

GASTRONOMÍA DE PUENTE GENIL

Aceitunas Partidas



¡INGREDIENTES:

Para aliñar aceitunas en una cantara de 5 litros

- 3 Kilos de aceitunas aproximadamente
- 2 Cabezas de ajos
- 3 Limones
- 1 Pimiento Rojo
- 1 Manojito de tomillo
- 3 Cucharadas soperas de sal gorda
- 2 Litros de agua para el aliño

PREPARACION:

Partimos las aceitunas machacándolas con un martillo de madera, seguidamente las colocamos en una cantara con agua y le cambiamos el agua un par de veces para limpiarlas, dejándolas en remojo durante cuatro días y cambiándole el agua cada día.

Al quinto día preparamos los aliños, troceando los limones con cáscara y todo, el pimiento rojo lo cortamos a trocitos, los ajos unos se machacan y otros se cortan por la mitad pero a todos les dejamos la piel, el tomillo se parte en trocitos y los dos litros de agua se sala con la sal.

Seguidamente limpiamos las aceitunas en el fregadero de casa y las aliñamos de la siguiente forma: Colocamos una tanda de aceitunas en el fondo de la cantara después una tanda de aliño, otra de aceitunas, otra de aliño, hasta llenar la cantara. (con cuatro capas de cada una son suficientes)

Por último añadimos el agua salada a las olivas, las cerramos con la tapa y esperamos cinco o seis días para que tomen el aliño y listas las aceitunas de mesa para consumir como aperitivo.