

# Picúa negra Raja

## **Ingredientes básicos:**

- 10 kl de Oliva Picúa
- Un kilo de sal
- 7 litros de agua sin cloro
- Tomillo
- Ajedrea
- Un limón

Un recipiente para 10 kilos de oliva

## **Preparación:**

Se lava y se raja la oliva y se pone a remojo durante un día. Pasado ese tiempo se vuelve a lavar y se pasa al arreglo. Preparamos 7 litros de agua con un kilo de sal debidamente disuelta; troceamos tomillo y la ajedrea y con medio limón lo ponemos al fondo de la garrafa; se echa la oliva. En la boca de la garrafa ponemos el resto de tomillo y ajedrea con medio limón. Se añade el agua con sal que previamente hemos disuelto.

**Pasado mes y medio a comer oliva**

