

Manzanilla entera

Ingredientes básicos:

- 10 kl de Oliva Manzanilla
- Un kilo de sal
- 7 litros de agua sin cloro
- tomillo
- Ajedrea
- Limón

Un recipiente para 10 kilos de oliva

Preparación:

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

Pasados doce meses a comer oliva