

Manzanilla adoba negra

Ingredientes básicos:

- 10 kl de Oliva Manzanilla
- Un kilo de sal
- 7 litros de agua sin cloro
- Tomillo
- Ajedrea
- Dos ñoras secas torras
- Dos dientes de ajo
- Limón
- 4 hojas de laurel

Un recipiente para 10 kilos de oliva

Preparación:

Se lava y se chafa la oliva y se pone tres días a secar. 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 en el fondo de la garrafa el tomillo y la ajedrea, las 4 hojas de laurel troceadas, las ñoras rotas también, los dos dientes de ajo. Se pone ajedrea en la boca y se añade el agua con sal que previamente hemos disuelto.

Pasados quince días a comer oliva