

Mollar entera

Ingredientes básicos:

- 10 kl de Oliva Mollar
- Un kilo de sal
- 7 litros de agua sin cloro
- Hinojo seco
- Un limón

Un recipiente para 10 kilos de oliva

Preparación:

Se lava la oliva y se pone a remojo durante un día y medio. 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 hinojo seco y con medio limón lo ponemos al fondo de la garrafa; se echa la oliva. En la boca de la garrafa volvemos a poner hinojo seco troceado con medio limón. Se añade el resto de agua con sal que previamente hemos disuelto.

Pasados tres meses a comer oliva