

# Mollar chafa

## **Ingredientes básicos:**

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

Un recipiente para 10 kilos de oliva

## **Preparación:**

Se lava y se chafa la oliva y se pone a remojo durante unas seis horas. 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 tierno 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 tierno troceado con medio limón. Se añade el agua con sal que previamente hemos disuelto.

**Pasados quince días a comer oliva**