

Picúa negra entera

Ingredientes básicos:

- 10 kl de Oliva Picúa
- 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; troceamos el tomillo y la ajedrea y un limón en cuatro trozos; la mitad del tomillo y la ajedrea y dos trozos de 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 los otros dos trozos de limón. Se añade el agua con sal que previamente hemos disuelto.

Pasados seis meses a comer oliva