

Picúa negra adoba

Ingredientes básicos:

- 10 kl de Oliva Picúa
- Un kilo de sal
- 7 litros de agua sin cloro
- Tomillo
- Ajedrea
- 4 hojas de laurel
- 2 ñonas secas
- Dos dientes de ajos chafas
- Limón

Un recipiente para 10 kilos de oliva

Preparación:

Se lava y se chafa la oliva y se pone a secar 3 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 seco y la ajedrea; las hojas de laurel y los dientes de ajos 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 medio limón. Se añade el agua con sal que previamente hemos disuelto.

Pasados quince días a comer oliva