



Platos de memoria

ACEITUNAS CON MOJO

Ingredientes:

- 2 KILOS DE ACEITUNAS (SANTA LUCIA)
- VINAGRE
- ACEITE
- TOMILLO
- AJOS
- PIMENTÓN DULCE
- PIMIENTA PICONA
- OREGANO
- SAL
- LAUREL
- LIMÓN

Elaboración:

Se les hace a las aceitunas una cortada en cruz, si no podemos escacharlas y se dejan en remojo tres días, cambiándole el agua todos los días, al tercer día se le pone al agua un puño de sal gruesa.

En un almirez, ponemos la pimienta, los ajos y unos granos de sal, dos cucharadas de pimentón y machacamos, agregamos aceite y vinagre y un poquito de agua.

Sacamos las aceitunas de la salmuera y en un bote de cristal o barro limpio, añadimos a las aceitunas el majado, el orégano el laurel, y unas rodajas limón.

Se tapan y se dejan ocho días en el recipiente ante de comerlas.

metroymediomascerca

Programa de Acción Comunitaria con Mayores





Tu recuerdo ...

A mis padres cuando llegaba los meses de noviembre y diciembre, colocaban encima de una piedra un paño y con otra piedra mas pequeña partían las aceitunas para luego depositarlas en las garrafas verdes de cristal. Un trabajo que se realizaba para poner en salmuera las aceitunas.