



ALIÑO DE ACEITUNAS "MAJÁS"



INGREDIENTES:

- Aceitunas ligeramente maduras.
- Sal.
- Aliños.
- Agua.

ELABORACIÓN:

- 1.- Lavar las aceitunas y majarlas sobre una tabla de madera con ayuda de una maza-mortero.
- 2.- Ponerlas en agua, que se irá cambiando cada día hasta que dejen de estar amargas y el agua salga limpia (de 15 a 30 días aproximadamente).
- 3.- Ponerlas en un recipiente inalterable con aliños de limón, naranja, hinojo, ajo, laurel, pimienta, orégano, tomillo, etc. y añadirle una salmuera de agua no clorada (puede ser mineral) con un poco de sal y vinagre.
- 4.- Dejarlas macerar algunos días hasta que tomen el aliño.

CONSEJOS:

Estas aceitunas tienen muy poco tiempo de conservación por lo que habrá que hacerlas en pocas cantidades para que se puedan consumir.

Si se quiere, se pueden rajar las aceitunas en vez de majarlas, pero habrá que tenerlas más días en agua para que se curen.

Los aliños son orientativos y dependerá del gusto de la persona que las hace.

También se puede quitar el hueso al partirlas, de esta forma se curarán antes, pero por el contrario se pierde bastante carne de la aceituna en el lavado.