

Aceitunas Ca la Meiga



Necesitamos....

- Aceitunas Verdes de cosecha Propia.
- 1 Membrillo.
- 1 Cabeza de Ajos.
- Orégano.
- Comino.
- Pimentón Dulce.
- Aceite de Oliva.
- Vinagre.
- Sal.

Paso 1

Si las Aceitunas son de Cosecha Propia, después de cogidas del árbol primero las machacaremos, cubrimos con agua e iremos cambiando el agua cada día hasta que no se les note tanto amargor. Mínimo 3 días. Luego se colocan en agua, con un huevo limpio y crudo dentro, se les va añadiendo Sal, removiendo con cuidado para no romper el huevo. Cuando el huevo flote es el punto de Sal que deben de tener. Si son compradas (solo verdes y sin aliñar), las machacamos o les damos un corte para que cojan sabor por dentro.

Paso 2

Le escurrimos el agua, pero esta la reservamos. Las colocamos en un bol y añadimos primero la Piel del Membrillo cortada a trozos pequeños (Para que no se ablanden al conservarlas en tarros). El Pimiento Rojo cortado a cuadraditos, los Ajos pelados y picados finos, bastante Orégano y Comino a gusto. Añadimos el Pimentón Dulce. Mezclamos bien e incorporamos el Vinagre y un poquito del agua reservada hasta que cubra todo. Agregamos una capita de Aceite y metemos a la Nevera hasta el día siguiente.

Paso 3

Si se quiere ya se pueden consumir. A Nosotros como nos gustan con más sabor las metemos en tarros de cristal esterilizados para conservarlas más tiempo. Si las metéis en tarros dejad un dedo de margen de llenado que completareis con Aceite de Oliva para que no se estropeen. Y listas para un rico Aperitivo. Probad!, os encantaran.

