Olives arbequines

Ostres, fa anys que les faig i sabeu que donava per fet que tenia pujada la recepta? Les faig amb fonoll, farigola, romer, llorer i alls. Unes quants pots de cada, per variar i trobar gustos diferents.

Temps: 30 min.
Ingredients:

- – Olives arbequines preferiblement verdes
- – Aigua i sal
- – Herbes: Fonoll, farigola, romer, llorer
- – Alls

Elaboració:

PAS 1: Rentar i triar bé les olives. Posar-les en un rivell amb aigua un dia o dos. Més que res per acabar de fer tria i treure les lletges, les picades, fulles, branquetes, …

PAS 2: Netejar bé les herbes i preparar els pots de vidre. Tallar el fonoll en branquetes de 2-3 cm, el romer i la farigola en rametes una mica més llargues.

PAS 3: Fer una salmorra en un bol amb l'aigua i sal. Quan sigui blanca i un ou hi floti ja la tindràs a punt.

PAS 4: Al fons de cada pot de vidre hi posarem una o dos branquetes de fonoll i una rameta de romer. Omplirem d'olives i després amb un cullerot l'omplirem amb la salmorra. Al cap damunt i ficarem una rameta de farigola i ja el podrem tapar.

Si voleu fer les olives amb diferents gustos només cal canviar l'herba o afegir algún all. Ja veureu quina grata sorpresa.

PAS 5: Ara només cal posar tots els pots en un lloc fosc i sec i esperar 2 mesos. Treus la capa del damunt i les 4 olives lletges i ja es poden consumir.

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

Bon Profit!