

Olives negres mortes



Ho sento, la foto no els hi fa justícia. Es fa amb olives arbequines negres. Ténen un nom molt curiós, eh?

Temps: 20-25 dies

Ingredients:

- – Olives arbequines negres
- – Sal, molta.



Elaboració:

PAS 1: Cull només les olives negres, les rentes bé i les poses seques en un bol amb força sal. Les has de tindre de 20 a 25 dies cobertes de sal i les has de sacsejar una mica cada dia. Faran aigua, no passa res.

PAS 2: Un cop passats els dies les esbandeixes i poses en pots i ja es poden menjar de seguida. Com més salades les facis més et duraran. No es conserven gaire. S'han de consumir aviat.





Bon Profit!