

Olives trencades



Faig servir la mateixa recepta que per fer les arbequines.. I la veritat és que amb aquesta recepta sempre l'encerto.

Preparades de manera tradicional, prèviament es sotmeten a un matxucat amb una massa de fusta, per trencar-ne la pela exterior i permetre un desamargat més ràpid. També n'hi ha la variant en què les olives, en comptes de matxucar-les, es tallen superficialment per aconseguir el mateix efecte.

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – olives
- – aigua i sal
- – Herbes aromàtiques: Fonoll, sajolida i farigola



Elaboració:

PAS 1: Fem un tall a les olives i les rentem ben netes.

PAS 2: Posem les olives amb aigua i l'anem canviant cada dia durant 10 dies aproximadament. També anem fent tria i llençem les cucades, les lletges i les fulles.

PAS 3: Cal tenir en compte, i és molt importat, posar-les als pots en lluna vella.

PAS 4: Fem una "salmorra". Aigua amb sal fins que estigui saturada. Com ho sabrem? Doncs si hi poses un ou flotarà.

PAS 5: Agafem els pots i al fons hi posem una rameta de fonoll i una mica de sajolida. L'omplim amb les olives sense arribar a dalt de tot que hi acabarem de ficar més fonoll i farigola. L'omplim amb la "salmorra" i tapem. Aquest procés el fem amb tots els pots.

PAS 6: Un cop fets, els guardem de 15 a 20 dies i tastes. Si ja t'agraden fortetes igual amb aquest temps ja en téns prou, sinó, deixa-les una mica més. S'han de guardar en un lloc fosc, sec i fresc.

Com que no ens volem engreixar i les olives ens tornen lelos, aquest any n'he fet molt poquetes. Ja us dic, es que se les menjariem en menys una setmana. Així me les raciono més. De totes maneres, encara estic a temps de fer-ne més que els arbres encara són plens.



Bon Profit!