

Aceitunas (Manera de endulzarlas)



Ingredientes:

8 kilos de aceitunas
12 litros de agua
150 gramos de sosa cáustica

Preparación:

Un modo muy particular y muy rápido de endulzar las aceitunas es sumergiéndolas en una solución de sosa cáustica.

150gr. de sosa cáustica bastan para endulzar unos 6 u 8 kilos de aceitunas diluidas en 10 o 12 litros de agua.

Para ello disolver la sosa cáustica en dos litros de agua fría que se pondrá muy caliente.

Cuando esté completamente fría esta solución, se añade agua hasta completar la cantidad indicada, se remueve y se pone en ella las aceitunas sin cortarlas ni pincharlas por espacio de 24 horas.

Al cabo de este tiempo se escurren y se vuelve a llenar el cacharro con agua fría que se cambiará a diario durante una semana.

Una vez bien escurridas y lavadas las aceitunas se prueban y si ya están bien de sabor se procede a su aliño.