



ACEITUNAS ALIÑADAS

Preparación con sosa cáustica

1. Se ponen las aceitunas en agua con sosa cáustica disuelta, 20 gr por litro de agua y se dejan durante 8 horas.
2. Luego se limpian con agua, lavándolas bien en varias ocasiones en las próximas 36 horas hasta que las aceitunas dejen el agua clara.

Preparación con agua

1. Para curar las aceitunas se machacan si son verdes y se les dan 2 o 3 cortes hasta el hueso si son negras.
2. Se dejan en agua que se cambia a diario durante 20 días, hasta que sea clara. Utilizando agua caliente se puede acelerar el proceso.

Aliñado

El sistema de aliñado sólo requiere saber que las aceitunas y el aliño hay que intercalarlo en capas, terminando siempre con una capa de aliño.

El recipiente se debe de tapar durante todo el proceso siendo muy importante el envase del aliño recomendamos el de barro esmaltado evitando la mala fermentación de las aceitunas y la adquisición de sabores no deseados por parte de las aceitunas.

Para remover o manipular las aceitunas que siempre sea con un utensilio de madera.

A las hierbas

Ingredientes

Aceitunas: 5 Kg.

Tomillo: 1 rama.

Orégano: 2 cucharadas

Laurel: 1 hoja.

Hinojo: unos tallos.

Limón: 1.

Sal: 50-60 gr por litro de agua.

Ajos: 1 cabeza.

Preparación

1. Cocer el tomillo, hinojo, laurel, orégano y sal por unos 10 minutos y dejar que se enfríe.
2. Añadir el limón en cuartos.
3. Golpear los ajos con un mazo, así se rompen y sueltan el sabor.
4. Echarlos con el resultado de la cocción.
5. Cuando esté frío, verter el aliño sobre las aceitunas, y terminar llenando el recipiente con agua fría.
6. Dejar en aliño una semana aproximadamente

Con cebolla

Ingredientes

Aceitunas negras: 1/2 kg

Cebollas: 2 grandes partidas a trozos.

Pimentón picante: 1 cucharada colmada de (puede mezclarse con pimentón dulce).

Vinagre: 2 cucharadas soperas.

Aceite de oliva.

Sal

Preparación

1. Poner todo en la orza de barro
2. Dejar en aliño al menos doce horas.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Aceitunas aliñadas	Entrantes	01	19-04-2020	1 de 3

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.



Receta castellana

Ingredientes

Tomillo.

Romero.

Pimentón.

Preparación

1. Poner todo en la orza de barro
2. Dejar en aliño hasta que las aceitunas tomen sabor.

Con ajos

Ingredientes

Aceitunas enteras.

Ajos machacados.

Laurel.

Orégano.

Trozos de limón.

Sal.

Preparación

1. Poner todo en la orza de barro
2. Dejar en aliño hasta que las aceitunas tomen sabor.

Al orégano

Ingredientes

Aceitunas rajadas

Ajos aplastados.

Sal.

Vinagre.

Orégano.

Preparación

1. Poner todo en la orza de barro
2. Dejar en aliño hasta que las aceitunas tomen sabor.

Con romero y hierbabuena

Ingredientes

Aceitunas enteras o rajadas: 2 kg.

Tomillo: 1 cucharada grande.

Cominos, romero y hierbabuena, todo picado.

Ajo: 5 dientes de mondados.

Aceite: 1/2 dl.

Pimentón: 1 cucharadita.

Vinagre de vino blanco: 1/2 dl.

Pimienta negra en grano.

Sal.

Preparación

1. En una sartén poner el aceite y tres dientes de ajo.
2. Dorar, agregar el pimentón, rehogar y antes de que se tueste agregarle el vinagre.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Aceitunas aliñadas	Entrantes	01	19-04-2020	2 de 3



3. Mezclar bien y verter en la tinaja de las aceitunas.
4. Tapar y dejar en maceración durante unos días
5. Servir con un poco de su caldo una vez listas.

Con naranja

Ingredientes

Aceitunas rajadas

Sal.

Cáscara de Naranja Seca

Laurel.

Tomillo.

Hinojo.

Preparación

1. Poner todo en la orza de barro
2. Dejar en aliño hasta que las aceitunas tomen sabor.

Con naranja amarga y ajos asados

Ingredientes

Aceitunas negras rajadas

Sal.

Cáscara de Naranja Amarga

Ajos Asados y Machacados.

Laurel.

Tomillo.

Hinojo.

Preparación

1. Poner todo en la orza de barro
2. Dejar en aliño hasta que las aceitunas tomen sabor.

Aliño para aceitunas enteras

Ingredientes

Aceitunas verdes enteras

Clavos de especia.

Limón.

Preparación

1. Ponerlas en salmuera durante varios meses.
2. Cada vez que se cambia la salmuera poner un limón con el clavo hincado en éste.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Aceitunas aliñadas	Entrantes	01	19-04-2020	3 de 3

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.