KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Aceitunas encurtidas

Las aceitunas no son comestibles crudas debido a su amargor. Sin embargo, si se sumergen en agua salada, se convierten en un sabroso alimento.
En la cocina tradicional Mallorquina, las "olives senceres" y las "olives trencades" juegan un papel muy importante. La forma mallorquina de conservar las aceitunas es muy sencilla; a continuación os presentamos ambos métodos de preparación.

· Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

Aceitunas verdes frescas
Sal
Recipiente de cerámica, vidrio o plástico

Preparación

"Olives senceres", aceitunas verdes enteras:

Preparación:
Lavar las aceitunas.
Hervir agua, dejarla enfriar y ponerla en el tarro de conserva.
Añadir sal.
Para determinar la cantidad de sal necesaria, pon un huevo crudo en el agua y añade sal hasta que el huevo flote en la superficie del agua. En este caso, la cantidad de sal es de 20/30 gramos por litro.
Añadir las aceitunas.
Cubrir el recipiente con un plato.

Para reducir o incluso eliminar el sabor amargo de las aceitunas, se puede repetir este procedimiento tantas veces como se quiera. El contenido debe estar siempre cubierto de agua salada.

Tras unos 2 meses de reposo en un lugar fresco y oscuro, las aceitunas son comestibles. Durante el consumo, permanecen en la salmuera. Antes de servir, aclarar brevemente con agua fría.

"Olives trencadas", aceitunas verdes rotas:
La forma más popular de preparar las aceitunas en Mallorca es sin duda, la "oliva verda trencada".

Necesitas:
Aceitunas verdes frescas
1 limón natural, hierba de hinojo, hojas de laurel, ajo al gusto (por supuesto, también puede añadir otras hierbas según sus preferencias)
Agua
Sal
Recipiente de cerámica, vidrio o plástico
Mazo de madera o rodillo

Preparación:
Lavar las aceitunas
Golpear cada aceituna con un mazo de madera (o rodillo) hasta que se abra un poco, pero sin dañar el hueso.
Remojar las aceitunas en agua durante 1 semana para quitarles el sabor amargo (renovar el agua cada día).
Después de 1 semana en un baño de agua limpia, las aceitunas pueden ser encurtidas.
Preparar la salmuera
Para determinar el contenido de sal (20-30 g/litro) podemos hacer el mismo procedimiento mencionado en la preparación de las "Aceitunas verdes enteras".
Poner las aceitunas mezcladas con los trozos de limón, la hierba de hinojo, el laurel y los dientes de ajo en el tarro.
Llenar con la salmuera hasta cubrir el contenido y cubrir con un plato.
Almacenar en un lugar oscuro y fresco durante 4 semanas, pasado este plazo, ya se pueden consumir.

Importante: Las aceitunas no deben sacarse con una cuchara de metal sino con una cuchara de madera.