



EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

Rosa Murcia Navarro

Las siguientes entregas de esta sección las dedicamos a diferentes adobos que forman parte de la gastronomía local. El adobo tiene la función de conservar los alimentos y a la vez darles un sabor peculiar y aromatizarlos.

OLIVAS EN ADOBO

Ingredientes :

- 8 kilos de olivas cogidas en noviembre.
- 160 gramos de sal cáustica.
- 12 litros de agua.
- Ramas pequeñas de ajedrea o morquera.
- Sal común.

Las olivas deben cogerse en noviembre (dos meses antes de recolectarlas en la comarca) y antes de comenzar la elaboración se tendrán tres o cuatro días en remojo. El resto de la operación debe realizarse en cuarto menguante de luna si queremos que el adobo salga perfecto (está comprobado el efecto beneficioso del cuarto menguante sobre estos adobos). En un cubo con 12 litros de agua se echa la sal cáustica (20 gramos por kilo de olivas) y se remueve con un palo de madera hasta que la sal se disuelva. Una vez disuelta se le agregan las olivas y se sigue removiendo todo el contenido. La mezcla de sal cáustica y olivas se mantendrá durante 24 horas. Esta operación se realiza con el fin de quitarle el amargor a las olivas.

Pasadas las 24 horas, se vacía el agua con sal cáustica y se cubren todas las olivas con agua corriente. Durante una semana hay que cambiar tres veces al día el agua a las olivas, tiempo suficiente para que desaparezca la sal cáustica. Se pasan las olivas a un recipiente de plástico o vidrio y volvemos a cubrir las olivas de agua, añadiéndoles un poco de sal corriente y unas ramas pequeñas de ajedrea o morquera (muy fácil de encontrar en nuestro término) que en poco tiempo dejarán un sabor inconfundible a las olivas.