

## RECETAS

### OLIVAS CHAFADAS O RAJADAS

#### INGREDIENTES:

Olivas verdes

Sal

Aceite de oliva

Agua

Hinojo



#### ELABORACIÓN:

# 1

Elegir, lavar y rajar o chafar las olivas.

# 2

Se echan en los botes de cristal y se les añade agua.

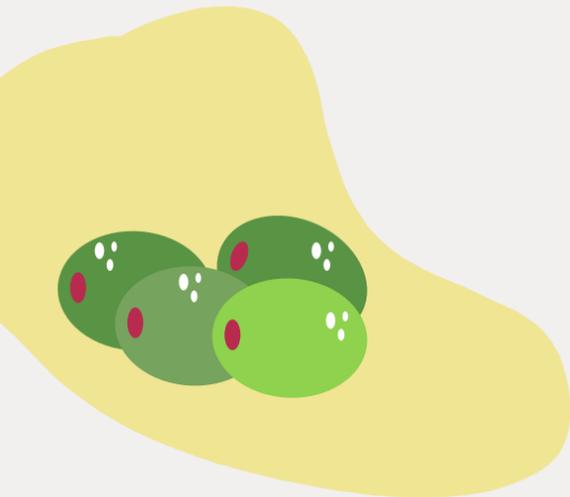


# 3

Durante 8 días se cambia el agua todos los días.

# 4

Al noveno día se prepara la mezcla de 12 vasos de agua y 1 de sal bien disuelta y se añade a cada bote. En la parte de arriba del bote se pone hinojo y unas goticas de aceite. Se cierra el bote.



# 5

En unos 20-25 días aproximadamente ya se pueden comer.

#### CONSEJO:

Tomar solas o en ensaladas.