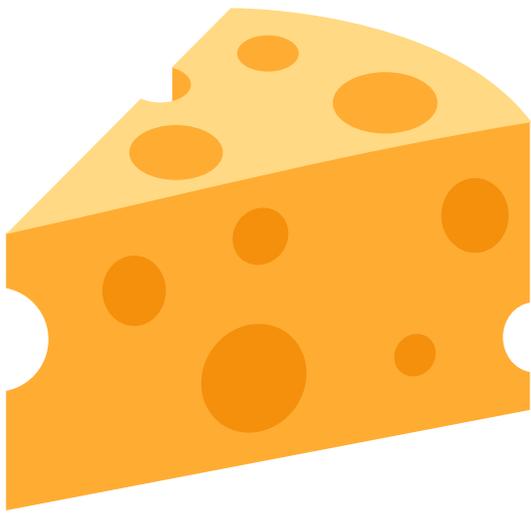


"POSEM FIL A L'AGULLA"

Una receta con historia.

RECETA MEDIEVAL "Allos quesos"



Ingredientes

- 100 gr. de queso tierno o semi curado.
- 1 diente de ajo.
- 6 cucharas de agua tibia.
- 1 yema de huevo.
- Aceite de oliva.
- Sal gruesa.

INGREDIENTES OPCIONALES

- Cambia el queso tierno por un queso curado.
- Añade almendras peladas.
- Agrega un poquito de pimienta negra.

Tiempo

TIEMPO NECESARIO:
20 MINUTOS.

- Preparación: 5 minutos.
- Elaboración: 15 minutos.

Un poco de historia

El Llibre de Sent Soví es un tratado gastronómico que posiblemente sea herencia de un recetario mucho más antiguo, compuesto por una recopilación de platos, que hasta entonces se habían transmitido de forma oral. De este manuscrito se conservan dos ejemplares incompletos, datados en el siglo XIV, y en ambas copias aparece esta receta:

"Si vols fer allos quesos, aqes formage magre blanch e pical ab alls, emsemps e com sera ben picat mitli un poc de oli e destempra ho ab aigua tebea (...)"*

Os proponemos una versión modernizada de esta salsa, que puede ser un buen acompañamiento para tus platos.

Elaboración

1. Pela el ajo y pícalo en un mortero con un poco de sal.
2. Desmenuza el queso y añádelo al mortero.
3. Introduce la yema del huevo y añade el aceite poco a poco (dejándolo caer en forma de hilo).
4. Suma lentamente el agua tibia, sin dejar de remover.
5. Sirve la salsa para acompañar a verduras cocidas o a la plancha, o bien con carnes asadas.

AHORA HAZ TU VERSIÓN: ¡UTILIZA EL RECETARIO

Una receta

con historia

NOMBRE DEL PLATO ORIGINAL

NOMBRE DE MI PLATO

INGREDIENTES

TIEMPO
DE PREPARACIÓN:

TIEMPO
DE ELABORACIÓN:

TIEMPO NECESARIO:

ELABORACIÓN