

"POSEM FIL A L'AGULLA"

Una receta con historia.



RECETA ROMANA "Moretum"

Ingredientes

- 4 lonchas de queso curado de oveja.
- Sal gruesa.
- Aceite de oliva.
- 1 diente de ajo.
- 2 hojas de apio.
- Un puñadito de orégano.
- Unas hojas de menta.
- 1/2 cucharadita de vinagre.

INGREDIENTES OPCIONALES:

- Cambia el vinagre de vino blanco por balsámico de Módena.
- Añade una pizca de eneldo (seco).
- Incorpora pimienta negra.

Tiempo

TIEMPO NECESARIO:
25 MINUTOS.

- Preparación: 5 minutos.
- Elaboración: 20 minutos.

Un poco de historia

¿SABÍAS QUÉ..?

lentaculum era la palabra que designaba al desayuno en la sociedad romana. Según las fuentes clásicas, el *moretum* era uno de los componentes habituales, un mejunje de queso que se servía con pan tostado.

La elaboración de este plato se explica detalladamente en un poema de Virgilio del siglo I a. C. Otros autores latinos, como Catón, Ovidio, Columella o Apicio, nos dan su propia receta.

Os proponemos una versión adaptada para que la puedan saborear todas y todos.

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 las hojas de apio, la menta, el orégano y el perejil.
4. Añade progresivamente el aceite de oliva .
5. Agrega 1 cucharadita de vinagre de vino blanco.
6. Mezcla y tritura nuevamente en el mortero hasta que las especias estén bien distribuidas y obtengas una pasta ligeramente gruesa.
7. Sirve la mezcla con pan tostado.

¡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