

"POSEM FIL A L'AGULLA"

# Una receta con historia.



## RECETA ROMANA "Muslum"

### Ingredientes

- 1 litro de mosto blanco.
- 6-8 cucharadas de miel.
- Una pizca de canela.
- Un poco de nuez moscada.

#### INGREDIENTES OPCIONALES:

- Cambia la canela por vainilla.
- Añade una cucharadita de clavo.

### Tiempo

TIEMPO NECESARIO:  
25 MINUTOS.

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

### Un poco de historia

#### SABÍAS QUÉ...

En la sociedad romana era habitual celebrar banquetes, mayoritariamente nocturnos, que seguían una división de platos y sabores: *gustus*, *prima mensa* y *secunda mensa*.

Durante el *gustus* se servían alimentos y bebidas ideadas para despertar el apetito. Una de las bebidas que se consumían durante este aperitivo previo a la comida principal era el *muslum*. Sus ingredientes eran principalmente la miel y el vino. Esta libación, como la mayoría de las bebidas romanas, se consumía caliente.

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

### Elaboración

1. Calienta el mosto, sin que llegue a hervir.
2. Añade progresivamente la miel, y remueve para que se disuelva totalmente.
3. Añade las especias elegidas poco a poco.
4. Cocina la mezcla durante al menos 10 minutos y déjala reposar.
5. Guarda la mezcla, preferiblemente, en una botella de cristal y ciérrala.
6. Antes de servir la bebida remuévela y caliéntala un poco, si es necesario.

¡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