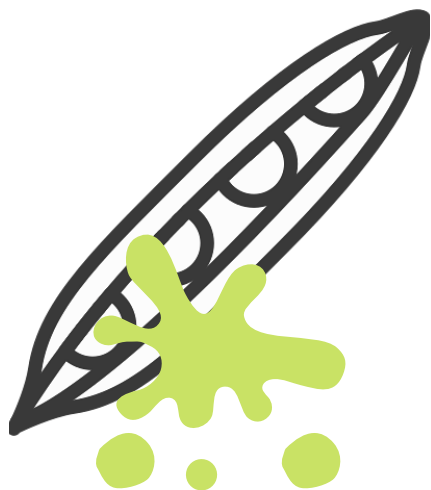


"POSEM FIL A L'AGULLA"

Una receta con historia.



RECETA ROMANA

"Guisantes Vitelianos"

Ingredientes

- 400 gr. de guisantes.
- 1/2 cebolla.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Una pizca de pimienta molida.
- Media cucharada de apio picado.
- Una pizca de orégano;
- Un poco de de eneldo.
- Media cucharada de cilantro picado.
- 2 o 3 anchoas.
- 1 cucharada de vino blanco;
- Una pizca de sal.

INGREDIENTES OPCIONALES

- Añade una cucharada de salsa de soja.
- Añade una cucharada de miel.

Tiempo

TIEMPO NECESARIO:
20 MINUTOS.

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

Un poco de historia

De re Coquinaria es un tratado gastronómico firmado por Marcus Gavius Apicius, un gastrónomo romano do siglo I d. C. En su famosa obra nos muestra, además de recetas, diversos trucos culinarios. Gracias a este texto disponemos de una visión general de la comida romana, y podemos observar cómo muchos de sus platos se asemejan a recetas actuales.

En esta ocasión os mostramos una versión actualizada de los Guisantes Vitelianos (*Pisam Sive Faba, Vitellianam*). Plato que toma este nombre, supuestamente, en honor al Emperador Vitelio.

"PISAM SIVE FABAM VITELLIANAM

Pisam sive fabam coques. cum despumaverit, mittis porrum, coriandrum et flores malvarum. dum coquitur, teres piper, liquisticum, origanum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum, mittis in caccabum, adicies oleum. cum ferbuerit, agitas. oleum viridem insuper mittis et inferes."

Elaboración

1. Cuece los guisantes y retíralos.
2. Corta la cebolla en trozos muy pequeños y sofríela.
3. Añade las anchoas, el orégano, la pimienta y el vino a la sartén.
4. Cocina esta mezcla por unos minutos a fuego lento.
5. Apaga el fuego y añade los guisantes. Seguidamente añade el eneldo, el cilantro, el aceite y el apio. Tritura la mezcla con la ayuda de una batidora.
6. Salpimenta y sirve 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