



TORTAS ROMANAS

DULCIA DOMESTICA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 250 ml de leite
- 3 culleradas de aceite de oliva
- Un belisco de azucre
- Un belisco de canela
- Un pouco de pel de laranxa relada
- 4 culleradas de mel

NIVEL DE DIFICULTADE

Doado

TEMPO DE ELABORACIÓN

- Preparación: 5 minutos
- Elaboración: 5 minutos

CONSELLOS

Para completar a torta podes servila con cachiños de froita, marmelada, nata, compota ou chocolate fundido.



PREPARACIÓN

1. Bate os ovos e engade o leite, o aceite, un belisco de azucre, a pel de laranxa relada e un pouco de canela.
2. Quenta un chorro de aceite nunha tixola e verte a mestura.
3. Cando o ovo comece a callar, dálle a volta á torta.
4. Engade dúas culleradas de mel e retira do lume.
5. Engade o resto do mel e serve

QUE CURIOSO!



Na antiga Roma non se usaba o azucre, polo que era común empregar mel para obter un sabor doce, como fixemos nós hoxe. Este produto era moi apreciado para elaborar bebidas e remedios con propiedades medicinais. A nosa torta romana é unha versión dos *ova spongia ex lacte* de Apicio, que levan pementa no canto de canela. Na actualidade existen tamén sobremesas parecidas, como a tradicional tortilla romana que se prepara en Muros. Apicio presenta a súa receita como unha *secunda mensa*, é dicir, o prato co que se pechaba o menú romano e que a miúdo consistía en doces ou froita. Cando nun banquete se remataba a *secunda mensa*, o convite chegaba ao seu fin e só quedaba envolver o sobro da comida nun pano de mesa para levalo a casa, algo que estaba ben visto polos romanos, segundo comentan algúns autores latinos.

A TÚA RECEITA

É hora de converterse en arqueochefts creativos! Inspirádevos na receita orixinal para inventar unha nova: que ingredientes engadiríades? cales eliminaríades? create a vosa receita!



NOME DO PRATO ORIXINAL:

NOME DA TÚA RECEITA:

INGREDIENTES

**TEMPO DE
PREPARACIÓN
E DIFICULTADE**

PREPARACIÓN