MUSEO UNIVERSITARIO A DOMUS DO MITREO

TORTITAS ROMANAS

DULCIA DOMESTICA

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 250 ml de leche
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Un pellizco de azúcar
- Un pellizco de canela
- Un poco de piel de naranja rallada
- 4 cucharadas de miel

NIVEL DE DIFICULTAD

Fácil

TIEMPO DE ELABORACIÓN

- Preparación: 5 minutos
- Elaboración: 5 minutos

CONSEJOS

Para completar la tortita puedes servirla con pedacitos de fruta, mermelada, nata, compota o chocolate fundido.

PREPARACIÓN

1. Bate los huevos y añade la leche, el aceite, un pellizco de azúcar, la piel de naranja rallada y un poco de canela.
2. Calienta un chorro de aceite en una sartén y vierte la mezcla.
3. Cuando el huevo comience a cuajar, dale la vuelta a la tortita.
4. Añade dos cucharadas de miel y retira del fuego.
5. Añade el resto de la miel y sirve.

¡QUÉ CURIOSO!

En la antigua Roma no se usaba el azúcar, por lo que era común endulzar los platos con miel, como hemos hecho nosotros hoy. Este producto era muy apreciado para elaborar bebidas y remedios con porpiedades medicinales.
Nuestra tortita romana es una versión de los *ova spongia ex lacte* de Apicio, que llevan pimienta en vez de canela. En la actualidad existen también postres parecidos, como la tradicional *frittata dolce* que se prepara en el sur de Italia.
Apicio presenta su receta como una *secunda mensa,* es decir, el plato con el que se cerraba el menú romano y que a menudo consistía en dulces o fruta. Cuando en un banquete se terminada la se*cunda mensa* significaba que el convite había llegado a su fin y solo quedaba envolver las sobras de la comida en una servilleta para llevárselos a casa, algo que estaba bien visto por los romanos, según nos comentan algunos autores latinos.

TU RECETA

Es hora de convertirse en arqueochefs creativos. Inspiraos en la receta original para inventar una nueva: ¿qué ingredientes añadiríais? ¿cuáles eliminaríais? ¡cread vuestra receta!

MUSEO UNIVERSITARIO A DOMUS DO MITREO

NOMBRE DEL PLATO ORIGINAL:

NOMBRE DE TU RECETA:

INGREDIENTES

TIEMPO DE PREPARACIÓN Y DIFICULTAD

PREPARACIÓN