



GUISANTES A LA VITELIANA

GUSTATIO

INGREDIENTES

- 400 gr de guisantes
- 2 huevos
- Media cebolla
- 1 cucharada de miel
- 1 chorro de vinagre de manzana
- 50 ml de vino blanco
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 pedacito de jengibre fresco

NIVEL DE DIFICULTAD

Fácil

TIEMPO DE ELABORACIÓN

- Preparación: 5 minutos
- Elaboración: 15 minutos

CONSEJOS

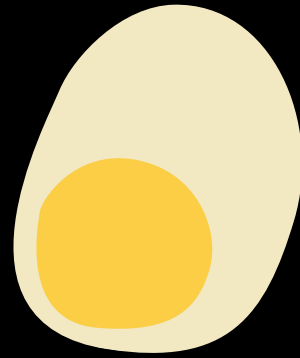
Puedes espolvorear el puré con perejil cortado o cilantro. Pruebalo también con varios tipos de pan o con tostadas.



PREPARACIÓN

1. Cuece los guisantes y los huevos.
2. Corta en tiras la cebolla y sofríela.
3. Añade la salsa de soja, un chorro de vinagre de manzana, el vino y la miel. Reduce a fuego lento.
4. Apaga el fuego y añade los guisantes, los huevos cocidos y un poco de jengibre rallado.
5. Deja reposar unos minutos.
6. Pasa por la batidora, salpimenta y sirve con pan.

¡QUÉ CURIOSO!



La receta de hoy es una propuesta de Apicio, ideal para abrir un rico menú vegetariano. Se trata de un puré que el famoso cocinero recomienda como entrante y cuyos ingredientes principales pueden recordar a un típico revuelto de guisantes.

Sabemos que en la antigua Roma era común comenzar la comida con *gustatio* a base de huevo como este. De hecho, esta costumbre estaba tan extendida que dio lugar a la frase latina *Ab ovo usque ad mala*, que quiere decir literalmente *del huevo a la manzana*, es decir, desde el principio hasta el final.

Los huevos de gallina, pato, paloma o perdiz eran un ingrediente muy valorado en Roma y a falta de refrigerador, se aseguraba su conservación sumergiéndolos en arcilla. Se usaban tanto en la cocina cotidiana como en la repostería, pero también en los banquetes funerarios o en las ofrendas a los dioses ¡e incluso para convertir el vino tinto en blanco!

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!



NOMBRE DEL PLATO ORIGINAL:

NOMBRE DE TU RECETA:

INGREDIENTES

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN
Y DIFICULTAD**

PREPARACIÓN