FICHA XI • XULLO 2020

ALBARICOQUES AO VIÑO

DULCIA DOMESTICA

MUSEO UNIVERSITARIO A DOMUS DO MITREO

INGREDIENTES

- 5 albaricoques
- 1 cullerada de menta
- 3 culleradas de mel
- 1 dl de viño doce, tipo Porto
- 1 dl de viño branco
- 1 cullerada de aceite de oliva
- 1 cullerada de fariña de millo

NIVEL DE DIFICULTADE

Doado

TEMPO DE ELABORACIÓN

- Preparación: 10 minutos
- Elaboración: 20 minutos

CONSELLOS

Proba a acompañalos con nata, iogur grego ou xeado. Tamén podes engadirlles froitos secos.

PREPARACIÓN

1. Corta á metade os albaricoques e retira a carabuña.
2. Mestura nunha cazola a menta, o mel, o viño doce, o viño branco e o aceite.
3. Engade os albaricoques e cociña con pouco lume 15 minutos.
4. Agrega a fariña de millo e deixa que espese a mestura durante algúns minutos.
5. Sirve nunha bandexa co seu mollo.

QUE CURIOSO!

A nosa receita de hoxe é unha adaptación dun prato presentado por Apicio como un entrante. Considerámolo un doce porque para o noso gusto actual o seu sabor achégase máis ao dunha sobremesa. Aínda que os albaricoques son un froito de orixe oriental, os antigos romanos xa os coñecían desde época republicana. Plutarco relata como o cónsul Lúculo trouxo consigo das súas campañas en Oriente Medio algunhas árbores de albaricoque para o seu xardín privado. Tras a conquista de Armenia exportáronse albaricoques desde esta zona, onde se producían en gran cantidade. Por esto razón en Roma se afirmaba que era un froito armenio e esta crenza influíu no seu nome científico actual: *Prunus armenica*. Plinio o Vello tamén menciona o consumo de albaricoques na súa obra, referíndose a eles como *praecocium*, pola rapidez coa que maduraban.

A TÚA RECEITA

É hora de converterse en arqueochefs creativos! Inspirádevos na receita orixinal para inventar unha nova: que ingredientes engadiriades? cales eliminariades? creade a vosa receita!

MUSEO UNIVERSITARIO A DOMUS DO MITREO

NOME DO PRATO ORIXINAL:

NOME DA TÚA RECEITA:

INGREDIENTES

TEMPO DE PREPARACIÓN E DIFICULTADE

PREPARACIÓN