

LA COCINA ROMANA

EL MORTERO

DE QUÉ NOS HABLAN LAS PIEZAS DEL MUSEO?

En el Museo Nacional Arqueológico de Tarragona se conservan diferentes utensilios de la cocina romana procedentes de Tarraco, muy similares a los que podemos encontrar hoy en día: cacerolas, jarras o un mortero hecho de mármol.

El mortero se utilizaba en muchas recetas romanas para picar los ingredientes. Por ejemplo, la receta moretum recibe el nombre de mortarium (mortero).



Época altiomperial
Mármol

Preparados para picar?

EL MORTERUM O CREMA DE QUESO CON HIERBAS FRESCAS

INGREDIENTES

- 250 gr de queso de cabra u oveja más bien seco - unas cuantas hojas de apio
- unas hojas de ruda
- unas hojas de cilantro
- una pizca de sal gorda
- 150 o 200 ml de aceite de oliva
- un chorrito de vinagre de vino
- 2 o 3 dientes de ajo que dejaremos en remojo previamente

PASOS

- 1 Picamos en el mortero los dientes de ajo previamente remojados.
- 2 Añadimos las hojas de apio, de ruda y de cilantro troceados y lo mezclamos bien.
- 3 Añadimos el queso y lo picamos con el mortero. Añadimos aceite hasta que nos quede una pasta cremosa.
- 4 Cuando esté bien cremoso añadimos un chorrito de vinagre.
Nos lo comemos acompañado de pan o tostadas.