

MORETUM

Ingredientes (2-3 personas)

- Queso de cabra desmenuzado
- Una rama de apio
- Una rama de cilantro
- Una rama de hinojo
- Una rama de romero
- Unas ramas de menta
- Dos dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre de vino



M·A·E·F
MUSEU ARQUEOLÒGIC D'EIVISSA I FORMENTERA

- Colocar en un mortero el apio, el cilantro, la menta y los ajos, picar hasta que adquieran textura de pasta.
- Añadir la sal a poco a poco y continuar picando la mezcla.
- Incorporar el aceite muy lentamente para emulsionar bien la mezcla.
- El queso, igual que el aceite, conviene añadirlo en pequeñas cantidades, porque así controlamos en todo momento como va quedando la pasta.
- Se añade la menta, más queso, el vinagre y el aceite hasta que quede una pasta uniforme y de un solo color.

Segueix-nos a / Síguenos en / Follow us on: www.maef.eu



@museuarqueologicieivissaiformentera



@MAEFmuseu



maef_museu