

## *Colección Recetas Medievales*

## **Los puerros del Emir**

### *Ingredientes para 4 comensales*

- 8 puerros.
- Una cebolleta, 100 g.
- 4 dientes de ajo.
- Media granada desgranada.
- Un ramillete de albahaca.
- 2 docenas de avellanas.
- 4 cucharadas de alcaparras en salmuera.
- 8 aceitunas negras sin hueso.
- Media cucharada de mostaza en grano.
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra.
- 50 ml de vinagre de Jerez.
- Sal y pimienta al gusto.



### **Elaboración**

1. Limpiamos y troceamos los puerros, cociéndolos con sal y unas hojas de albahaca, hasta que queden tiernos, eso supone unos 15 minutos.
2. Pelamos los ajos, los cortamos a láminas y los freímos hasta dorar ligeramente. Los retiramos sobre papel absorbente y reservamos.
3. Entre tanto preparamos una vinagreta de granada, con avellanas y albahaca.
4. Trinchamos finamente la cebolla.
5. Tostamos y machacamos las avellanas en mortero.
6. Cortamos a rodajas las aceitunas negras sin hueso.
7. Mezclamos con la granada, albahaca picada y la mostaza.
8. Salpimentamos, añadimos el aceite y vinagre y mezclamos.
9. Servimos los puerros a temperatura ambiente, con la vinagreta, las alcaparras en salmuera y las láminas de ajo fritas.

### **Investigación de la receta:**

De Apicio el romano, se conservan escritos sobre distintas recetas para el consumo del puerro.

Posteriormente en plena Edad Media, se le atribuían propiedades curativas; considerándolo casi un medicamento, pero en realidad estaba más ligado a curar el hambre del pobre, que a sanar.

“De la tierra el carnero, y de la huerta el puerro”.