EL PULS, PLATO TRADICIONAL ROMANO,

El puls fue el plato tradicional romano, principal alimento que derivó en la polenta de cebada y las gachas, se elaboraba con harina y un líquido, generalmente agua y a veces leche y en algunas ocasiones hasta caldos.

Este plus de casa pobre se va sofisticando según sube el nivel económico del consumidor.

Elaboración en cuatro fáciles pasos ...

1. Tomar pan muy seco y molerlo como si se fuera a usar para empanar, pero no tan fino.

2. Añadir agua para hacer una pasta, como si se fueran a preparar unas migas.

3. Freír en la sartén con abundante aceite de oliva y todo el perejil que se quiera.

4. Cuando estén ya espesas, añadir dados de queso de cabra tierno y de huevo duro, y un par de puñados generosos de pasas de corinto.

5. Dejar un par de minutos, apagar el fuego, añadir un chorro generoso de miel y dejar reposar diez minutos.
Y estará listo.

EL PULS, PLATO TRADICIONAL ROMANO,