

SALA CATTABIA

Como si fuera un gazpacho

Fuente: Apicio, "El arte de la cocina", IV, IV-3

El nombre de este plato es de difícil traducción. Para algunos estudiosos, su procedencia es lidia. Hay autores que consideran que el término *sala* podría relacionarse con la palabra sal, pero otros desestiman esta posibilidad porque, dicen, este ingrediente no figura en la receta.

Por otro lado, *cattabia*, puede referirse a *caccabus*, que es el nombre, no solo de la olla romana, sino también del recipiente mezclador donde se prepara este plato fresco y sencillo al que nos referimos.

Sea como sea, el hecho es que las diversas variantes de *sala cattabia* que han llegado hasta nuestros días, son recetas de platos cotidianos, que se encuentran incorporadas dentro del libro de entrantes de Apicio, y no en ninguno de los otros que componen su famoso tratado de cocina, y que su autor o autores dedican a platos de más complicados de elaborar.

Una pista para considerar este como un plato absolutamente cotidiano, en el libro del gran cocinero, es el hecho de utilizar el popular ajo: a Apicio no debió gustarle mucho, pues pocas veces aparece en su gran manual de la cocina antigua.

Ingredientes:

(Para dos personas)

- Miga de pan: la correspondiente aproximadamente a cuatro rebanadas de pan redondo grande, mejor, como mínimo, del día anterior, pero no duro.
- Agua
- Vinagre:
- Pimienta negra: 5 granos
- Ajo
- Sal
- Miel
- Menta/Hierbabuena
- Cilantro verde
- Queso salado tipo feta
- Agua fría
- Aceite de oliva

Procedimiento:

1. Extrae la miga del pan y ablándala dentro de un bol, remojándola con agua y vinagre (posca, en la proporción).
2. Aparte, en un mortero, tritura la pimienta, el ajo y la sal.
3. Corta con un cuchillo las hojas verdes del cilantro y la menta finamente.
4. Trocea el queso y mézclalo en el mortero con los condimentos anteriores: pimienta, ajo, hojas de menta y cilantro y un poquito de miel.
5. A continuación, liga todo con el aceite, añade un poco de vinagre y/o aceite, según convenga, y mézclalo.
6. Escurre muy bien la miga ablandada, disponla en el fondo de un bol, y añade por encima la preparación del mortero.
7. Refrigera como mínimo un par de horas (si se deja más tiempo en el frigorífico, aún resultará más sabroso)
8. Presenta el bol con unas decorativas hojas de menta, y disponlo, si gustas, sobre otro bol un poco más grande con hielo picado en su interior.
9. Opcionalmente puedes poner por encima del plato, hielo picado y/o trocitos muy picados de pepino y alcaparras encurtidas.

Prosit!