

Carpa rostida amb pèsols i ordi

(Çatalhöyük, Turquia central, fa 8.000 anys)

INGREDIENTS (10 persones)

- . 1 carpa sencera.
- . 250 g de pèsols frescos.
- . 250 g d'ordi.
- . 50 g d'ametlles.
- . 1 manoll de fulles de mostassa silvestre o mostassa.
- . Estora de canyís.

ELABORACIÓ

1. Remullar l'ordi en aigua durant 12-24 hores.
2. Encendre una barbacoa amb llenya.
3. Netejar la carpa i farcir-la amb tots els ingredients, deixant-hi les escates.
4. Embolicar la carpa amb una estora de canyís.
5. Rostir sobre una pedra dins la barbacoa tapada durant 2-3 hores, girant cuitosament cada hora.
6. Treure la pell i les escates. Servir.

OBSERVACIONS

- Es pot afegir sal, però no tenim evidències arqueològiques del seu ús al neolític de Çatalhöyük, Turquia.
- Es pot cuinar la carpa en un forn casolà a 180-200°C.

NOTES:
