



TACOS

“Tacos” sunt tortillae Mexicanae e tritico vel farina Turci grani.

Hoc enim erat elementum sacrum Maya genti et Aztechis, qui censebant homines ipsos ex hoc nasci et consisti. Cum adventu Hispaniae conquistatorum, receptum ditatum est carne an caseo an phaselis, necnon aromaticis herbis et variis condimentis.

Die quarto Octobris in Mexico etiamnunc celebratur “dies tacorum” (“tacos day”) cum certaminibus coquorum.

Praeterea, die Martis quoque, tacos venundantur minimo pretio, conditi caseo an persea Americana (avocado) cum ovis vel rubris phaselis.



Tacos in Asiaticis regionibus quoque eduntur et locustis, vermibus et larvis saepe implentur. Melius profecto hoc receptum typicum regionis. Hic legitote huius parationem!

INGREDIENTES TORTILLAE:

Grani Turci farina, 100g

Oleae oleum, 10 g

Cuminum in pulvere, 5 g

Coriandri semina in pulvere, 5 g

Capsaicum fumidum in pulvere: 5 g

Sal, 5g

Piper nigrum, 5 g

INGREDIENTES REFERTI:

Lycopersica : 200g

Cepa, 2 fragmenta

Apium: 2 folia an origanum, 5 g

Oleae oleum , 5 ml

Persea Americana an caseus, 50g

Ovum assum

Sal, ad gustum

PARATIO:

Miscete farinam cum sale et condimentis.

Linite persea an caseo recenti, addite segmenta ovi assi, cepae et

lycopersicorum, condite cum sale, oleo, aromatibus et apii an origani foliis.

Claudite tortillam et facite ea in furno coquatur per pauca momenta horae,

quoad sit tota aureo colore. Ponite in mensam ad cenam an merendam!



LUCIA
MATTERA



Collaboraverunt:
Cavaliere Marius
Picardi Alexander