Melón a la romana con huevos al té

Pero solo se oía el viento entre los frutales, y en los jardines no había más criaturas que unas cuantas polillas blancuzcas.
Missandei regresó con un melón y un cuenco de huevos duros, pero Dany no tenía apetito.

Danza de Dragones

Hemos unido una receta romana para el melón con una ya probada para los huevos al té. El resultado es muy peculiar, un **sabroso desayuno ligero** lleno de gustos inesperados. La **dulzura del melón** compite con la **salsa picante y la pimienta**, terminando con el sabor del vinagre y la menta. Los huevos son una experiencia sutil, oscura y ahumada, con un gran aroma especiado. Los huevos de pato son la mejor opción para este plato pero con los de gallina también se obtiene un resultado maravilloso.

Huevos al té

Para 6 huevos * Preparación: 20 minutos * Cocción a fuego lento / Remojo: 2 horas durante la noche

Ingredientes

- ★ 6 huevos
- ★ 3/4 de taza de salsa de soja
- ★ 1-2 anises estrellados
- ★ 2 bolsitas de té (negro)
- ★ 1 rama de canela
- ★ 1 cucharadita de azúcar
- ★ 1 cucharada de pimienta en grano
- ★ 3 tiras de piel de naranja

Coloca suavemente los huevos en una olla mediana y llena con agua hasta cubrir los huevos por 1 pulgada. Lleva la olla a ebullición, baja el fuego y deja cocer a fuego lento durante 3 minutos. Retira los huevos (dejando el agua en la olla) y enfríalos poniéndolos bajo agua fría corriente. Usando la parte posterior de una cucharilla, golpea suavemente la cáscara del huevo hasta agrietarla por todas partes. Cuantos más toques, más intrincado resultará el diseño. Haz esto con delicadeza para conseguir mantener la cáscara intacta. A la misma olla con el agua hirviendo, devuelve los huevos y agrega los ingredientes restantes. Lleva la mezcla a ebullición e inmediatamente calienta a fuego bajo. Cuece a fuego lento durante 40 minutos, cubre con la tapa y deja los huevos en remojo durante unas horas por la noche. Cuanto más tiempo estén en remojo, más sabroso será el resultado y más marcado será el dibujo de los huevos al té.

Melón a la romana

> Piper, puleium, mel vel passum, liquamen, acetum. Interdum et silfi accedit. [Pimienta, poleo, miel o melaza condensada, caldo y vinagre. De vez en cuando se añade silfio.]
>
> **Apicius, siglo IV**

Esta receta funciona maravillosamente bien con melones crudos o con calabazas cocidas. Hicimos una salsa simple y la rociamos sobre los melones cortados en cubos pero, para las calabazas, recomendamos cocinarlas en cubitos con la salsa y agregar un poco de caldo de carne.

Ingredientes

- ★ 1 pizca de pimienta (una pimienta roja funciona mejor, como la pimienta de Alepo)
- ★ 1 pizca de menta
- ★ 1/4 de taza de miel
- ★ 1/4 de taza de vinagre

Combina todos los ingredientes en un cazo. Lleva a ebullición y deja cocer a fuego lento durante unos 5 minutos. Vierte sobre el melón y sirve.

Dato histórico: El *Silphium* era una planta comercializada por la ciudad de Cirene, en el norte de África, durante el apogeo del Imperio Romano. Al igual que el imperio, la planta está ahora extinguida pero buscad, buscad y sorprendeos con los variados usos de la planta....