

- Pimienta negra para espolvorear
- Comino, hinojo en grano
- Tomillo y laurel
- Albahaca fresca
- Aceite y vinagre
- Dátiles
- Miel
- Gárum
- Pollo

Cocer el pollo con laurel y gárum, una vez frío mecharlo (sacar esras). Machacar pimienta, comino, un poco de tomillo, hinojo en grano, albahaca, añadir dátiles y picar bien; amalgamar con miel, gárum, vinagre y aceite.

Presentar el pollo frío y seco; poner por encima la salsa antes de servir.

# PULLUM

## ELIXUM EX IURE SUO

POLLO EN SU PROPIA SALSA

