

Cuéntame cómo se hace

Recetas para amar y enamorar

Soledad Morillo Belloso

Cuéntame cómo se hace

Usted está recibiendo este ebook con los saludos de

LA GRAN ALDEA

<https://www.lagranaldea.com/quienessomos/>
www.lagranaldea.com

MMXXI

Cuéntame cómo se hace
es original de Soledad Morillo Belloso. Su reproducción
total o parcial requiere autorización expresa de la autora.

Desde el principio de los tiempos, cocinar y comer son dos de los grandes placeres de los seres humanos. Quienes cocinan lo hacen para el goce propio y de quienes degustan sus platillos. Este libro que les obsequiamos es un guiño de cariño, un toque de buen ánimo y sabor a nuestros lectores, colaboradores y amigos, doquiera que estén. Va con nuestros mejores deseos. Que lo disfruten. Ah, y cuando preparen estas delicias, nos escriben para contarnos.
¡Feliz cocina y buen provecho!

Alejandro Hernández
y el equipo de

LA GRAN ALDEA

Al cocinar escribimos historias de amor.
Cocinar es una forma de escribir poesía. En los fogones y
calderos se cuecen a diario amores y pasiones. Allí está
mucho de lo que somos como seres humanos. Por eso es leit
motiv en mis cuentos y novelas. Mis personajes cocinan y
comen. Aman y enamoran. Aquí sus recetas.
Soledad



EL ASADO NEGRO DE LETICIA

Así, como narro a seguir, la Leticia de mi Eufemia prepara su glorioso asado negro.

"... Lo preparó con sus propias manos, usando la receta que su abuela Corazón le había enseñado:

- Mira, muchachita, ¡pon cuidao! Para preparar el asado negro necesitas un muchacho redondo de kilo y medio más o menos. Necesitas además una taza y media de aceite de maíz, una taza de papelón rallado, una cebolla grande cortada en cuadritos pequeños, tres cabezas de ajo machacado, un kilo de tomates maduros, media taza de vino tinto, una pizca de sal y pimienta negra recién molidita. Escucha bien. La noche anterior, agarras el muchacho y lo limpias dejándole parte de la capa de grasa. Lo sobas bien con los ajos machacados y la sal y la pimienta. Luego lo bañas con el vino tinto, y entonces lo cubres y los dejas dormir toíta esa noche en la nevera. Al

día siguiente calientas muy bien el aceite en un caldero y le agregas el papelón. Papelón, no azúcar, que no es lo mismo ni sabe igual. Cuando está bien oscuro, sellas la carne con esta mezcla hasta que te quede prácticamente negra.

Se tomó un poquito de agua e'papelon y le siguió explicando.

-Aparte cortas las cebollas en cuadritos chiquitos, pasas los tomates por agua caliente para quitarles la piel, les quitas las semillitas y los picas en pedazos no muy chiquitos.

-Un momento, que estoy anotando.

-Entonces agregas las cebollas al caldero, las dejas transparentar y agregas los tomates, con un poco de agua. Le pones su poquita de sal y su poquita de pimienta. Lo tapas y lo dejas tapaíto hasta que el muchacho esté tierno. Si ves que se va secando, le agregas más agüita. Cuando esté listo lo dejas reposar antes de cortarlo. Y luego lo sirves con mucho orgullo, que el asado negro es como la gente, exige respeto. Mira, muchachita, no hay quién resista la tentación de comer un buen asado negro. Lo sirves en una bandeja bien bonita y lo acompañas con un arroquito bien blanco y unas tajadas con quesito blanco rallado...



ESOS DELICIOSOS BUÑUELOS DE PENSAMIENTO

Buñuelos hay muchos. Del viejo y del nuevo continente. De yuca, de trigo, de maíz, de batata. Todos tienen algo en común: son como besos que viajan con el viento. Llevan un mensaje, un “te quiero” susurrado con dulzura. Son caricias de amor. Dicen que al comer un buñuelo cualquier rabia se apacigua, cualquier dolor se seda, cualquier angustia se calma.

Para preparar sus famosos buñuelos, la linda Pensamiento comenzaba por quitarle la vena a la yuca que había sido salcochada por cuanto menos una hora en agua fresca con una pizca de sal. Luego, musitando suavemente una canción con su voz de jilguero trituraba esa yuca hasta que conseguía una masa suave y bien uniforme. Luego con sus suaves manos hacía bolitas perfectas, y las iba friendo en aceite bien caliente hasta que doraran. Las ponía en la bandeja de finísima porcelana de Limoges que había recibido en legado de la abuela y que ella a su vez había heredado de aquella hermosa tía abuela francesa. Esas bolitas ya doradas las espolvoreaba con azúcar. Y entonces esas se convertían en

buñuelos. Los dejaba enfriar y luego los bautizaba con un terso melao de papelón, que lograba hacer derritiendo panela en un poquitico de agua a fuego medio. A ese melao de papelón lo aromatizaba con clavitos de olor, con canela, o con guayabita. Y alguna vez con hojitas de naranjo.

Sus buñuelos eran versos de amor. Y quienes los comían sentían que las impaciencias se les esfumaban. Cada sábado Pensamiento hacía para su casa. Pero no olvidaba nunca que no hay placer en tener si no hay compartir. Entonces preparaba otras dos bandejas y las llevaba a la iglesia. Y después de las clases de catecismo, y por haberse bien portado, la chiquillada merendaba feliz aquellos sonetos de amor bañaditos en aguacero de papelón.

Y así, Pensamiento se convirtió en la repartidora de dulces querencias cada sábado.