

## **.LA RECETA DE LA ABUELA**

Juan Carlos Cámara

Hoy voy a prepararle su plato favorito. Es una receta de mi abuela. La echo de menos. Cuando quiero que esté especialmente contento, se los preparo: sesos huecos o en buñuelos. Se puede decir de las dos maneras, pero cocinarlos sólo una; la que me enseñó mi abuela. –*“Primero limpiarlos-”*. Cuando vuelva quiero esto limpio, inútil, que eres una inútil. –*“Se ponen en un colador donde quepan justo y se colocan bajo el grifo de agua fría, dejándola caer suavemente para no estropearlos hasta que ya no suelten sangre”*- Sangraba por la nariz, no me daba cuenta. No me lo esperaba... la primera vez. –*“Se ponen en una ensaladera con abundante agua fría”*-. Se ha marchado a echar la partida. Me ha partido un labio. Me limpio con agua fría... –*“se añade vinagre (para un seso de ternera mediano, ½ vaso de los de vino con el vinagre)...”*-. Todo empezó cuando se le iba la mano (a mi cara) con el vino; después ya lo hacía con vino o sin él... –*“Una vez remojados durante 15 o 20 minutos, se sacan y se les quita muy bien la telilla que los cubre”*-. A mí se me va la mano con el maquillaje; es la única manera de que no se me noten los moratones cuando salgo. –*“Asegúrate de que ya no quedan venas ni sangre”*-. Casi se me pasa; una mancha de sangre seca en mi blusa preferida. Me la regaló él. –*“Ya limpios, se prepara el agua para cocerlos”*-.

**1 clavo (de especia)**

**3 granos de pimienta**

**1 hoja de laurel**

**1 casco de cebolla**

**1 zanahoria en rodajas**

**Agua fría**

**Sal**

**1 diente roto**

**2 cardenales en el abdomen**

**1 ojo hinchado**

**1 patada en la vagina**

**1 costilla luxada**

**Agua oxigenada**

**Betadine**

*-“Se ponen los sesos a cocer a fuego mediano durante 20 minutos para un seso de ternera y algo menos si es de cordero. Se escurren y, para que se conserven bien blancos, se tapan bien con un paño”- así me tapa la boca para que no se oigan mis gritos, -“o en un tazón con un plato encima”-, menos cuando le preparo otras recetas que me enseñó mi abuela, entonces coge el plato, lo estrella en el suelo, y se baja a comer al bar. Y a beber. Tengo miedo de cocinar*

**1 Kg. de sesos de ternera**

**1 litro de aceite para freír (sobraré)**

**Masa de freír**

**300 gr. de harina**

**3 cucharadas soperas de vino blanco**

**1 y ½ vasos de leche fría**

**1 cucharadita de levadura Royal**

**3 cucharadas soperas de aceite**

**Sal**

He adelgazado 6 kilos. No me entra la comida

**Prozac 20 mg.**

**8 años casados**

*-“Una vez cocidos y fríos, se cortan en trocitos de dos a tres centímetros, se sumergen en la masa”-. Me ha sumergido la cabeza en la bañera; casi me ahogo... -“y se fríen enseguida. Se escurren en un colador y se sirven con salsa de tomate en una salsera aparte. Se puede adornar la fuente con ramilletes de perejil frito. Vas pintada como una puta. Me ha violado más de una vez... -“Cuidado con que el aceite no esté muy caliente porque el perejil se arrebatara en seguida” Cuidado con ese chico. Mi abuela sabía*

mucho de cocinar y del amor. Nunca la dije nada. Ella lo sabía. Mis padres no lo saben; no lo quieren saber. Si viviera mi abuela se lo contaría, aunque ya lo supiera. –“Todos tienen su punto débil-, me dijo en una ocasión, -a él le vuelven loco los sesos... Yo te enseñaré a cocinarlos; después tú le darás tu toque personal”- Mi abuela sabía mucho. Yo he aprendido a hacerlos como ella me enseñó, con mi toque personal. Últimamente me pega menos. No se encuentra muy bien. Todas las semanas, le preparo los sesos que tanto le gustan, como me enseñó mi abuela, con unas gotitas de veneno, mi toque personal... Está un poco alicaído. Hoy, voy a prepararle su plato favorito. Es una receta de mi abuela...

Ya no puedo más.