

## ¡QUÉ DELICIAS!

Qué difícil es explicar los sabores con palabras, pero que fácil es describir las comidas hechas por mi abuela, ¿para que complicarse? están riquísimas y punto. Siempre están elaboradas con mucha dedicación, aunque creo que no es lo mismo utilizar los fogones para uno mismo que hacerlo para los seres queridos, ya que quieres darles lo mejor de ti.

Cuando me decían que la abuela cocina con mucho amor, imaginaba que antes de cortarles les da besitos a los tomates de la ensalada y abraza las sartenes para que frían mejor, pero ahora ya comprendo lo que querían decir, y estoy completamente de acuerdo.

Nunca olvidaré aquellas tardes de invierno, cuando volvía del parque con mis primos e íbamos a visitar a nuestros abuelos y, al entrar en el salón, nos encontrábamos con un caliente y sabroso chocolate a la taza acompañado de crujientes trozos de pan hechos a la sartén: los picatostes. Aun recuerdo como mi imaginación los convertía en peces que nadaban muy a gusto en una especie de agua negra, y que yo era un gigante que les arruinaba la tarde y me los comía a todos.

Ahora que estamos hablando de lo que hace mi abuela Pilar, no se me pueden olvidar las croquetas de pollo, aunque no sé si las rellena de carne o son todo amor porque, como decía antes, ese es su ingrediente base. Simplemente yo las definiría como un paraíso empanado.

Los manjares de la abuela tienen su valor, por lo que algunos se preparan solo en algunas fechas concretas, como el pollo relleno. En mi familia, esta exquisitez es tradición comerla en navidades cuando todos estamos reunidos y

la felicidad se respira en el aire. También es costumbre que halla de dos tipos: el dulce y el salado. Es posible que cada uno tenga sus gustos, pero no se puede negar que los dos están deliciosos.

Siempre me ha gustado ayudar a prepararlos. Primero se hace el relleno, cada tipo por su parte. Después se introduce en el pollo, cosa que no es fácil por un agujero tan pequeño. Antes de meterlo en el horno se ata bien para que no se escape, el relleno claro. Pero lo mejor es lo último: vacunar al pollo. Consiste en, poco a poco, introducirle el coñac con una jeringuilla. Es lo más divertido de todo y siempre discutimos por hacerlo, incluso a veces tenemos que echarlo a suertes.

En la cena, nuestros familiares disfrutaban con lo preparado, aunque siempre me he preguntado: ¿para que nos molestarnos en meter todas las cosas dentro del pollo, si luego acaba todo fuera? Supongo que tenían que hacerlo para que se llamara *relleno*.

Otro tema aparte es el asado. ¡Qué cosa tan rica y jugosa! Y las patatas... ¡Cómo describirlo! Definitivamente, otra cosa a la lista de delicias de Pilar.

Y así podríamos seguir enumerando comida tras comida, cada una más rica que la otra; del primer plato a postre, pasando por el segundo plato, e incluso vermú, con sus tostaditas, boquerones...

Alguna vez he pensado si el don de cocinar se hereda, porque si es así, lo agradecería mucho. De mayor me gustaría ser como mi abuela: disfrutando en los fogones y viendo como el resto goza con lo preparado.

Ahora me toca lo duro: encontrar mi parte cocinera y practicar sin parar para que, algún día, cuando invite a mi abuela a comer, poder ver como disfruta tal y como yo lo hago cada día con sus alucinantes platos.