

La sabiduría del champiñón.

Miguel Angel Marco García



LA SABIDURÍA DEL CHAMPIÑÓN

Historia de una cita.

 Serie Cuentos Paralelos
Miguel Angel Marco

Capítulo 1

Champiñones a la Diavola (al estilo Piccolo Pomodoro)

Miguel Angel. Lima Diciembre 2006

Esta es una receta para comer completamente desnudos pero con sombrero y sandalias.

Esto es algo que he sabido con el tiempo puesto que la primera vez que los probé fue en este restaurante de Caminos del Inca, no podía aplicarlo por incomodidad, por desgracia y porque me acompañaba una persona de mi mismo sexo y tengo tanta alergia al pelo masculino ajeno como devoción por la piel femenina nívea e inexplorada.

Como a mi me gusta ponerle dirección artística a mis experiencias, la verdad es que me hubiera gustado que tu fueras mi acompañante y que empezara más o menos así

-----.o.-----

Aquel día te estaba esperando en la puerta del Piccolo Pomodoro cuando te vi llegar, apresurada como siempre.

Ella. - *¿ Llevas mucho rato esperándome ? Lo siento, no he podido venir antes.*

Yo - *No..... solo un rato. Estaba pensando.....*

Ella.- *¿Pensando en qué? .- interrogaste curiosa*

Yo.- *Me imaginaba haciendo el amor con algunas personas que conozco.*

Ella.- *(de repente la cara seria y disgustada) .- ¿ Estaba yo en esa lista?*

Yo.- *(con sonrisa maliciosa) Ahora si.*

-----.o.-----

Tengo una gran afinidad por los champiñones no se si porque compartimos alguna experiencia común (muchas veces me he sentido en una cueva, a oscuras, creciendo en horizontal, pálido y cuando ves la luz es para que alguien se te coma) o porque su forma siempre me ha parecido sexy.

En el Plaza Vea (El Mercadona de Lima)

Desplázate con singular gracia empujando tu carrito hacia la zona de frutas y verduras. Busca Agaricus bisporus o lo que es lo mismo: Champiñones. Por allí encontrarás unas bandejas varias. En una hay muchos y pequeños, pero en otras hay pocos y grandes. Selecciona la bandeja con los más grandes. YA que estás por allí, un poco despistando, distraído mirando los melones de alguna clienta, concéntrate y busca esos calabacines pequeños que llaman zapallito italiano, para poder cobrar unos soles extras. En italiano sería Zucchini bambini, que suena mejor y van en unas bandejitas pequeñas. Son mucho más suaves e imprescindibles para esta receta. Aprovecha el hueco y da un triple salto mortal hasta los tomates y selecciona 8 de piel estirada y roja.

Si tienes entre tu especiero ají panca molido y un poco de vino blanco seco ya no necesitas nada más del plaza vea. Despídete de esa cajera, si la de nariz especial, con tu famosa media sonrisa y guiño cómplice, a la que tu porte mediterráneo y prestancia, le tiene los bajos más calientes que los altos hornos de Aceros Arequipa.

En tu cocina.

No llevo ni cinco minutos en mi cocina cuando por la puerta entras tu e inmediatamente te quitas el vestido porque dices que no soportas que las ropas oculten tu autentico ser interior, tu aspecto verdadero. Yo que, aparte de cocinero también soy un poco filósofo no puedo estar más de acuerdo, así que te dejo hacer.

Tienes el sexto sentido de saber cuando voy a cocinar los champiñones a la diavola porque te encantan y te ponen muy cachonda.

Amigos, tengo que decirles que cuando ella viene a comer nunca salimos de casa porque lleva muy mal que a mi me conozca todo el mundo y a ella nadie le haga ni caso, por lo que prefiere pasar las tardes metidos en la casa jugando al juego que ella inventó de "enterrar el salami". Estas criaturas enamoradas se comportan de forma muy infantil, pero no tengo corazón para decirle la verdad, así que me abstraigo de sus insinuaciones libidinosas escribiendo un **poema al champiñón**.

Sigamos con la receta:

Quita el pié a los champiñones y pásalos por la sartén hasta que se cocinen un poquito y suelten parte del líquido. Retíralos y

guárdalos hasta que los volvamos a necesitar.

Prepara una salsa de tomate clásica y suavecita. No olvides quitar piel y pepitas a los tomates que es lo que pone la salsa ácida. Un puntito de azúcar ayuda a neutralizar cualquier acidez. En la sartén verde grande (de ninguna manera utilizar la sartén naranja, no sale) cocinar los zuchinni que previamente habrás cortado en láminas finitas, con un punto de aceite de oliva. Yo saco de la sartén el zuchini cuando está bien cocinado y lo machaco con el tenedor hasta quedar como una pulpa. En la sarten añado la pulpa de calabacín, la salsa de tomate, ají panca, un poco de colorante alimentario y perejil picado fino. Un chorrito de vino blanco y a ligar la salsa para que quede suavecita en cuanto se evapore el alcohol. Tiene que quedar bastante líquida.

En una bandeja o plato de horno, colocar varios champiñones (2 o 3 por persona están bien como entrante) la salsa cubriendo de forma generosa y una lámina de mozzarella encima. Terminar en la gratinadora hasta que se funda el queso y ya está.

Acompañamientos

Si no estás conmigo, te recomiendo como acompañamiento algo o alguien lo más parecido posible a mi. Es decir, de porte recio, con alma de explorador, que huelga a madera, español o griego (evitar polacos, suizos y peruanos). Aficionado a la exploración minera de cavernas húmedas, al mundo submarino. Con gran experiencia sexual basada en la visión de muchas pelis porno, chef por afición, artista por necesidad, poeta por compasión y escritor de bobadas.

Si no encuentras nadie así, bébete tu sola una botella de vino e instantáneamente el invitado pasa a tener muchas de estas características.