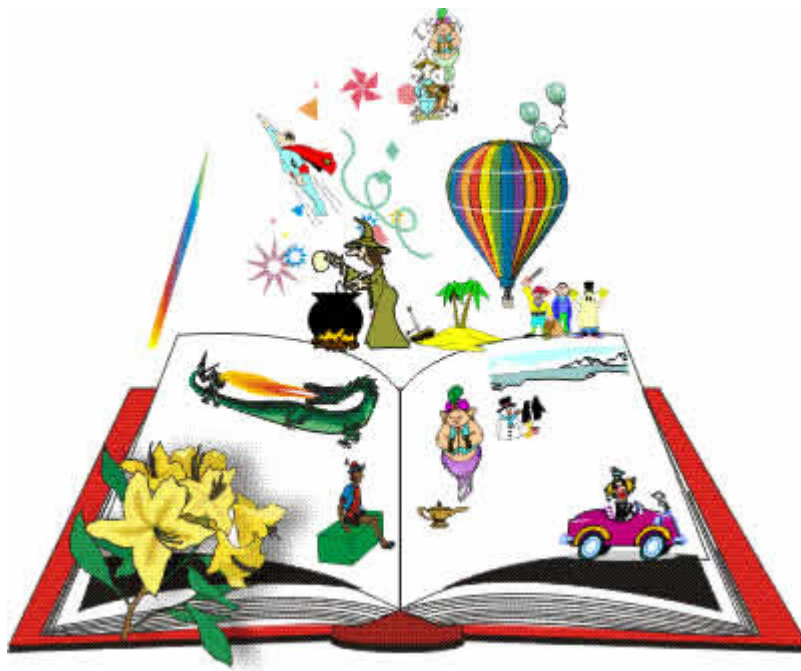


## Cuentos para cocinar



Recopilación de cuentos con recetas de cocina

28/12/2009

Gustavo Jiménez Mora- Gourmetmenu

## Los cuentos de la cocina

### Prologo cocinero

Siempre que me meto en la red estoy buscando cosas interesantes que leer que tengan que ver con la gastronomía y la cocina de los diferentes países.

También me gusta leer cuentos de cocina, es así que he conseguido una rica colección de pequeños cuentos o historietas, me maravilla como los niños dándoles algunos nombres de ingredientes, pueden construir con su imaginación algunas fábulas sencillas y no por eso menos interesantes.

Yo los he recogido y los he enriquecido con recetas he imágenes alusivas a lo que nos narran. Gracias a los abnegados cocineros que montan sus recetas para deleite de la humanidad a la cual las recetas pertenecen, y quienes montan sus imágenes para el disfrute de todos.

Comenzare contando un cuento que escribí, para mis sobrinas, es sobre un Cocinero Mágico.

Espero que disfruten de estos cuentos y que preparen las recetas junto con sus niños, se los entrego como un regalo de Año Nuevo.

*Gustavo Jiménez Mora*

Recopilador

## El cocinero mágico

(Cuento original de Gustavo Jiménez Mora)



### *Dedicado a Elba y a Mariana*

Había un par de veces, hace muy poco tiempo, en un país muy pero muy cercano llamado “La esperanza”, en un castillo pequeño y pintado de azul, vivían dos pequeñas princesas que se llamaban Marina y Luz, aunque ambas habían nacido muy boinitas, una hada mala, envidiosa de su belleza les había lanzado un malicioso conjuro, y las había convertido en dos simples plebeyas, feitas y flaquitas.

Marina que era la mayor, por un beso que le dio un sapo en la nariz mientras dormía, le había salido una verruga que cada día que pasaba crecía mas, y ya la tena del tamaño de una caraota, y a Luz, que era la princesa menor, por una lamida que le había dado una vaca, el cabello lo tena parado como un cepillo de barrer.

Sus padres el Rey Augusto y la Reina Luzmarina, de aquel país, estaban atónitos, porque cada día que pasaba, las niñas se iban poniendo mas feitas,

por lo que escribieron un proclama, que seria leída a los cuatro vientos por el gran Chamberlain, para que cualquier médico, curandero o mago que pasara por allí y que creyera que podía anular el maleficio de “Malvada”, la negra bruja de las animas, y ayudar a que las princesitas volvieran a tener su fresca belleza, y engordaran un poquito los kilitos que habían perdido, se presentara a palacios, con la oferta de una recompensa que consistía en un titulo como maestro mayor, su peso en oro, y una casita en el reino de “la esperanza para que pudiera vivir en paz el resto de sus años de vida, con el favor del Rey.

Los días pasaban y la cosa se agravaba, hasta tal punto que la verruga de la princesa Marina ya tenía el tamaño de una nuez, y los pelos de la princesa Luz, estaban duros como la paja seca del monte, y se veía tan despeinada que hasta el espejo se asustaba al verla pasar. Además ambas, por culpa del maleficio, andaban descalzas, y lamentablemente les estaba creciendo los pies, y ningún príncipe, por muy interesado que estuviera en la fortuna del Rey de “La esperanza”, se atrevería ni siquiera a bailar con ellas, por temor a ser pisados.

E Rey, convocó a todos sus Ministros y buscaron juntos una posible solución para el caso de las princesitas, pero solo el más sabio de la corte dio una luz al caso.

“Mi señor – dijo con una gran reverencia – hemos revisado todos los libros de nuestra basta biblioteca, y nada hemos hallado en ellos, así que fuimos por las calles y los pueblos de nuestro gran país y de los países vecinos , preguntando por alguien que nos pueda dar una solución para romper el maleficio que ha caído sobre nuestras princesas, y un viejito que vivía en una cueva, como a un milla de aquí, nos dijo que solamente el cocinero mágico podría con una de sus recetas ayudar a las reales niñas”

“El cocinero mágico – dijo el Rey atónito - ¿Quién es el cocinero mágico?”

“Solo sabemos de él que le dicen el “Chef G”, y que vive muy lejos de “La esperanza” en una casita roja, entre las montañas.”

“Entonces gran Ministro, quiero que usted vaya con una comitiva a buscar a este cocinero mágico y lo traigan ante mi presencia, es necesario que sea lo más rápido posible, ya la verruga de la princesa Marian tiene el tamaño de una cebollita, y el pelo de la princesa Luz, esta comenzando a enroscarse”

El gran Ministro y su comitiva, cabalgaron durante toda la noche, preguntando en cada encrucijada a los caminantes si conocían al “Chef G” y si sabían el camino para llegar a su casita, luego de tres días llegaron a un lugar con unos paisajes ensoñadores, y allí, una viejita que estaba sentada a la puerta de un abastos les dijo el camino que debían tomar para encontrar al cocinero mágico.

“Sigán derecho por esa vereda, y encontraran su casita, sabrán cual es, porque los mas deliciosos olores salen por sus ventanas, el cocinero siempre esta preparando succulentos manjares, esta mañana muy temprano vino a buscar papas, cebollas, y tomates que le faltaban para la receta que está preparando hoy”.

“¿Y qué cocina? ¿Y para quién?”

“No saben que es el cocinero mágico, sus sopas y sus guisos son buscados por todo el mundo, especialmente su sopa de pollo que aunque es sencilla y casera, la buscan las parturientas para darse vigor, sus guisados levantan a los enfermos, y hasta yo – dijo la viejecita – me deleito con su comida, porque él están bueno y gentil que nunca niega un plato de comida al hambriento”...

En su casita roja, el cocinero mágico estaba preparando los ingredientes de su guiso, mientras iba bailando por la cocina y contando la receta;

“A ver , a ver ... cortamos la carne de res, la carne de cochino y el tocino, todo crudo, en cubitos iguales, tienen que ser iguales para que cueza uniforme, los ponemos en una olla grande, cubrimos con agua (mientras iba contando iba haciéndolo todo), ponemos la sal, y llevamos a la cocina para cocer hasta que ablanden... mientras tanto, pelamos las papas, las picamos en cubitos, y las reservamos en un tazón con agua, ahora limpiamos la tabla y picamos las cebollas y los tomates, perejil, ajo, ají dulce, pimentón, a este le dicen pimienta – le dijo a su turpial mientras se lo mostraba. Tenía un bellissimo turpial que cantaba en su cocina mientras él trabajaba- ahora picamos el repollo en trozos, y vemos si la carne esta blanda, casi esta lista – dijo mientras sacaba un trozo con el cucharón de madera- agregamos todos los vegetales que picamos y los garbanzos cocidos – revolvió – ahora sazonomos... pimienta recién molida, cominos, clavos de especia, una astillita de canela, un chorrito de vinagre y aceite. Ahora lo dejamos hervir a fuego lento, hasta que reduzca y espese”, al momento que bajo el fuego se sentó a escribir las cantidades, sus recetas eran como formulas y siempre llevaba un

registro de ellas para poder seguir las fielmente, este guiso se lo había prometido al pastor, que había estado un poco pachucho por esos días

“Veamos – mordisqueo el lápiz mientras pensaba – ½ kilo de carne de vaca, para guisar, ½ kilo de pulpa de cochino, 100 gramos de tocino (entreverado, es decir con grasa y carne), todo picadito, 4 papas medianas en cuadritos, 4 tomates grandes y maduros, blanqueados y pelados, picaditos, 1 cebolla mediana picadita, 2 dientes de ajo machacados, 1 ramita de perejil fresco, ½ cogollo pequeño de repollo, 1 taza o una lata de garbanzos cocidos, 1 ají dulce grande, (sin semillas) ½ pimentón en cuadritos (retiramos semillas y venas), 1 pizca de pimienta, 1 cucharadita de cominos, ½ cucharadita de clavos de especia, 1 astillita de canela, un chorrito de vinagre y otro de aceite a y por supuesto un ingrediente que no puede faltar, sal al gusto.”

En ese momento oyó unos caballos que relinchaban a su puerta, se asomó por la ventana de su cocina y vio a cuatro caballeros muy bien vestidos.

“Que los trae hasta aquí” - pregunto. El gran Ministro le contó lo que estaba apenando a su Rey y el preste y solícito, salió a abrirles la puerta. “pasen, pasen, creo que puedo ayudarles, no hay nada que una buena sopa no pueda curar... déjenme buscarles la receta” – salió corriendo hacia su cocina donde tenía sus más antiguos libros de cocina, con recetas antiquísimas.

“Aquí está la receta que buscaba” – dijo saltando mientras la recitaba para sus visitantes-“ es una sopa de gallo, fácil de preparar, deliciosa y tan mágica que si quien la toma lo hace con gusto, de seguro le sentará tan bien que terminará con cualquier maleficio...”

A ver, dice así la receta:

### **Olleta de gallo**

(Si algo hay más sustancioso que una gallina gorda es un gallo joven y gordo- aclaro el cocinero mágico)

#### Ingredientes

- 1 gallo gordo y joven
- 100 gramos de tocino
- 1 rama de ajo porro bien lavada
- 1 pimentón verde limpio y entero
- 1 cebolla grande con concha y bien lavada
- 1 cucharada de papelón rallado
- 1 cucharadita de pimienta guayabita entera

3 cucharadas de pan viejo rallado  
1 hojita de laurel  
1 cabeza pequeña de ajos entera y bien lavada  
1 cucharada de vinagres de vino  
1 copita de vino blanco seco  
1 cucharadita de sal  
4 litros de agua

### Preparación

Compramos el gallo beneficiado, o lo beneficiamos en casa, de cualquier forma, lo lavamos bien y lo separamos en presas que colocamos en una olla grande con el agua, y llevamos a la cocina a fuego fuerte hasta que hierva, junto con el ajo porro, la cebolla, el pimentón y la cabeza de ajos todo entero, luego, bajamos el fuego, y seguimos con la cocción, a olla tapada, hasta que la carne este blanda y se desprenda de los huesos. Esto serán más o menos dos horas (bien tapado). Al termino, sacamos el gallo, y lo deshuesamos, cortando la carne en cubitos, reservamos caliente, colamos el caldo y lo devolvemos a la olla, ponemos la pimienta guayabita, el laurel, el tocino cortadito, el papelón y la sal, dejándolo hervir lentamente hasta el momento de servir, que es justo cuando le agregamos, el pan rallado, el vinagre y el vino. Al llevarlo a la mesa, se sacan las pimientas y el laurel, t se acompaña con la carne de gallo, reservada. Todo bien caliente en tazones tibios.

Que les parece – pregunto a su interlocutores que lo miraban extasiados mientras el daba vueltas por toda su cocina”

“ Eeee muy bien - dijo el Ministro, mientras la comitiva asentía, relamiéndose en secreto – pero de las princesitas solo hay una que come sopa, y le encanta, la princesa Luz, a la princesa Marina no le gusta nada... Sera muy difícil que se tome un tazón de tan rica sopa”.

“Bueno... bueno – dijo el Chef G – así que tenemos comensales difíciles, buscaremos otra receta para complementar esta cura, veamos, aquí, aquí está la receta...

### **Cinticas a la criolla**

#### Ingredientes (Para dos princesas)

¼ de kilo de pasta cinticas  
2 tazas de leche  
1 cucharada de maicena  
1 cucharada de mantequilla

1 ½ cucharadita de sal  
1 taza de queso parmesano rallado  
100 gramos de jamón en cubitos y doraditos en mantequilla  
1 ½ litro de agua.

### Preparación

Cueza las cinticas, en el agua con sal, según las indicaciones del paquete, escúrrales y enjuáguelas con agua fría, dejándolas escurrir en el colador. Precaliente el horno a 200°C (400°F) y engrase con mantequilla un molde para horno. Aparte, en una olla ponga a hervir una y media taza de leche con media cucharadita de sal. En la media taza restante, diluya la maicena y viértala sobre la leche hirviendo, a través de un colador pequeño de alambre, si dejar de mover con una cuchara de madera. Cocine durante 6 minutos, agregue el jamón (todo lo que tiene en la sartén, donde lo doró) cocine 5 minutos a fuego bajo, y agregue la mantequilla. En la fuente de hornear, coloca un poquito de esta crema con jamón. Lego una camada de cinticas, otra de crema con jamón y cubra con queso parmesano, repita igual hasta usar todos los ingredientes, al final, ponga bastante queso mezclados con pan rallado para que le dé un acabado crujiente y meta al horno durante 10 minutos. Saque y deje reposar antes de servir... exquisito no les parece” – pregunto a los hombres que lo miraban extasiados y los acompañantes del Ministro con solo imaginarse el plato tenían la boca hecha agua.

“Riquisimimo” contestaron todos al unísono, y de seguro que la princesita Marina se lo comerá gustosa porque a ella le encanta la pasta” aclaro el Ministro.

“Pero para que haga afecto mi magia, deben comer de los dos platos las dos”- aclaro el cocinero mágico – “completaremos con un pastel... aquí esta uno – leyó en voz alta

### **Pastel criollo**

#### Ingredientes

$\frac{3}{4}$  de kilo de harina  
5 cucharadas de manteca blanca  
1 cucharada de mantequilla  
 $\frac{1}{4}$  de cucharada de sal  
2 cucharaditas de polvo de hornear  
4 cucharadas de agua helada  
6 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de miel de abejas



3 o 4 cambures maduritos

### Preparación

Precalentamos el horno a 170°C (350°F). Sobre la mesa limpia, vertemos la harina, hacemos un hueco en el centro y ponemos la manteca vegetal, la mantequilla, los polvos de hornear, y el agua bien helada, unimos todo y amasamos solo para integrar (sin amasar mucho), luego extendemos con el rodillo hasta medio centímetro de espesor, y la extendemos con cuidado sobre una tortera previamente engrasada, amoldándola bien, pelamos los cambures y los cortamos en rodajitas, colocándolos uniformemente sobre la masa, espolvoreamos con azúcar y bañamos con la miel, doblamos el sobrante de masa de los bordes con un repujado con forma de cordón. Metemos al horno durante 35 minutos. Servimos caliente o frío... Unmmm esto debe saber a gloria, ¿no lo creen? –pregunto de nuevo a los hombres que lo veían con los ojos bizcos y pasando la lengua por sus labios... okey manos a la obra”

“Hemos traído para usted un caballo” dijo el Ministro.

“No, no no no... yo me voy en mi bicicleta” y montando los ingredientes en la cesta de su vieja bicicleta, salió raudo y veloz seguido de cerca por los hombres a caballo.



Al llegar al palacio, el Rey Augusto y la Reina Luzmarina los esperaban ansiosos, habían dispuesto todo en la cocina para que el cocinero mágico

hiciera su trabajo sin interrupción, y le asignaron 10 ayudantes para que picaran, enmanequillaran moldes, lavaran los trastos, mientras el genio trabajaba, seguía las recetas y le daba el punto final a todos los platos.

Luego pusieron la gran mesa real, se sentaron todos y llamaron a las princesitas, ya la verruga de Marina tena el tamaño de una papa, y el pelo de Luz, estaba tan enmarañado que a la Reina con solo verla casi le daba un soponcio, y ningún calzado les entraba de tanto andar descalzas.

El cocinero mágico hizo traer las vianda, y les advirtió a las princesitas “Debéis comeros todo lo que les sirvan, solo así se romperá el hechizo” comenzaron con la sopa, y todos comieron con mucha fe en que el maleficio se rompería, cada vez que les presentaban un manjar, los comensales estaban mas y mas extasiados con la sabrosura de los platos.

El final las princesitas lamieron el plato donde les sirvieron a cada una un gran trozo del pastel criollo, y en ese momento, una luz intensa las cubrió de pies a cabeza y se escucho una voz que dijo solemnemente ...”La cocina es mágica, alienta el cuerpo y alegra los corazones, que todo sea como fue antes” y la verruga de la princesa Marina, comenzó a hacerse más pequeña hasta que desapareció, y el pelo de la princesa Luz comenzó a ponerse más sedoso y mas sedoso, hasta que se vieron a tres hadas minúsculas que se lo entretejieron en una linda crineja, adornada con un lazo rojo, y los pies de ambas se redujeron a su tamaño normal, “los pies de una princesa”... Luego se vio a “Malvada” que apareció y dijo... “Queridas princesas, que esto les sirva de lección, las princesas y las niñas bonitas, siempre deben estar limpiecitas, peinadas y nunca descalzas, de ahora en adelante deben cumplir con la promesa de mantenerse así... - Haciendo una reverencia al Chef G, le dijo- “realmente es usted un mago, espero que pueda venir algún día a mi castillo y preparar algo para mi”

“Hecho” contesto el cocinero mágico y “Malvada” desapareció.

El cocinero mágico, recibió la recompensa de su peso en oro, y era bastante pues era muy gordito y en su bicicleta, volvió a su añorada cocina, donde los esperaban sus comensales de siempre.

Colorin colorado este cuento se ha acabado paso por un zapatito rodo y algún día le contaremos otro.

## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

