


AMAYA ASCUNCE

EN LA COCINA CON LA DRAMA MAMÁ

EL LIBRO DE RECETAS
QUE NO CONSEGUÍ ESCRIBIR



 Planeta

Índice

- Portada
- Dedicatoria
- Instrucciones para leer este libro
- El principio que no fue principio
- Capítulo 1. Mejillones al vapor
- Capítulo 2. Pochas a la navarra
- Capítulo 3. Bizcocho de yogur y limón
- Capítulo 4. Pastel de pimientos del piquillo y atún
- Capítulo 5. Tortilla de patata
- Capítulo 6. Patata laminada con foie y trufa, cordero
asado y macedonia de frutas
- Capítulo 7. Compota de manzana
- Capítulo 8. Gorrín al horno
- Capítulo 9. Lacón
- Capítulo 10. Borrachuelos
- Capítulo 11. Ajoarriero
- Capítulo 12. Calamares en su tinta
- Capítulo 13. Canutillos rellenos de crema
- Capítulo 14. Lentejas
- Capítulo 15. Gazpacho a la malagueña
- Capítulo 16. Paella en mi casa o arroz con chorizo en la
de los demás
- Capítulo 17. Pollo flambeado con cebolla
- Capítulo 18. Merluza al estilo Orio
- Capítulo 19. Pimientos del piquillo rellenos de ensala-
dilla, costillas de cerdo con miel...
- Capítulo 20 Vainas
- Epílogo que no es un epílogo
- Agradecimientos
- Créditos

*Para mi madre,
a la que día a día voy debiendo más,
incluido este libro*

Instrucciones para leer este libro

1. Esto es un libro con humor. El humor es esa cosa que nos salva de la realidad terrible, aburrida y, a veces, injusta.
2. No sé cocinar. Lo único que he hecho es intentar aprender.
3. Las recetas son reales, pero las he escrito yo; eso les quita un pelín de credibilidad. He intentado estar atenta, pero la concentración no es una de mis virtudes.
4. Las cantidades varían. Me encantaría poder decir que 712 gramos de patata producen la tortilla perfecta, pero no es así. Depende de la patata y de la cocinera.
5. Las vainas son judías verdes.
6. Es posible que falte sal en alguna receta. En mi casa la sal se pone en la mesa y luego cada uno se sirve al gusto. Una genética hipertensa obliga. Hagan lo mismo.
7. «Tener saque» es comer mucho. Comer mucho para un navarro es un concepto muy amplio que puede incluir un jabalí por comensal.
8. Ser alguien «con fundamento», o comer «con fundamento», significa hacerlo bien: en cantidad, calidad y con lógica.
9. Un «alimento campeón» es el que ha ganado algún concurso. Son alimentos con pedigrí.
10. No crean todo lo que digo. ¿Conocen el término «ficción»? Pues sí, hay algo de ficción en este libro y, sí, exagero. Y me lo paso en grande.
11. La drama mamá es un personaje y mi madre es mi madre. Son personas distintas. Las dos tienen bastante mala leche, así que no paren a mi madre por la calle

- para decirle que la pongo a parir en mis libros. Todos lo agradeceremos.
12. Cualquier comida mejora si se acompaña de un buen vino. Y cualquier rato cocinando mejora si se toma uno un buen vermut.
 13. En la cocina, como en todo, existen diferentes gustos. Encuentren el suyo.
 14. Si tienen alguna reclamación después de haber quemado una cocina o haber intoxicado a alguien, no me hago responsable. Y mi madre menos. Hablen con Planeta, que son unos lanzados.

El principio que no fue principio

Yo no sé cocinar. Pero ni un poquito. Soy la persona que hace el peor arroz blanco en el mundo, y mira que es difícil que un arroz blanco te salga malo, que no hay que hacer nada: poner agua a hervir y echarlo dentro. La máxima variación que acepta es un chorro de aceite y algo de sal. Pues, chica, a mí me sale asqueroso. He compartido piso con unas quince personas a lo largo de mis once pisos de alquiler, y ninguna me ha dicho jamás: «Este arroz está bueno.» Ni por compromiso, aquellos que casi no me conocían; ni por pena, aquellos que eran amigos de verdad y me habían visto intentar cocinar en repetidas ocasiones; ni por amor, mis novios; ni siquiera cuando éramos estudiantes y no teníamos dinero y sí mucha hambre, en aquella época en la que el surimi era un manjar. No. Nunca nadie me ha dicho que cocino bien. Nadie. Nunca. Es triste. Mi puñetero arroz blanco da asco. Así que me he pasado la vida intentando no cocinar. Lo que es muy complicado teniendo en cuenta que, de media, uno debería alimentarse tres veces al día. Es como un examen que tienes que repetir todos los días. Un infierno para cualquier estudiante y yo, en la cocina, soy Jaimito, pero no hago gracia, sólo intoxicó a la gente.

Hasta los veintidós años, que viví en casa de mis padres, fue relativamente sencillo. Mi madre cocinaba, y el día que no lo hacía, yo no comía. Así de sencillo. Pero luego me independicé. Si alguna vez en los años que han pasado desde entonces he pensado en volver al nido familiar, ha sido después de medio indigestarme con mis propias recetas. Que puede que penséis: «Qué exagerada.» Pues, hombre, un poco. Pero el otro poco es verdad. He llegado a hacerme un batido de fresas y tirarme dos días vomitando.

Tonterías que piensa una: «¿Qué hago con estas fresas tan maduras que da asco comerlas?» Pues como mi madre me tiene requetebién educada, les quité lo negro, las batí, un poquillo de leche y, hala, un batido para la niña. Un batido y una gastroenteritis porque las fresas no es que estuvieran maduras, es que habían fermentado. Perdí dos kilos.

El caso es que a los veintidós años me fui a Madrid a estudiar. Vivía en un piso compartido con otras tres chicas, no teníamos calefacción, y a mi habitación le llamaban «el iglú». Llegué a dormir con gorro. Pero lo peor, lo peor, era tener que comer, no ya tres veces al día, con una me conformaba. En la primera época, engordé unos diez kilos. Mi madre estaba encantada, porque un poquito de sobrepeso siempre viene bien. «Nena, los kilos son salud, son vida», me decía.

¿En qué consistía mi dieta? Pues salchichas, macarrones, pan y queso. Durante unos cinco meses. Se me puso hasta un color un poco marrón y casi pierdo el hígado. Llegó un día que mi cuerpo dijo: «Hasta aquí hemos llegado, bonita.» Y es que era acercarme a una salchicha a un kilómetro y ponerme a vomitar. Así que un fin de semana en casa de mi madre me dediqué a apuntar todas sus recetas de básicos: lentejas, alubias, vainas (esta última la apunté por ella, porque yo no pienso cocinar vainas en mi vida, así me muera de hambre), sopa, tortilla, acelgas, pescado... Lo que viene siendo un menú normal para comer un par de semanas sin perder órganos necesarios para la supervivencia ni tener el colesterol de un señor mayor de 160 kilos.

No funcionó. Yo lo intenté. Os juro que lo intenté. Pero es que no sé qué hago, que me despisto, o pongo los fuegos muy calientes, o confundo el vinagre con el aceite... El caso es que siempre me salía todo malo, eso cuando no tenía que pasar por urgencias por una diarrea contundente o por quemaduras. ¿Vosotros sabéis lo que salta el vinagre en una sartén? Yo no tenía ni idea. Dos veces no tuve ni idea. El médico no se lo podía creer. En todo ese proceso apren-

dí a que me salieran ricos el ajo y la cebolla sofritos. Era lo único para lo que tenía mano. Muchos días acabé comiendo eso directamente sobre el pan. Muy triste.

Luego pasé un periodo de comida imaginativa. Una cosa bastante necesaria para cocinar es comprar, que parece una soberana tontería y, oye, probablemente lo sea, pero yo nunca conseguía tener a la vez la receta de un plato y todos los ingredientes necesarios. Era como un bucle infinito de carestía de materias primas. Esto es culpa de que no sé ir a un súper. Es cuestión de concentración. Un sitio con tantos colores e impactos me vuelve loca y se me olvida qué iba buscando. Lo mismo me acuerdo de tres cosas, sí, pero me llevo ocho que no me sirven de nada, pero que me han llamado la atención. No te quiero contar si me metes en un Ikea. Un colapso, en serio. A veces no he conseguido comprar nada, bueno, unas galletas de chocolate que tienen. Pero muebles, ni uno. Voy pasando por los pasillos como una loca porque no consigo ordenar la cabeza, me angustio cada vez más, empiezo a dudar de si realmente necesito una cortina y de si era de 1,80 o de 1,50, y luego ¿qué estampado escoges entre los 3.500 que tienen? ¿Qué estampado me gustará lo suficiente para verlo los 365 días del año? Porque una cosa es que te hagan gracia los lunares, y otra tener que ducharte viendo lunares durante dos años. ¡Qué horror! Pues en el súper me pasa algo parecido: según entro, ya me quiero ir. Creo que donde más cosas compro es en la caja: pilas, chicles y ambientador para el baño tengo en cantidades industriales. Porque claro, ahí me quedo quieta, esperando mi turno, y consigo fijar la mirada, centrarme un poco... Y me hago preguntas de buena compradora: «¿Me quedan pilas o chicles?» Lo malo es que me doy respuestas de mala compradora: «No me acuerdo.» Ni siquiera recuerdo dónde las guardo. Intento rebuscar en mi memoria visual todos los cajones de la casa, pero nunca me acuerdo. Y me digo eso de «las pilas siempre vienen bien». Luego, cuando llego a casa y veo los tres botes que tengo llenos de pilas sin usar, ya me acuerdo. De golpe. No creo ni que sea bueno para la salud.

También tengo dos cajas de pilas de Ikea. Si alguna vez entra un psiquiatra a casa va a pensar que tengo el síndrome de Diógenes más tonto del mundo, porque a los tres botes de pilas sin usar, se le suman los dos botes de pilas usadas, que, por supuesto, nunca me acuerdo de llevarlo al contenedor de reciclaje.

Pues, con la comida, tres cuartos de lo mismo. Tengo galletas y vermut para alimentar a un pueblo, si es que hubiera un pueblo que creyera que se puede sobrevivir con esos dos alimentos. Aunque nunca se sabe, que hay pueblos para todo. Eso sí, ¿que necesito pollo para el arroz? Pues probablemente tenga fiambre de pavo. ¿Que quiero hacer lentejas con chorizo? Pues sin lentejas va a ser complicado... ¿Que quieres comer un bizcocho? Olvídate de tener suficientes huevos...

Vamos, que mi nevera es: una balda vacía, otra balda vacía, salchichas, una balda vacía, y un yogur caducado. Así es muy difícil cocinar. Pero como soy muy animada, nada me amilana. Yo primero me lanzaba: «Me apetece un arroz con pollo al curry.» Empezaba a sofreír cebolla, que se me da bien. Me ponía a buscar arroz, que no tenía. Pero sí tenía macarrones, que en mi mente era algo muy, muy parecido a la fideuá, lo que viene a ser, casi, casi, igual que el arroz. Así que hervía la pasta, mientras mi sofrito de cebolla me quedaba casi calcinado. Luego buscaba pollo. Tampoco había. Pero, vamos, el pollo y el pavo son prácticamente lo mismo, ¿no?, aunque sea fiambre de pavo. ¿Quién lo iba a notar? Pues, venga, echaba el pavo encima de la cebolla negra. Cogía el curry. Yo siempre tengo curry, la verdad, eso nunca me falta. También por encima. Pero no había manera de que se deshiciera, se quedaba como a grumos. Me metí en internet y leí, primera noticia, que la salsa con curry se hace con nata. Quién lo iba a decir. Como no tenía nata, lo mezclaba con leche. Resultado final: mi arroz con pollo al curry se convertía en macarrones con pavo que flotaban en un charco de leche con grumos de curry. Para ha-

ber matado a alguien. Yo decía que era comida imaginativa, pero, vamos, no tengo claro si realmente aquello era comida.

Y todo hay que decirlo, la segunda vez que comenté en mi piso compartido que iba a hacer comida imaginativa, desaparecieron todos.

Así que me dije: «Nena, tú limpia bien el baño y que alguien cocine para ti.» Fue la peor época culinaria de mi vida, porque vivía con dos chicas de Cuenca que, al menos dos veces por semana, cocinaban zarajos y morteruelo. ¡Yo comiendo tripas de cordero enrolladas en un palo y un puré de restos de caza! ¡Yo! Que si de pequeña me decías que la pechuga era de pollo, ya no podía comer pensando en el pobrecito animal. Por Dios, qué penita me daba. Lo que hubiera dado por tener compañeras italianas, con sus pizzas y su pan de ajo... Ahora, eso sí, las conquenses de mi piso tenían una bebida que se llamaba resolí, que te daba un puntito tontorrón...

Ni que decir tiene que en aquella época de mi vida aprendí a comer de todo. Pero de todo. A pesar de haber sido una malísima comedora de pequeña, volvía a casa de mi madre, y las gambas, a las que llamaba «los mosquitos del agua» sólo unos meses atrás, cosas mías, me parecían deliciosas. Las acelgas, ambrosía para el paladar; hasta el bacalao, que yo siempre decía que olía a pies, me gustaba. Lo que hace el hambre...

Mi madre estaba encantada viéndome comer sin rechistar todo lo que siempre había odiado. Bueno, menos las vainas, eso no ha habido manera. Tampoco ha habido manera de que mi madre deje de hacerme vainas cada vez que voy. Que vosotros diréis: «Qué exagerada, ¿cada vez que vas?» Vosotros no tenéis ni idea. Cada vez que voy. Así es ella, tozudica en su pedagogía. ¿Que no te gustan las vainas? Pues te vas a hartar, nena. Conforme yo iba recuperando mi peso, mi madre estaba algo menos encantada, aunque me seguía escribiendo más recetas. Nunca pude confesarle que jamás hice todas. Abandoné porque un ser

humano es capaz de tropezar dos veces con la misma piedra, pero, en mi caso, siete gastroenteritis y dos cocinas casi quemadas me pareció más que suficiente.

Si es que mi incapacidad para cocinar algo comestible se veía venir. Yo apuntaba maneras desde pequeña. La primera vez que cociné en mi vida tenía quince años. Mi madre y mi abuela habían intentado enseñarme en numerosas ocasiones, pero nunca presté atención. A los quince, mis padres me mandaron a Inglaterra a estudiar inglés. Y como nosotros somos muy majos y vamos haciendo España allá por donde vamos, me mandaron con pimientos del piquillo y espárragos de Navarra. «Que a saber qué come esa gente, que ni siquiera conducen por el mismo lado. Y una hija mía no va a pasar hambre. Eso sí que no.» Vamos, lo típico.

Llegamos a aquella casa enorme mis pimientos, mis espárragos y yo, y allí nos esperaba una Torre de Babel culinaria. Los dueños eran un turco y una india con dos hijos nacidos en Inglaterra. En la habitación junto a la mía había un brasileño, en la otra una italiana, y en la planta de abajo, una familia de rusos (los dos padres y una hija). Todos estudiábamos inglés y, por las noches, la amable pareja de anfitriones propuso una costumbre que casi acaba con todos: cena por países. Cada día, una nacionalidad cocinaba un plato típico. Me cagué en todo porque mis padres me tenían que haber echado un chorizo, y una chistorra, y jamón, y un queso... Cualquier cosa que ya estuviera cocinada, que en mi tercer turno ya no tenía nada que hacer, y quien dice hacer, dice sacar de una lata.

Mi primera noche fue un éxito, los espárragos triunfaron en nuestra pequeña ONU. Competían con la sopa más surrealista que he probado nunca. Los rusos hacían una especie de caldo que se teñía de rojo por la carne medio cruda que le echaban, luego te daban un bote de nata montada que tenías que echar por encima, y como toque final, un poco de ajo crudo troceado. Y todo eso en un país en el que no ponen pan para poder tragar mejor. No me he tragado tanta arcada en mi vida. ¡Por Dios! Lo que hay que

hacer para ser educada. Así que mis espárragos triunfaron. La pobre italiana me miraba con lágrimas en los ojos al probarlos.

El segundo día, me lo salvaron los pimientos del piquillo que compitieron duramente con unos macarrones al pesto, pero los rusos acabaron sacándoles fotos. De postre, el dueño de la casa, que era de Estambul, nos hizo un yogur al que había que echarle pepino por encima. Una marranada, pero después de aquella sopa me pareció maná divino.

Y llegó el tercer día. Tiramos de Europa 15, que era la tarifa internacional que nos permitía hablar todos los días quince minutos sobre cómo comía, si iba abrigada y si era educada con mi familia de acogida. Me puse al lado del teléfono, con papel y boli, y mi madre me enseñó a cocinar una tortilla de patata. Tuvimos que pasarnos a Europa 30, porque yo no entendía nada. El caso es que me dije: «Bueno, nena, si todo el mundo sabe hacer una tortilla, ¿por qué tú no?» Pues porque Dios no quiere. Y contra Dios, no se puede ir.

Para empezar, tuve un pequeño problema. La falta de un ingrediente: aceite de oliva. Bueno, aceite de cualquier tipo, e hice una de esas deducciones que hacen que sea una negada para la cocina. «¿Qué más dará el aceite? Con mantequilla también se fríe igual, ¿no?» Pues no, no se fríe igual. Sólo consigues que las patatas sepan a mantequilla. Ni que decir tiene que aquella tortilla fue un asco espantoso. Dulce, con las patatas duras por dentro, y, por supuesto, no me cuajó. Me inventé que era una variante que se llamaba «revuelto navarro» (pueblo de Navarra, conocido por sus grandes cocineros y paladares expertos, lo siento mucho, de corazón), pero intuí las arcadas en la cara de la italiana al tragar aquel comistrajo. Así que empecé a saltarme las cenas de la ONU porque mi siguiente receta era una paella... ¿Os imagináis? Primera española extraditada por intoxicar a dos familias y dos estudiantes y persona no grata en Brasil, Italia y Rusia. El día de la despedida me fui

a un restaurante español que había en la ciudad, un asturiano, y me gasté todo el dinero que me quedaba en comprar anchoas, fabada y cabrales. Casi me aplaudieron.

Al principio pensé que había sido mala suerte: me faltaba aceite, experiencia, perspectiva, una tarifa Europa 140... Así que el verano siguiente, cuando mis padres me mandaron con una familia inglesa a la playa y nos propusieron un día cocinar algo a alguna de las cuatro chicas que estábamos allí, me dije: «Nena, coge algo facilito, que traiga todos los ingredientes.» Me compré una caja de gelatina Royal. «Así no hay fallo —pensé—. Además, en la cajita pone todo lo que tengo que hacer. Esto está chupado.»

Pues mira tú qué cosas..., la pifíé, porque hice otro razonamiento de esos que han hecho que mi arroz blanco sea el peor del mundo. Si en la receta pone «cueza el arroz durante veinte minutos», pues yo me pongo nerviosa, porque concentrarme veinte minutos en algo que me aburre, pues que no puedo. Así que me digo: «Si le echo menos agua, se evapora antes, y lo tendré listo en quince minutos.» O si dice: «Póngalo a fuego lento», pues yo me digo: «Nena, tú pon el fuego al máximo, que así lo tienes listo en la mitad de tiempo.» Aquel día, con la gelatina me dije: «Si dice cuatro horas en el frigorífico, pues está claro, dos en el congelador, y listo.» Que discurrí esto por otro de los motivos por los que soy una negada para la cocina: porque nunca me apetece meterme allí y ando perdiendo el tiempo hasta que tengo que hacer una cena para ocho en un cuarto de hora. Ya os lo digo yo, no se puede. Hacedme caso y llamad a una pizzería. Mucho más digno. Palabrita.

Algo parecido me pasó ese día. No había tiempo. Me entretuve yo qué sé con qué y se me vino la cena encima. El caso es que, aparte de esta mano extraordinaria para la cocina, también fui bendecida con una torpeza tan portentosa que puede ser considerada una habilidad. Porque dudo que haya muchas más personas en el mundo con el don de caerse tres veces seguidas sin tropezarse, ni resbalarse, ni moverse siquiera. Nadie me lo valora, pero seguro que alguna utilidad tiene que tener.

Así que mi gelatina perfecta del congelador se me cayó al suelo al ir a sacarla, y se me partió un poco por una esquina. ¿Qué hacer? ¿Confesar? Jajajaja. A veces me hago mucha gracia. Le puse el trozo partido, le di la vuelta, la pasé por agua, porque soy un desastre pero soy requetelimpia, y subí al piso de arriba para presumir de postre. Sí, no os lo había dicho, encima de torpe, soy un poco imbécil.

Pero pasó una cosa muy curiosa mientras comíamos los platos que habían hecho los demás: un pastel vegetal (una niña de dieciséis años hizo un pastel vegetal, ¿os lo podéis creer? Esa tipa no tenía vida social, porque, si no, no lo entiendo), una ensalada con guacamole (y la otra niña ni era mexicana ni nada) y una estupenda tortilla de patata, con su aceite y su tamaño redondo, cuajada, perfecta. Malditas niñas. El caso es que mientras comíamos aquello empecé a ver que mi gelatina, apoyada en la mesa de al lado, perdía volumen. Se le iba haciendo como un caldillo alrededor, y cuanto más caldo, menos gelatina. Empecé a comer rápido y a azucar al resto, pero aquello no hubo manera de salvarlo. Cuando llegamos al postre, no quedaba nada de mi gelatina. Era un líquido rojo con algún grumo. Yo dije que seguro que estaba caducado el producto, todos en la mesa dijeron que superseguro, pero yo ya empezaba a intuir que mi truco del congelador no había funcionado.

Yo no soy de desanimarme pronto, lo he aprendido de mi madre y su teoría sobre que las vainas me van a acabar gustando, así que en segundo de carrera, cuando me invitaron a una cena en la casa de unos amigos, dije: «Yo llevo el postre.» Lo dije en plan animosa, que soy superanimosa, pero en realidad tenía toda la intención de que la que se animara fuera mi madre. Pero, chica, no se animó. Tenía el día de «Os creéis que soy vuestra criada y esta casa es un hostal. Lo que me faltaba: cocinar para otros. Ahí tienes la receta del bizcocho, te pones y lo haces tú. Y no ensucies la cocina. Que el buen pintor es el que no mancha». Me quedé pensando un rato en su metáfora, que qué tendrá que ver un pintor con un bizcocho, que si Miguel Ángel se tuvo que poner perdido pintando la Capilla Sixtina, que a Picas-

so le pegaba ponerse de pintura hasta las trancas, que Dalí no tenía pinta de ser muy limpito... Lo típico que puede hacer una mente dispersa.

Después de un rato, y algo menos animosa, me puse manos a la obra. Hice tres bizcochos. No porque fuera a llevar tres a la cena, sino porque el primero no subió, el segundo explotó y el tercero se quedó pegado al molde al darle la vuelta. Ya no me quedaba ánimo ni harina para el cuarto, pero a pesar de la torpeza y esta negación consustancial a mi persona para la cocina, siempre he sido creativa. Así que corté un montón de fresas y cubrí con ellas todo el bizcocho. A mi madre, mi creatividad le fastidió el postre del día siguiente, pero yo salí del paso. Estaba comestible, y hasta resultón. De todos modos, empezaba a tener claro que yo, como cocinera, sólo podía ir al paro o la cárcel por intoxicar a alguien. Juré no volver a cocinar si no era estrictamente necesario. Y he cumplido.

Pero un día abrí un blog metiéndome con mi madre, luego Planeta me publicó un libro, el libro se vendió muy bien y mi editora me propuso hacer un libro de recetas de mi madre. Yo me atraganté, me meé de la risa, y le dije que lo único que teníamos en común una cocina y yo es que las dos existimos en el mundo. Nada más. Por Dios, si a veces me cuesta saber cuál es el cuchillo y cuál el tenedor.

El caso es que mientras mi libro se vendía y Planeta me animaba a escribir la segunda parte de la drama mamá, empecé a pensar que era una gran idea. No la de escribir un libro de recetas, ésa no. Para eso hay que ser experto. Bueno, igual con saber no echar vinagre a la sartén cuando no toca vale... El caso es que pensé que podía ser un recuerdo maravilloso: que mi madre me enseñara a cocinar de verdad y contarlo. Tener un proyecto juntas. Que ella eligiera las recetas de un mes. Y yo las escribiría después de haberlas cocinado al menos una vez. Pensé que era una afortunada porque, yo no sé si aprendería a freír un huevo, pero iba a tener un libro para mi madre y para mí, para nosotras solitas. Íbamos a tener un plan y un proyecto juntas. Cada vez que yo fuera a su casa, o ella viniera a Madrid, yo