



PROMESAS POR CUMPLIR

JANE GREEN

Jane Green
Promesas por cumplir

Traducción de
Flora Casas

www.megustaleer.com

Índice

Promesas por cumplir

Capítulo 1

Bizcocho de naranja, almendra y mermelada casi sin harina

Capítulo 2

Tartaletas de tomate

Capítulo 3

Curry de espinacas y garbanzos con leche de coco

Capítulo 4

Bizcocho borracho de calabaza y galleta de jengibre

Capítulo 5

Bizcocho de chocolate y castañas

Capítulo 6

Requesón batido con miel

Capítulo 7

Albóndigas de pescado

Capítulo 8

Chili

Capítulo 9

Paté de setas y pacanas

Capítulo 10

Galletas con trocitos de chocolate de Marcus Neiman

Capítulo 11

Bizcocho de plátano y chocolate tibio

Capítulo 12

Buñuelos de judías negras con especias

Capítulo 13

Lubina al vapor al estilo asiático

Capítulo 14

Pollo con pasta y romero a la veneciana

Capítulo 15

Lomo de cerdo asado relleno de higos, prosciutto y salvia

Capítulo 16

Quiche vegana de espinacas con hierbas y quinoa

Capítulo 17

Saquitos de salmón con berros, rúcula, espinacas y queso cremoso

Capítulo 18

Jarretes de cordero con higos y miel

Capítulo 19

Sopa de coliflor con parmesano y aceite de trufa

Capítulo 20

Pollo con espinacas

Capítulo 21

Pollo con mermelada de tomate, miel y azafrán al estilo marroquí

Capítulo 22

Barritas de harina de avena e higos

Capítulo 23

Atún con salsa de lima y cilantro y aguacate

Capítulo 24

Pollo con almendras y cilantro

Capítulo 25

Guacamole

Capítulo 26

Sándwich de pescado blanco con pesto

Capítulo 27

Polenta de setas

Capítulo 28

Sopa de chirivías y manzana al curry

Capítulo 29

Pollo con judías

Capítulo 30

Galletas navideñas con merengue

Capítulo 31

Capítulo 32

Pudin de manzanas y almendras

Epílogo

La historia de Heidi

Agradecimientos

Notas

Biografía

Créditos

Acerca de Random House Mondadori

*En memoria de Heidi Armitage (1965-2009)
y dedicado a todas las extraordinarias mujeres
de los grupos de debate de
www.breastcancer.org*

1

Steffi se aparta el pelo de los ojos con un codo, coge una sartén, echa una generosa cantidad de aceite de oliva y remueve la cebolla picada finamente. Sin hacer caso del sudor que le cae sobre los ojos, se da la vuelta y corre hacia la encimera, donde Jorge está cortando cebolletas.

—Más de la parte de verde — dice, mirando por encima del hombro de Jorge, y después se inclina para mostrárselo—. Tienes que llegar hasta aquí arriba.

Vuelve a toda prisa hasta la sartén, la sacude enérgicamente, baja el fuego para que la cebolla se ablande y se dirige rápidamente hacia otra tabla, donde se pone a cortar en finas láminas un gigantesco champiñón portobello.

Ya se puede estar hundiendo el mundo que nadie lo diría al mirar por la cristalera de Joni, el diminuto restaurante vegetariano de la calle Doce, en pleno centro, en el que últimamente resulta casi imposible entrar.

La gente va allí por el ambiente acogedor, el personal amable y sobre todo por la comida, que se ganó una crítica alucinante en la revista *New York* la semana anterior gracias a su chef, la despistada pero genial Steffi Tollemache.

Steffi no da crédito a lo concurrido que está el restaurante desde hace un año. Es la primera vez que ocupa realmente el puesto de chef, y a los pocos días de empezar comprendió que al fin había encontrado su verdadera vocación.

No era solamente la excitación de tener carta blanca para reinventar el menú lo que lo hacía tan perfecto, sino la gente. Por primera vez en su vida Steffi se sentía parte de la comunidad, pues la mayoría de los clientes vivían en el barrio y casi todos iban con regularidad.

Ya ha pasado el ajetreo de la hora de la comida cuando Steffi ve por la ventanilla de servicio a Mason, sentado a una mesa junto a la ventana, embebido como siempre en la lectura de un manuscrito y dando sorbitos a una taza de café.

Steffi tiene que darle las gracias; la semana pasada le llegó un paquete con ejemplares de promoción de dos nuevos libros de cocina de los que le había hablado Mason, quien sabía que la interesarían.

Tras secarse las manos con un paño y retirarse de la cara unos mechones húmedos, abre la puerta de la cocina con el pie y se dirige sonriente a la mesa.

El restaurante está casi vacío. Solo quedan cuatro personas en una mesa tomándose su té de menta y su bizcocho de naranja de Oriente Medio.

—¿Es usted la chef? — pregunta uno de los cuatro comensales.

Steffi se detiene y asiente con la cabeza.

—Este bizcocho. Impresionante.

—Es increíble — corean los demás—. El mejor bizcocho que hemos probado en la vida.

Una de las chicas se inclina, entusiasmada.

—A mí me encanta cocinar y se lo agradecería mucho si pudiera darme la receta.

—Gracias por los cumplidos — dice Steffi con una amplia sonrisa, y su mirada se cruza con la de Mason, que está escuchando y levanta la cabeza—. Y claro que le doy la receta. Solo le cobraré doscientos cincuenta dólares.

—¿Cómo?

Todos se quedan boquiabiertos.

—¡Lo digo en broma! — dice Steffi riendo—. ¿No conocen la historia de las galletas con trocitos de chocolate de Neiman Marcus? Estoy segura de que es apócrifa, pero no he podido resistir la tentación.

—¡Oh, vaya! — exclama uno de los del grupo—. Yo he hecho esas galletas, y me encantan.

—Sí, a mí también — dice Steffi—. Escribiré la receta del bizco-

cho. Si quiere, deme su correo electrónico. Seguramente será lo más fácil.

—Sería estupendo — dice la chica— . ¡Gracias!

—Creo que me he quedado corto pidiendo — dice Mason— . Está clarísimo que necesito un trozo de ese bizcocho de naranja.

—¡Todo el mundo necesita un trozo de bizcocho de naranja! — Steffi sonríe y se da la vuelta para llamar a Skye, la camarera que sigue rondando por la barra— . Skye, ¿puedes traerle a Mason bizcocho de naranja?

—¿Tienes un rato para sentarte?

Mason señala una silla, y Steffi se desploma en ella agradecida, aliviada de poder descansar al fin.

Skye va a la mesa con el bizcocho para Mason, dos cucharas y una taza de té Lemon Zinger para Steffi (su favorito), quien le sonríe agradecida y le aprieta la mano una vez les ha servido. Cuando Mason intenta darle una segunda cucharada, mueve la cabeza.

—Vamos, un trozo más. No puedo comerme todo esto yo solo.

—Pues tómate la mitad y llévate el resto a casa, para Olivia.

Mason suelta una carcajada.

—¡Olivia no se lo va a comer! Es alérgica a los hidratos de carbono, al trigo y al azúcar. Ah, y a los lácteos.

—¿Sí? ¿Es una alergia grave?

—Claro que no, pero eso es lo que ella dice, porque es más fácil que explicar cómo sigue tan espléndida después de haber tenido dos niños. Francamente, ella se lo pierde.

Claro que ella se lo pierde, piensa Steffi, que jamás se habría atrevido a decirlo en voz alta.

Mason y Olivia viven con sus hijos perfectos, Sienna y Gray, en un piso ideal de los Sesenta Este de Park Avenue. Y no en un edificio cualquiera de los Sesenta Este de Park Avenue, sino en un edificio considerado uno de los tres más destacados de Manhattan.

Steffi sabe que el piso es ideal porque hace unas semanas, mien-

tras esperaba en la consulta del médico debido a un resfriado especialmente fuerte que la había dejado con una infección nasal tremenda (marearse y perder el equilibrio no es lo mejor cuando trabajas en una cocina con mucho ajetreo), se puso a ojear un *Elle Décor*.

En la página sesenta y cinco aparecía una gigantesca y deslumbrante foto de Mason y Olivia, con Sienna y Gray, los dos monísimos y encantadores, en su imponente casa. Los describían como una glamourosa superpareja; él, editor muy respetado, con sello propio desde hacía cinco años y ahora, gracias a tres enormes éxitos, considerado un personaje importante en el mundo editorial.

Su esposa, Olivia, es una Bedale. Sí, de esos Bedale, la familia del sur que se ha enriquecido con el petróleo. Steffi le preguntó a un amigo que trabajaba en una editorial, y al parecer el dinero, el patrimonio que había financiado su extraordinaria vivienda proviene de la familia de ella. Aunque él es un personaje importante, no ganaría lo suficiente para mantener esa casa ni para adquirir las obras de arte que alberga.

No son la clase de personas a las que normalmente trata Steffi, pero Mason trabaja al lado y va al restaurante a comer un par de veces a la semana.

Olivia había comido allí con él un día, y Steffi se quedó pasmada. Aunque Olivia fue encantadora con ella, no se imaginaba que Mason estuviera casado con una mujer tan... perfecta.

Mason siempre muestra un aspecto algo desastrado. Nunca va bien peinado, con frecuencia lleva barba de al menos un día y sus trajes no acaban de quedarle bien; le cuelgan del cuerpo larguirucho. A veces a Steffi le dan ganas de cebarlo, y aunque mucho antes de leer el artículo ya sabía que estaba casado, no se esperaba que fuera con alguien como Olivia.

Esta da la impresión de ser terriblemente exigente. El día que entró, sola, a esperar a Mason, Steffi estaba por casualidad ante la ventanilla y sintió la tentación de salir y decirle a aquella señora que se había equivocado de sitio e indicarle otro, como el Café Boulud o el Four Seasons.

¿Qué hacía en Joni? Toda ella era una pequeña sinfonía de rubio y cachemira blanca, adornada de diamantes que proyectaban cristallitos de luz sobre el techo; parecía una auténtica bola de discoteca cuando se dio la vuelta para ver si Mason estaba allí.

—Perdone... — Tenía una voz suave y cantarina, con acento claramente sureño, y le puso una mano a la camarera en el brazo con una sonrisa radiante—. Siento muchísimo interrumpirla con lo ajetreada que está, pero creo que tengo una mesa reservada.

—No hacemos reservas, pero puede usted esperar a que haya una mesa libre — dijo Skye.

A Olivia le cambió la cara.

—Ah. Bueno, estoy segura de que mi marido... — Su voz se apagó al tiempo que se abría la puerta y entraba Mason—. ¡Ahí está! — exclamó contrariada.

Skye enarcó una ceja, mirando a Steffi, quien todavía estaba asomada a la ventanilla. Esta le guiñó un ojo a Mason para darle a entender que le encontraría mesa lo antes posible.

Aunque no hicieran reservas, intentaban cuidar de sus clientes más asiduos y estimados, y, desde luego, Mason era uno de ellos, a pesar de que su mujer fuera... bueno, una sorpresa. Como a todos los clientes habituales, especialmente los que como Mason aparecen después de la hora punta de la comida, ha llegado a conocerlos, incluso a considerar amigos a algunos de ellos.

—Quería darte las gracias. — Steffi toma un sorbo de té—. Me parece increíble que te hayas acordado de enviarme los libros de cocina.

—Naturalmente. ¿Qué te han parecido? Por cierto, esto es sublime — dice Mason, señalando el bizcocho.

—Gracias. He echado un vistazo a los libros. Y tenías razón sobre el de cocina lenta. Lleva mucha carne y tuve que mirarlo con más detenimiento, pero me encantan las recetas, y entiendo que hayas quitado la carne para adaptarlas.

—Precisamente por eso te lo envié. Sabía que te gustarían las verduras.

—Francamente, el chili es increíble. Lo hice el otro día.

Steffi da un suspiro, apenas perceptible.

—¿Ah, sí? Pero ¿no lleva pavo?

Steffi se echa a reír.

—Sí, pero lo hice para el cumpleaños de mi hermana. Vamos a darle una fiesta sorpresa el viernes, y preparé dos lotes, uno con pavo para la fiesta, y otro que cambié un poco para plato vegano. Además, le añadí pimienta de Jamaica y canela, y quedó estupendo, con un toque dulce. Pero esta noche tengo que volver a hacerlo — concluye con un profundo suspiro.

—¿Tan bueno estaba?

—No, es que Rob invitó a un montón de gente anoche mientras yo estaba trabajando, y después de no sé cuántas toneladas de maría, atacaron el chili. En otro momento me habría parecido muy bien, pero lo había preparado para la fiesta de cumpleaños de este fin de semana, y Rob lo sabía — dice Steffi, disgustada—. A veces tengo la impresión de estar viviendo con un niño.

Mason se ríe con ganas.

—Yo creo que todas las estrellas del rock son un poco así.

—Yo creía que eran todos los hombres.

—Sí, eso también.

—Jesús. — Steffi mueve la cabeza—. Y yo también soy una niña, según mi padre. ¿Cómo es posible que haya acabado con alguien todavía más irresponsable que yo?

—¿Debo suponer que no es el amor de tu vida?

—No puedo ni hablar de ello — dice Steffi con tristeza, porque reconoce esa sensación y sabe que ya es solo cuestión de tiempo. Hablar sobre el asunto, incluso con alguien tan comprensivo como Mason, solo contribuiría a hacerlo más real; expresar en voz alta sentimientos tan íntimos significaría tener que hacer un cambio, y ¿cómo saldrá de una situación como esa si no sabe adónde ir?

—Bueno, entonces háblame de lo de la canela con el chili — dice Mason—. Me encanta la idea. Es muy marroquí eso de mezclar lo

dulce con lo amargo, y muy curioso para el chili. O sea, que salió bien, ¿no?

—Eso parece. Al menos según los fumetas que se quedaron en casa toda la noche. Deberías probarlo — dice Steffi, sonriente—. O a lo mejor lo añado a la carta.

—Entonces tendrías que pagarme derechos.

—Por favor, dime que es una broma.

Mason levanta las manos.

—Vale, es una broma. Pero ¿cuándo me vas a escribir un libro de cocina?

—Cuando se me ocurra un enfoque que venda.

—Hace siglos que te pedí que empezaras a pensarlo.

—¿Estás seguro de que hace falta un enfoque?

—Sí, pero cuando lo tengas, ve a verme y hablamos.

Steffi vuelve a suspirar.

—Debo de ser la única chef del país a quien le ofrecen un contrato para publicar y está demasiado ocupada para aceptar.

Mason se echa a reír.

—Yo no te he ofrecido un contrato... todavía. Solo te he dicho que vayas a verme cuando tengas algo bueno que contar.

—¿No es suficiente una rockerilla vegana con un restaurante vegetariano?

—No, por desgracia — dice Mason—. Oye, hace tiempo que quería preguntarte algo.

—Pregunta, pero rápido.

Steffi mira su reloj y se da cuenta de que Skye está inquieta, deseando marcharse.

—Es que nos trasladamos a Londres...

—¿Qué?

—Acabamos de comprar una editorial en el Reino Unido y vamos a fusionar los dos sellos, así que tengo que pasar una temporada allí para poner en marcha la empresa.

—No puedo creer que hayamos estado hablando tan tranquilos

del chili cuando tienes ese notición. ¡Es estupendo! Porque es estupendo, ¿no?

—Sí, y estamos todos entusiasmados. Olivia está ahora allí, preparando la casa con el decorador. Pero el problema es que no podemos llevarnos a Fingal.

—¿Fingal?

¿Quién será Fingal?, se pregunta Steffi. ¿El mayordomo? ¿El chófer?

—Nuestro perro Fingal.

—¡Ah! — Steffi se ríe—. Pensaba que era el mayordomo.

—¡No digas bobadas! — Mason mueve la cabeza y le guiña un ojo—. El mayordomo se viene con nosotros.

—Dime que ahora sí estás de broma.

Mason se encoge de hombros.

—Ya, ya lo sé. Es absurdo que tengamos mayordomo.

—¡Es de locos! ¿Y qué haces tú aquí? Eres demasiado pijo para un restaurante como este.

—¡No es por mí! — De repente adopta un tono infantil, quejumbroso—. Es por Olivia. Se crió así, supongo.

—Vaya. Entonces, permíteme que te pregunte una cosa. — Los ojos de Steffi desprenden un leve destello cuando se inclina hacia Mason—. Si tenéis mayordomo, ¿cómo es posible que lleves los trajes tan mal planchados? Creo que deberíais despedirlo.

Mason esconde la cabeza entre las manos.

—No puedo evitarlo. Cuando me los pongo están perfectos, pero pasada una hora parece que hubiera dormido con la ropa puesta. A Olivia le pone de los nervios. Cuando estoy en casa me obliga a cambiarme cada dos horas.

—¿En serio?

Steffi no da crédito.

—Ya, ya lo sé. Pero bueno... Fingal. No puede ir con nosotros. En el piso de Londres no admiten perros, así que tenemos que encontrarle un sitio donde vivir. ¿No conocerás a alguien, por casualidad?

A Steffi se le ponen los ojos vidriosos unos momentos al darse

cuenta de la peligrosa conversación que está manteniendo. Le encantan los perros. Siempre ha querido tener uno. En algunos círculos se la conoce como la salvadora de perros, y no se sabe de ninguna ocasión en que haya salido de un centro de acogida de animales sin un perro a rastras.

El problema, del que es perfectamente consciente, es que lleva una vida demasiado ajetreada para tener un perro, y que cuando termina de trabajar, la movida de subir la escalera hasta su casa, recoger el perro, volver a bajar para llevarlo de paseo y todo lo demás es excesiva. Todos los perros han acabado con otro dueño, por lo general amigos de su madre.

Como ejemplos, McScruff, el terrier de West Highland, que ahora vive con Florence, la peluquera de su madre, en Maine. Y Poggle, el maltés, abandonado tras un divorcio, y a Steffi no le habían dicho que no estaba enseñado a hacer sus cosas fuera. Ahora vive con Arthur, el abogado de su madre. Y el año anterior Maxwell, el perro cobrador de pelo dorado del que Steffi se enamoró en el centro de acogida. Cuando se lo llevó a casa descubrió que la única razón por la que un precioso cobrador de raza estaba en el centro de acogida era porque, para empezar, estaba loco. Era el perro más hiperactivo que había visto en su vida, más bien chiflado, y al cabo de una semana todos sus zapatos quedaron reducidos a jirones; claro que no se trataba precisamente de modelos de Jimmy Choo.

Despachó a Maxwell a la granja de dieciséis hectáreas de unos primos de Millbrook, donde al parecer el perro ha llegado a la conclusión de que ovejas y burros son sus compañeros de juegos ideales. Comprensiblemente, a los animalitos no los impresiona demasiado, pero como su nueva familia lo quiere mucho, Steffi se considera una especie de buena samaritana.

Pero ¡es que un perro...! Siempre ha querido uno. Uno pequeño y suavecito que la adorase. O grande y fiero, como un doberman, que se comportaría como un gatito y sería su mejor amigo. Un compañero. El mejor amigo del hombre... ¿no es eso lo que dicen?

¿Y no sería quizá la solución perfecta? No algo permanente, pero