



¿Cocinar puede ser un acto de amor?

Patricia González San Germán



Como a los 15 años empecé a cocinar. Al morir la hermana mayor de mi papá, cayó sobre mí la responsabilidad de las compras y la de la cocina. Al principio no fue muy fácil a pesar de que siempre me ha gustado cocinar.

Recuerdo que uno de mis primeros guisos fue el Puchero Yucateco (caldo de res), me quedó horrible, con un aspecto muy feo, las verduras se desbarataron; no se podía distinguir una zanahoria de un nabo, no se sabía si era calabaza o chayote, papa o plátano macho, la col desapareció, los únicos que se distinguían eran los garbanzos y elotes; la carne estaba dura pero comible. Eso sí, de sabor no estaba mal.

Mi hermano me criticó hasta que se cansó, y no probó la comida. Mi papá ¡ah!... mi pobrecito papá, se lo comió todo y me dijo con un tono de voz muy bondadoso "chiquita, estuvo muy sabroso, más tardaste tú en hacerlo, que yo en comérmelo". Ese gesto de amor de mi padre me animó a buscar ayuda para aprender a cocinar.

Aprendí a cocinar con una vecina, se llamaba Margarita, era una señora joven casada con un señor ya mayor. Me enseñó desde a hacer las compras. Llevaba mi mandado a su casa y ahí guisábamos el mismo menú. Ya lista la comida la dividíamos y me llevaba mi parte a mi casa. No recuerdo cuánto tiempo estuve yendo a casa de Margarita, creo que hasta que mi hermano empezó a halagar mis guisos. Así aprendí a guisar.

Receta del Puchero Yucateco (CALDO DE RES)

- 1 kg. De carne de res maciza
- 1 kg. De carne de res con hueso
- 3 Zanahorias medianas
- 3 Papas medianas partidas a la mitad
- 1 Pedazo de Col
- 2 Nabos
- 3 Calabacitas chicas
- 2 Chayotes chicos
- 1 Elote partidos en rodajas
- 1 Plátano macho grande partido en 6 rodajas
- 2 Ramitas de Cilantro
- 4 Hojitas de hierbabuena
- 1 Pedazo de cebolla

Se pone a hervir la carne, con las hierbas, la cebolla y sal o consomé al gusto.

Cuando empieza a hervir, se le quita la espuma que se hace. Al dejar de espumar, se tapa la olla hasta que esté cocida la carne, retirándole las hierbas y el pedazo de cebolla.

Por separado se ponen a cocer las zanahorias, los nabos, los garbanzos, los elotes y los chayotes, cuando estén a medio cocer se agregan las papas, las calabacitas, los plátanos y al final la col. Una vez cocido todo se le agregan a la carne y se deja hervir todo junto durante unos minutos hasta que se mezclen los sabores de la carne con las verduras.

Foto de Archivo fem