



No me gusta cocinar

Rosa María Jasso



Quiero empezar esta colaboración de cocina diciéndoles que no me gusta cocinar, pero dicen que tengo buena sazón y penándolo bien no cocino del todo mal. ¿Cómo aprendí? Bueno tal vez como todas las mujeres en México. En casa de mis padres el punto de reunión era la cocina. Ahí mi madre (que siempre decía que le chocaba la cocina) se pasaba gran parte del día haciendo de comer lo que nos gustaba a cada uno de sus 7 hijos y por supuesto al rey de la casa, mi padre. Recuerdo que cuando hacía chiles rellenos, hacía poblanos para unos, anchos para otros, cuaresmeños para unos de mis hermanos y mi papá, y chipotles para ella (bueno, algún gusto se tenía que dar después de hacer aproximadamente de 25 a 30 chiles). Como les decía ahí en la cocina se platicaba y

discutían cosas intrascendentes (unos primos que venían a quedarse unos días... lo que aumentaba el número de chiles a 40 o más) salpicadas de alguna que otra trascendente, y así plática y plática mis hermanas y yo veíamos cómo mi madre hacía la comida. De vez en cuando intentábamos moverle al arroz y siempre nos decía no le muevas,

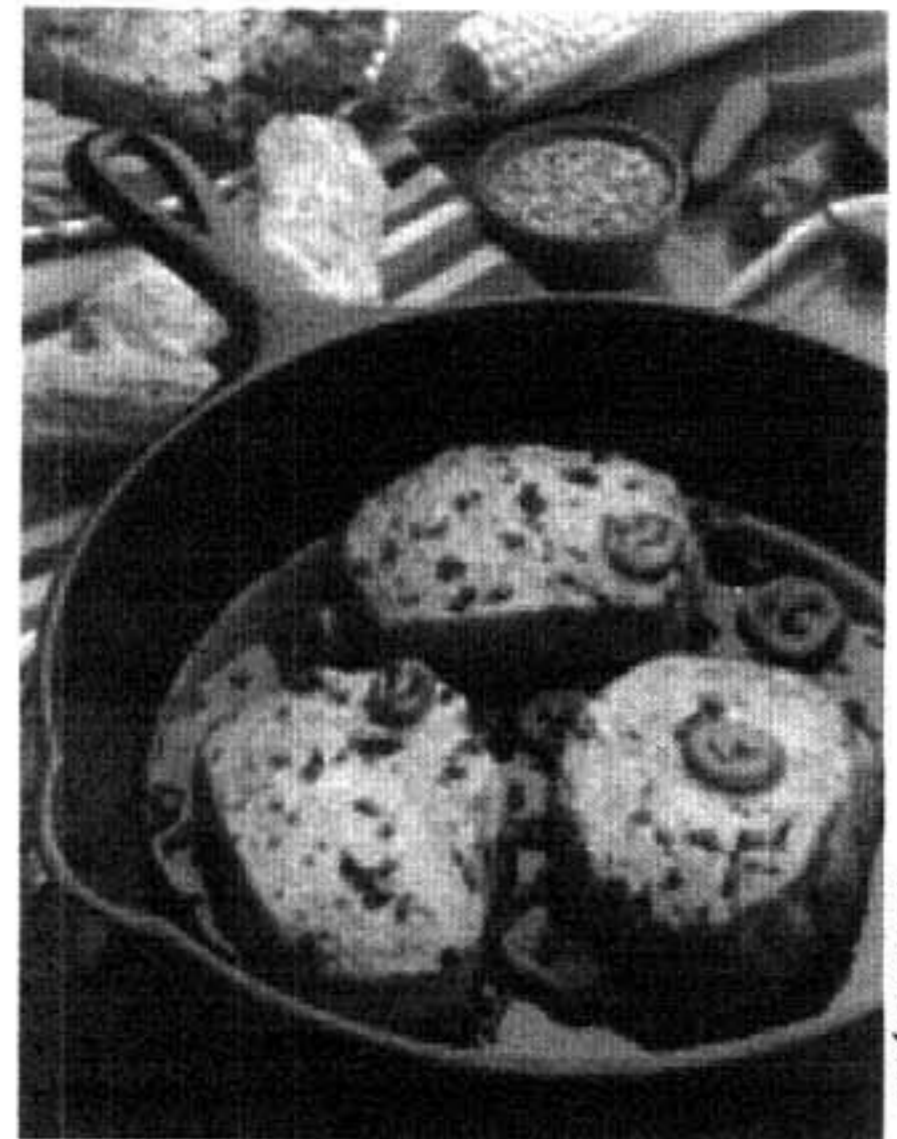


Archivo fem



Archivo fem

lo vas a batir o cuando hacía cosas capeadas queríamos batir el huevo y ella nunca nos dejaba, pero viendo cómo lo hacía, cuando nos casamos todas nos sorprendimos al ver que después de todo sí sabíamos cómo hacer una sopa, cómo lavar el pollo, cómo sazonar los guisados y así muchas cosas más. Por todo esto me atrevo a darles dos recetas rápidas (me encanta la comida rápida pero a la mexicana)



Archivo fem

que en mi casa se conocen como bistecs partiditos, no partidos, partiditos; y carne de puerco en chile colorado.

Para los bistecs partiditos se compran bistecs jugosos y se parte bastante cebolla y chile verde al gusto. En el molcajete se muele ajo, pimienta y clavo y ahí se revuelven los bistecs cortados en cuadrillos. Se frien papitas chiquitas, se retiran y en ese mismo aceite se fríe la cebolla y el chile y se le agregan los bistecs y las papas. Se dejan cocer a fuego lento a que suelten su jugo. Se me olvidaba decirles el secreto, se

deben cocinar en cazuela de barro.

Para la carne de puerco en chile colorado, se compra maciza de puerco, chiles anchos, hojas de olor y naranja. El chile se pone a remojar y se muele con un diente de ajo, la carne se pone a cocer con poca agua a que se consuma y ahí mismo se fríe la carne. Una vez frita, se le agrega el chile ancho y papitas al gusto. Se deja sazonar con unas hojas de olor y un poco de cáscara de naranja y ya casi para servir, se retiran las hojas de olor y la cáscara de naranja, se agrega el jugo de la naranja. Se acompaña de arroz blanco y tortillas de harina.