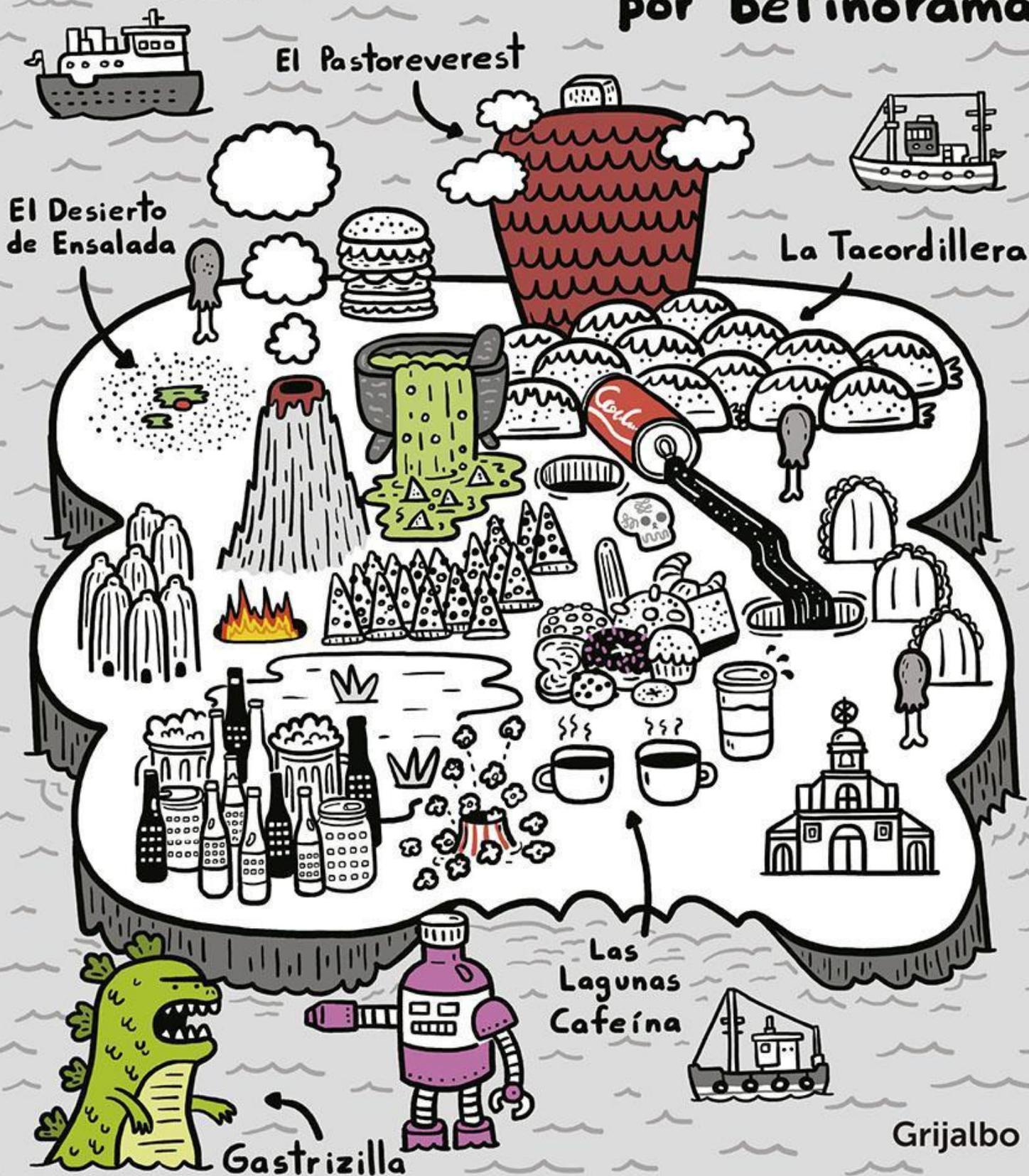


EL MAPA DE MI LONJJA

por betinorama



EL MAPA DE MI LONJA

por betinorama

Lonja:

Pliegue de gordura que se forma en ciertas partes del cuerpo.

Grijalbo

El mapa de mi lonja

Primera edición digital: mayo, 2017

D. R. © 2017, Carlos Alberto Nieto Gómez

D. R. © 2017, derechos de edición mundiales en lengua castellana:

Penguin Random House Grupo Editorial, S. A. de C. V.
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra núm. 301, 1er piso,
colonia Granada, delegación Miguel Hidalgo, C. P. 11520,
Ciudad de México

www.megustaleer.com.mx

Penguin Random House Grupo Editorial apoya la protección del *copyright*. El *copyright* estimula la creatividad, defiende la diversidad en el ámbito de las ideas y el conocimiento, promueve la libre expresión y favorece una cultura viva. Gracias por comprar una edición autorizada de este libro y por respetar las leyes del Derecho de Autor y *copyright*. Al hacerlo está respaldando a los autores y permitiendo que PRHGE continúe publicando libros para todos los lectores.

Queda prohibido bajo las sanciones establecidas por las leyes escanear, reproducir total o parcialmente esta obra por cualquier medio o procedimiento así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo público sin previa autorización. Si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra diríjase a CemPro (Centro Mexicano de Protección y Fomento de los Derechos de Autor, <http://www.cempro.com.mx>).

ISBN: 978-607-315-200-6

Composición digital: Newcomlab S.L.L.

Penguin
Random House
Grupo Editorial



[megustaleermexico](https://www.facebook.com/megustaleermexico)



[@megustaleermex](https://twitter.com/megustaleermex)

MENÚ

Introducción 8

Capítulo 1

Si no pica, no sabe 14



Capítulo 2

El templo del sazón 32

Capítulo 3

La deliciosa comida prohibida 46



Capítulo 4

Pizza time! 60



Capítulo 5

Superchelero 74



Capítulo 6

El brownie espacial 84



Capítulo 7

El camino más corto al corazón es por el estómago 96



Capítulo 8

Cafeina y mezcal 114



Capítulo 9

Al carbón 128



Capítulo 10

Siempre sobra un huequito para el final 138



Fotos 146 • Agradecimientos 149

Hace dos años a mi esposa le ofrecieron un trabajo en Brasil.



Estábamos entrando a nuestros 30 y mudarnos a otro país era una oportunidad de viajar, conocer gente nueva y cambiar la rutina.



La decisión fue fácil.



En 6 meses ya nos estábamos mudando a la ciudad de São Paulo.

Lo desconocido



Aunque al principio tuvimos algunas complicaciones...

Sólo tuvimos un mes de clases de portugués y a veces el idioma era confuso.



*¿Cuántos años tiene?

Extrañábamos a la familia y a los amigos.

¡Ya estamos bien pedos! ☺☺
¡Se están perdiendo una fiestota!



Obtener nuevos documentos fue una pesadilla burocrática.



En pocos meses ya estábamos disfrutando de unas caipiriñas frente a la playa.



La comida brasileña es deliciosa...



Sólo había una cosa a la que no podíamos acostumbrarnos: la comida.



Pero somos mexicanos y una parte fundamental de nuestra dieta es la poderosa vitamina T.



Después de 3 meses sin probar garnachas, estaba dispuesto a vender mi alma por un taco de pastor.



Empezamos a platicar de todo lo que se nos antojaba y cada sabor llegaba envuelto en recuerdos de momentos y personas.

El delicioso olor que inundaba mi casa cuando mi abuela preparaba mole de olla.



El gansito en las tardes mientras veía los Thundercats.



El sabor de la barbacoa del mercado los domingos para bajarnos la cruda.



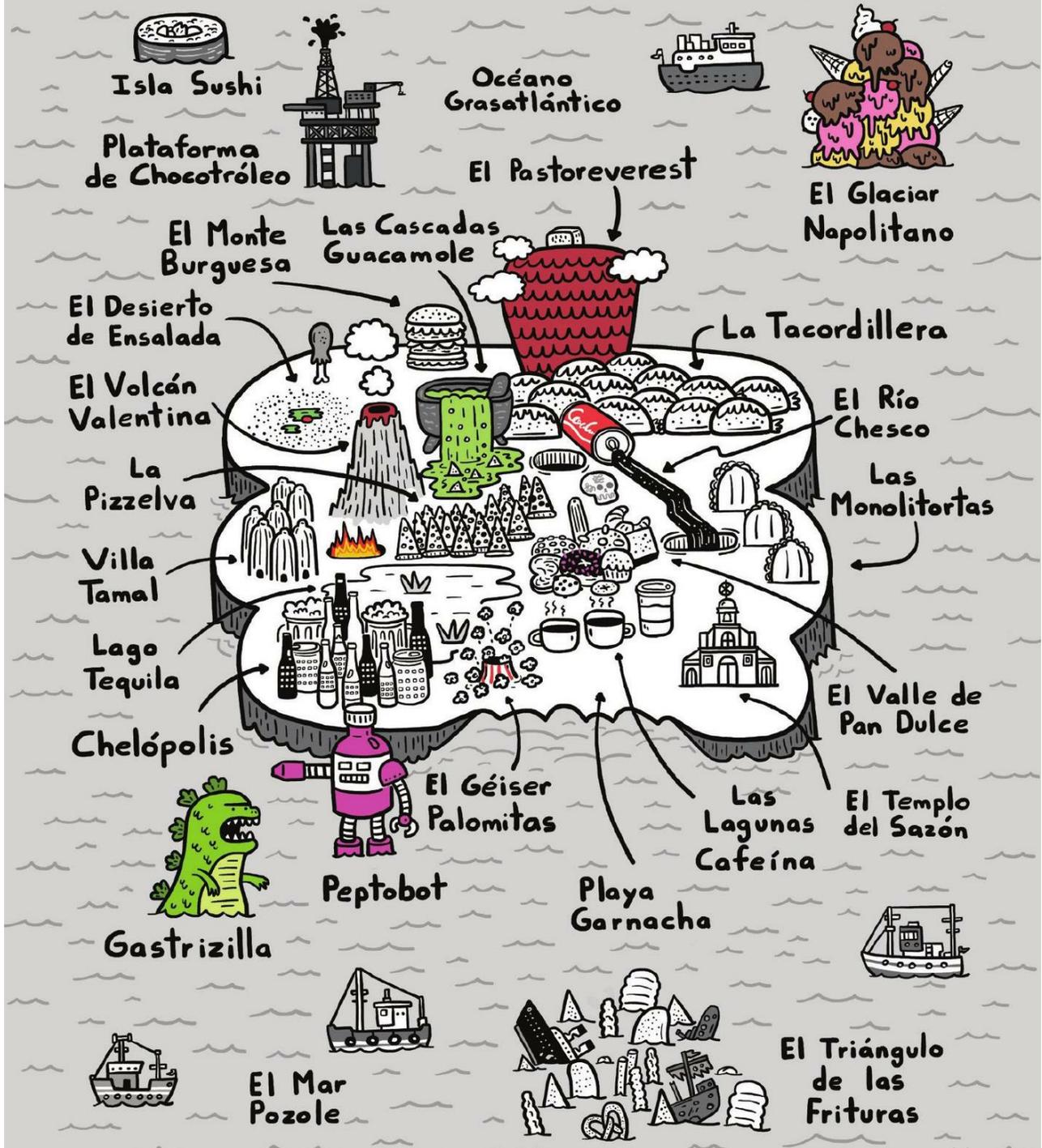
Me di cuenta de que atrás de muchos de mis recuerdos siempre hay comida y que sería divertido contar mi historia por medio de garnachas, pan de dulce y mucha cerveza.

En este libro vas a encontrar un mapa creado a partir de los sabores que estuvieron a mi alrededor en todas las etapas de mi vida.



Espero que lo disfrutes y que, como a mí, te llene de deliciosos y grasosos recuerdos.

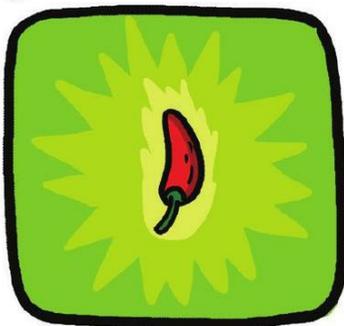
MAPA DE MI LONJA



CAPÍTULO 1



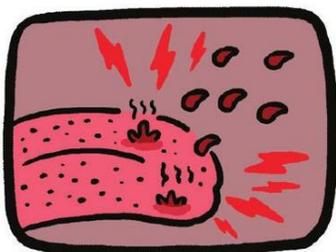
Soy mexicano, y a los mexicanos nos gusta el picante.



En la casa de un mexicano siempre vas a encontrar:



Cuando comemos algo picoso, la mente activa los receptores del dolor.



Se transforma en algo placentero.

Si eres de los que pide sus tacos sin salsa, por favor suelta este libro y dirígete a la salida más cercana.



El gusto por el picante es un gusto adquirido desde que somos pequeños.



Los mexicanos comemos chile con **TOD**O.



Es la primera experiencia peligrosa que enfrentamos.



La sensación es parecida a sentir que la lengua se quema.



Pero al darnos cuenta de que no hay ningún daño...



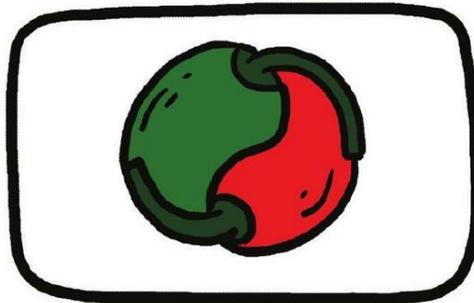
Pero eso no significa que seamos 100% masoquistas. Fuera de México es difícil encontrar una buena salsa para acompañar la comida.



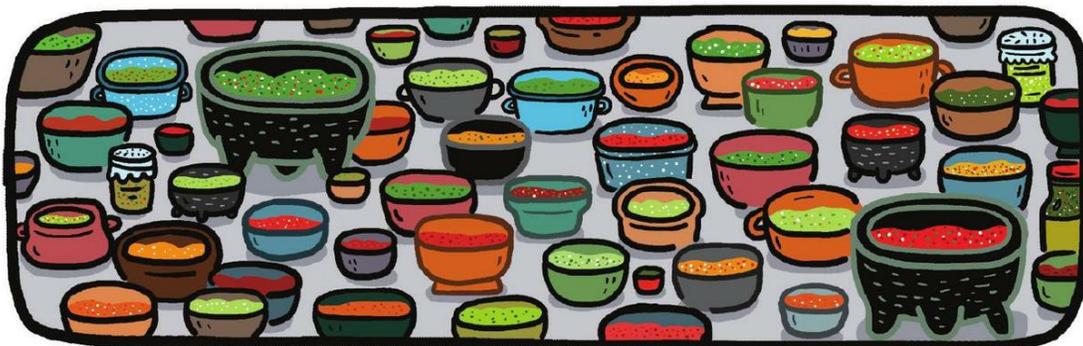
La mayoría de las marcas se preocupan más por el picor que por el sabor.



Pero una buena salsa no es la que pica mucho, sino la que pica rico.

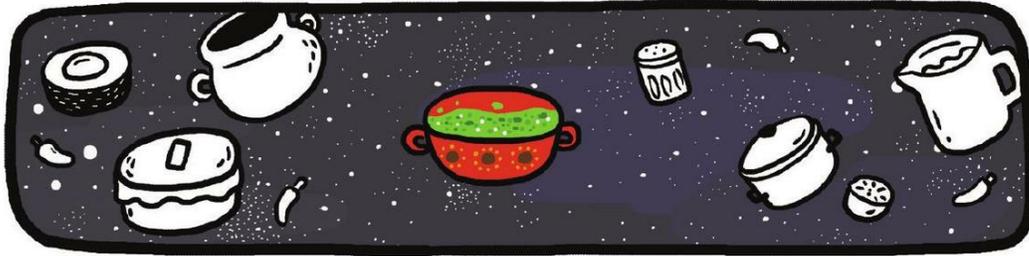


Hacer una buena salsa es un arte en el que los mexicanos tenemos siglos de experiencia.



¡Los sabores, combinaciones y colores no tienen fin!

En mi casa (que es su casa) nunca puede faltar una salsa en la mesa. Es el centro del universo.

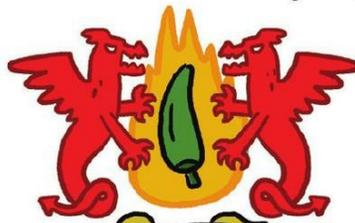


La salsa es el escudo de armas de cada familia, porque cada una la prepara diferente.



PÉREZ

Molcajeteada sabe mejor



GÓMEZ

¡Picosita como dios manda!

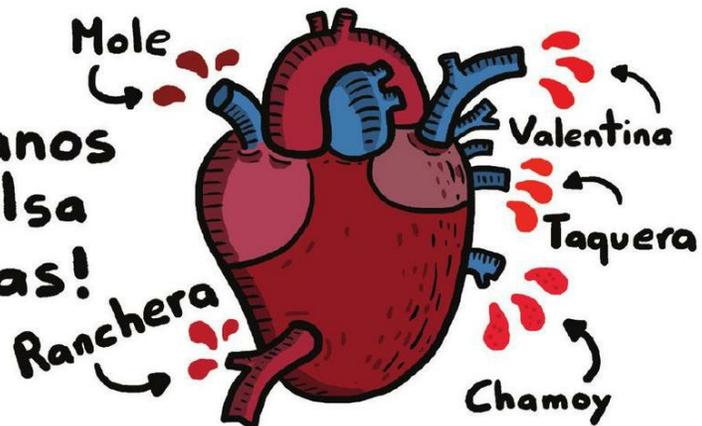


HERRERA

Cilantro y cebolla



¡A los mexicanos nos corre salsa por las venas!



Como a todos los niños,
me gustaban los dulces
picositos...



Si los has probado todos, eres 100% mexicano.

Algunos picaban más que
otros, pero todos eran
adictivos y deliciosos.

Generalmente los comía en la escuela, porque a mi mamá no le gustaba que comiera tantas golosinas y comida chatarra.



Sacar un botecito de chile en polvo durante una clase era lanzar un reto a todos los que estaban a tu alrededor.



Las elegantes se lo comían poco a poco... disfrutándolo.



Los osados se lo comían en un solo movimiento.



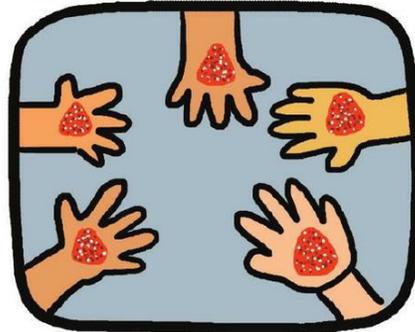
Los más atascados se lamían la mano para no dejar nada.



Enchilarse era sinónimo de diversión y peligro.



Inmediatamente los brazos se estiraban y pequeños montoncitos se formaban en cada mano.



Los churrumais y las papas adobadas eran una de mis debilidades.



Tenia que tener cuidado al abrir la bolsa, porque el sonido atraía a depredadores.



Adentro de cada bolsa había un sobrecito con salsa, pero además incluía un valiosísimo Tazo.



Pequeñas fichas de plástico que marcaron a todos los niños de mi generación.



Algunos días me cubría de gloria...



¡Las batallas eran legendarias!



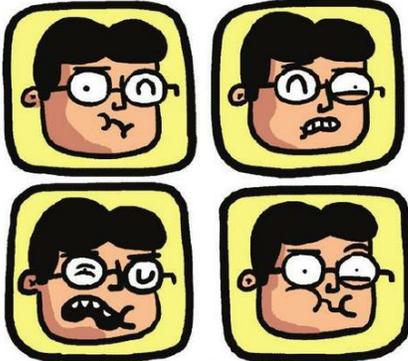
Y otros, sólo quedaba el amargo sabor de la derrota.



Las paletas de sandía eran un verdadero reto.



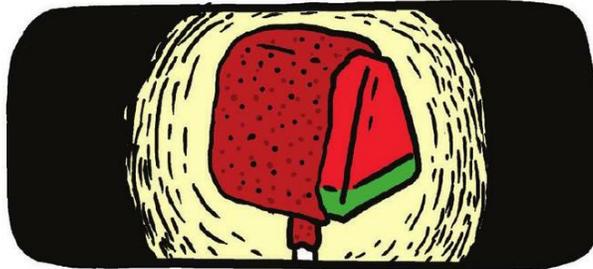
Mi cara se deformaba en graciosas muecas en cada intento...



Como científico loco, me gustaba experimentar con los sabores y buscar nuevas maneras de enchilarme...



Tenia que atravesar una capa de chile antes de llegar al caramelo.



Pero una vez que llegaba al centro, la mezcla de sabores era gloriosa.



Las manchas en el uniforme y en las yemas de los dedos eran evidencia de mi adicción.



La escuela terminaba con el ritual de las papas con salsa Valentina. Un ritual que divide a los hombres de los niños.



La cantidad de salsa demostraba tu coraje.



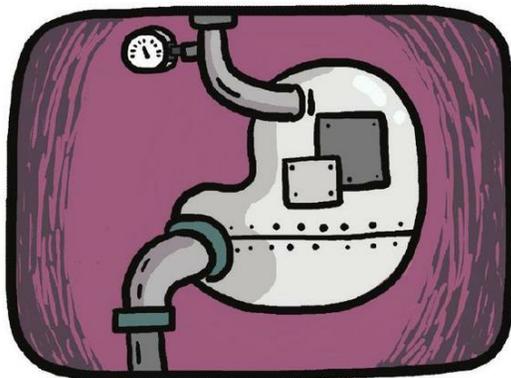
Beberlo todo era motivo de admiración.



El juguito que quedaba al final era siempre lo mejor.



A esa edad tenía estómago de acero.



Mi abuelo era un hombre grande y fuerte.



Fue obrero en una fábrica de acero durante 30 años.



Aunque estaba retirado, todo el tiempo lo veía arreglando algo.



Era un hombre serio, excepto cuando miraba caricaturas con nosotros.



A mi abuelo le gustaban los chiles toreados.



A la hora de la comida, mi abuela se los servía en una cazuelita.



Un día decidí darle una mordida a uno de esos chiles.



¡Fue uno de los peores errores de mi vida!



Nunca había visto a mi abuelo reír tanto.



No puedo pensar en mi infancia sin revivir esos momentos picositos llenos de diversión, peligro y sabor.



Es difícil explicar por qué nos gusta tanto el picante, pero sin el chile nuestra comida sería aburrida y sin chiste.



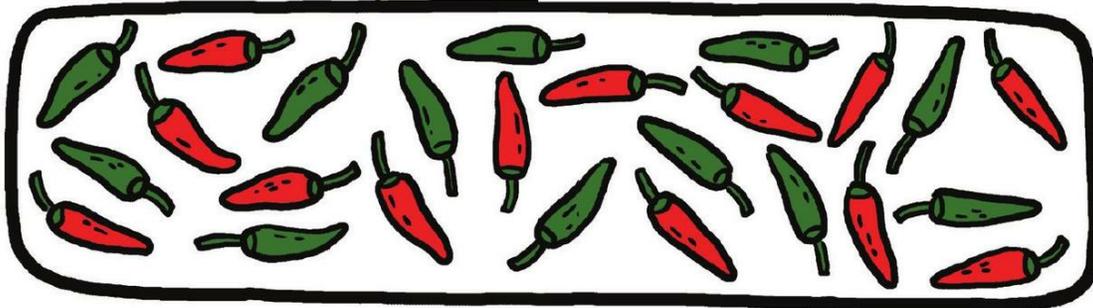
Sabores que me hacen sentir afortunado de haber nacido en un país como México.



Me gusta pensar que comemos picante por la misma razón que nos lanzamos en paracaídas o nos subimos a una montaña rusa... Nos gusta ponerle sabor a la vida.



Y no importa en qué lugar del mundo nos encontremos...
¡Donde hay chile, hay patria!



Y por si te quedaste picado, aquí te dejo las recetas de las salsas que más preparan en mi casa.

SALSA VERDE

Ingredientes:

- 25 tomatillos
- 2 chiles jalapeños
- 2 chiles serranos
- 1/2 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo pequeño
- 20 ramas de cilantro
- Sal al gusto



1 Corta los tomatillos y los chiles, y pica finamente la cebolla y el cilantro.

2 Muele todo en licuadora con un poco de agua y sal al gusto. (Utiliza sólo 1/4 de la cebolla y 1/4 del cilantro)



3 Añade el cilantro y la cebolla sobrante y mezcla con una cuchara.



SALSA ROJA

Ingredientes:

- 4 jitomates
- 4 chiles jalapeños maduros
- 1 diente de ajo pequeño
- 5 ramas de cilantro picado
- 1/2 cebolla picada
- Sal



1 Asa los jitomates y los chiles durante 10 min.



2 Machaca los chiles y el jitomate en el molcajete con el diente de ajo y sal al gusto.



3 Agrega el cilantro y la cebolla, y mezcla con una cuchara.



SALSA TAQUERA

Ingredientes:

- 3 chiles serranos
- 2 jitomates
- 5 tomatillos
- 4 chiles de árbol
- 1/4 de cebolla pequeña
- 1 diente de ajo pequeño
- 5 ramas de cilantro picado
- Sal al gusto

2 Licua todo junto con el cilantro, sal al gusto y un poquito de agua.



1 Cuece los chiles, los jitomates, los tomatillos, el ajo y la cebolla en un recipiente con agua caliente durante 10 min.



SALSA INFIERNO HABANERO

¡Solo para machos!

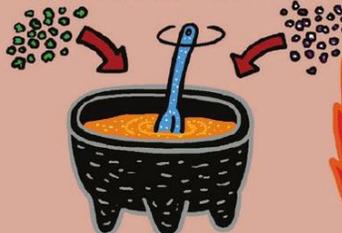
Ingredientes:

- 4 chiles habaneros
- 1 chile manzano
- 20 tomatillos
- 1 diente de ajo chico
- 1/2 cebolla morada picada
- 1/4 de cebolla blanca picada
- 15 ramas de cilantro picado

2 Muele los chiles, el ajo, el tomatillo y la cebolla blanca.



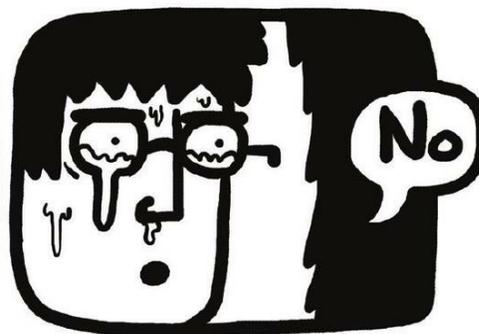
3 Agrega el cilantro y la cebolla morada. Mezcla con cuchara.



1 Asa los chiles y los tomatillos durante 10 min.



MUY MACHO



betinorama

NIÑO INTERIOR



betinorama

PECADO

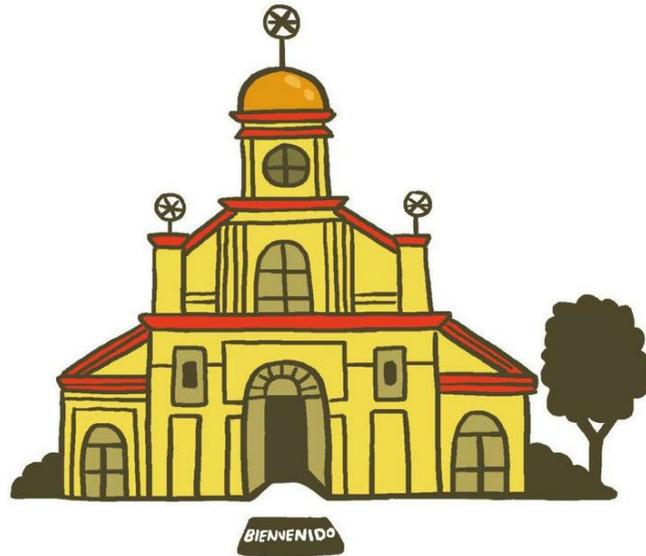


Tacolapsando



CAPÍTULO 2

EL TEMPLO DEL SAZÓN



La primera imagen que llega a mi mente cuando pienso en mi casa es la cocina.



Ella es de Cunduacán, un caluroso pueblo de Tabasco.



Mi abuela era una mujer humilde, pero muy guapa. A sus 22 años le sobraban pretendientes.



Y en el centro de ésta, mi abuela concentrada preparando la comida.



Llegó a la Ciudad de México en 1943 a visitar a su hermana que vivía en una pequeña vecindad en la colonia Lechería.



Pero fue un afortunado joven de Pachuca, Hidalgo, el que conquistó su corazón.



La corta visita de 2 meses se transformaría en una travesía de más de 50 años junto al hombre que se convertiría en mi abuelo. ♥ ♥ ♥ ♥ ♥



Él le había robado su corazón, pero sin duda ella era la dueña de su estómago.



A pesar de que pasaron por épocas muy duras, nunca faltó la alegría que sólo puede provocar un rico plato de frijoles charros, una buena salsa y ♥ unas tortillas recién hechas.



Juntos tuvieron 4 inquietos hijos ♥



Mi abuela cosía ajenos y vendía gelatinas para ayudar a su viejo. ♥



Mis abuelos no le tenían miedo al trabajo.



Mi abuela siempre tuvo talento para la cocina.



Pero fue durante los años en la vecindad que perfeccionó este arte gracias a sus comadres, un grupo de señoras a las que, como a mi abuela, les gustaba cocinar.



Entre todas compartían recetas familiares,



secretos gastronómicos...



Y los más jugosos chismes.



La vida era difícil en la vecindad, pero eso sí... inunca faltó sabor!



Cuando mi abuela cocina, no cocina sola. Sus comadres están con ella guiando cada movimiento de su mano.



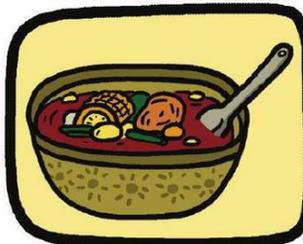
Todos los días, sin excepción, mi abuela nos consentía con sus ricos guisados.



Chiles en nogada en septiembre.



Mole de olla para festejar el cumpleaños de mi mamá.



Lomo de cerdo en Navidad.



Cazuelas repletas de tamales para el Día de la Candelaria (por dos semanas sólo comíamos tamales).



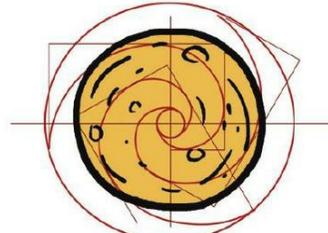
¡Era un niño con suerte!



Así como no puede faltar la salsa en la casa de un mexicano, tampoco pueden faltar las tortillas.



Las tortillas son el más claro ejemplo de la ingeniería mexicana aplicada a la cocina. ¡Sirven para todo!



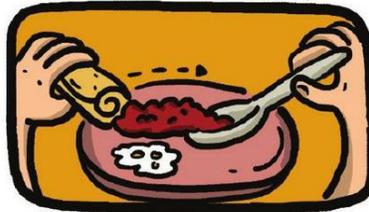
¡PERFECTA!

USOS DE LA TORTILLA

Como cucharita.



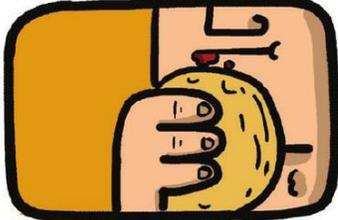
En rollito, para agilizar el movimiento de la comida en el plato.



Para agarrar comida en caso de prisa.



Como servilleta.



Para trapear la salsita del plato.



Y en el clásico taco.



¡Todo sabe mejor si está en una tortilla!

Media hora antes de que la comida estuviera lista, mi abuela nos mandaba a mi abuelo y a mí por las tortillas.



La fila por la tarde siempre era larga, pero las tortillas recién hechas saben mejor.



La mayoría llevábamos servilletas de tela porque, para los que saben, ésta es la mejor manera de mantenerlas calientitas hasta llegar a la mesa.



Me maravillaba ver cómo ese viejo monstruo mecánico devoraba kilos y kilos de masa y los convertía en esponjosas tortillas que salían formaditas una por una.



La dueña de la tortillería sólo tenía un brazo. El monstruo mecánico se lo había quitado en un accidente.



A pesar de eso, su velocidad era impresionante.



Siempre me regalaba una sonrisa y una tortilla con sal para el camino.



En cuanto las tortillas se ponían en la mesa, se escuchaba el llamado de la abuela.



La cocina no tardaba en llenarse.



Cuando pienso en los mejores momentos con mi familia, siempre son alrededor de una mesa, riendo y comiendo. Nos encanta estar en "bola."



Y si la comida fuera una religión, mi abuela sería una santa y su cocina, un templo.



Al momento de hacer este libro, mi abuela tiene 91 años, y como cuando era joven, sigue compartiendo la palabra de su sazón en cada platillo.



Cuando le pregunté a mi familia cuál era la mejor receta de la abuela para incluir en el libro, la respuesta fue unánime:

MOLE DE OLLA

Ingredientes: (10 personas)

Lo más importante de esta receta es poner los ingredientes en el orden y en el momento correctos.

Carne de res:

- 1 kilo de chambarete
- $\frac{1}{2}$ kilo de aguja
- $\frac{1}{2}$ kilo de hueso con tuétano

- 4 cucharadas de manteca
- $\frac{1}{2}$ kilo de masa de tortilla
- 3 chayotes
- 250 g de ejotes
- 3 xoconostles
- 2 elotes tiernos
- 4 calabacitas
- 4 papas
- 15 chiles guajillos secos
- 2 chiles anchos
- 2 ramitas de epazote
- $\frac{1}{2}$ cebolla mediana
- 5 tomatillos
- 6 dientes de ajo
- 1 cubo de caldo de pollo
- Aceite
- Sal al gusto



Las bolitas de masa

1 **Agrega la manteca y una cucharada de sal a la masa.**



3 **Úntate unas gotas de aceite en las palmas y los dedos, y haz pequeñas bolitas con la masa.**



2 **Amasa hasta combinar todos los ingredientes.**



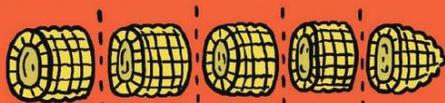
4 **Te van a quedar aprox. 20 bolitas de 3 cm cada una.**



Las verduras

Lava las verduras y córtalas de la siguiente manera:

Elote



Xoconostle



Calabacitas



Chayote



Papa



Ejote



Preparación

1 El caldo

Agrega a una olla con agua caliente la carne de res, 3 dientes de ajo, el epazote, la cebolla y sal al gusto. Déjalo hervir por 3:15 h.



Si el nivel de agua baja, agrega más.



2 La salsa

Quítale las semillas a los chiles y cuécelos con los tomatillos (previamente asados) en una olla con agua caliente durante 20 minutos.



3 Licua los chiles junto con los tomatillos, 3 dientes de ajo pelados y la masa que sobró.



4 Vierte la salsa en una olla con aceite caliente. Agrega un cubo de caldo de pollo, sal al gusto y déjala sazonar por 30 min.



5 Agrega la salsa al caldo.

Toma el tiempo a partir de que el caldo comienza a hervir y agrega en el siguiente orden:

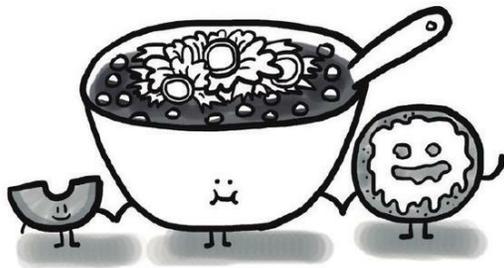
- 6 2:00 hrs - El elote y el epazote
- 7 2:15 hrs - El ejote y el xoconostle
- 8 2:45 hrs - Las bolitas y el chayote
- 9 3:00 hrs - La papa y la calabaza
- 10 3:15 hrs - ¡Sirve y devora!



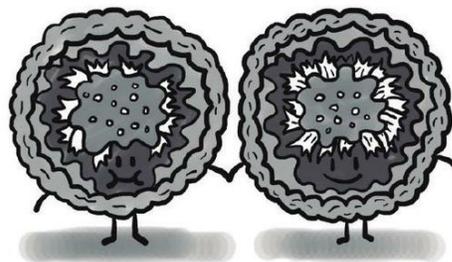
Antes de servir, retira la cebolla, los ajos y el epazote del caldo.

Lógica de la sabrosura

Si el pozole es
100% sabroso...



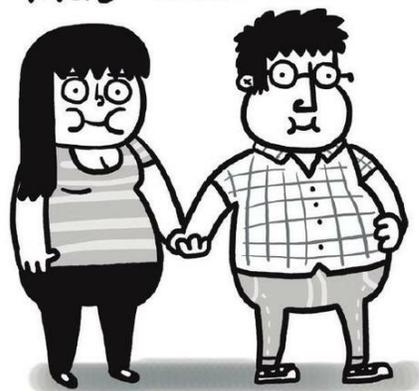
Si los sopes son
100% sabrosos...



Si el
chile en
nogada es
100%
sabroso...



Entonces somos 300%
más sabrosos.



betinorama

La fiesta



CAPÍTULO 3

LA DELICIOSA COMIDA PROHIBIDA

Mi mamá es doctora y siempre se preocupó por nuestra alimentación (tal vez demasiado). En nuestra casa no se tomaba refresco, los puestos de la calle estaban prohibidos y teníamos ensalada en la mesa todos los días.

¡No le pongas tanto chocolate, que te va a dar diabetes!

¡No comas tanta sal, porque te hace daño!

¡No comas tanta grasa, porque se te tapan las arterias!

¡Si comes en la calle, te puede dar tifoidea!



Crecí pensando que los puestos de la calle estaban llenos de bichos y enfermedades.

Mi tío, indiferente a las advertencias de mi mamá, era un cazador de sabores de la calle, siempre en la búsqueda de antojitos mejores que los del último puesto.



Su filosofía era que lo que no te mataba te hacía más fuerte.

Los domingos nos traía de contrabando sopes, barbacoa y carnitas de puestos sólo conocidos por expertos.

Yo no entendía cómo algo tan sabroso podía ser tan peligroso.



Mi mamá es madre soltera y nunca conocimos a nuestro padre. Pero no hizo falta: teníamos a mi tío.



Acompañar a mi tío a su imprenta era como entrar a un mundo de ciencia ficción.



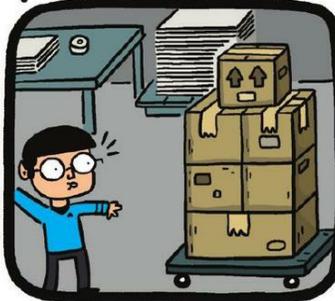
En ese planeta la atmósfera estaba llena de olores extraños provenientes de químicos tóxicos y venenosos.



Montañas de papel y grandes rollos obstruían el paso por todos lados.



Robots fabricados de cajas de cartón eran transportados por toda la planta.



Todo era movimiento y la gente se movía a la velocidad de la luz.



Las lenguas eran extrañas y por alguna razón todos se llamaban igual.



Mi tío supervisaba todo desde su cabina suspendida del techo.



El taller estaba lleno de pequeños y grandes aparatos repletos de interruptores que me gritaban que jugara con ellos.



Como ingeniero de una nave espacial, el supervisor presionaba botones y movía palancas para asegurarse de que las máquinas nunca se detuvieran.



El área de diseño era un lugar moderno y futurista con pantallas, teclados y cables por todos lados.



Sillas con rueditas servían como transporte. En el futuro no tenías que caminar.



En una esquina había una puerta giratoria que te enviaba a una dimensión donde todo era rojo.



¡Era un mundo lleno de misterios!



Pero lo que más me gustaba investigar en esta galaxia lejana era la comida.



Lo mejor de visitar a mi tío era que sin el ojo vigilante de mi madre podía experimentar esos manjares callejeros que en mi casa no podía.



A la secretaria de mi tío le gustaban los chicharrones con cueritos.



La primera vez que vi unos cueritos me resultaron repulsivos. Su consistencia blanda y su apariencia babosa los hacían parecer de origen alienígena.



No podía estar más equivocado.



La principal fuente de energía del prensista eran unos huaraches gigantes.



Una gruesa tortilla ovalada hecha a mano, saturada de ingredientes, de calorías, de culpa...



¡Y de sabor!



Los gustos de mi tía, aunque más saludables, eran igual de impresionantes.

Enormes cocteles de frutas bañados en crema chantilli y miel de abeja.

No importaba su tamaño, al final sólo quedaban los tenedores.



Como explorador intergaláctico, uno de los mayores peligros era la deshidratación.

Afortunadamente, siempre se contaba con un enorme suministro de bebidas carbonatadas ideales para aventureros espaciales.



¡ERUCTO! ¡Sobrevivir en el espacio era delicioso!

Es difícil resistirse a la comida prohibida en un país como México, donde en cada esquina encuentras un puesto de antojitos.



Una gordita de chicharrón.

Y aunque muy pocas veces he llegado a enfermarme...



¡Yo te maldigo, gordita de chicharrón!

Estoy de acuerdo en que es importante cuidarse, pero también es un pecado no disfrutar de vez en cuando de una grasosa garnachita por el puro gusto de vivir.



Puedo decir sin lugar a dudas que...



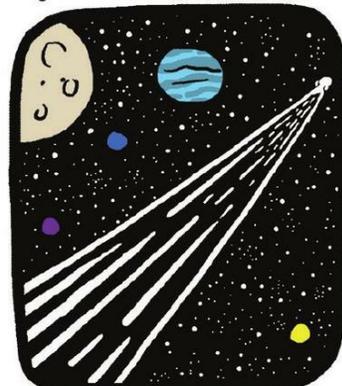
¡NO ME ARREPIENTO DE NADA!

El mundo es un lugar delicioso y sólo los más intrépidos se aventuran a explorarlo.



¿Hacia dónde, capitán?

En busca de manjares desconocidos.



El delicioso

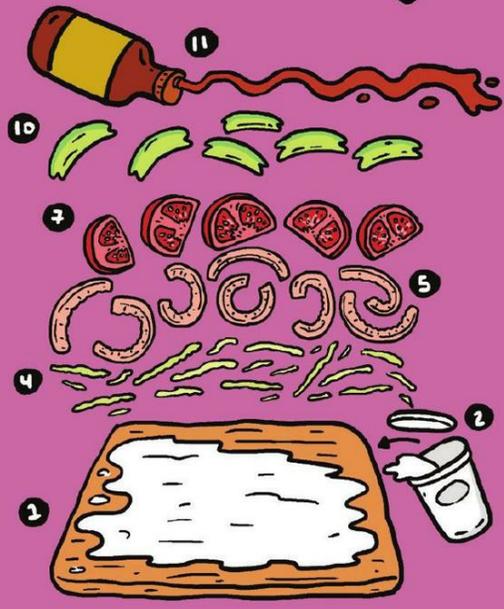
CHICHARRÓN

CUERITOS



- 11 Salsa botanera
- 1 Chicharrones prensados
- 3 Frijoles bayos refritos
- 10 Aguacate
- 2 Crema
- 7 Jitomate
- 4 Col picada
- 5 Cueritos en vinagre
- 6 Queso rayado
- 12 Chile en polvo
- 8 Crema líquida
- 9 Queso amarillo

Estilo chilango



Estilo norteno



Jugo de naranja



betinorama

Dos de tripa



Siempre que como tacos me siento en una película de terror.

¿Estás harta de que la gente se burle de ti por ser delgada?



¡Es muy sencilla!
¡Solo come **tacos**, **tamales** y **tortas** todos los días a todas horas!



¡Ten el cuerpo que siempre soñaste!



Pues ya puedes dejar de llorar, porque **betinorama**

presenta:
LADIETA 
DE LAS 3T's

Deshazte de la molesta piel pegada al hueso y pasa de esto...  a esto! 



¡Y llénate de amor!



Más informes con tu taquero más cercano.



betinorama

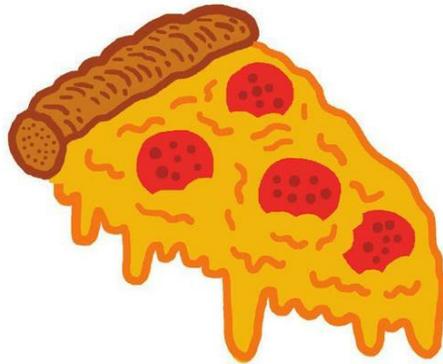
HOY TE ME ANTOJAS



betinorama

CAPÍTULO 4

**PIZZA
TIME!**



Tener un hermano es genial, tuve la fortuna de haber crecido con uno.



Siempre tenía con quién jugar.



Fue mi primer compañero en el crimen.



Y espantarlo era la mejor manera de comenzar el día.



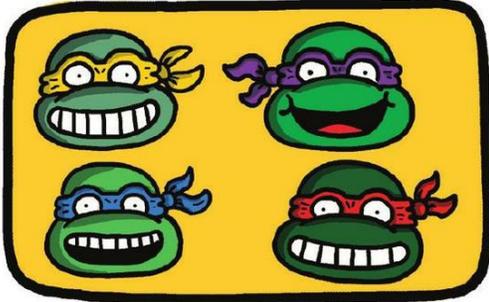
Como todos los hermanos, tuvimos algunas peleas.



Pero la mayoría del tiempo nos llevábamos bien.



A principios de los 90 el mundo había sido conquistado por cuatro tortugas mutantes que practicaban el antiguo arte del ninjutsu.



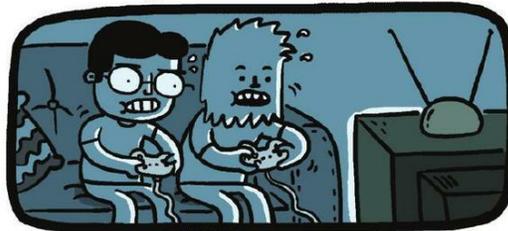
Mi hermano y yo no escapamos a esa fiebre ninja.



¡Lo teníamos todo!



Las horas y horas que pasamos jugando sus videojuegos son de los mejores recuerdos que tengo de mi infancia.



Unidos podíamos destruir ejércitos completos y derrotar a los más terribles jefes.



Cuando mis primos nos visitaban, nos poníamos unas máscaras que mi mamá nos había hecho y nos transformábamos en nuestros héroes.



Juntos pateábamos traseros y acabábamos con el mal.



Algunas veces los villanos eran más fuertes que nosotros.



¡Pero nunca nos rendíamos y siempre contraatacábamos!



Las tortugas ninja no sólo tocaron nuestros corazones, también tocaron nuestros estómagos.



Religiosamente, mi hermano y yo veíamos su caricatura todas las tardes.



En todos y cada uno de los capítulos, las tortugas vencían a sus enemigos y celebraban ordenando pizzas de los más extravagantes ingredientes.

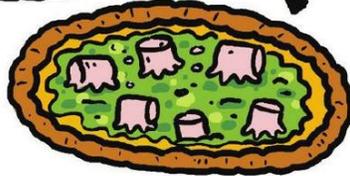


Helado y anchoas

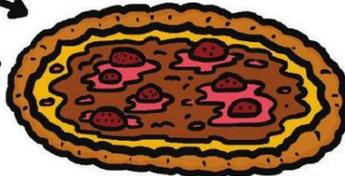
Guacamole y bombones



Jarabe de chocolate con ajo y pepinillo



Frijoles con yoghurt de fresa



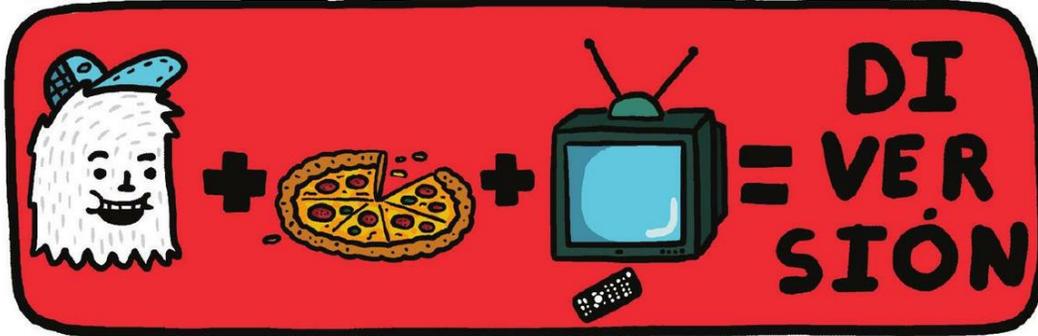
A nosotros se nos hacía agua la boca al ver cómo las devoraban.

Y nos empezamos a preguntar si era posible vivir a base de pizza, como nuestros héroes.

La respuesta fue un rotundo "sí".



Durante la secundaria, pedir pizza era un evento especial que significaba que nos íbamos a desvelar frente a la televisión.



Wicho era implacable cuando la pedía, y nunca tuvo piedad con el repartidor si se tardaba más de media hora en llegar.

El intoxicante olor a queso al abrir la caja era enloquecedor.



La primera rebanada era la más caliente y seductora.

La impaciencia de mi hermano lo hizo sufrir más de una quemadura.



Los mejores capítulos de los Expedientes Secretos X siempre estaban acompañados de una pizza de carnes frías.



Rentar varias películas y tumbarnos en el sillón para verlas mientras aniquilábamos una pizza era para nosotros el fin de semana perfecto.



Aunque a mi mamá no le gustaba nuestra nueva dieta...



Cuando Michael Jordan alzó la copa de su sexto campeonato, nosotros lo celebramos con una pizza hawaiana.



Las orillas servían como trofeos para saber quién había comido más pedazos.



No fueron pocas las veces que la descubrí comiéndose una rebonada a escondidas.



Al día de hoy siempre que veo una pizza me acuerdo de mi hermano, y si no lo dibujara como un monstruo peludo, probablemente lo dibujaría como una rebanada de pizza.

Mientras que los 90 y las tortugas ninja ya sólo viven en mis recuerdos, la pizza llegó para quedarse y nos ha convertido en los hombres que somos ahora.



Todavía me sigo reuniendo con Wicho para jugar videojuegos y comer pizza.

E igual que cuando éramos pequeños...



La vida sigue siendo mucho más divertida cuando tienes a alguien con quién compartirla.



PIZZA



La masa CRUJIENTE

Ingredientes para 4 pizzas medianas:

- 450g de harina de trigo
- 2 cucharadas cafeteras de levadura
- 1 cucharada sopera de sal
- 1 taza de agua (200ml)
- 1 cucharada cafetera de azúcar
- 3 cucharadas de aceite de oliva



1 En un tazón, mezcla 5 cucharadas de harina, la levadura y el azúcar con un chorrito de agua. Deja reposar la masa por 15 minutos.



2 Agrega la sal, el agua y el resto de la harina. Amasa hasta que la mezcla quede chiclosa.



3 Esparce harina en una superficie limpia y amasa por 10 min. Al mismo tiempo, agrega el aceite de oliva.



4 Divide la masa en 4 porciones y colócalas en un lugar tibio durante 45 min para que esponje.



La salsa

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 cucharada de ajo en polvo
- 1/2 cucharada de perejil seco
- 1 cucharada de orégano seco
- 1/2 cucharada de albahaca seca
- 1/2 taza de puré de jitomate
- 2 tazas de jitomate triturado
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de azúcar
- Una pizca de pimienta negra molida



1 Fríe el ajo en el aceite a fuego lento durante 5 min y agrega la cebolla picada.



2 Agrega los demás ingredientes y déjolos cocer a fuego medio durante 10 min.



Preparación:

1 Agrega aceite de oliva a un molde para pizza y coloca la masa. Extiéndela con los dedos.



2 Precalienta el horno a 250 - 300°C



3 Mete la pizza por 5 min (para que seque la masa).



4 Agrega la salsa de tomate y métela nuevamente por 5 min.



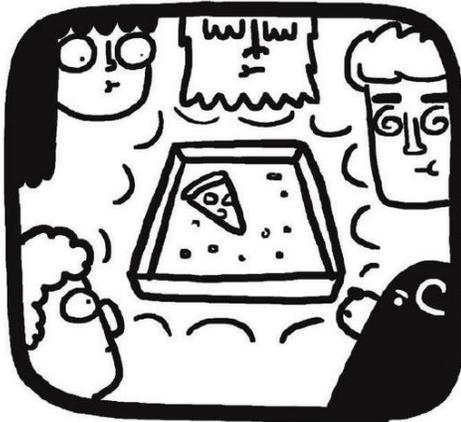
5 Agrega los ingredientes de tu gusto y métela por otros 7 min.



Nuestras favoritas



Los juegos del hambre



betinorama

OBSIDAD



betinorama

CAPÍTULO 5

SUPER-
CHELERO



Todos los días por la tarde podía sentir "la sed".



Estaba lleno de rebeldía,

Tenía 17 años y estudiaba la prepa. Aún no sabía lo que quería de la vida, no tenía responsabilidades y el futuro estaba muy lejos.



de calentura...

No era buen estudiante. Sólo cargaba un cuaderno en mi mochila y lo tenía repleto de dibujitos.



y de barros.



En estos tiempos de confusión y cambios, la cerveza era el líquido que hacía que los engranajes sociales se mantuvieran en movimiento.

Eran los tiempos de ¡superchelero!



El enemigo era el tedio, y la cerveza, el líquido que nos liberaba del aburrimiento.



Tomábamos cerveza porque se ajustaba a nuestro presupuesto y siempre se antojaba.



Echar la chéve con los amigos era la mejor manera de conocerlos. Mis mejores amistades se construyeron a base de cerveza.

Filosofar con Baltazar, mientras tomábamos Negra Modelo, me hizo comprender más de los complejos misterios del universo.



Tomar cerveza en bolsa con 'El Asesino' en la calle era siempre una aventura.



Jugar dominó con Juancho, hasta que el cartón de chelas se acabara, era la mejor manera de empezar un viernes por la tarde.



Cantar apasionadamente y a todo volumen con todos mis amigos nos hacía sentir vivos.



Abrir una chela era un ejemplo de habilidad y destreza.



Cuando la noche llegaba y la fiesta empezaba, la cerveza se convertía en nuestra fuente de energía, dándonos superpoderes y habilidades sobrehumanas.

Pasos de baile nunca antes vistos nos convertían en los reyes de la fiesta.



Las mentiras se acababan y nuestras palabras sólo conocían la honestidad.



Nuestros defectos se esfumaban y nos convertíamos en atractivos galanes.



Llenos de coraje, encontrábamos el valor para actuar y cometer errores.



Nuestros corazones se llenaban de amor y nuestras bocas sólo escupían frases de cariño.



Éramos locos e irresponsables, y nuestro grito de guerra era:



Pero bien dicen que todo gran poder conlleva una gran responsabilidad, y el exceso de cerveza nos hacía caer en los tentáculos de...



La peda se alimentaba de corazones rotos y de drama.



Nos hacía blasfemar y renegar del amor.



Nos hacía aullarle a la luna canciones de dolor y traición.



Nos sacaba al Tyler Durden que todos llevamos dentro.



Nos despojaba del estilo...



Y de nuestras entrañas.





Al día siguiente, lo único que quedaba eran preguntas, dolor de cabeza y coscos vacíos.



¿Cómo llegué a mi cama?

¿Qué pasó?

¿Y mi celular?

¿Y mi cartera?



¿Y mis lentes?

Siempre me decía la misma mentira.



Pero sólo hacía falta que alguien me dijera las palabras mágicas...

¡Y superchelero salía al ataque otra vez!



Ring
Ring
Ring



¿Buenooo?

¿Una chelita, compadre?



15 años después, todavía siento "La sed" de vez en cuando.

Y aunque ya no es como antes, siempre es un gusto chelear con mis amigos y recordar esas locas épocas.

Esas épocas que nos hicieron los amigos que somos ahora.



¡Se me antoja una cerveza!



¡SALUUUUUD!

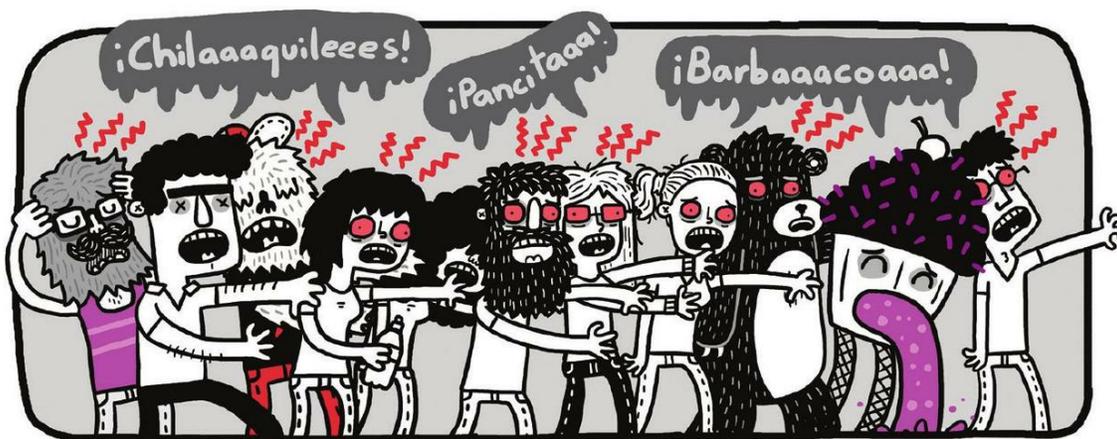
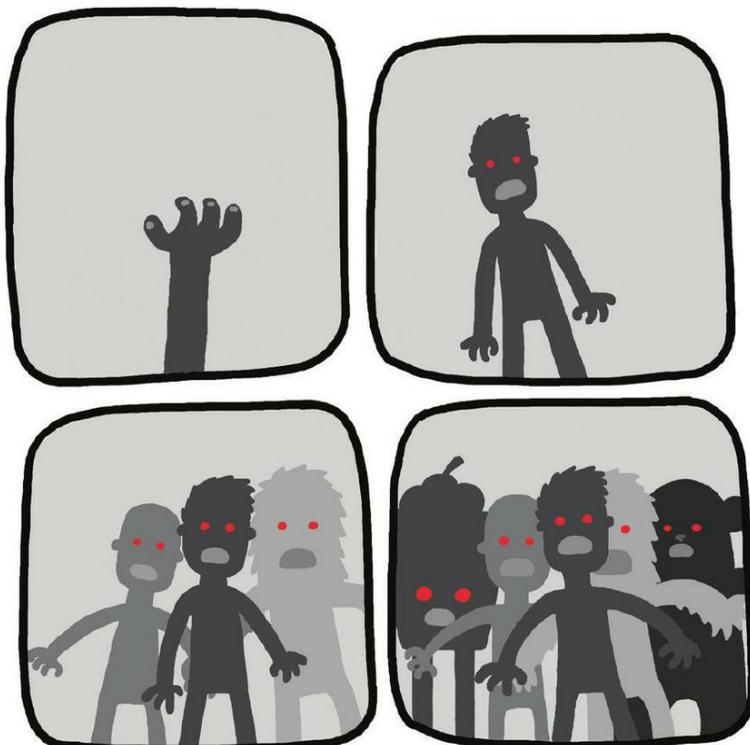
UNA CHEMA PARA TODA OCASIÓN



LA TÉCNICA DEL ESCARCHADO



El amanecer de los crudos vivientes



¡Chilaaquilees!

¡Pancitaaa!

¡Barbaaacoaaa!

betinorama

REGAÑO



betinorama

CAPÍTULO 6

EL BROWNIE ESPACIAL



Al terminar la universidad, me fui dos meses a Europa de mochilazo con mi novia Mónica.



Amante del cine y educada por el MTV de los 90, Mónica era una auténtica melómana y una apasionada cinéfila.



Uno de nuestros destinos fue la ciudad de Ámsterdam, una pequeña y hermosa ciudad llena de canales, bicicletas y tulipanes que se encuentra en el norte de Holanda.



Nos hospedamos en un económico y agradable hostel en el centro de la ciudad. El lugar estaba tapizado de cuadros y fotos, y cómodos sillones permitían que viajeros de todo el mundo se relajaran mientras leían o chateaban en sus computadoras.



Visitamos la melancólica casa de Ana Frank.



Recorrimos el sensual barrio rojo, donde enormes guaruras nos prohibían sacar fotos.



Nos explicaron el proceso de fabricación de la cerveza en la fábrica de Heineken.



Y visitamos varios de los coffeeshops que abundan por la ciudad.



Entrar a un coffeeshop es una experiencia diferente. Provenimos de un país donde la marihuana es ilegal, y es interesante ver cómo cambia el consumo en un lugar donde, además de ser legal, es socialmente aceptado fumar un "churro".



Lo primero que notamos fue la enorme cantidad de variedades que podías comprar, cada una con propiedades e intensidades diferentes.



La gente que trabajaba ahí siempre fue muy amigable y paciente al educarnos en las características de los distintos tipos.

Además de pequeñas cantidades de marihuana fresca y "porros" prehechos...



También era posible comprar brownies, galletas, muffins y otros comestibles a base de cannabis.

Nunca habíamos probado un brownie mágico, pero éste era nuestro último viaje antes de convertirnos en peones corporativos y lo único que queríamos era absorber la mayor cantidad de experiencias posibles.



EL MÁGICO VIAJE CÓSMICO DE MÓNICA Y ALBERTO

EN LA FASCINANTE TIERRA DE LOS MOLINOS

Etapa 1
El Nirvana



Etapa 2
La iluminación



Etapa 3
La hora del payaso



Etapa 4
El viaje
Technicolor

Etapa 5
La paranoia



Etapa 6
El monchis



Hambrientos como lobos feroces, devoramos todo lo que las calles de Ámsterdam nos podían ofrecer.

Papas bañadas en mayonesa y otras extrañas salsas.



Arenques frescos que comíamos de un solo bocado.



Pay de manzana con crema batida.



Delgados waffles rellenos de caramelo derretido.



Croquetas fritas rellenas de queso que salían de curiosas máquinas expendedoras.



¡Fue un viaje espectacular!



Pero como todo buen viaje, algún día tenía que terminar.

Pocos meses después nuestra relación terminó. Nos despedimos entre lágrimas y un fuerte abrazo una lluviosa tarde de octubre.



Fue mi primera relación seria, y aunque la recuerdo con cariño, es de sabios saber soltar algo que no funciona y seguir adelante. Los noviazgos de universidad rara vez duran.



Estaba solo...no sería la primera vez.



Como dicen por ahí, "las cosas pasan por algo"; y algunos meses después conocería a la mujer que cambiaría mi vida.



El universo siempre encuentra la forma de equilibrarse.

Brownie espacial

Para la mantequilla mágica necesitas:

250g de mantequilla sin sal cortada en cubos



Tazón resistente al calor

Agua

Olla

De 5 a 7g de magia (sin semillas ni ramas)



Cuchara de metal



Colador de malla fina

Recipiente pequeño



1 Derrite la mantequilla en el tazón a baño maría.



Agua hirviendo

Fuego alto

2 Agrega la magia y deja reposar la mezcla por 2 horas a fuego lento.



Mueve la mezcla cada 15 min.

Agrega más agua cuando sea necesario.

3 Deja enfriar por 5 min y viértela en el molde usando el colador.



4 Refrigerera por 2 horas y ¡listo!

Para el brownie

Ingredientes:

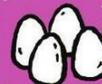
- 100g de nueces peladas y picadas
- 100g de almendras peladas y picadas
- 100g de chispas de chocolate (opcional)
- 200g de chocolate negro en trozos
- 250g de mantequilla mágica
- 90g de mantequilla regular
- 125g de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura
- 45g de cacao en polvo
- 250g de azúcar
- 4 huevos



Un extra para cubrir el molde



1/4 de cucharada

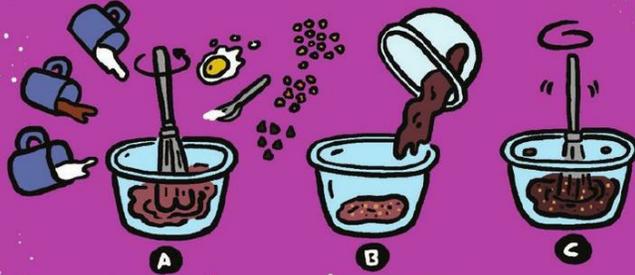


Preparación

1 Precalienta el horno a 180°C. Funde el chocolate y la mantequilla mágica en un tazón en baño maría.



2 En otro recipiente, mezcla el azúcar, la harina, los huevos, la levadura y el cacao. Agrega el chocolate fundido y los frutos secos y mezcla hasta conseguir una masa uniforme.



3 Enharina un molde para hornear.

A Unta mantequilla regular. B Espolvorea harina.



4 Vierte la mezcla en el molde y hornea durante 35 minutos.

5 Una vez que este listo, córtalo en 24 pedazos.



¡Si eres principiante, comienza con poco!

Los alimentos mágicos son muy potentes y el efecto puede llegar a durar de 4 a 6 horas.

¡Cómelos en un lugar tranquilo y con amigos de confianza!

¡Sé paciente!

Los efectos se pueden presentar hasta dos horas después de comer el brownie.



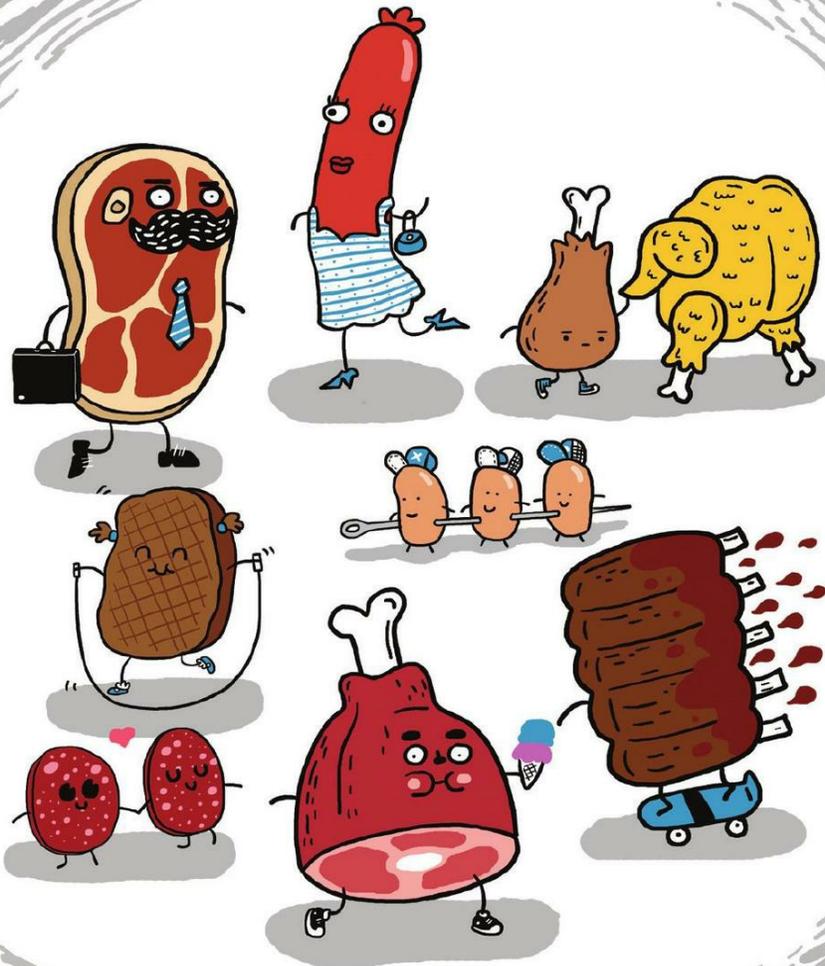
¡BUEN VIAJE!

Comida sucia... muy sucia



betinorama

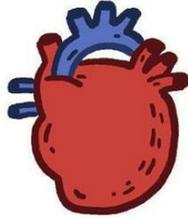
Sólo somos pedazos de carne...



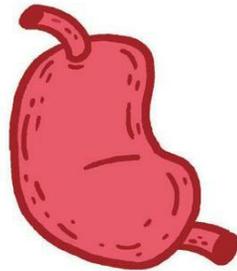
caminando por la calle.

betinorama

CAPÍTULO 7



**EL CAMINO MÁS
CORTO PARA EL
CORAZÓN
ES POR EL
ESTÓMAGO**



A la mujer que se convertiría en mi esposa la conocí el 15 de febrero de 2006. Acababa de entrar a un nuevo trabajo y me estaban presentando a las personas que trabajarían conmigo.



Sus ojos color miel de inmediato me hipnotizaron. **Hola.**



Era una niña callada y tímida, pero siempre sabía cuando estaba cerca porque dejaba una deliciosa estela de perfume que hacía que todos mis sentidos vibraran.



No tardé mucho en atreverme a invitarla a salir.



Durante nuestra primera cita fuimos a cenar y a jugar billar, y en un muy arriesgado movimiento (provocado seguramente por los mojitos) le aposté un beso.



El primer beso siempre es especial. Puede ser el decepcionante final de una romántica cita o el principio de una vida juntos.



¡Y ese primer beso fue mágico!

Algunas cosas que son importantes que sepan de mi Bizcocha antes de continuar esta historia...



Prefiere ver películas de terror que películas cursis y románticas.



Siempre que come sushi destruye los rollitos.



Es muy friolenta y le gusta acurrucarse como hámster.



Le encanta bailar salsa...



Pero cuando ya está borracha, melenea al ritmo de Tool y System of a Down.



Es fan de los videojuegos de carreras y de disparos.



Casi no dice groserías, pero cuando se le salen suenan súper sexy.



Acostumbra detenerse a disfrutar los pequeños detalles de la vida.



Cuando algo se le antoja, la comida se hace chiquita.



Le gustan los calcetas rayadas.



Tiene una pequeña cicatriz en la mano izquierda, porque a los 6 años se quemó con aceite hirviendo al tratar de preparar unas quesadillas.



No le importa despeinarse mientras le hagan piojito.



Tiene una pequeña adicción a la Coca-Cola.



Nunca se enoja...



Excepto cuando tiene hambre.



Para ella, la comida es una forma de consentirse.



Mientras que yo muchas veces sólo veo la comida como combustible para continuar trabajando...



Para bizcocha el hambre no sólo es una necesidad fisiológica...



Mi esposa la ve como un momento para ser feliz.



¡Es una oportunidad de disfrutar la vida!



En busca del bocado perfecto, ella sabe que debe ser paciente y que cada detalle cuenta.

EL RITO DEL POZOLE



La comida es muchas veces la motivación que Bizcocha necesita para levantarse cada día.



Yo puedo distraerme fácilmente y olvidarme de comer al estar dibujando...



En cambio, para ella no hay nada más sagrado que la hora de la comida. No importa lo que esté sucediendo en el mundo, la hora de la comida se respeta.



Mi hobby y mi pasión es dibujar.



El de mi esposa es cocinar.



Yo me expreso por medio de trazos...



Ella se expresa y da cariño por medio de sabores.



A pesar de ser tan diferentes, con ella he conocido muchos de los placeres que puede provocar la comida...



El placer de disfrutar los pequeños detalles...



El placer de experimentar cosas nuevas...



El placer de sufrir juntos y mantenernos unidos...



El placer de encontrar a mi media naranja...



y el placer de ser feliz a su lado.



CONSEJOS PA' SAZONAR LA RELACIÓN

Las flores gustan.
Los tacos de pastor
enamoran.



A la hora de desayunar,
las redes sociales
pueden esperar.



Si uno está a dieta,
los dos están a dieta



Si la amas,
déjala ir...
por los tacos.



Si no regresa,
nunca fue tuya.



Y si regresa...



Más vale que no se
le haya olvidado
la salsa.



Y si el hambre se sale de
control por algún descuido...



La única manera de evitar
el divorcio es llevarla a
su lugar favorito a comer.



EL AMOR Y LA LONJA

Tener lonja durante la relación es parte de una metamorfosis por la que nuestros cuerpos pasan para ser una mejor pareja.



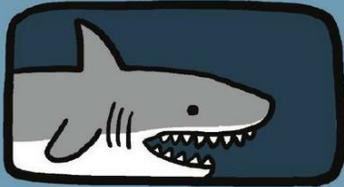
VENTAJAS DE LA LONJA

¡La lonja juega un papel importantísimo en la relación!

1
No engordamos, como la mayoría de la gente cree: nos volvemos más cómodos.



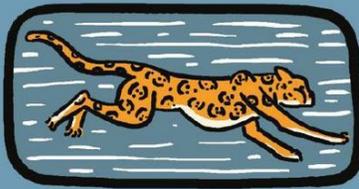
Así como los tiburones tienen una aleta dorsal para ser eficaces máquinas asesinas...



2
La lonja funciona como una capa extra para mantener el calor y proteger a nuestra pareja durante los meses de frío.



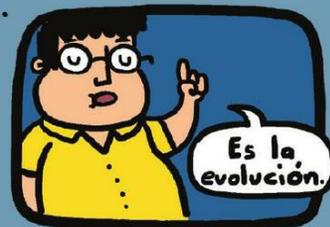
Y los jaguares, cuerpos aerodinámicos para ser veloces cazadores...



3
El exceso de carne le da más sabor a la relación.



Los seres humanos tenemos lonja.



Sintomas del hambre

Mal Humor



Dolor de Cabeza



Antojo Descontrolado



Pérdida de Estilo



Romántica



betinorama

PRESTIÓN



betinorama

Votos matrimoniales

Prometo apapacharte cuando estés cerca y pensar en ti cuando estés lejos.



Prometo nunca hacerte pasar hambre y engordar a tu lado.



Prometo sacarte a bailar en la fiesta y cuidarte en la cruda.



Y prometo mirarte todos los días y sentirme el hombre más afortunado del mundo.



betinorama

COMIDA SEDUCTORA



betinorama

Injusticia



betinorama

CAPÍTULO 8

CAFEÍNA
Y MEZCAL

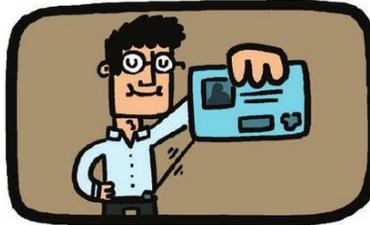


A la edad de 23 años comencé a trabajar en una empresa comercializadora de productos lácteos, en el área de mercadotecnia.

Pasaba horas en el tráfico.



Tenía un gafetito que me identificaba y me hacía ser parte de una organización.



Trabajaba en un pequeño cubículo lleno de post-its y equipo de oficina.



Desayunaba "guajolotas" los lunes para empezar con ganas la semana, y chilaquiles los viernes para aliviar la cruda del "juebebes".



Todas las tardes sufría del mal del puerco.



Tenía hora de entrada, pero no de salida.



Era un **GODÍNEZ**.



Y mi fuente de energía era el café.



Mi función en la corporación era investigar tus deseos, tus necesidades y tus motivaciones.



Monitoreábamos lo que opinabas...



Lo que comprabas...



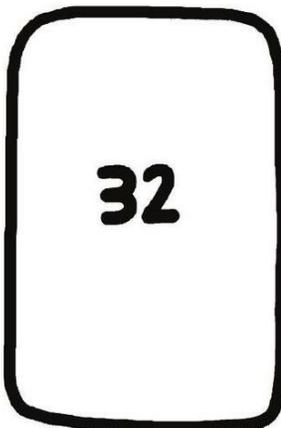
Lo que veías y escuchabas...



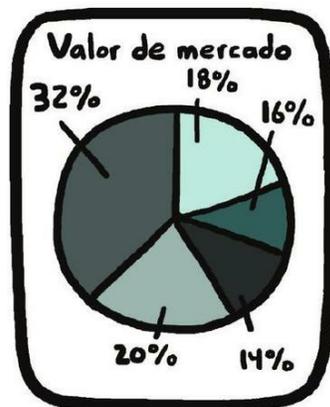
Te dividíamos por edad, por nivel socioeconómico y por poder adquisitivo.



Te convertíamos en un número...



En una gráfica.



Gráficas que usábamos para hacer largas presentaciones y convencer a altos ejecutivos de sacar nuevos productos y servicios...



Y así mantener el sistema funcionando.



Quincena tras quincena...



Recibimos dinero para comprar lujitos y alcanzar un mejor estilo de vida.



Esperábamos con impaciencia que llegara el bebiernes para salir a chupar mezcal en algún bar de la Condesa.



Descargábamos el estrés acumulado en la semana.

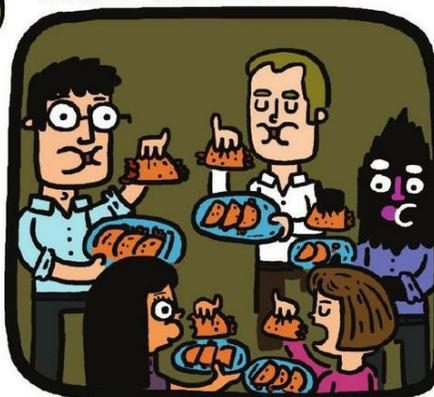
Nos poníamos al día con los chismes de la oficina.

Ronda tras ronda, nos gastábamos el dinero ganado con el sudor de nuestra frente.



Nos dejábamos arrastrar por la noche.

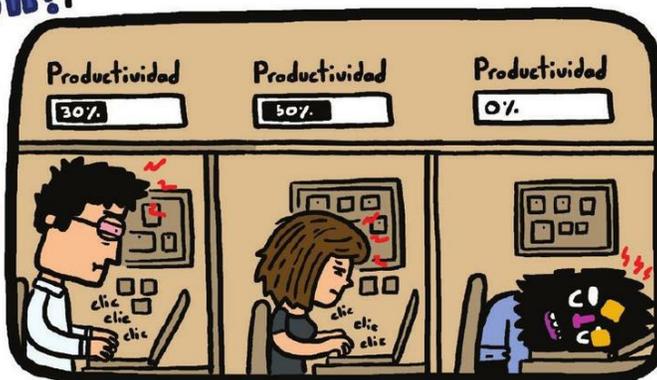
Los tacos de pastor a las 3 de la mañana nunca faltaban.



A veces la fiesta nos sorprendía entre semana.



Pero éramos Godínez responsables, y al día siguiente nos presentábamos puntuales en la oficina para ser productivos.



Muchos de mis amigos eran de otros estados del país, y era durante la cruda cuando más extrañaban los sabores de su tierra.



El debate de las quesadillas con queso y sin queso siempre era una constante.



Nunca pude ganar una batalla.

Y así día tras día...



Sobreviviendo quincena tras quincena...



Mi vida se empezaba a sentir monótona y aburrida.

mes tras mes...



Las crudas cada vez eran peores y los fines de semana sólo quería descansar.

año tras año.
Resolviendo los mismos problemas una y otra vez.



Estaba estresado y en las noches no podía dormir.



Mi zona de confort lentamente comenzaba a asfixiarme.

Me sentía atrapado en el sistema, y el gafetito cada día pesaba más.



Después de 5 años de lo mismo me sentía fastidiado y frustrado con mi trabajo.

Tenia "seguridad económica"; pero no me sentía satisfecho. Algo faltaba.

Hacia años que había dejado de dibujar para darle prioridad a mi carrera, y en el fondo me arrepentía.



Sólo necesitaba un impulso.



6 meses después dejaría mi trabajo.



CAFÉ DE OLLA

Ingredientes:

- 1 piloncillo grande
- 2 pedazos de canela
- 4 clavos de olor
- La cáscara de una naranja
- 8 cucharadas soperas de café molido



También necesitas:



1 Hierve 2 litros de agua en una olla de barro.



2 Agrega la canela, los clavos de olor, el piloncillo y la cáscara de naranja. Deja hervir por 3 min.

3 Añade el café y déjalo hervir por otros 3 min a fuego lento.

4 Apaga el fuego, tapa la olla y deja reposar por 5 min. Cvéralo al servir.



CRUDAQUILES

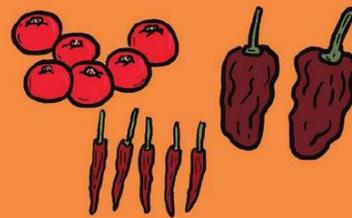
Ingredientes:

- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 200g de queso panela
- 2 ramitas de epazote
- 1 cubo de caldo de pollo
- Aceite
- Sal de grano
- 1 bolsa de totopos para chilaquiles o 10 tortillas
- 4 huevos
- 1 pechuga de pollo cocida
- Crema al gusto



Salsa Roja

- 6 jitomates
- 2 chiles anchos
- 3-5 chiles de árbol secos



Salsa Verde

- 24 tomatillos (pelados)
- 2-4 chiles serranos



1 LA SALSA

Para la salsa roja asa los jitomates en un comal durante 5 minutos.

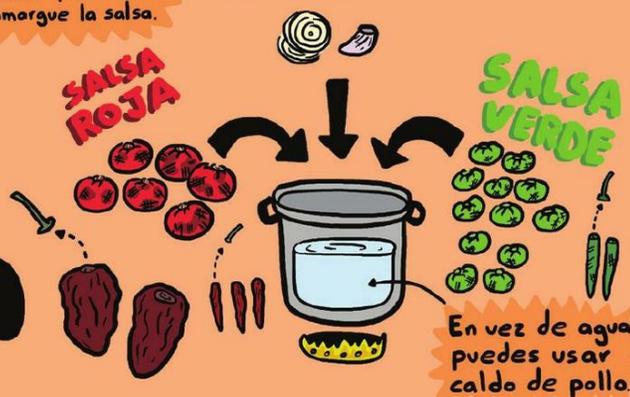
Para la salsa verde usa los tomates y los chiles serranos.



Si la piel se quema mucho hay que quitarla para que no amargue la salsa.

- 2 Agrega 1/8 de cebolla y 1 diente de ajo a una olla con agua caliente y añade los ingredientes de la salsa que más te guste. El modo de preparación es el mismo.

3 Deja que hierva...



4 Déjala enfriar por 10 minutos y licua.



5 Agrega 3 cucharadas de aceite en una olla de barro, calienta por 3 minutos y agrega la salsa.



6 Cuando la salsa se caliente, agrega 10 hojas de epazote, sal al gusto y el cubo de caldo de pollo.



No es necesario si usaste caldo de pollo en el paso 2.

7 Deja que la salsa se guise durante 45 minutos. Muévela cada 10 minutos para que todos los ingredientes se mezclen.



8 Los totopos

A Corta las tortillas en triángulos y frielas en aceite.



Usa una servilleta y un colador para quitar el exceso de aceite.

B Cómpralos en la tienda.



Si te gustan los totopos blanditos, remójalos en la salsa por 3 minutos.



9 ¡A servir...!



Niveles socialcohólicos

Superchic



Godinez en quincena

Fiestero con onda



Borrachín casual



Güarro con clase



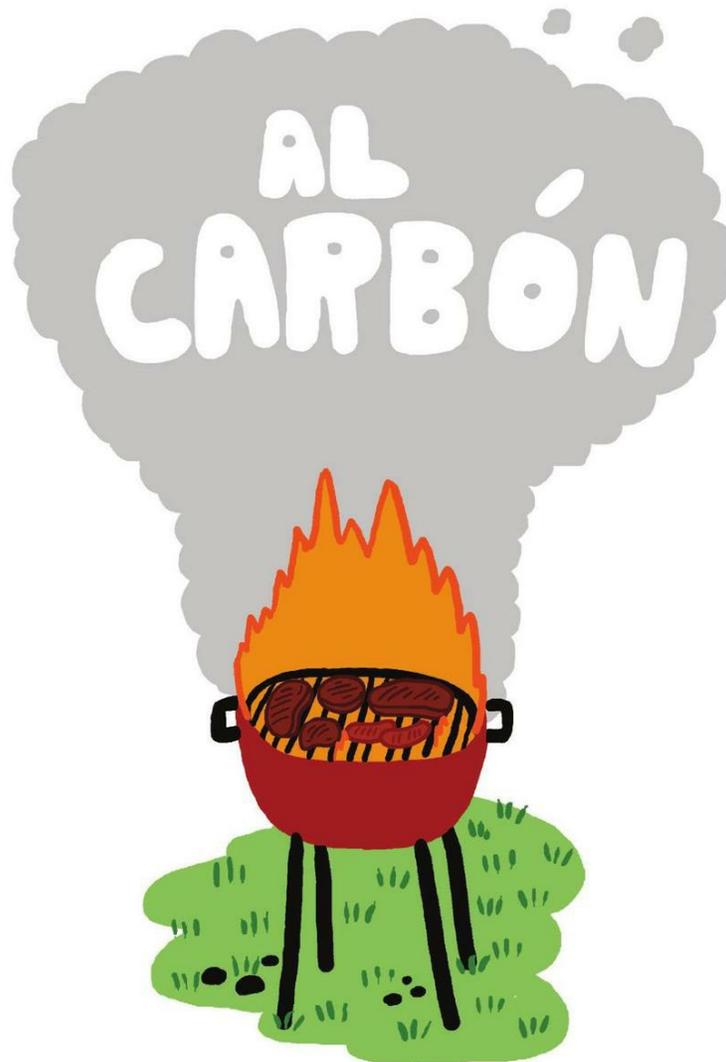
betinorama

El reverendo Wicho predicando la palabra del poderosísimo



betinorama

CAPÍTULO 9



Un día, al regresar al departamento, tristemente nos dimos cuenta de que nos habían robado.



Afortunadamente, mis cómics, libros y un disco duro en el que guardaba todos mis dibujos se salvaron.



Nadie había visto nada.



No era la primera vez que nos pasaba algo así. Unas semanas antes le habían dado un cristalazo al coche.



Es difícil vivir en un lugar en el que ya no te sientes seguro, así que decidimos decirle adiós a nuestro querido barrio y buscar otro lugar para vivir.

Nos mudamos a una casa en una privada en las afueras de la ciudad, a 10 minutos del trabajo de Bizcocha.



Como yo ya trabajaba en la casa, todas las mañanas tenía tiempo de sobra para preparar el desayuno.



En comparación con la ciudad, la vida era muy tranquila y relajada en este lugar.



Una noche, de regreso de una fiesta, un pequeño bultito a mitad del camino casi nos hace chocar.

Al observar más de cerca, nos dimos cuenta de que era una pequeña cachorrita jugando en medio de la calle.

¿Y si nos la quedamos?

Si no, seguro la van a atropellar.



Ese día agregamos un miembro más a nuestra familia.

Le pusimos de nombre Catrina, porque era blanca como la muerte...

Y destructora como un huracán.



Ella me hacía compañía mientras mi esposa estaba en la oficina.

Todas las tardes nuestra manada de 3 salía a recorrer las calles de la privada.



Lo que más me gustaba de nuestro nuevo hogar era el jardín.



Acostumbrados a los pequeños departamentos, tener jardín sería la excusa perfecta para dar inicio a la que se conocería como la gran época de las carnes asadas.



Por lo menos una vez al mes nuestros amigos y familiares se reunían en nuestra casa para comer rico y chupar sabroso.

Mi esposa y yo seguimos siendo en el fondo unos niños.



¡A los hombres nos encanta hacer carnes asadas!

Y acondicionamos la casa con juguetitos para que nuestras reuniones fueran más divertidas.



Nos saca al cavernícola que llevamos dentro. ¡Unga!



Nos hace retroceder en el tiempo a cuando éramos valientes y feroces cazadores.



Nos regresa a nuestro estado más primitivo y salvaje.



Una era en la que los poderosos hombres de la tribu se reunían alrededor del fuego a adorar dioses paganos y celebrar con carne y bebida su valor y hombría.



¡Ay, cálmense, machoos!
¡Y apúrense con la carne, que ya tenemos hambre!



¡No existe nada que se antoje más que una parrilla repleta de jugosos cortes y guarniciones!



Para completar el festín, mi esposa preparaba sus famosos frijoles charros.



Y yo, un sabroso guacamole.



¡Todos comíamos y bebíamos hasta reventar!



La carne asada siempre acababa de la misma manera: con un atardecer, un tequilita, una buena plático y el rico olor a carbón de las brasas apagándose en el asador.

Así fueron nuestros últimos años en México, rodeados de amigos, familia y deliciosa comida.



Todavía no lo sabíamos, pero muy pronto a Biscocha le llegaría la oportunidad de irse a trabajar a un bonito país en Sudamérica y dejaríamos todo para continuar nuestro camino hacia adelante...

Siempre hacia adelante.

GUACAMOLE

INGREDIENTES:

- 12 tomatillos cocidos (10 min)
- 2 chiles serranos picados
- 4 aguacates maduros
- 1/2 cebolla picada
- 10 ramitas de cilantro picado
- 1 diente de ajo
- 1/2 limón
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida
- 1/2 jitomate (opcional)



NECESITAS

- 1 molcajete
- ¡Mucho músculo!

1

En el molcajete muele el diente de ajo, la mitad de la cebolla picada, los tomatillos, los chiles serranos y un poco de sal.



Retira la cáscara de tomate que no se haya machacado.

2

Agrega el aguacate y el limón y machaca hasta conseguir una consistencia irregular. Guarda los huesos.



Tienen que quedar pedacitos de aguacate.

3

Agrega el cilantro picado, la otra mitad de la cebolla picada y una pizca de pimienta. Revuelve la mezcla con una cuchara.



Puedes agregar jitomate picado.

Coloca los huesos del aguacate para evitar la oxidación ¡y listo!



Acompaña con totopos.



133

Cirugía



Manipuladora



betinorama

CAPÍTULO 10

SIEMPRE
SOBRA UN
HUEQUITO
PARA EL
FINAL

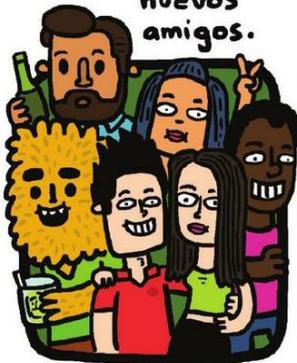


Estoy escribiendo el último capítulo en el aeropuerto. En pocos minutos regresaré a Brasil con mi esposa, a la que casi no he visto los últimos 6 meses. Acabar este libro me llevó más de lo esperado.

No sabemos cuánto tiempo nos vamos a quedar allá, pero estoy seguro de que nos la vamos a pasar muy bien.



Ya tenemos nuevos amigos.



Las playas son paradisiacas;



las caipiriñas, adictivas;



y la samba, deliciosa.



A veces es sorprendente a dónde te lleva lo desconocido.



Voy a extrañar los sabores de México, pero me llevo la lonja llena de grasas esenciales para sobrevivir varios meses.



Hacer este libro ha sido toda una aventura.



Muchas veces pensé que no lo acabaría.



Pero muchas madrugadas tomando café me ayudaron a inspirarme.



Tuve la oportunidad de convivir con mis versiones pasadas y revivir mis mejores recuerdos.

Las divertidas batallas a muerte entre mi hermano, mi tío y yo.



Mis primeras desveladas jugando Risk en casa de mis vecinos.



Increíbles fogatas en la playa al lado de mis mejores amigos.



Largos viajes en tren a mitad de la noche.



Fiestas inolvidables los viernes después de la oficina.



El día en que la conocí.



El futuro sigue siendo un misterio.



Pero ha sido un buen viaje y a mis 34 años no puedo más que agradecer.



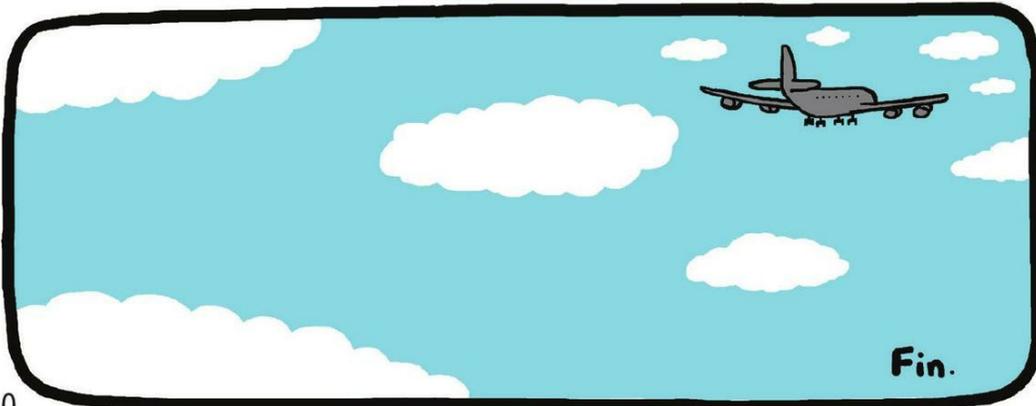
La vida con sus altas y bajas siempre es deliciosa.



Las alegrías, al igual que las tristezas, sólo hacen que ésta sepa más rica.



Y en la vida, como en un buen taco, hay que saborear cada momento.



CAIPIRIÃ

Para prepararla necesitas:



Hielo



Coctelera



Machacador



Cachaza



2 limones



Azúcar

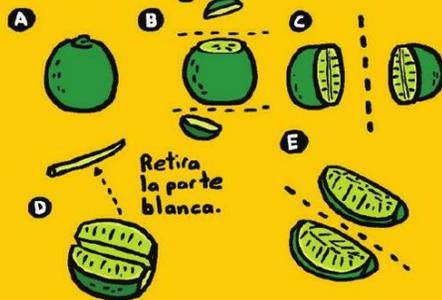


Cuchillo



Vasito tequilero

1 Corta los limones en 4 de la siguiente manera:



Retira la parte blanca.

2 Coloca los limones en la coctelera y agrega azúcar.



2 cucharadas

3 Exprime los limones con el machacador.

No presiones demasiado fuerte para evitar que la bebida se amargue.



6 ¡Sirve y disfruta!



4 Agrega los hielos y después la cachaza.



5 Mezcla con ritmo.



¡Precaución!

Esta bebida, aunque refrescante y deliciosa, es muy engañosa y causa terribles crudas.

¡Puedes prepararla con diferentes frutas!



Mango



Fresa



Maracuyá



Naranja



Kiwi



Piña

También puedes usar:



Vodka (Caipiroska)



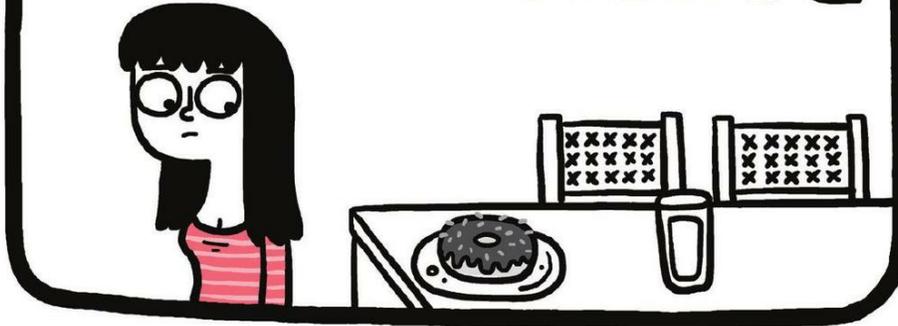
Sake (Sakeriã)

HAMBRE



betinorama

Dona insolente



betinorama

FOTOS

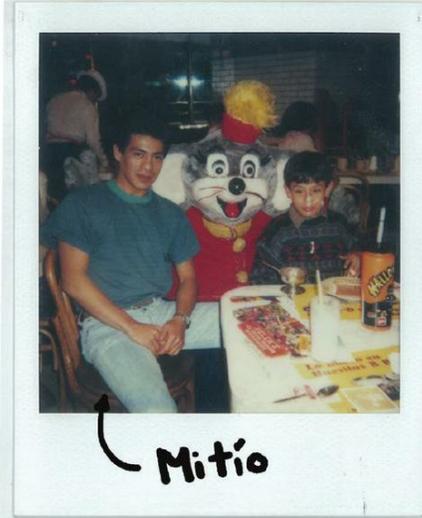




Mis abuelos
en la vecindad



Mis primeras
obras de arte



Mitio



Wicho



La familia



←
Catrina



AGRIUOAS

ADECCIMIENTOS



A todos los que me ayudaron
a terminar este libro...

¡GRACIAS!

En especial:

A mi esposa: ¡Soy un tipo afortunado!

A mi mamá: No lo hubiera logrado sin tu apoyo.

A mi tío: Eres el mejor padre.

A mis amigos: ¡Los quiero un chingo, cabrones!



Finalmente:

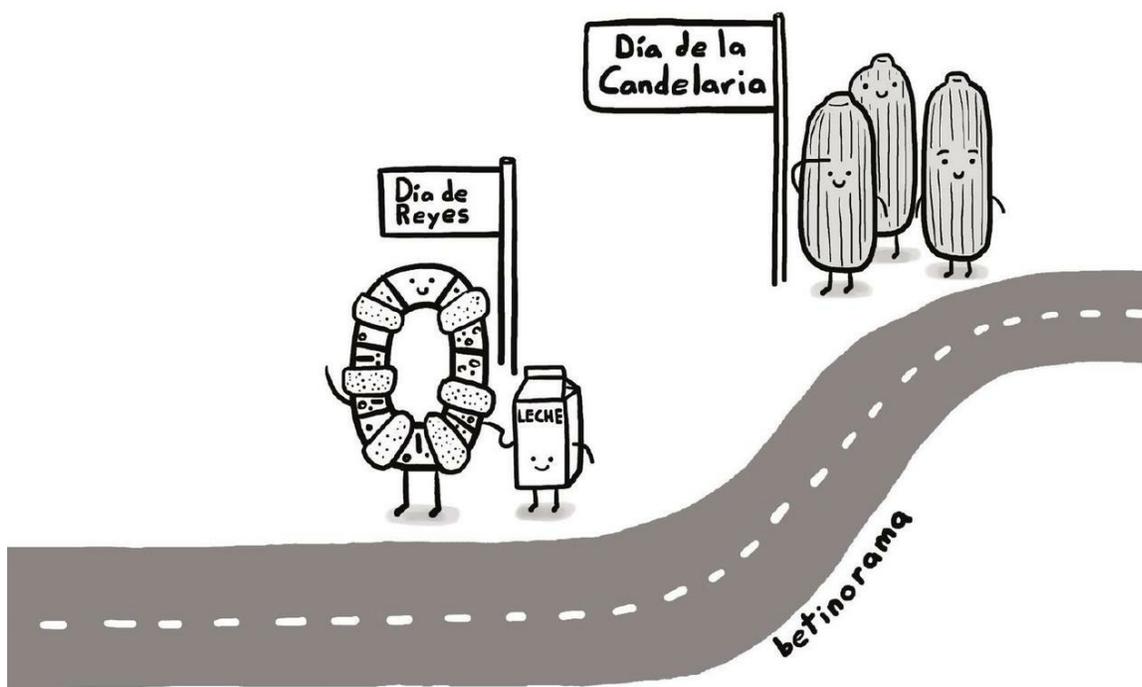
Gracias a ti, querido lector. Espero que este libro les haya traído buenos recuerdos a tu estómago y a tu corazón, pero sobre todo que te haya dejado un delicioso sabor de boca.



Próxima



parada



Índice

Introducción	5
Capítulo 1. Si no pica, no sabe	9
Capítulo 2. El templo del sazón	26
Capítulo 3. La deliciosa fruta prohibida	39
Capítulo 4. Pizza time!	52
Capítulo 5. Superchelero	65
Capítulo 6. El brownie espacial	74
Capítulo 7. El camino más corto al corazón es por el estómago	85
Capítulo 8. Cafeína y mezcal	102
Capítulo 9. Al carbón	115
Capítulo 10. Siempre sobra un huequito para el final	124
Fotos	131
Agradecimientos	135