

# Leche merengada

□ M<sup>ª</sup> CARMEN SELMA FERRANDO

## Ingredientes:

Leche, azúcar, canela y corteza de limón.

## Modo de hacerlo:

Siéntase abordada por la necesidad primaria de la leche y un notorio deseo de gula, que no a la inversa.

Practique ecología casera cogiendo la bolsa de plástico sobrante y baje al súper de la esquina más próxima a mercarse las partes.

Su tendero elucubra sobre un régimen que no adivina. ¡Usted ni caso! Concéntrese en el gustillo que le sobreventrá mañana.

Regrese a su cocina después de ilusionar a algún vecino/a, quien dudó sobre si el ascensor pararía en su piso o si las llaves hallarían descanso en su cerradura, y cálese el delantal, si aún le queda una brizna de educación materna.

Después de la flexión o la estirada, logre cazar la olla. Mire su fondo, por si los restos, y tras encender el fogón, después de los intentos y haberse quemado los dedillos con el mechero de letras desvaídas, vacíense los ingredientes en el cazo por cualquiera de los dos sistemas siguientes:

a) Primero la leche,

después su azucarado, luego ponga la rama de canela y al final, la corteza con medida, no vaya a amargarse el resultado. Esta versión más lenta le dará un hálo de "nouvelle cuisine" (¿He dicho prima? Quise decir cocina) que la convertirá, por siempre, ante los ojos de sus amigos/as y demás apegados -sí, dije apegados- en una experta cocinera.

b) Échense todos a la vez, dependiendo del posible malabar de sus manos.

Hecho esto, ya salpicada, sobre todo si siguió el sistema b), déjese en fuego medio, hasta llegar a ebullición.

A estas alturas una capita "yellow", llamada nata, habrá hecho su aparición sobre la leche y si no se frena le tentará cucharada, acabando con ella.

Su grosor dependerá, en proporción directa, de lo natada o desnatada de la leche traida.

Si quieres que este refresco te ayude en el régimen de adelgace, se te sugiere pedirle al tendero una caja de leche, por ejemplo desnatada, subirla a casa y al llegar allí, ver que la quieres semi y enton-

ces, bajar desde el sexto caminando y subir ídem con la caja semi y al llegar arriba ponerte exigente y volver a bajar por el mismo procedimiento y manera, a por una de entera.

(Trabájese según sea el tendero. ¡Ojo! se aconseja dejarlo cuando vea que este se pone lila. En caso de verlo ya verde, tratar directamente con la tendera.)

Regrese al hilo.

Estábamos en que hervía.

Déjese en este verbo, aunque con fuego bajo, aproximadamente una media hora, vigilando que en este proceso no se agote la leche.

Pruébela con cuchara metálica. (¡Cuidado!, de no soplar le quedará un labio batusi). Si le gusta, apague el fuego.

Déjese enfriar y cuélesevirtiéndose en esos cacharros multiuso o sin asa, que en todas las casas hay, de manera que entren fácilmente en el conge.

En caso de no hacerlo así, las vecinas longanizas hivernadas pueden recibir un baño inesperado que las reconvertirá en un Magnum blanco de la casa Frigo.

Y llegado ya el día, el esperado, sacas los cuencos. Estos funden lentamente y al hallar la consistencia que se preste, metes la batidora. Haces una esca-bechina de cristalillos, pero la consistencia mejora.

Sírvase en vaso o copa, espolvoreando sobre ella canela en polvo.

Final más feliz, imposible.

¡Que os aproveche!

