

ROLLITOS DE SUEÑOS

Autor: JoséLuis

Categoría: Varios / otros

Publicado el: 04/06/2019

97 - ROLLITOS DE SUEÑOS

ROLLITOS DE SUEÑOS A LA INTENCIÓN

Para cocinar un buen plato del día, conviene prestar atención a dos cosas fundamentales; los ingredientes y las cantidades.

Hoy prepararemos un plato típico del planeta tierra, una pequeña zona dorada al norte de la felicidad que poca gente visita y donde convierten los pensamientos bien cocidos en deliciosos bocaditos de tiempo. Para ello necesitaremos no menos de veinticuatro horas como ingrediente principal.

PREPARACIÓN:

- 1.- Pelar las horas y reservar los minutos en un deseo aparte.
- 2.- En un objetivo mediano, mezclar a partes iguales intenciones frescas, recolectadas la noche anterior, propósitos con denominación de origen Ganas de Conseguirlo, decisiones recientes en finas lonchas y una pizca de voluntad. Batir bien y dejar a un lado, reposando al menos medio segundo.
- 3.- Sofreír en un pensamiento de acero a fuego fuerte, una ambición de tamaño mediano, que no tenga miedos y a la que previamente habremos extraído con sumo cuidado todas las dudas e inseguridades.
- 4.- Para no contaminar de melancolía los recipientes, limpiar de nostalgias la cocina a medida que vayamos cocinando. Evitaremos así esos amargores y pena que suelen arruinar la dulzura natural de los propósitos.
- 5.- Ahora ya podemos mezclarlo todo, sin mucho cuidado y con decisión, batiendo enérgicamente para crear una masa homogénea de entusiasmo.
- 6.- Extender la masa espolvoreando firmeza sobre la mesa para que no se pegue a la vacilación, y añadir el relleno. Enrollar cuidadosamente los ingredientes mezclados en pequeños rollitos de sesenta segundos. Y para conseguir un acabado deliciosamente brillante, barnizar generosamente

con miel de pasión todos los lados antes de cocinarlo a fuego fuerte.

7.- Hornear durante un pequeño instante y emplatar sobre una cama de tesón, en una bandeja honda, del tamaño de un día nublado.

Bon appetit!!!

Publicado bajo licencia [Creative Commons BY-NC-ND](#)

Enlace original del relato: [ir al relato](#)

Otros relatos del mismo autor: [JoséLuis](#)

Más relatos de la categoría: [Varios / otros](#)

Muchos más relatos en: [cortorelatos.com](#)