

RESTAURANTES DE VANGUARDIA

Autor: marques del arga

Categoría: Humor

Publicado el: 19/04/2012

MONOLOGO(1) RESTAURANTES DE VANGUARDIA

A mi sinceramente, lo que mas me gusta en este mundo es comer... sí....., sí....., ¡no me he confundido! .!!!comer!!!....., sí sí , por supuesto,también me gusta.....pero muchísimo más, ¡comer!.

Ningún placer como el de sentarse a una elegante mesa y deleitarse con el agradable tacto del papel couche donde el chef enumera sus últimas y mas gloriosas novedades.

Yo recuerdo que antes no tenía las dudas que ahora me asaltan cuando me siento a la mesa. Antes, ¡menú del día, con tinto de la casa, y punto!..... ¡Y tan feliz!.

Pero los tiempos han cambiado: el paladar se ha refinado y todos hemos aprendido un sinfín sobre el arte del buen comer. Perdón, ya se que ahora no se llama comer.... Lo he dicho para que me entiendan... Hoy se llama degustar...., que es lo mismo, pero en raciones muchísimo mas pequeñas.

Me he vuelto tan exquisito que ya dudo si pedir que me aliñen la ensalada con buen aceite extra virgen, o uno de cero coma cuatro grados, o acaso un orujo, o uno de maiz, girasol, soja, nueces o semillas..., sin tener claro si lo deseo de sabor intenso o suave o afrutado.

¿Y qué vino le acompañará mejor?.... ¡esa es otra!: un blanco de Rueda, un Albariño, un Chardonney, un Malvasía ligero, un rosado de Navarra... o acaso estaré mas acertado con un tinto recio, de robusto cuerpo y fuerte estructura..., sobre todo, si tengo en consideración que este Chef acostumbra a acompañar los aritos de cebolla crujiente, con sutil toque de eneldo y ¡casi medio kilo de tocino rancio!.....

Pero ¿acertaré inclinándome por un Denominación de Origen Somontano?, o será mejor un Rioja... o un Ribera del Duero, o uno del Penedés, del Campo de Borja o del Bierzo..... ¡cuántas dudas!..... ¡cuanta incertidumbre!... ¿Y Si me confundo?..... ¿Y si pidiera una pizza con coca-cola?

Pero lo mas sensato será dejarse aconsejar por el Jefe de Comedor. Nadie mejor que él para la elección de una formidable y equilibrada degustación.

Con exquisitos modales y protocolarias maneras, me informa de la constante preocupación del restaurante por la conservación de la cocina nuestra, la autóctona, la de la Mancha, la de verdad..... A continuación me sugiere que no dude en meterme entre pecho y espalda un Châtebriand al foie gras, con mouse de raviolis al aroma de kiwis. y concasé al jengibre sobre voloute de papaya.... Y, en un impagable gesto de sencillez y amparándose en nuestra recién estrenada amistad, me susurra al oído: ¡es que la cocina española es la hostia!.

Aceptando el consejo no dudé en pedir un manchego Châtebriand al foie gras con mouse de raviolis al aroma de kiwis, y para aconsejarme sobre el vino para acompañar a tan succulento y típico plato , se acercó hasta mi mesa el somelier. ” Como maridaje perfecto para tan deliciosa carne yo pensaría - me comentó sugerente- en un vino joven de Tacoronte-Acentejo: equilibrado en su expresividad, de nariz ahumada y compleja, con entrada en boca potente y placentera, de color pajizo atejado y sutiles matices de cereza granate, algo afrutado con recuerdos a hortigas silvestres y membrillo entreverado.

Y todo eso por tan solo cuatro euros..... ¡Pa’ mi que no tienen ni puta idea del negocio!..... ¡Yo hubiera pagado hasta mil euros por una botella!..... Eso sí... ¡como no me recuerde el sabor a membrillo entreverado ,me voy sin pagar!... ¡Que uno tiene su morro!.

Lo del postre fué mucho mas fácil: harto de complicaciones decidí tomar un sencillo gelée de kumkuat, con crocanti de cardamomo, al aroma de ajo de Las Pedroñeras. Confieso que estaba francamente delicioso.... pero, pa’ mi, que los ajos no eran de Las Pedroñeras..... ¡pues si no tienen que se callen!..... ¡o es que se piensan que somos tontos!.

Como estaba claro que lo de comer de restaurante ofrecía serias dificultades, cambié el chip... ¡y a la cocina!.Mi visita a la librería me produjo una grave zozobra. ¿Acertaría con las “1080 recetas” de Simone Ortega?, o ¿tal vez mejor con un clásico como “El Practicón” de Angel Muro?.... ¿Y por qué no el de Echanove, la Pantoja, la Carra, la Casa de Alba, o ese tan sugestivo titulado “Cocina para fontaneros en paro”?..... ¡Si hubiera en existencias un tratado de “Cocina para pacientes de estrabismo, con residencia en Albacete” me lo compraba ahora mismo!

Otro problema surgió a la hora de poner en práctica los conocimientos adquiridos en los casi cien volúmenes especializados, que me aconsejaban desde cómo pelar la cebolla a cómo elaborar un tiramisú al estilo de saboya ..

Había que ser, como mínimo ingeniero, ¡o físico nuclear!: “Coloca el grill a 185 grados.... confita a temperatura no superior a los 68..... pasa por la sorbetera y licúa deconstruye medio centilitro de aceite, inyecta el nitrógeno, pocha durante veinte

segundos, cuarenta gramos de ajo.....pasa por la termo-mix un consomé expreso elaborado a cuatro atmósferas y media”..... ¡A la mierda!.

Me marchó al Mc. Donals.

¡Y toda la culpa es de mis padres!....., ¡Sí....., de mis padres!..... !Ya les dije que era un error mandarme a la Universidad a estudiar por letras!.....Por ciencias tal vez me hubiera hecho cocinero

¡Muchas gracias . y que aprovece

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

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

Otros relatos del mismo autor: [marques del arga](#)

Más relatos de la categoría: [Humor](#)

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