

## Lubina al vodka (parte 3/4)

Autor: Jesús de Juana

Categoría: Adultos / eróticos

Publicado el: 17/10/2020

---

Noté su polla presionando la entrada de mi coño y le dije que por favor fuera despacio porque no estaba acostumbrada a sus dimensiones y me iba a hacer daño. Por toda respuesta me agarró con fuerza los pezones y el dolor apareció de nuevo, intenté retirarle, pero solo conseguí más dolor cuando noté que me rompía el coño en dos y se me cortó la respiración. Me la había metido de golpe y entera porque notaba su pubis pegado a mi culo. Me dio tregua unos segundos para recuperarme y empezó a bombearme como un animal. Sentí dolor hasta en el alma, un dolor que poco a poco se fue transformando en placer y solo deseaba que creciera en mi interior. Cuando le dije que lo quería más fuerte giró los dedos sobre los pezones y me la sacó del todo para volver a entrar de golpe. Repitió varias veces la misma operación y grité cuando me corrí de nuevo, pero no paró y siguió follándome, aunque rebajó la presión en los pezones y empecé a echarla de menos.

Estaba deseando que se corriera y me la sacara porque no soportaba más aquel suplicio cuando me clavo la uñas en los pezones y sin esperármelo un nuevo orgasmo empezó a fraguarse en mi interior. En el momento que noté su leche caliente a presión en mis entrañas tuve otro orgasmo.

Nos recuperamos un poco y me dijo que había que seguir cocinando si queríamos comer. Acabó el sofrito, esta vez sin mi intervención y lo puso dentro de una cazuela con agua hirviendo durante diez minutos junto con la espina y los recortes del pescado. Coló el caldo que había hecho y lo puso de nuevo al fuego añadiendo tres puñados de arroz y unas hebras de azafrán y lo dejó hirviendo para ocuparse de quitar la clara a tres huevos y reservar las yemas en un bol al que añadió abundante azúcar.

Coció ocho gambas blancas durante unos dos minutos en muy poca agua y al sacarlas las metió en otro bol que había preparado con hielo, después las peló y las dejó reservadas en un plato. Cortó las zanahorias en rodajas como de un centímetro de grosor y las coció en el agua de las gambas a fuego fuerte durante diez minutos. Quitó las vainas a unos guisantes naturales y puso una sartén con un poco de aceite a calentar.

Yo alucinaba viéndole maniobrar con tanta facilidad tantos alimentos a la vez. Cuando el arroz

estuvo cocido y reposado me pidió una taza de desayuno, la llenó de arroz y la volcó sobre un plato quedando la forma de la taza y repitió la operación sobre otro plato. Con el mango de una cuchara hizo un agujero en la parte superior del arroz e introdujo un poco las colas de cuatro gambas juntas ocupando casi la mitad de la parte superior. A continuación clavó un poco unos trozos de zanahoria cocida en la base del arroz. Agitó la vinagreta que tenía reservada en el bote y la fue echando por encima con la cuchara, haciendo que rebosara por los lados hasta llegar al plato.

Puso los guisantes a freír en una sartén mientras picaba cebollino muy fino. Colocó los guisantes una vez dorados rodeando de la base del arroz y añadió el cebollino por encima. Me dijo que nos comíamos primero el arroz y luego se ocupaba de la lecha para que estuviera recién hecha porque se tardaba un momento en hacerla.

Nos sentamos en la mesa y me dijo que aunque la presentación era bonita para comerlo había que revolver el arroz con el resto de ingredientes. Empezó a hacerlo él y le imité. Estaba buenísimo y muy suave.

Mientras comimos me contó anécdotas sobre su trabajo y su vida. En cuanto acabamos se levantó y puso dos sartenes a calentar que había dejado preparadas con un poco de aceite. Saló los dos lomos de lecha y los puso en la sartén. Cuando la piel estaba bastante hecha y los bordes del pescado empezaban a blanquear, añadió un chorro de vodka por el lateral con cuidado de que no tocara el pescado por arriba. Cuando el vodka quedó reducido y ya sin alcohol añadió un chorrito de nata en la base y un poco de pimienta recién molida y tapó las dos sartenes con tapas de cacerola. Dos minutos y sacó los lomos a los platos cubriendo el pescado con la salsa. Estaba suave y no sabía nada a alcohol. Le habría dado un diez si hubiera tenido que puntuarle.

Según acabamos el pescado se ocupó del postre. En una cazuela con agua hirviendo sumergió la base del bol donde había puesto las yemas de los huevos con el azúcar e incorporó el Pedro Ximénez y empezó a batir inmediatamente con energía mientras se formaba una espacie de espuma amarilla. Lo sirvió en dos copas tipo Martini que me había pedido y espolvoreo un poco de canela por encima. El postre se llama "zabaglione" y es de origen italiano. Me advirtió que cuando lo fuera a preparar para los seis comensales tenía que hacerlo de dos en dos para que subiera.

---

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

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

Otros relatos del mismo autor: [Jesús de Juana](#)

Más relatos de la categoría: [Adultos / eróticos](#)

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