

---

# Souflé de esperanza

**María González Olmo**

**O**lvidé la receta en un rincón perdido, estuve buscando como aliviar la sequía del recuerdo y pronto apareció, allí mezclada entre tantas cosas. Puse patas arribas aquel sentimiento que se urdía inevitablemente, en mi aparecía aquello que buscaba tan desesperadamente y que sin duda había estado siempre acompañándome como una sombra. Salió de su escondite tan invisiblemente como había entrado, no había sido más que otra trampa del olvido.

---

---

Ahora si, ahora si, me he repetido desde entonces con una constancia matemática y es que cuando me he acordado de todos los ingredientes puedo por fin hacer realidad la receta. Dicen que la esperanza tiene color, y que ese color es verde, pero cuando yo cocino la esperanza tiene color amarillo y dependiendo del estado del proceso las gamas de este color varían de tono. A mi realmente me encanta este platillo, sobre todo el efecto que me produce. Mis contemporáneos dicen que la esperanza comienza en el momento que empieza una vida y sin ella no tendríamos variaciones posibles. Para mi la esperanza es todo lo que espero en la vida, así hablo de un deseo, de un entendimiento, de un estado de animo y de un cúmulo de probabilidades.

En este tiempo un tanto contaminado donde la mentira prevalece y lo material permuta constantemente, debemos de tener cuidado el observar de cerca los ingredientes para asegurarnos un éxito rotundo en su preparación. Y ese ingrediente fundamental y en el cual se basa esta receta, que es la esperanza, debe permanecer fija para centrarnos en el ahora que viene, limpia para que el resultado sea el que propongamos, evitando estar muy llenos de toxinas para que entre en nuestro organismo e invada todas las células de nuestro cuerpo. Así mismo no hay nada más gratificante que conseguir llenarnos de esperanza de la manera que más nos complazca, ya que este mismo acto implica una voluntad bondadosa y una resolución práctica.

Y antes que se vuelvan a perder estos apuntes por las estanterías de mi mente me propongo a redactar la receta con la intención de que podáis disfrutarla como lo hago yo, cuando me acuerdo... He de aclarar que a parte de divertirse cocinando, encontrar todos estos ingredientes que se traducen luego en el plato final puede llegar a ser un empeño un tanto difícil pero de lo más agradable cuando el objetivo se ve cumplido.

También es verdad que es muy económico pues no precisa de comprar en supermercados ni establecimientos varios, lo que hace de esto una delicia para los bolsillos que últimamente manejamos. Además sueles quedar de maravilla con los comensales de tu mesa, seguro que los sorprendes y te piden el secreto de la receta, veréis que fácil:

### Souflé de esperanza

#### **Ingredientes:**

---

- 
- **Entretén tu mente con un buen libro.** Esto equivale a 200gr de inteligencia.
  - **Saca a relucir tu buen humor.** O lo mismo, 400gr de simpatía.
  - **Pon a hervir los deseos.** Igual a 100gr de sueños por cumplir.
  - **Encuentra la risa de un niño.** Podría equipararse con 500gr de carcajadas.
  - **Revuelve tu vista hasta otros lugares.** Que sería igual a 200gr de observación.
  - **Acumula tu calma.** A lo que vendría ser 1.000gr de paz.
  - **No olvides encender el corazón.** Lo que equivaldría a 7.000gr de amor.
  - **Zarandea el entendimiento.** Igual a 500gr de ejercicio mental.
  - **Adelanta tu imaginación.** Esto es lo mismo a 300gr de creatividad.

### **Elaboración:**

1°. En un cuenco de cristal vertemos un poco de masa gris con los 400gr de simpatía. Batimos hasta conseguir que estén a punto de nieve.

2°. Poner a fuego lento los 100gr de sueños por cumplir junto a los 500gr de carcajadas.

3°. En un bol preferiblemente de barro echar el resto de ingredientes mezclándo hasta obtener una pasta uniforme.

4°. En una olla profunda mezclamos el almíbar del paso 2 con la pasta que hemos obtenido en el paso 3.

5°. Encendemos el horno junto con el corazón, ambos a 250°C, en esta parte los propios impulsos del corazón suelen acelerarse, así que aprovecharemos para un derroche de amor en todas sus modalidades, no olvides que si hay alguien contigo preparando la receta podría ser un momento incluso erótico.

6°. Ahora es el momento de mezclar el preparado del paso 1 con el contenido de la olla (paso 4).

7°. Ponemos el soufflé en una fuente pirex y metemos en la parte más baja del horno. Esperamos de 25 a 40 minutos, dependiendo de si lo queremos al estilo francés (25 minutos) más frágil pero también más fino a la hora pronunciar, o con textura más recia, en tal caso lo dejaremos 40 minutos.

---

---

8°. Pasado el tiempo que hayamos elegido lo retiramos del horno y dejamos reposar por cinco minutos aproximadamente.

**NOTA 1:** No olvide descongelar 400gr de optimismo para decorar, pues esto suele dar un aspecto realmente estupendo.

**NOTA 2:** Un placer de degustar con quién se quiera apuntar.

---