

El pollo en pepitoria de Paloma

Carlos Fernández–Barrutia Martínez

Se conocieron un viernes en la fiesta de cumpleaños de Nuria, la amiga íntima de Alicia.

Tres días después estaban tomando una cerveza en una terraza del centro de Madrid.

– ¿Qué te parece si nos vamos el sábado a Segovia?–preguntó Sergio con su voz varonil

– ¡Qué buen plan! Es una idea estupenda– contestó Alicia entusiasmada

Vieron el acueducto, comieron cochinitillo y a las siete de la tarde ya estaban de vuelta. Alicia propuso una copa en su casa y Sergio la aceptó encantado.

Sonó el teléfono. Ella quiso comprobar quién realizaba la llamada–justo ahora mi madre, no puede ser, que se canse, no lo voy a coger–, y Angelita, la madre de Alicia, antes de cansarse, dejó que el teléfono sonara diez o doce veces.

Prepararon unos gin-tonics de coctelería y cuando estaban empezando a animarse, se escuchó de nuevo el móvil.

– ¿Pero no has dicho que lo ibas a apagar?-dijo Sergio con un tono de ligero enfado.

– Perdona, no me he dado cuenta, es mi madre otra vez. Hablo con ella un momento y así nos deja en paz.

– Hola mamá, ahora no puedo, tengo una sartén con aceite en el fuego y te tengo que dejar. Esta noche te llamo.

– Hija, son dos minutos. Paloma me acaba de dar la receta de ese pollo en pepitoria que le sale tan bueno y te llamaba para que la anotaras. Anda, quita la sartén de la lumbre y apunta.

– Mamá, justo iba a echar las patatas para hacer una tortilla, luego hablamos.

– Alicia, se te va a olvidar llamarme, mejor ahora. El pollo lo tienes que pedir troceado, lo enharinas, no demasiado y lo doras en la sartén por tandas; lo salas a tu gusto y lo reservas en un plato. Picas una cebolla mediana y dejas en la sartén dos o tres cucharadas del aceite en el que has frito el pollo y en él pochas despacio la cebolla...

– Adiós mamá, un beso –colgó sin dejarla seguir y al momento apagó el móvil para que no volviera a interrumpir.

Otra vez a empezar, aunque la llamada de Angelita había cortado parte del hechizo, enseguida se animaron de nuevo. Los gintonics colaboraron a la fiesta.

Se escucharon ritmos cambiantes mezclados con gemidos, algún grito y a continuación un largo silencio.

Alicia se puso la bata de seda con flores rojas y plateadas que su madre le había regalado. Le había prometido que la estrenaría en una ocasión especial y el día había llegado. Se miró en el espejo del cuarto de baño, se vio guapa y feliz. –No sé qué tiene este hombre, que me deja desarmada–, pensó para ella.

Sergio se sentó en el sofá del salón, con la camisa puesta, todavía desabrochada.

– Estás preciosa con esa bata, siéntate aquí un rato conmigo. Quiero sentirte cerca–sonó la voz un tanto ronca, de un Sergio todavía sudoroso.

– Espera un momento, ahora voy. ¿Quieres algo de beber?

– Si, por favor, un vaso de agua. Pero no tardes niña.

Alicia fue a la cocina, volvió con dos vasos de agua y los dejó sobre la mesa. Buscó un papel y un bolígrafo y se sentó junto a Sergio

– Quiero apuntar la receta del pollo de Paloma, de verdad que es el mejor del mundo.

– Venga Alicia, déjate ahora de recetas.

– Un día de estos lo haré y seguro que lo querrás probar, está buenísimo.

De pronto sonó un móvil, era el de Sergio –¿quién será ahora?–Y cuando se fijó en la procedencia de la llamada le cambió la cara, se puso en pie y abandonó el salón un tanto tembloroso.

Alicia, todavía algo ensimismada en sus pensamientos, escuchó- sí, sí, ahora mismo voy, en un cuarto de hora estoy allí.

– ¿Qué ocurre? ¿Te tienes que ir ya? Pensaba que te ibas a quedar a dormir.

– Lo siento, es mi trabajo y me ha llamado el jefe que me necesita ahora mismo

– ¿Y no puedes volver más tarde?

– No sé, lo intentaré, pero no va a ser fácil.

Sergio no volvió esa noche. Alicia le llamó varias veces al móvil y no tuvo respuesta.

Entre recuerdos y sueños pasó el domingo. Todo el día sola. No le gustó la extraña actitud de Sergio con la llamada que había recibido. Decidió telefonar a su madre para dejar de pensar en él.

– Hola Alicia, solo tengo un par de minutos, voy a salir con tu padre

– Déjalo, ya hablaremos. Solo una cosa, ayer me dijiste que pidiera un pollo troceado, ¿se puede hacer con muslos solamente?

– Claro hija.

– Paso el pollo por un poco de harina, lo sacudo ligeramente y a la sartén hasta que esté dorado.

– Muy bien, ¡qué buena alumna!

– Y luego pico muy fino una cebolla mediana y la frío lentamente en la sartén con dos o tres cucharadas del aceite del pollo.

– Perfecto, hay que pocharla a fuego bajo hasta que se ponga transparente y cuando esté, le añades media cucharada de harina y remueves bien. Aparte cueces un par de huevos. Preparas una cacerola y pones el pollo y la cebolla y vas echando agua hasta que el pollo quede casi cubierto. Te dejo que me llame tu padre, mañana seguimos.

El lunes, nada más llegar a la oficina, la llamó el jefe a su despacho y la gran noticia. – Alicia, a partir de hoy dejas de ser becaria y pasas a estar fija en plantilla; te espera un magnífico futuro.

¡Qué alegría! Salió del despacho agradeciendo la confianza que habían depositado en ella y sin pensar en las consecuencias llamó a su madre.

– Hija siempre has sido muy responsable, te mereces todo, en un par de años serás directora general

– Bueno mamá, que no es para tanto, solo he dejado de ser becaria.

– No hija, lo que yo te digo, tu vales mucho. Vas a ser la jefa antes de que te des cuenta.

– Mamá, no quiero ser la jefa, quiero vivir tranquila. Y por cierto, ya he estrenado la bata que me compraste, la de las flores rojas y plateadas.

– Ay Alicia, como me alegro por todo. Cuándo se lo cuente a tu padre se va a llevar una buena alegría. Luego se lo contaré a mis hermanas y a las vecinas, que casi, casi, eres la que mandas en la empresa.

– Mamá, por favor, a papá está bien que se lo cuentes, pero sin exagerar. Suficiente con que le digas que ya no soy becaria y no se te ocurra mencionarle nada de la bata.

– Bueno hija, no sabes la alegría que me has dado. Hoy me he levantado con jaqueca y ya se me ha pasado. Por cierto, si tienes un bolígrafo a mano acabamos con la receta del pollo de Paloma.

– Mamá, que tengo que trabajar.

– Sí, sí, no vayan ahora a bajarte, con lo que te ha costado subir.

– Adiós mamá.

– ¿Y cómo se llama el chico?

– Sergio, adiós mamá, un beso para los dos. Y colgó de golpe sin esperar la despedida de su madre.

No hace falta decir que Angelita, la madre de Alicia, era un ama de casa a la antigua, muy pesada y encantadoramente cotilla. Por supuesto contó los logros de su hija a toda la vecindad, los del trabajo y los de la bata. Tal como lo narró, Alicia era la que manejaba la empresa y Sergio un príncipe azul.

Por la noche volvió a llamar a su madre.

– Hola mamá, ¿acabamos la receta?

– Sí, sí. A ver, pon el pollo a fuego medio y le añades un vaso pequeño de vino blanco y las hojas de laurel; espolvoreas con nuez moscada, sin pasarte, que da mucho sabor. En un mortero pones las yemas de los huevos duros, un par de cabezas de ajo bien picadas, un poco de perejil, dos ramitas de azafrán y un puñado de piñones o almendras, lo machacas bien, puedes añadir unas gotitas de agua para que todo ligue mejor, te quedará una masa y a la cacerola. Remueves despacio durante un rato hasta que todo se mezcle bien. Las claras de los huevos las reservas para el final.

En ese momento sonó el timbre.

– Mamá, un momento, que llaman a la puerta, ahora mismo vuelvo.

Abrió y se encontró a un sonriente Sergio con un precioso ramo de margaritas blancas

– ¿Y tú dónde te metes? Apareces y desapareces cuando te apetece.

– Lo siento, no volverá a ocurrir

– ¡Qué bonitas flores! Pasa que estoy al teléfono con mi madre

– ¿No estaréis con el pollo?

– Pues sí, ¡qué listo! ¿Cómo has acertado?

– Ya ves. Instinto masculino.

Alicia fue al salón corriendo.

– Mamá, ¿por dónde íbamos?

– Hija, el pollo se está empezando a aburrir.

– Perdona, ya no te dejo

– Solo queda cocer algo más de media hora, vas probando hasta que esté hecho. Si quieres espesar puedes añadir un poquito de harina, la mezclas primero con agua y la pasas por un colador para que no se formen grumos. Hay gente a la que no le gusta encontrarse los trocitos de cebolla y pasa la salsa por la batidora. Y por fin añades las claras de los huevos duros bien picaditas. Prueba la salsa y si es preciso añades sal poco a poco. Como acompañamiento haz un arroz blanco o unas patatas en cuadrados pequeños. Ya verás que está riquísimo.

– Gracias mamá, ya te contaré cuando lo haga.

– Te puedo dar la receta del cocido castellano...

– Otro día, un beso para los dos, adiós–y colgó, como siempre, dejando a su madre con la palabra en la boca.

Sergio estaba de pie, quieto, con el ramo de margaritas en la mano derecha. Parecía una estatua floreada.

– Por cierto Alicia, mi madre en vez de pollo hace gallina en pepitoria–comentó Sergio dándole las flores.

– Sí, en muchos sitios se hace con gallina, es más sabrosa, pero al ser más dura hay que cocerla mucho más tiempo.

– ¿Me puedo quedar esta noche a dormir?–dijo él con voz zalamera.

– Bueno, si no me abandonas como el otro día...

– De verdad, te aseguro que nadie me va a llamar.

– Mañana he pedido el día libre, tengo varios recados pendientes y había pensado hacer para comer el pollo en pepitoria. ¿Te animarás?

– Claro, perfecto.

Por la mañana Alicia se encontró sola en la cama. En el espejo del baño había una nota en un papel amarillo adhesivo. “Perdona Alicia, me he tenido que ir por una urgencia, pero te prometo que al mediodía estaré de vuelta para probar el pollo. Un beso con todo cariño. Sergio.”

– Con una mueca de contrariedad que le duró toda la mañana Alicia hizo sus recados, el pollo y un arroz blanco. Esperó y esperó y cansada a las cuatro de la tarde se comió una ensalada. Por supuesto no llamó, ni buscó a Sergio. Fin de esta aventura.

Al día siguiente invitó a cenar a cuatro compañeras de trabajo que encantadas acabaron con el pollo en pepitoria y el arroz.

– ¡Alicia, estaba riquísimo, ya nos pasarás la receta!—comentaron todas

Angelita llamó un par de días después— ¿qué tal el pollo?

– Buenísimo, mamá. A mis amigas les ha encantado.

– Y Sergio. ¿No lo ha probado?

– No, no apareció, ya me he olvidado de él.

– Mira hija, lo importante es el pollo. Aunque te puedo dar otras recetas: rabo de toro, cocido castellano...

– Bueno mamá, lo dejamos para otro día, un beso.

Ingredientes:

1 Pollo de 1 1/2kg – 2kg troceado (o muslos con el mismo peso).

1 vaso (de los de agua) de aceite.

1 vaso (de los de vino) de vino blanco.

1 cebolla mediana (80 gr).

2 huevos duros.

1 puñado de piñones o almendras (3 o 4 cucharaditas).

2 dientes de ajo.

1 ramita de perejil, un par de hebras de azafrán y nuez moscada molida.

2 hojas de laurel.

1 plato de harina.

Agua y sal.
