

R

SESOS REVUELTOS

Se lavan bien los sesos
de algún tímido puntilloso
y se fríen en cacerolita de promesas
con ginseng, azúcar y canela.

Se remoja su corazón
en caldo de cultivo de nomeolvides
condimentado
con unas gotitas de vinagre de negatividad
para no apurar el cocimiento.

Estando a punto de ebullición
se agrega una copita de vino “seco”
y caricias en rebanaditas finas,
así como trozos grandes
de pan de esperanza.

Revolver con espumadera práctica
y pincho constante.
Está pronto cuando los sesos
comienzan a exhalar un apetitoso
aroma de anillo de esmeraldas.

Del libro “El arte de guisar amores” 1993.

Marta de Arévalo. Uruguay. e-mail: mfdearevalo@hotmail.com

P