

## **Receta de Huevos Rancheros (2 personas)**

### **Ingredientes:**

- 4 Huevos
- 5 tortillas
- 3 jitomates
- 1/4 de Cebolla
- 1 ajo
- 1 cucharada de caldo de pollo en polvo
- Sal
- Aceite
- 1 chile serrano
- Agua

### **Proceso:**

#### *Salsa:*

- 1) Corto los jitomates en cuartos y el cuarto de cebolla en piezas más pequeñas mientras la escucho hablar sobre otro comentario tóxico que vio en Instagram y que no pudo evitar contestar. Le he dicho que deje de entrar a esa aplicación, pero no la culpo. Yo hago lo mismo y hasta peor.
- 2) Le quito el rabo al chile serrano. Usualmente usaría dos, pero a ella no le gusta que pique tanto.
- 3) Pongo estos 3 ingredientes y 2 dientes de ajo en la licuadora junto con algo de agua y la enciendo. Me da un beso tibio en la mejilla y yo sonrío de oreja a oreja mientras se esfuerza por rodearme con sus brazos, pegando su rostro contra mi nuca. Apago la licuadora y ella se aleja.
- 4) Pongo mis dedos sobre la boquilla de la botella del aceite, lo volteo y lo paso sobre la olla para cubrir el fondo. Con eso basta.
- 5) Una vez caliente, coloco lo licuado en la hoyo. Ella exclama y cuando volteo a ver el sartén, me doy cuenta de que se le quebró la yema de uno de los huevos. Me río y le digo que no pasa nada, aún así va a quedar muy rico, puede darme ese a mí si quiere. Se niega y se lo sirve para ella. En serio que no me molesta, pero sé que es inútil insistir.
- 6) Le pongo una cucharada de caldo de pollo en polvo y algo de sal. Tras observarme, me pregunta cómo calculo cuánta sal ponerle y la verdad no sé qué decirle. Siempre calculo a ojo y me termina quedando bien. Sus labios se vuelven una línea y asiente.
- 9) Platicamos en la cocina mientras hierva la salsa. Su abuela está en la sala, pero aquí solo estamos nosotros dos envueltos en palabras y risas. ¿Ya está la salsa? ¿tan rápido?

### *Huevos:*

1) Pongo aceite a calentar en un sartén pequeño y espero a que hierva ¿Puse suficiente? Igual y me pasé. Él ya cortó los jitomates y la cebolla y...¿dos dientes de ajo? Yo solo le pongo uno. Puede que sea eso lo que hace que tenga un sabor más concentrado, más rico. En fin, ¿de qué estaba hablando? No importa, de cualquier forma ya encendió la licuadora. Trato de no mirarlo muy fijamente porque sé que a veces lo incomoda, pero lo hago sin que se de cuenta...es difícil no hacerlo cuando tiene un perfil tan lindo.

2) ¿Qué estaba haciendo? El sartén..¡las tortillas! Hundo una tortilla en el aceite hasta que queda dorada, y luego la coloco en...mierda, olvidé poner el papel sobre el plato. Abro la boca, pero él se me adelanta y pone un plato con papel frente a mí. Sonrío y coloco la tortilla. Luego hago lo misma con las otras tres.

3) Quiebro los huevos sobre el sartén para hacer cuatro huevos estrellados. Uno...dos...tres...y el cuarto se me rompió. No pasa nada, ese será para mí.

Preparamos los platos y cubiertos, él toma un bolillo y nos vamos a comer frente a la tele. Yo estoy muy distraída para comer, pero su plato está completamente vacío cuando lo volteo a ver. Para mí la comida siempre fue solo un nódulo en el día que tenía que pasar si quería hacer otras cosas y no desmayarme. Creo que por eso como tan mal, o comía tan mal hasta que comencé a salir con David. Él disfruta todo el proceso de comer, incluyendo cocinar.

Yo nunca fui buena cocinando, nunca tuve que serlo porque mi papá no sabe cómo y aunque supiera, jamás tendría el tiempo para enseñarnos. Es por eso que viene Juanita cada semana a cocinarnos, y ya nosotros lo recalentamos. Es un proceso muy mecánico, y siempre es lo mismo.

Pero David es magnífico, a veces solo toma lo que sea que haya en la cocina e improvisa algo delicioso. Él tuvo que aprender desde los siete años, si no lo hacía no comía. Cuando me contó que hubo un tiempo en su infancia donde sufrió de anemia, me quedó claro por qué cierra los ojos y saborea cada bocado.

No sé cocinar, pero ahora estoy aprendiendo con él. Aunque ya me hago mi comida más seguido, nunca lo disfruto tanto como cuando lo hacemos juntos. Quiero aprenderme sus trucos para poder hacer la comida como a él le gusta, como él suele hacerlo para mí. Vuelvo a enfocarme en la tele. Algún día.