

HÉROE

Autor y protagonista: Abilio Ayuso



¿QUÉ ES UN HÉROE?: Según la mitología griega, héroe es aquel que lucha por su propósito (lo consiga o no) a contracorriente de dioses, redioses y hados maléficos, que intentan putearlo de todas las formas posibles para que no llegue a su meta.

YO... SOY UN HÉROE, Y ESTA ES MI HISTORIA (totalmente real).

ABILIO (de habilidad) CONTRA EL PAVO MALÉFICO

En San Esteban nos reunimos toda la familia chino-española, y es un tema delicado. A unos no les gusta el pescado ni marisco, otros no deben comer carnes rojas, etc.... Así que por consenso decidí hacer: Un pavo relleno, aunque sin saber que los dioses estaban prestos a impedirlo.

Primer paso: Encargar un hermoso pavo en el supermercado Cóndis, con doce días de antelación.

Cuando faltan tres días recordarle a la carnicera lo del pavo: “No te preocupes lo tengo apuntado”.

El día antes: “Sobre todo no me falles”.

“Tranquilo, está todo bajo control”.

Llega el día de recogida, Nochebuena mediodía. Primer zarpazo del destino: “Aquí lo tienes”.

“¿Pero qué leches es esto?... ¿Un pavo de kilo y medio?”.

“Si... es que han llegado pequeños. Pero no te preocupes, luego nos traerán más grandes”.

“Buff, menos mal”.

Nochebuena por la tarde: “Ya han llegado: ¿Te parece bien este?”.

“A ver... Cuatro kilos y medio, no está mal”.

Al llegar a casa: Desembalar y... ¡Horror!, tiene cresta, y no es un pavo, es un puto pollo, aunque sea grande.

Vuelta corriendo al Cóndis: “Oye, que me habéis dado pollo por pavo”.

“Ho, si, bueno, es que no tendremos pavos grandes si te quieres llevar el de antes”

“Pero si el de antes era un palomo, ¿Como quieres que ponga eso para seis personas?”.

“Lo siento es que no tendremos más, ¿Así no te lo llevas?”.

“Pues mira, va a ser que no”.

¿Y de dónde coño saco yo un pavo en Nochebuena por la tarde?... Si no hay en Carrefour, no habrá en ninguna parte.

Odio ir a Carrefour, sobre todo cuando hay avalancha de gente, pero que le vamos a hacer.

Llego a Carrefour, aparco en la quinta polla porque el parking está a reventar, consigo uno de los últimos carros, me abro paso entre la masa de zombis que van murmurando: Compraaaar, compraaaar, compraaaar... Y le pregunto con aire tímido a la carnicera, como quien sabe que pide un favor especial: “¿Por casualidad no tendrás un pavo?”.

Momento de duda y tensión, y por fin llega la respuesta: “Pues no, pero creo que allá, en aquella nevera queda uno”.

“¡Gracias hermosa!”, grito mientras me alejo corriendo como un poseso al lugar indicado.

Llego jadeando a la nevera y... Efectivamente hay un pavo, el último **¡pero de catorce kilos!**, (no se debe exagerar 13 Kilos 875 Gramos de peso limpio, eviscerado, desplumado, despatado y descabezado, así que en vida debió llegar a los 20 Kilos).

Durante un instante eterno, el superpavo y yo nos quedamos frente a frente, hasta que en un arrebato lo agarro mientras grito en silencio: “¡Por mis huevos que haré pavo!”.

Comentario de la cajera: “¿Son muchos en casa verdad?”.

“No, pero comemos como fieras”.

Llegada a casa: Vacío media nevera para colocar el monstruo mientras mi china me mira horrorizada.

Durante la noche no paro de tener pesadillas monotemáticas donde me veo a mí mismo intentando cocinar el pavo maldito sin conseguirlo.

Día siguiente, Navidad por la tarde, comienzo a cocinar el puto pavo, lo desembalo, suerte que tengo un horno enorme, pero aun así... No cabe, por poco.

A buscar un serrucho en el garaje (porque de los cuchillos se ríe), para cortar la punta del hueso de las patas. Además, quitando un trozo de la grasa del culo, cabe... a patadas, pero cabe.

Ya estoy a un paso de la victoria, (o eso creía), lo unto por dentro y por fuera con un preparado a base de manteca, sal, aceite de oliva virgen extra y especias, y preparo un relleno acorde (Al pie os detallo la receta por si algún día tenéis que rellenar un pavo de catorce quilos).



Comienzo a rellenar, pero ¡Horror!, el trozo de grasa del culo que he quitado es el que tendría que hacer de tapón, pruebo con un rebuñigo de papel de aluminio, pero ni para Dios, se saldrá el relleno.

Pido ayuda a mi china que coge aguja e hilo y cose la piel del trozo que yo había cortado, ¡Que mona!.

Paso siguiente: Ato patas y alas con cordel hasta que queda momificado, lo envuelvo en papel de aluminio y al horno a empujones, ¡Dios como pesa!, mi hijo encara la bandeja y yo voy presionando.

Mientras cenamos, antes de acostarnos, le doy tres horas de horno a tope y lo dejo reposar durante la noche. Esta noche no tengo pesadillas, me siento triunfador.

Día señalado, a primera hora de la mañana: Otra vez tres horas de horno a toda potencia. Sobre las once treinta, lo verifico mediante punciones y.... ¡Horror!, aún no está cocinado del todo.

En un acto de desesperación saco la bandeja, yo solo, le doy la vuelta, me quemo, pongo el suelo perdido de grasa, el perro la come a lametones, vuelvo a poner el horno a toda hostia.

Sobre las 13,00 horas comienza a salir del horno un humo tóxico que inunda la casa acompañado de cascadas de grasa que caen al suelo pasando en su recorrido por la lavadora, mi china viene espantada a ver qué pasa.

Digo: “¡Dejarme solo!” Abro ventanas a ambos lados de la casa, enciendo incienso y quemadores de esencia.

Para contrarrestar el frío pongo la calefacción a tope, me encierro en la cocina con la ventana abierta y el extractor al máximo y voy preparando los entremeses entre toses angustiosas y ojos llorosos.



A las 14,00 horas: El humo remite, voy haciendo escapadas para poner la mesa.

A las 14,30 saco el pavo: ¡Está bien cocinado!, después de ocho horas y media de horno y otras diez de reposo en caliente.

Mientras estoy cerrando las ventanas llegan los invitados, (mis hijos y el novio de mi hija).

Mientras toman una cerveza troceo el pavo.

Contra viento y marea ¡He triunfado!.



Calculo que entre los seis comimos cuatro kilos de pavo más el correspondiente relleno, y quedaron unos diez en el congelador.

Comimos pavo descongelado durante meses, (No cada día por supuesto).

Héroes auxiliares:

Oscar (mi hijo) que se pide para comer una pata, que se sale del plato, ¡y el muy cabrón se la come!.

Mi china que limpia el horno, la lavadora, la cocina, el suelo, Etc.

FIN DE LA HISTORIA

ANEXO: Receta del relleno para pavo de 14 kilos:

Medio kilo de salchichas de pollo y un solomillo de cerdo, troceados muy finos que se fríen en sartén aparte con aceite de oliva virgen extra.

Dos calabacines, cuatro zanahorias, una berenjena, una cebolla más media cabeza de ajo todo ello picado muy fino, chorrito de aceite y cocinado en un bol grande en microondas a máxima potencia 15 minutos.

Seis huevos duros troceados.

Se junta todo en una cacerola grande o similar, se le añade una lata de foie-gras de pato, dos paquetes de tacos de jamón, unos tacos de chorizo, unos tacos de jamón de pavo, medio kilo de piñones, un cuarto de litro de coñac, media lata de tomate triturado, media lata de salsa romesco, media lata de salsa carbonara, (¿Por qué medias latas?: Es lo que tenía por la nevera) sal, especias y aceite de oliva al gusto, se remueve todo ello hasta crear una pasta homogénea, y se rellena el puto pavo, luego se cosen las aberturas.

FIN...