



Espagueti de la tía Mary

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 8 personas aproximadamente

La receta es de mi tía María, la querida por todos, la que siempre tenía casa llena aunque viviera en Acapulco (¿o tal vez por eso sería que siempre estaba llena?..) la verdad es que era un gusto estar con ella y dejarse consentir en todos los sentidos.

Sus mesas eran vastas y variadas sin importar la hora del día. Era cuando yo me chiflaba y podía comer o cenar con un 7up bien helado mientras me asomaba al balcón para ver pasar los carros y a la gente por La Costera. Su departamento estaba situado justo ahí, en el corazón de Acapulco, donde la vida nocturna efervescía y yo fascinada la veía, llena de colores y luces, de alegrías y música.

En las mañanas si me sentaba en la orilla de la mesa alcanzaba a desayunar viendo el mar no tan lejos, cruzando la calle por un callejón se llegaba a la playa.

En ese edificio conocí a buenos amigos con quienes me subía al techo para ver mejor y para echar un ojo al recién inaugurado Cici, el primer parque acuático que tenían en la ciudad. Era una emoción cada vez que escuchábamos la sirena que anunciaba que la alberca de olas estaba por empezar su ronda de revolcadas. Corríamos a ver desde el techo el show de la gente a lo lejos mientras estaban emocionados en el agua.

Dormir con las ventanas abiertas dejando entrar la brisa cargada de sal, las cortinas moviéndose con el aire tropical delicioso... y mejor ya no le sigo porque esto es de contar una receta y no de escribirles mi diario de andanzas en Acapulco cuando niña.

Fuí muy feliz con mi tía Mary y la extraño mucho a ella y a sus recetas imperfectas que siempre sabían perfecto.

¿Ven cómo las historias se quedan atrapadas en las recetas?. Siempre lo he dicho.

Ingredientes:

- 2 paquetes de 200 gr. de espagueti o bien de pasta tipo Bucatini (de Barilla).
- 3 chiles para rellenar grandes, asados y desvenados.
- 1/4 litro de crema líquida.
- 1/2 manojo de cilantro chico.
- ½ Cebolla chica picada muy finamente.
- 1 diente de ajo mediano picado muy finamente.
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1 cucharada de aceite de oliva.



Espagueti de la tía Mary

- Leche la necesaria.
- Queso Manchego o Chihuahua rallado (al gusto).

Procedimiento:

Se pone a cocer la pasta siguiendo las instrucciones del paquete. Se escurre y se reserva. No tirar toda el agua de cocción.

En la licuadora se muelen muy bien los chiles junto con la crema, el consomé en polvo y el cilantro. Si es necesario se puede aflojar con un poco de leche. Se reserva.

Poner a calentar la mantequilla junto con el aceite de oliva en un sartén extendido, donde podamos hacer la salsa y luego agregar el espagueti. Ahí se agrega el ajo primero para que empiece a aromatizar el aceite. Cuando apenas empieza a dorar se agrega la cebolla y se deja hasta que se haga transparente.

Agregar la salsa al sartén y se deja a fuego bajo a que se sofría lentamente y se integren muy bien los sabores. Se rectifica la sazón.

Se incorpora el espagueti a la salsa, se deja a calentar un poco para que espese ligeramente y se sirve inmediatamente con queso rallado encima.

¡BUEN PROVECHO!

