**Uso de los tiempos del pasado: la cocina de Guadalupe**

Začátek formuláře

Gruesas lágrimas ………………. *(recorrer)* mis mejillas y me …………….. *(parecer)* tener un puñado de brazas en la boca. Apenas ……………….. *(poder)* respirar y ……………..*(tener -yo)* la sensación de que se me ………………..*(ir)* a saltar los ojos. Guadalupe también ……………….*(llorar)* , pero de risa. El causante de tal agobio …………………*(ser)* un chile habanero que el hermano de Guadalupe ………………………. *(poner)* en una enchilada de Colima. Mi primera intención ………………...*(ser)* coger por los pelos a la endiablada criatura y arrastrarla por el patio del rancho. Pero la presencia de su hercúleo hermano Carlos me ……………*(hacer)* desistir y ……………………*(apagar - yo)* aquel infierno sumergiendo mi cabeza en un enorme cubo de agua fría en el que se …………………….*(refrescar)* unos camarones.  
Desde aquel día …………………..*(aprender - yo)* a escudriñar los platos que Guadalupe me ………………………..*(cocinar)*.

Guadalupe, la exótica, ………………… *(parecer)* una princesa maya, su ojos achinados, su nariz ligeramente aguileña, y sus carnosos y gruesos labios ……………………*(formar)* un conjunto que …………………*(parecer)* arrancado de un relieve, de los númerosos que se encuentran en las pirámides de su país. Además ………………….*(ser - ella)* una enciclopedia de cocina mexicana. La madre, antigua cantante de rancheras en tascas de mala muerte le ………………….. *(enseñar)* todo lo que ………………..*(aprender)* de doña Dolores, una meretriz que ………………….*(conquistar)* a sus amantes con antojitos de la calle. Especie de bocaditos con mole, frijoles negros refritos o escabeche de cebolla morada. …………………. *(Haber)* un plato que Guadalupe ……………………..*(preparar)* a las mil maravillas. Los camarones con mole de xoconostles lo que en España llaman higos chumbos. ………………….*(Cocinar)* la muchacha las tunas con tequila, azúcar y agua hasta conseguir un almíbar espeso y perfumado. Con más tequila, jugo de limón, aceite y una salsa que ella …………………….*(llamar)* sangrita y que …………………..*(elaborar)* con jitomates, jugos de naranjilla y limón, azúcar y chiles serranos con semillas ……………………..*(cocinar)* los camarones que luego …………………. *(emplatar)* apañados con el resultado de mezclar salsa de jitomates, ajo, sangrita y almíbar de higo chumbo.

El padre de Guadalupe ………………………….*(ser)* diplomático en París, pero se …………………….*(ver)* obligado de dejar su cargo tras un lío de fuga de divisas del que él siempre ………………….*(negar)* haber participado. Lo cierto es que aquella familia …………………….*(vivir)* con un desahogo económico envidiable y a su chalet de las afueras de Madrid no …………………..*(parar)* de llegar enormes cajas de vinos de las mejores cosechas de Francia. De todas formas, poco me …………..…………. *(importar)* a mí los tejemanejes del padre. A fin de cuentas yo me ………..…………….*(conformar)* con los arrumacos de Guadalupe y el pastel de elote con rompope que ……….………….*(saber)* casi tan dulce como los besos de la mexicana.

**Términos de cocina mexicanos**

**Chile** – pimiento

**Enchilada** – tortilla de maíz enrollada rellena de carne y cubierta con salsa de tomate con chile

**Antojito** – aperitivo, tapa

**Mole** – salsa espesa preparada con diferentes chiles y otros ingredientes

**Frijoles** – judías

**Mole de xoconostles** – mole a base del fruto de nopal (tipo de cactus)

**Higos chumbos** – fruto del nopal o higuera de Indias

**Tuna** – higo de tuna, higo chumbo (fruto del nopal)

**Jitomate** - tomate

**Sangrita** – bebida de jugo de tomate y de naranja que se suele tomar acompañando el tequilla

**Elote** – mazorca tierna de maíz, que se consume cocida o asada

**Rompope** – bebida que se hace con aguardiente, leche, huevos, azúcar y canela