

The background of the entire page is a repeating pattern of sunglasses. Each pair of sunglasses has a black frame and two bright pink lenses. The sunglasses are arranged in a staggered, grid-like fashion across a light green background. The text is centered in the middle of the page.

EL CASO

DEL CARPACCIO DE
SOLOMILLO

CARLOS
SARTI

Dia 

© **Distribuidora Internacional de Alimentación S.A.**
España
Noviembre de 2013

Depósito Legal: M-30537-2013

© Autor del texto
Carlos Sarti

Autor de la receta
Mariana Insúa

© Diseño de portada
Pouline Atencio

Ilustraciones
Felicita Sala

Editado por Leo Burnett Iberia, S.L., para Distribuidora Internacional de Alimentación, S.A.
Impreso en Madrid, noviembre de 2013 por: Arcrom

Todos los derechos reservados.

www.dia.es

recetas noveladas



Una iniciativa didáctica, útil y deliciosa creada por DIA, que surge de la mezcla de dos placeres universales: la cocina y la lectura.

En cada obra de esta colección se combinan una receta y una novela distintas. Todas comparten la misma particularidad: su doble lectura. Además, el tiempo que emplearás leyendo entre paso y paso de la receta, te servirá como temporizador de la misma; una buena forma de aprovechar las esperas.

Después de leer la novela, este libro te servirá de recetario tantas veces como quieras. Sólo tienes que seguir los párrafos a color. Esperamos que te guste.

DIA 



EL CASO
DEL CARPACCIO DE
SOLOMILLO



CARLOS
SARTI

Antes de marcharse le quiso dar un último vistazo al salón, solo por rutina, porque a él jamás se le escapaba un detalle. Entonces lo vio, en el estante más alto de la biblioteca, precariamente escondido entre una edición de lujo de los clásicos griegos y las obras completas de Ortega y Gasset, impolutamente vírgenes.

Era un Chateau Margaux. Desde ahí abajo era imposible distinguir la añada pero a juzgar por la capa de polvo que cubría la botella llevaba más de una década reposando en aquel rincón. Estaba claro que los dueños de la casa no sabían nada de vinos. Solo a un completo neófito o a un imbécil podría ocurrírsele dejar esa joya en posición vertical y a la buena de Dios. Lo más seguro es que ya fuese vinagre, pero había una pequeña posibilidad, aunque fuese mínima, de que estuviera perfecto. Sería un verdadero milagro.

Él no creía en los milagros pero era un apostador nato, así que no pudo resistirse.

Dejó a un costado el maletín con las herramientas, el bolso con las joyas y el dinero, se sacó la cazadora y los guantes, y se dispuso a trepar por la escalerilla de la biblioteca.

Aquella fue la tarea más ardua de la noche. Así como la naturaleza lo había privilegiado con un cerebro ágil y unas manos prodigiosas capaces de desactivar toda clase de sistemas de alarmas y cerraduras, físicamente era un verdadero desastre. Era bajito, algo torpe y su vientre abultado delataba una pasión excesiva por la buena mesa. La escalerilla se quejó bajo su peso y estuvo a punto de venirse abajo un par de veces, pero al final, con un último estirón de la mano derecha logró atraparlo. Era un Chateaux Margaux 2002, un auténtico tesoro, una de esas cosas que no se pueden dejar pasar en la vida. Por un segundo pensó en llevárselo y abrirlo en casa, pero la curiosidad pudo más.

Corrió a la cocina en busca de un sacacorchos y con la misma precisión y cuidado con

que había abierto tantas cajas de seguridad inviolables, lo descorchó. Esperó unos minutos a que el oxígeno penetrara en la botella y entonces acercó la nariz. No creía en los milagros pero era un milagro. No solo estaba bien, aquel vino estaba en su mejor momento. Un indescriptible vaho a flores y frutas maduras, a césped húmedo de una tarde de verano, lo invadió todo y ya no pudo reprimir el hambre. Un hambre primitiva, visceral, absoluta.

Abrió el frigorífico con la ansiedad de un adolescente que desnuda a su primera mujer y extrajo todo lo que fue encontrando: 150g de solomillo de cadera, un paquete con unos 50g de rúcula fresca, un frasco de mostaza de Dijon, un generoso trozo de manchego curado, dos limones y 50g de setas frescas. “Ya está”, pensó. Con un poco de pimienta en grano, aceite de oliva extra virgen, unas gotas de vinagre balsámico y una pizca de sal podría preparar un sublime carpaccio de solomillo de cadera, algo perfectamente digno de un Chateau Margaux. Después de todo,



los dueños de la casa no volverían hasta el amanecer y su estómago no podía esperar un minuto más, así que se puso a trabajar por segunda vez en la noche.

El primer paso fue envolver la carne en papel film transparente y guardarla en el congelador por unos quince minutos, tiempo más que suficiente para dedicarse a cortar los 150g de manchego en escamas muy delgadas, rallar las setas, exprimir los dos limones en un cuenco y emulsionarlo con dos cucharadas de aceite de oliva extra virgen, las gotas de vinagre balsámico, una pizca de sal, la media cucharadita de mostaza de Dijon y apenas una brizna de las setas recién ralladas. Justamente estaba batiendo la vinagreta cuando alguien tocó el timbre.

Había calculado al milímetro ciento cincuenta posibles eventualidades y cómo resolverlas todas, menos ser sorprendido por un timbre mientras preparaba un carpaccio. Inicialmente pensó que lo mejor era esperar; los visitantes inoportunos suelen cansarse rápido. Pero

al cabo de varios minutos el timbre seguía sonando en mitad de la noche. Entonces pensó en saltar por la ventana del patio trasero, pero claro, antes debía borrar sus huellas en la cocina, la escalera y la biblioteca. Mala idea. No había opción, tenía que detener ese timbre antes de que se despertaran los vecinos. Cogió un cuchillo de cocina, lo escondió en el bolsillo de su pantalón y caminó hasta la puerta.

Evitando el menor murmullo se asomó a la mirilla. Del otro lado de la puerta había una joven muy hermosa con bastón y gafas oscuras. La mujer lloraba desconsoladamente. No fue capaz de resistirse ni a su belleza ni a sus lágrimas.

- Mil disculpas por molestarle a estas horas. Soy su nueva vecina de aquí al lado. Mi piso se ha quedado sin luz. Tampoco funciona el teléfono y no encuentro el móvil. Estoy desesperada. Por favor, ¿me prestaría su teléfono?

Aquella era una de las mujeres más bellas que había visto en su vida y sin embargo no era

capaz de reaccionar con los habituales gestos de desdén ni las miradas de desagrado que usualmente le dirigían las señoritas guapas que solían despreciarle por su aspecto porque era ciega. Sin pensarlo dos veces, la dejó pasar.

Como mucho tendría veinticinco años pero transpiraba un exquisito aire de mujer madura y elegante. Era notablemente más alta que él -aunque eso no fuera muy difícil- y olía maravillosamente. ¿Qué era lo peor que podía ocurrir? ¿Qué podía hacerle una pobre cieguita?

Disimuladamente se deshizo del cuchillo en un jarrón y tomándola suavemente del brazo la llevó hasta el teléfono intentando consolarla. Ella lo colmó de agradecimientos, pero a los pocos pasos se detuvo y empezó a buscar algo con la nariz, casi como un sabueso.

- Mostaza de Dijon -dijo-. Está preparando algo con mostaza de Dijon.

No tuvo tiempo de responderle porque inmediatamente la mujer volvió a desplegar

su bastón y, tropezándose con algunos muebles, enfiló hacia la cocina.

- Una vinagreta con mostaza de Dijon, definitivamente. ¡Amo la mostaza de Dijon! Pero la joven no se detuvo allí. En aquella cocina había algo más que cautivaba la atención de su nariz.

- Y además ha abierto un vino maravilloso. Diría que es un Bordeaux. ¿Un Grand Cru tal vez?

- “Chateau Margaux” –contestó, fascinado–.

Ella sonrió mostrándole una dentadura perfecta. Aquella mujer no podía ser más hermosa.

Inesperadamente él había comenzado a desactivar su muralla defensiva, construida a lo largo de tantos años. En ese momento no le servían ninguno de sus protocolos de emergencia para salvaguardar su autoestima. Se enfrentaba desnudo e inerme a la voz de aquella misteriosa mujer ciega que poco a

poco iba invadiendo cada una de sus células, como un virus, mientras le explicaba la receta de mostaza casera que preparaba su abuelo.

El siguiente paso fue apelar al Chateau Margaux. Servir un par de copas y aventurarse por el derrotero de los mejores vinos de sus vidas. No les fue difícil coincidir que aquel estaba entre los tres mejores, que los Bordeaux siempre son preferibles a los Bourgogne y que el boom del vino rosado era un invento del marketing para seducir a los bebedores de refrescos de cola. Ninguno de los dos volvió a mencionar el problema eléctrico o a echar en falta el teléfono, ni el reloj, que seguía avanzando imparable para recordarles que aquel era el momento indicado para **sacar el solomillo del congelador.**

Por supuesto, a esas alturas ambos habían acordado, tácitamente, que ella se quedaría a cenar.

Sin dejar de escucharla extasiado, **cogió un plato grande, lo pintó con una finísima**

capa de mostaza de Dijon y encima depositó las hojas de rúcula fresca. Luego sacó el solomillo casi congelado y lo fue cortando en finísimas lonchas, casi transparentes, que fueron a descansar cómodamente sobre la cama de rúcula. Luego, sobre la carne, vertió la vinagreta y después una lluvia combinada de escamas de manchego y ralladura de setas. Solo faltaba un toquecito de sal y otro de pimienta molida. Por último, el toque maestro: ocho minutos en el refrigerador.

El reloj marcaba la una y quince. Tenían tiempo de sobra.

Decidieron esperar en el salón a que el carpaccio estuviera listo. Él la guió suavemente y se instalaron con sus copas en un sillón chesterfield de dos plazas ubicado justo frente a la biblioteca, a metro y medio del maletín de herramientas y el bolso con el botín. No habían estado allí ni cinco minutos cuando ella reclamó un poco más de vino. La botella se había quedado en la cocina, así que mientras iba a buscarla le pidió que cuidase su copa.



En el trayecto aprovechó para esconder el bolso y el maletín debajo de la mesa. Fue un acto sin sentido, porque de todos modos ella no podía verlos. Estuvo de vuelta en menos de un minuto, convencido de que esa noche iba a cambiar su vida para siempre. Él sirvió dos copas y brindaron.

Ella no había parado de hablar ni un segundo. Ahora el tema era un succulento Malbec de las sierras de Cafayate. Pero a él ya no le importaba. Nada le importaba, salvo estar allí, a su lado, tener el placer de escucharla otro minuto más. No podía pensar en otra cosa. Y probablemente no habría vuelto a pensar en otra cosa, ni siquiera en que debía irse, largarse de allí cuanto antes, en que tenía que limpiar sus huellas, o en que todo aquello era un error, un grandísimo error, de no ser porque ella describió el rojo intenso de aquel Malbec, como si lo hubiese visto. La joven no hizo el menor esfuerzo por corregirse, al contrario, continuó ahondando en detalles, contándole con pelos y señales cómo lucía la etiqueta

del vino, las características de la botella, la leyenda que el enólogo había escrito en la parte posterior.

¿Fue en ese momento o algunos segundos más tarde cuando comenzó a sentirse mal? Lo cierto es que cuando intentó incorporarse, alcanzar el cuchillo que había escondido en el jarrón, las órdenes de su cerebro ya no llegaban hasta las extremidades. Repentinamente la vista se le tornó borrosa y no pudo sostener más la copa, que cayó de su mano dibujando una amorfa silueta roja sobre la alfombra.

Había acertado: aquella noche iba a cambiar su vida para siempre.

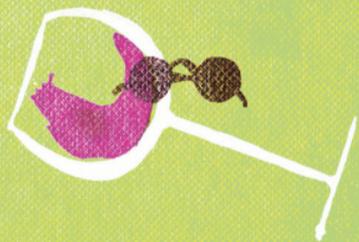
Por primera vez la cieguita cesó de hablar. Se le acercó quitándose las gafas oscuras para observarlo mejor. Tenía unos preciosos ojos verdes que podían verlo a la perfección.

La vio sonreír. La vio murmurarle algo que él ya no pudo entender. La vio acabar su copa

de un solo trago para luego depositarla en la mesa. La vio limpiar cada una de las huellas que había dejado en la copa con la misma precisión y detalle que habría empleado él mismo.

Y lo último que vio, mientras caía, fue la mano de aquella mujer cogiendo el bolso con las joyas y el dinero, justo antes de salir por la puerta.





Dia 