

Ledicia
Costas

ESCARLATINA

la cocinera cadáver

Ilustraciones de
V́ctor Rivas



PREMIO NACIONAL DE LITERATURA INFANTIL Y JUVENIL 2015

Título original: *Escarlatina, a cocineira defunta*

1.ª edición: noviembre 2015

© Del texto: Leticia Costas, 2014

© De las ilustraciones: Víctor Rivas, 2014

© De la traducción: Leticia Costas, 2015

© Edicións Xerais de Galicia, S.A., 2014

© De esta edición: Grupo Anaya, S.A., 2015

Juan Ignacio Luca de Tena, 15. 28027 Madrid

www.anayainfantilyjuvenil.com

e-mail: anayainfantilyjuvenil@anaya.es

ISBN: 978-84-698-0895-5

Depósito legal: M-34003-2015

Impreso en España - Printed in Spain

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeran, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

**Ledicia
Costas**

ESCARLATINA
la cocinera cadáver

Ilustraciones de
Víctor Rivas

PREMIO NACIONAL DE LITERATURA INFANTIL Y JUVENIL 2015

ANAYA

*Para mi hermana Bego,
que inspiró el libro de recetas de Román.
La mejor compañera de viaje en la cocina de la vida.*

El libro de recetas de Román

Magdalenas caseras para chuparse los dedos

Ingredientes: conservar a temperatura ambiente, es decir, no los debemos tener en un lugar demasiado frío ni en un lugar demasiado caliente.

- 2 huevos
- 175 gr de azúcar
- 60 ml de leche
- 190 ml de aceite de oliva suave
- 210 gr de harina de trigo
- 75 gr de levadura química
- Ralladura de limón
- 1 pizca de sal



Utensilios:

- Una batidora mecánica
- Un batidor manual
- Un bol
- Moldes con forma de sombrerito



¡Manos a la obra!

Cogemos el bol, y con la batidora mecánica batimos los huevos y el azúcar a un ritmo medio (ni muy rápido ni muy despacio). Bajamos la velocidad para no pringarlo todo (y en especial para no pringarnos nosotros mismos), incorporamos la leche y después el aceite poco a poco.

Añadimos los ingredientes secos (harina, levadura, sal y ralladura de limón) batiendo el tiempo justo para que la masa quede homogénea («homogénea» significa que sea una masa toda igual, con los ingredientes bien mezclados y que tenga un apetitoso color amarillo suave, como el que tiene el relleno de la tarta de galletas de la abuela o las hojas de los castaños en los primeros días de octubre).

Tapar la masa con un paño y dejar reposar en la nevera toda la noche. Pasado el tiempo de reposo, ponemos el horno a 250°. Batir la masa con la batidora manual (es una forma de decirle a la masa: «¡¡¡Eh, que ya estás lista y dentro de nada te vas a transformar en magdalenas!!!») y repartir en los moldes con forma de sombrerito. ¡Ojo! No los llenes del todo (como máximo tres cuartas partes de cada molde), ya que la masa aumentará de tamaño con el calor del horno y puede rebosar. Decorar con azúcar o chocolate. Bajar la temperatura del horno a 210° y meter las magdalenas 15 minutos. Dejamos enfriar y... ¡listas para zampar!



Capítulo 1

SER COCINERO, cuando tienes diez años y mucha hambre el 85% del tiempo, no es nada fácil. Yo trato de seguir las instrucciones del libro de cocina con todas mis fuerzas, pero las cosas nunca son tan sencillas cuando te pones manos a la obra. Me volvió a pasar con las magdalenas. Después de batir, añadir los ingredientes y llenar los sombreritos, acabé con las gafas, la camiseta y el pelo todo embadurnado de crema amarilla. ¡Una auténtica asquerosidad! En esta ocasión nadie me iba a librar de que mamá me metiese directamente en la lavadora. Llevaba semanas advirtiéndomelo:

—Román, ¡cualquier día te meto en la lavadora con ropa y todo!

Mamá es guay, pero a veces se enfada. A mí, eso de estar dando vueltas en el tambor de la lavadora durante setenta y cinco minutos, que es lo que dura el ciclo para manchas difíciles, no me hace mucha gracia. Un día

metí a Dodoto, mi gato, para ver cómo reaccionaba. No dejaba de maullar con cara de susto y de golpear con las patitas delanteras contra la tapa transparente. Traté de explicarle que el experimento era por el bien de los dos y tal vez de toda la humanidad, y que por mucho que protestase no tenía pensado sacarlo de allí dentro. Eché detergente y suavizante con olor a fresa, pensando en que sería fantástico que Dodoto oliese a fresa, y le di al botón de encendido. Justo cuando la lavadora empezó a hacer el ruido de estar cogiendo agua, apareció mamá como por arte de magia. A veces pienso que lleva un radar incorporado dentro de la cabeza, ¡siempre aparece cuando no debe! Se enfadó muchísimo. Se le puso la cara de color rojo tomate frito, sacó inmediatamente a Dodoto de la lavadora y me llamó cosas muy feas.

—¡¡¡Eres un delincuente, un inconsciente, un imprudente, un descerebradoooo!!!

Que me llamase todas esas cosas que acaban en *-ente* no me importó porque estoy acostumbrado. Pero que me dijese que soy un descerebrado me puso triste. Porque un descerebrado es alguien que no tiene cerebro, y si no tienes cerebro no puedes pensar, ni acordarte de las cosas felices. Como le pasa a la vecina Manola, que se ha olvidado hasta de los nombres de sus nietos. Eso es una tragedia realmente trágica. Por eso prometí no volver a usar a Dodoto en mis experimentos, para no perder mi cerebro y conservar la memoria, los recuerdos felices y no olvidar los nombres de las personas que quiero.



El resultado de la receta de las magdalenas fue regular. Me pasé al echar la masa en los moldes, y la mitad de ellas, cuando empezaron a crecer en el horno, salieron por fuera y se convirtieron en monstruos de varias cabezas. Hubo otras con mejor pinta, pero quedaron algo crudas por dentro, y las tres que se salvaron me las zampé antes de que se enfriasen y ni mamá ni papá

podieron probar lo ricos que estaban. Ya os dije que ser cocinero, cuando tienes diez años, no es nada fácil.

A pesar de estas dificultades, yo quiero ser cocinero. O chef, que es más profesional todavía. Por eso les he pedido a mis padres un curso de cocina como regalo de cumpleaños, que es el 2 de noviembre, el Día de los Difuntos, la fiesta de los muertos. Si os digo la verdad, temía que mamá y papá no pudiesen regalarme el curso. Últimamente las cosas no van muy bien en casa. Ellos tratan de disimular, que es hacer que parezca que todo va de maravilla cuando no es cierto, pero yo soy muy listo y me doy cuenta de lo que sucede en realidad. Y lo que sucede es que papá no tiene trabajo y mamá tampoco, y así es difícil llegar a fin de mes. A ver, que llegar física y mentalmente nosotros llegamos, como seres humanos que somos; el que no llega es el dinero, que se acaba antes de tiempo y todo se complica. Cuando yo era pequeño no había estos problemas. Me compraban mis cereales favoritos en el supermercado, iba a varias actividades extraescolares como fútbol, inglés, flauta y taekwondo, y mamá me traía libros nuevos todas las semanas. Pero desde que soy mayor, todo eso se acabó. Ahora papá y mamá compran en el súper unos cereales que se parecen a mis favoritos pero que no lo son. Ellos tratan de convencerme de que son todavía mejores y yo les digo que sí para que no se pongan serios y se les llene la cara de arrugas, pero la realidad es que no saben igual. Ya no voy a taekwondo ni a flauta y, en lugar

de comprarme libros, mamá me ha traído un carné de la biblioteca. La vida es dura. Esa era una frase típica que siempre decía mi abuelo. Murió el año pasado y lo echo mucho de menos. Solía ponerse muy serio antes de decirme:

—La vida es dura, Román. Es mejor que lo sepas desde pequeño.

Imagino que cuando el abuelo decía eso se refería a todos estos asuntos que os estoy contando. Y por eso yo tenía miedo de que, en lugar del curso de cocina, me regalasen una revista de recetas, o algo así. Pero nada de eso. Esta vez me había equivocado. Papá y mamá no me regalaron un curso de cocina, me regalaron el mejor curso de cocina del mundo y del Inframundo. Y tengo que decir que, a pesar del megasusto que me llevé en un primer momento, ese Día de los Difuntos fui el niño más feliz de la galaxia. Pero eso merece un capítulo entero, así que voy a despedirme por hoy y dejaros con las ganas de saber qué pasó en el que fue el mejor día de mi vida existencial.



**Si tu cumpleaños es el Día de los Difuntos,
preparate para una sorpresa mortal.**

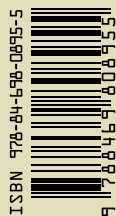
Eso es lo que le ocurre a Román Casas,
que sueña con ser un prestigioso chef y pide
un curso de cocina por su décimo cumpleaños.

En su lugar recibe un ataúd negro con
las instrucciones para activar a Escarlatina,
una cocinera del siglo XIX, y su inseparable
araña lady Horreur. Juntos viajan a bordo
del mortibús hasta el Inframundo, donde
los muertos viven (bueno, es un decir) bajo
el imperio de Amanito, un siniestro tirano.

Así arranca una odisea donde no faltan
aventuras, misterios, recetas de cocina,
y mucho humor.



1578251



ANAYA

www.anayainfantilyjuvenil.com