Sabor poco común: firmado

A mi viejo y querido amigo Anton:

Nunca olvidaré la amabilidad que tú y toda la familia Virane tuvisteis conmigo cuando visité Roca Alta hace tantos años. Los dos éramos jóvenes, impetuosos y estúpidos, y aquellos eran tiempos peligrosos para todos. Pero incluso entonces sabíamos, tal como sin duda sabemos hoy, que nuestro campo de batalla es la cocina. Nuestra espada, el cucharón. Nuestro enemigo, el hambre.

Y ahora, gracias a tu guía y a tu amistad, puedo compartir nuestro amor por la cocina bretona con todo Tamriel. Pues este libro de cocina no es solo una colección de recetas, sino la recapitulación final del trabajo de toda mi vida, y una muestra del poder de la pasión.

Tu amigo en la alimentación,

El Gastrónomo

Sabor poco común

de

El Gastrónomo

¡Enhorabuena!

Al abrir este libro, has dado tus primeros pasos en el que será un viaje realmente épico. Un viaje en el que recorreremos los vastos paisajes de la comida bretona y sus innumerables dichas y maravillas. Juntos exploraremos fragancias, sabores y texturas tan exquisitos que te parecerán imposibles. ¡Pero son más que posibles!

En efecto, si sigues correctamente las recetas que he seleccionado cuidadosamente para este libro, prepararás platos extraordinarios con una facilidad tan ordinaria que los que te rodeen sospecharán que eres un brujo. Sin embargo, la única magia es la que existe en tu corazón: tu pasión para crear platos deliciosos e increíbles, que resulten fáciles de preparar y un disfrute constante.

¡Da conmigo tus primeros pasos y algún día tú también podrás ser un Gastrónomo!

Suflé de rayo de sol

Ingredientes

- 70 g de queso de vaca
- 28 g de mantequilla
- 28 g de harina
- 260 ml de leche
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- Una taza de nuez moscada molida

Receta

- Aviva las llamas del horno hasta que consigas un calor moderado.

- Ralla el queso en virutas finas, pasando una daga élfica bien afilada sobre el taco de queso.

- Separa las claras de las yemas, y bátelas con vigor hasta que estén a punto de nieve.

- Comienza a preparar la característica salsa de rayo de sol: derrite la mantequilla y añade la harina sin dejar de batir constantemente hasta que la mezcla sea bien uniforme. Pasa la mezcla a un fuego más suave y comienza a añadir la leche lentamente mientras remueves. ¡Es importantísimo que no pares de remover! Sigue así unos diez minutos, hasta que la mezcla se espese. Solo entonces, podremos considerar que la salsa de rayo de sol está lista.

- Añade la sal, la pimienta y la nuez moscada, y retira la masa del fuego.

- Añade el queso en virutas y luego las yemas de huevo. Remueve hasta que esté todo bien mezclado. A continuación, añade lentamente las claras con una cuchara de madera de nogal.

- Vierte la mezcla cuidadosamente en cuatro fuentes de piedra para suflé, llenándolas

casi hasta el borde (¡casi!).

- ¡Pon las fuentes en el horno a temperatura media y cierra la puerta! Mantén el horno cerrado durante 25 minutos, o tus deliciosos soles se alzarán, solo para desmoronarse de nuevo en el abismo del horno.

- Retíralos pasados 25 minutos y sírvelos inmediatamente.

¡Contempla el brillo del sol y el exquisito sabor del suflé de rayo de sol!

Potaje magnífico

Ingredientes

- 4 tazas de caldo de pollo
- 4 tazas de caldo de vaca
- 70 g de mantequilla
- 1 jarra de madera de harina
- 1 taza de zanahorias en tacos
- Media taza de cebolla picada

Receta

- Aviva las llamas de tu hogar hasta que consigas una temperatura baja.

- Combina todos los ingredientes en una olla grande para sopas.

- ¡Remueve el potaje con vigor!

- Cuando esté caliente, ¡sírvelo en boles de barro inmediatamente!

¡Contempla el plato estrella del Gastrónomo: el potaje magnífico!

Pero, un momento. Sé que te estarás preguntando: "¿Ya está? ¿Ese es todo el misterio? ¿Cuál es el secreto del Gastrónomo?"

¿Acaso esperabas que te contase el secreto de mi plato más célebre? ¿Pues sabes qué? ¡Te lo voy a contar! Ese secreto, amigo mío, ¡eres TÚ! Así es, el potaje magnífico es delicioso y extraordinario. Con los simples ingredientes que te detallo, podrás crear un potaje tan abundante como delicioso. Pero para que el potaje magnífico

sea realmente magnífico, necesitará que aportes la imaginación de un chef realmente inspirado. ¿Tienes ese don?

Yo he llegado a servir platos del potaje magnífico que han hecho llorar de alegría a un hombre hecho y derecho. ¿Adivinas qué le añadí? ¿Puedes tú crear... magia?

Sabor poco común: firmado

FormId	skyrim.esm:06851B
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	06851B
Editor ID	DB08Cookbook
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook01
Value (gold)	30
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	2
Leveled lists	0
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.