Pastel de cauro: una receta

Pastel de cauro:
Una receta

Si vuelvo a oír algo acerca de ese famoso gastrónomo que escribió aquel libro de recetas, me cortaré las orejas con un hacha sin filo.

Sí, seguro que sabe cocinar platos para Imperiales aburridos y bretones relamidos, pero los nórdicos auténticos quieren comida nórdica auténtica, y mi pastel de cauro es precisamente eso.

Supongo que me he estado quejando mucho sobre esto, porque Susanna me ha gritado y todo. "Nils", me dice, "si tu pastel de cauro está tan bueno, tendrías que poner la receta por escrito".

Bueno, yo es que no soy muy bueno con las letras y no tengo talento para escribir, pero pensé, ¿por qué no probar? Así que aquí está la primera receta que escribo, y espero que os guste.

Lo primero que hace falta es carne de cauro, y eso no es fácil de conseguir. Los cauros viven sobre todo en cuevas, y en esas cuevas también suelen vivir otras cosas muy desagradables.

Si vais a la caza de carne de cauro para poder zamparos este rico plato, tenéis que procurar que no se os zampen a vosotros antes. Ja, ja, ja.

Bueno, como iba diciendo, buscaos una buena armadura y una buena espada, y si tenéis unos cuantos hombres robustos que no salgan corriendo a la menor señal de peligro... Vamos, que no sean esos bretones relamidos... Entonces id a buscar por alguna cueva y acabaréis encontrando algún cauro tarde o temprano.

Son una especie de insectos enormes como del tamaño de un perro enorme, y hay que tener cuidado con ese ácido que escupen. Os fundirá la armadura muy rápido.

Bueno, ahora que ya tenemos carne de cauro, hay que ponerlo en un asador. Tenéis que usar esa carne blanca y gruesa del abdomen. No uséis la carne amarilla de la cabeza o las piernas, porque tiene ácido venenoso y si la coméis, probablemente muráis.

Así que el cauro a cocer en el asador. Y durante la cocción, hay que rociarlo con salsa. Para hacerla, triturad unos tomates hasta convertirlos en pulpa y luego mezcladlos con agua, pimientos, miel y sal. Y luego hay que hervirlo todo junto.

Yo no usaría demasiados pimientos, pero sí que querréis echarle unas cuantas cucharadas de sal. La cantidad de miel depende de cada uno, de lo dulce que lo queráis.

Cuando el cauro esté preparado y lo hayáis rociado bastante con la salsa, entonces hay que hornearlo haciendo un pastel con patatas, zanahorias y manzanas. Y también podéis poner la salsa que haya sobrado.

Si queréis nabos, a veces están ricos. Depende de si os apetecen o no.

Después cocináis el resultado un rato. Mirad si la parte de arriba se pone de color marrón claro y entonces sabréis cuándo está hecho.

Y ya está. Es pan comido. O pastel comido. Ja, ja.

Pastel de cauro: una receta

FormId	skyrim.esm:0ED032
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	0ED032
Editor ID	Book3ValuableChaurusPie
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03
Value (gold)	11
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	276
Leveled lists	10
Scripts	0

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