



Este ebook ha sido optimizado para leerse en posición horizontal

Créditos y otros datos:

Angelina Aguinaga, Luis Micheletti,

Mauricio Runno, Nantalia Ortiz Suárez,

Diseño: pink Lab

Editorial: PYLV ediciones.

Facebook: Cristóbal Peña y Lillo



Mendoza
Tierra del sol
Del buen vino
Y de cototos.

¿Qué son los cototos?



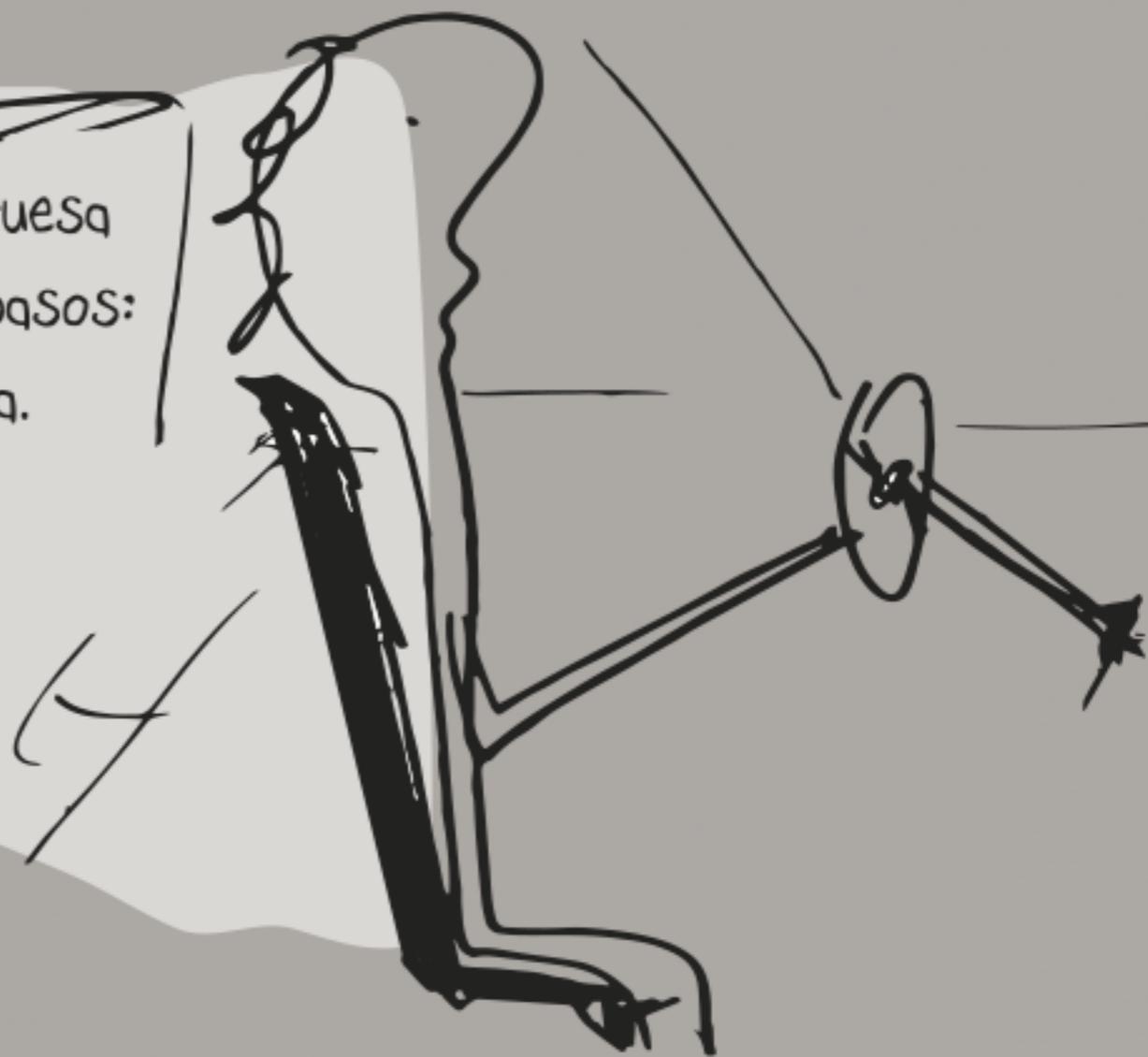
Tienen un poco de aquellos cronopios de Cortázar, algo de las Ramonas de Berni, mucho de fábula y toda leyenda. Es que los cototos son personas que alguna vez fueron personajes. O al revés. No sé sabe muy bien, esa es la verdad. Así como tampoco se sabe en qué maternidad vieron la primera luz. Y seguramente no contestarán cuando se les pregunte por su edad. Ellos son un poco distraídos. Se sabe que les encanta pasear a toda hora, que viajan con la misma ingenuidad con la que aman, y que de tanta ternura se han hecho, a veces, invisibles. Pero cuando aparecen todo el mundo los señala y observa, como si con la sonrisa no alcanzara para disfrutarlos. Los cototos a veces se pierden en el cine, adonde van siempre muy perfumados y elegantes. No les gustan los circos donde maltratan a los animales y su salida favorita es gozar horas y horas del campo, las montañas y el mar. Tienen la propiedad mágica de estar en muchos lugares, al mismo tiempo. Y cuando desaparecen es porque se cansan de la vida pública. No van al peluquero ni se hacen las manos. Y en contadas ocasiones se visten a la moda. Hay cototos por todos lados. Atención. Hay que andar con los ojos bien cerrados, hasta que ellos aparecen de imprevisto. Eso sí: no les hagan muchas preguntas. Los cototos son criaturitas sin respuestas ni verdades. Mucho mejor verlos cototeando siempre por allí, cerca del sol o debajo de la luna.

Mauricio Runno
masquevidadigital.blogspot.com.ar

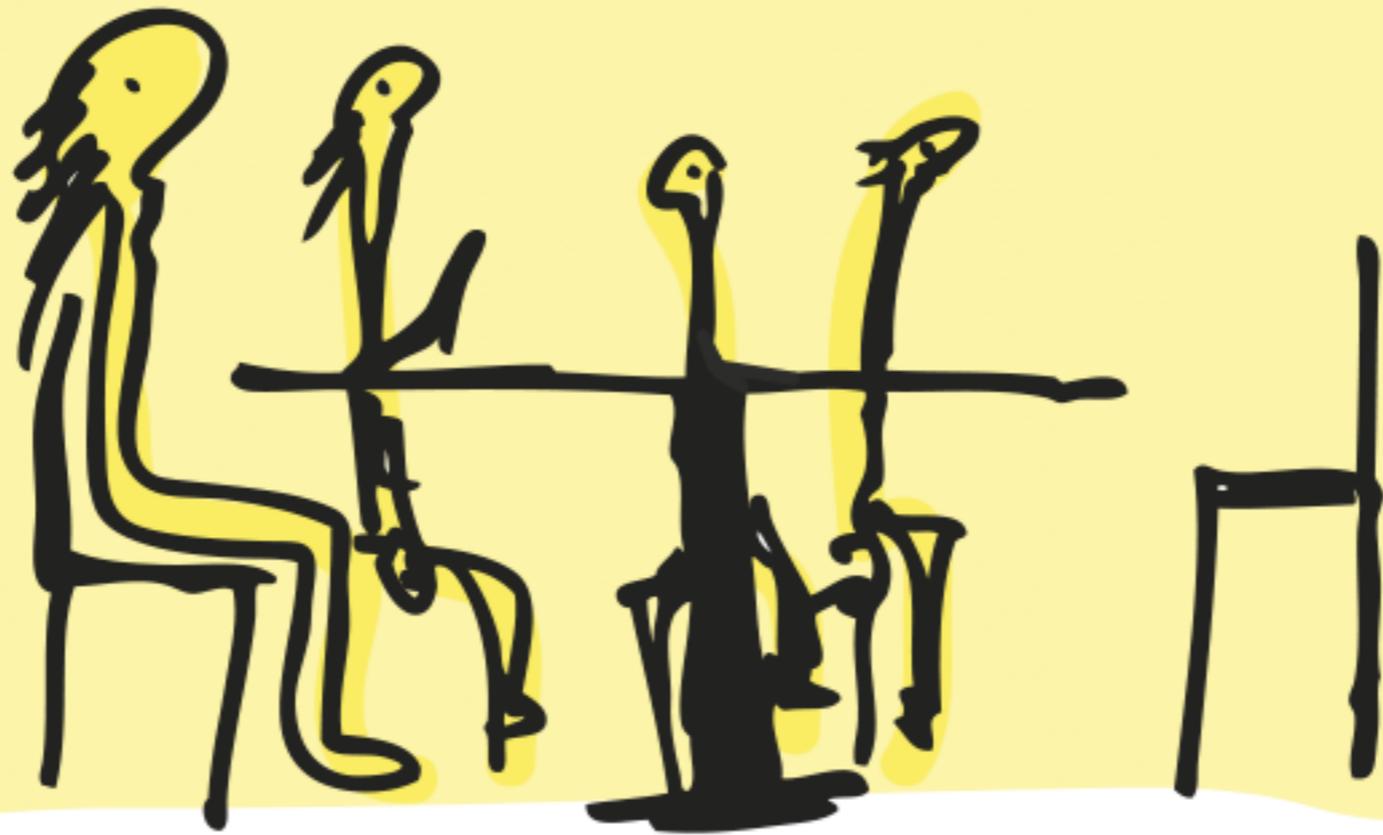
Si un Cototo asador no tiene sal gruesa para el asado sigue los siguientes pasos:

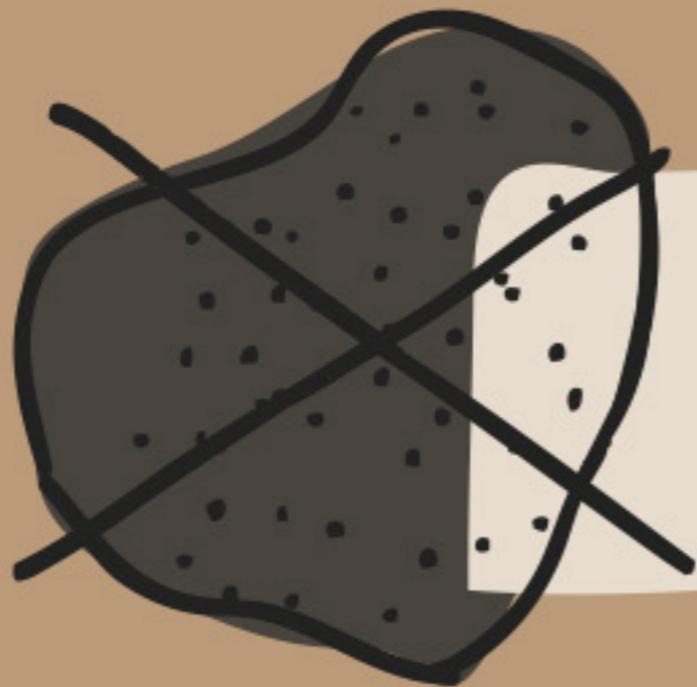
- Llama a un invitado para que traiga.
- Sale a pedirle al vecino.
- Va a comprar a cualquier lugar.

Bajo ningún motivo sal fina.



Cototo asador y dueño de casa están autorizados a levantarse de la mesa para ir a dormir la siesta. Siempre.





Un Cototo pura sangre nunca haría asado con carbón. Todo Cototo, en Mendoza, hace el asado con leña de Algarrobo.





Un Cototo tradicional tiene horno de barro pegado a la parrilla, que utiliza una vez al año.

Un Cototo colgado se hipnotiza mirando el
fuego mientras hace el asado.





Un Cototo corajudo nunca suspende un asado por lluvia. El horno es una buena opción.

Si un auténtico Cototo no encuentra un hierro para mover las brasas, hace trizas una escoba aunque esté nueva.



Un Cototo verdadero puede hacer asado durante meses, y hasta años, con una parrilla de tres patas y una piedra bola.



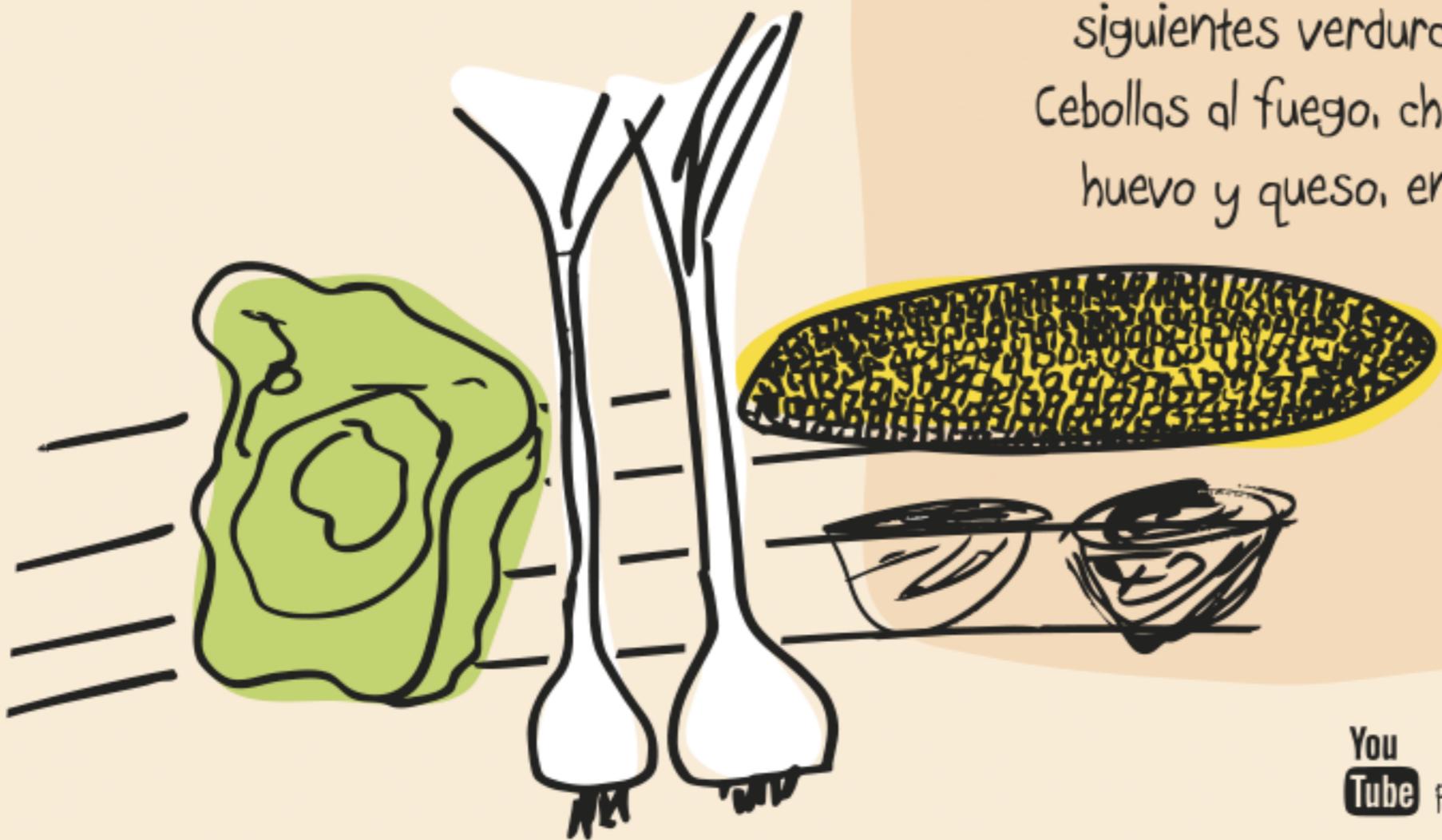


Un Cototo natural nunca intentaría encender el fuego del asado con solventes o líquidos inflamables. Un auténtico Cototo prende el fuego del asado con papel de diario en bollos o tiras.

Un Cototo carismático come el asado con pan casero pasado por la parrilla.



Un asado Cototo sano puede comerse con las siguientes verduras provenientes de la parrilla: Cebollas al fuego, choclo a la parrilla, pimientos con huevo y queso, endivias, radiquio y cebollines.





Un Cototo asador original sabe adornar la parrilla con las riquísimas cebollas ficot.

Cortá una cebolla grande por la mitad. Con una cuchara retirá el corazón de la cebolla. Debe quedarte una especie de contenedor donde pondrás diferentes quesos, aceite de oliva y sal.

Un Cototo de buen gusto sabe ahumar el asado con un tronco mojado.



Remojar un pedazo de leña mientras se hace el fuego del asado Cototo.
15 minutos antes de servirlo, colocar el tronco en el fuego unos minutos. Sacar el tronco del fuego y ponerlo bajo la parrilla, para darle sabor ahumado a la carne.

En caso de comer el asado afuera, un Cototo galán le deja el lado más soleado a la Cotota.



Cualquier Cototo sabe que sólo una persona debe hacer el asado.
Jamás, y por ningún motivo, un invitado, asistente, amigo o
cónyuge debe tocar los implementos o dar vuelta el asado.



Por ley, los jueves se juntan los Cototos por un lado y las Cototas por otro a comer el asado con su respectivo grupo.

