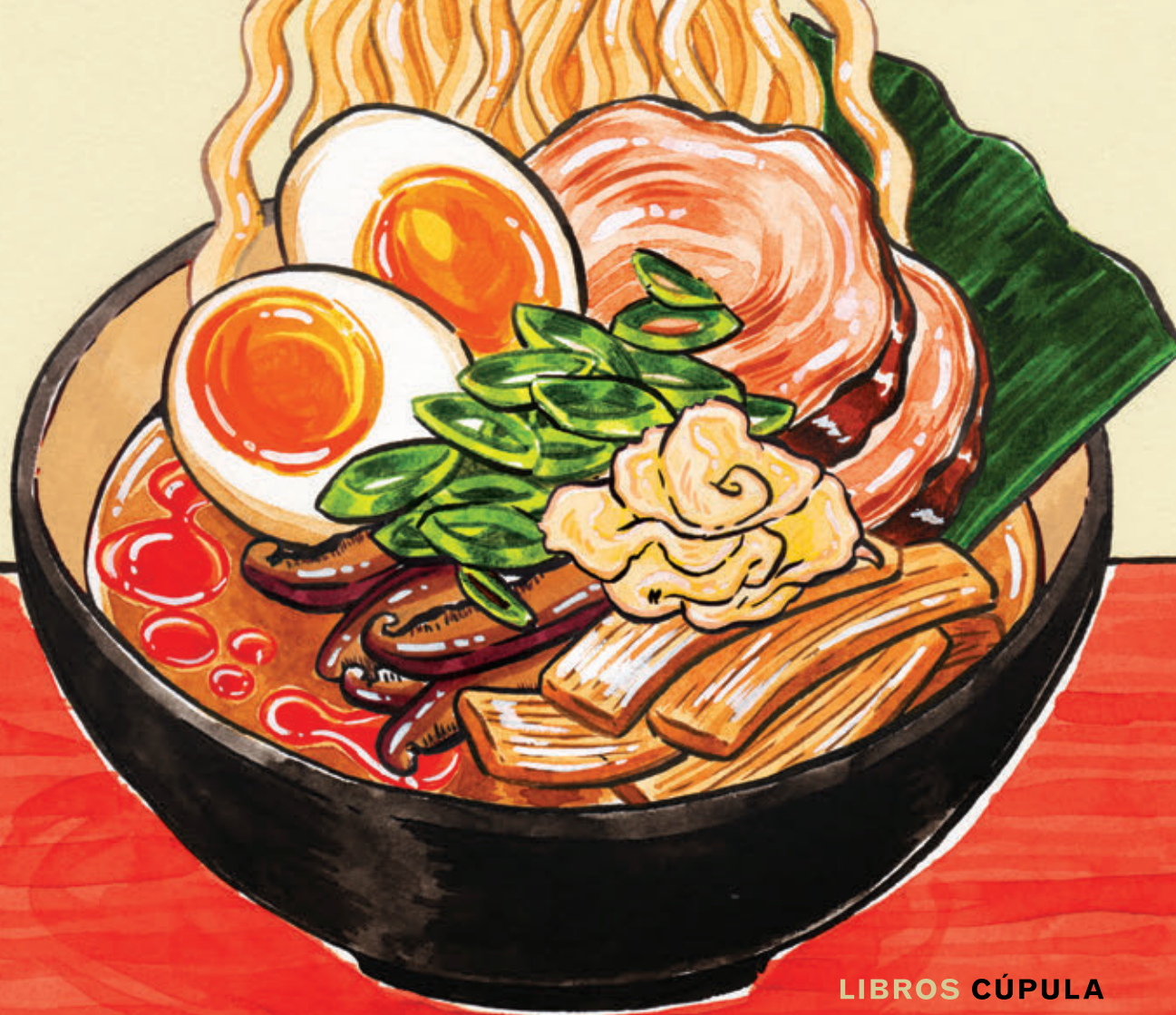


HUGH AMANO

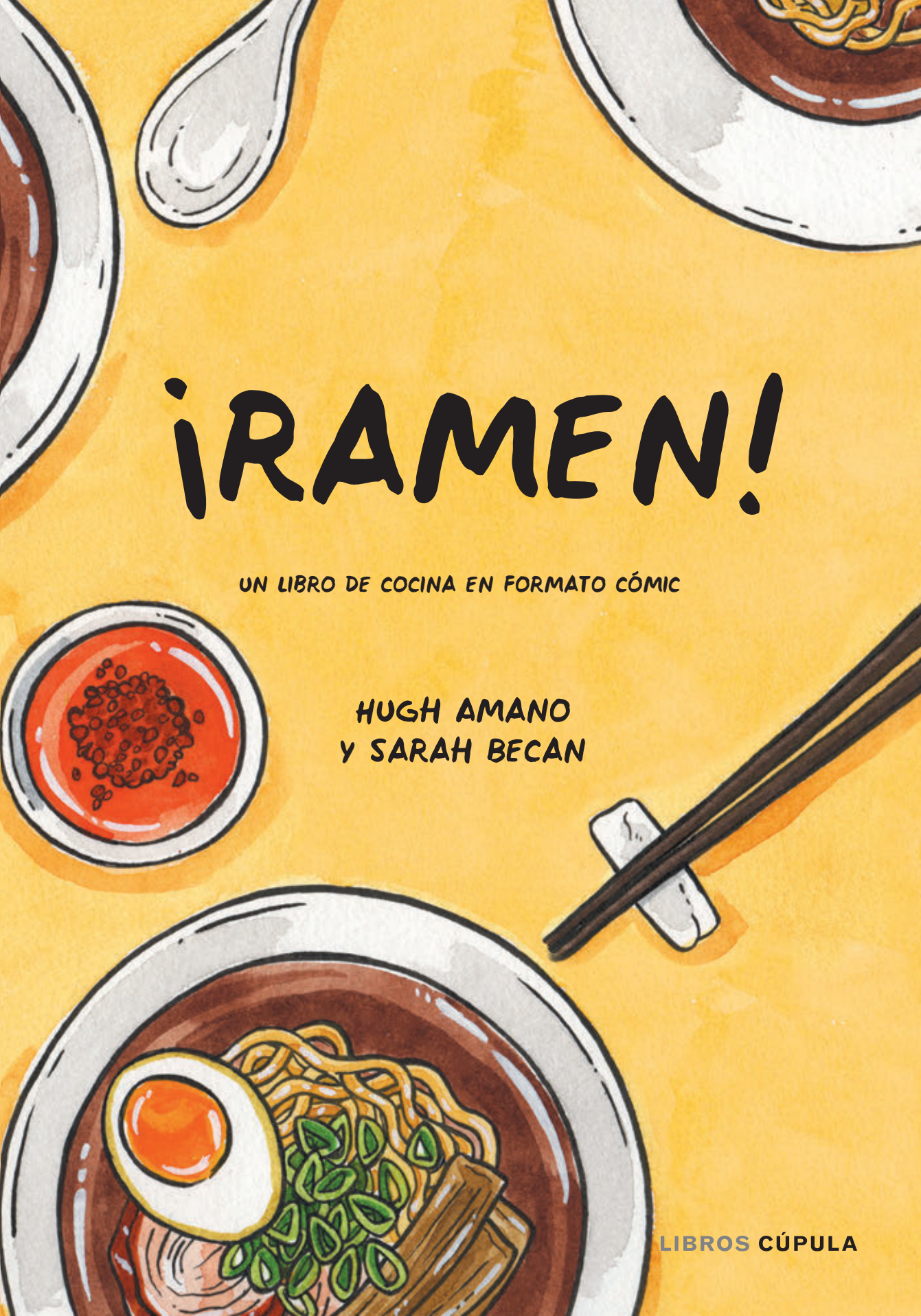
SARAH BECAN

¡RAMEN!

UN LIBRO DE COCINA EN FORMATO CÓMIC



LIBROS CÚPULA

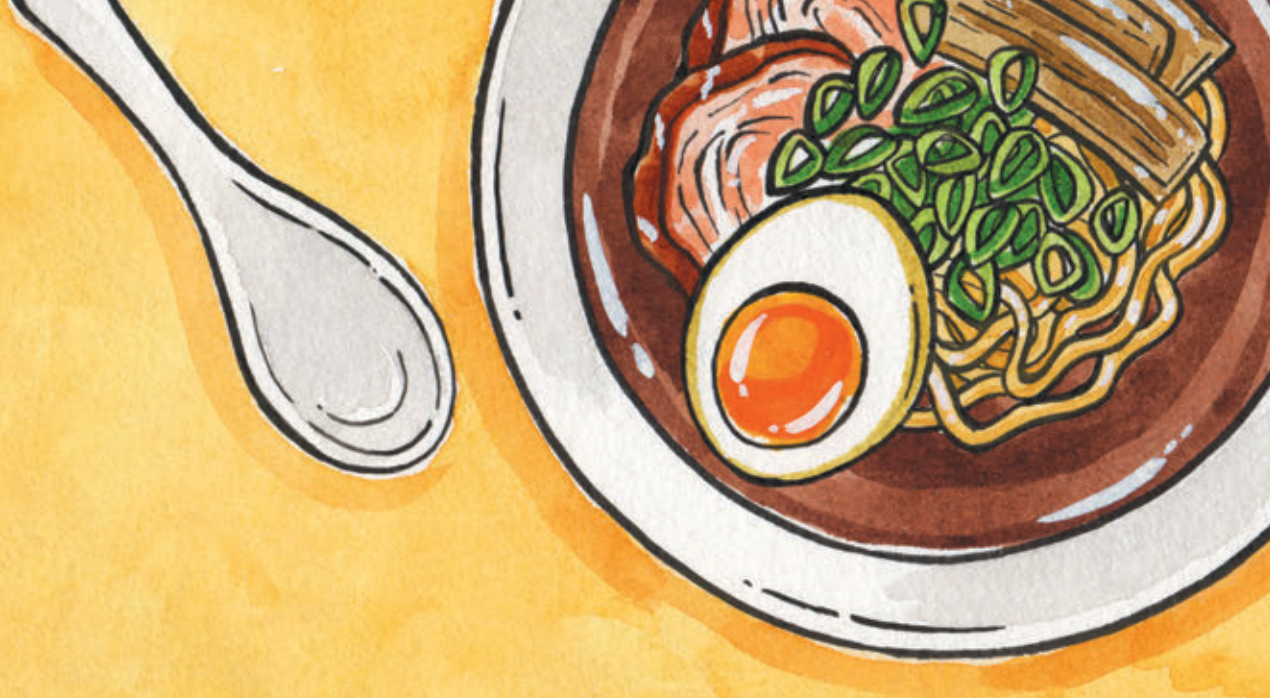
The background is a warm, yellowish-orange watercolor wash. In the top left, a white bowl contains a dark brown liquid. In the top right, another white bowl shows a portion of ramen with yellow noodles in a dark sauce. In the bottom left, a large white bowl is filled with ramen, featuring yellow noodles, a slice of pink meat, a whole soft-boiled egg with a bright orange yolk, and a pile of green scallions. To the right of this bowl, a pair of dark brown chopsticks rests on a small white ceramic rest. Above the chopsticks, a small white bowl contains a vibrant red sauce topped with dark brown sesame seeds. The title '¡RAMEN!' is written in a large, bold, black, hand-drawn font across the center.

¡RAMEN!

UN LIBRO DE COCINA EN FORMATO CÓMIC

HUGH AMANO
Y SARAH BECAN

LIBROS CÚPULA



NO SE PERMITE LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE LIBRO, NI SU INCORPORACIÓN A UN SISTEMA INFORMÁTICO, NI SU TRANSMISIÓN EN CUALQUIER FORMA O POR CUALQUIER MEDIO, SEA ÉSTE ELECTRÓNICO, MECÁNICO, POR FOTOCOPIA, POR GRABACIÓN U OTROS MÉTODOS, SIN EL PERMISO PREVIO Y POR ESCRITO DEL EDITOR. LA INFRACCIÓN DE LOS DERECHOS MENCIONADOS PUEDE SER CONSTITUTIVA DE DELITO CONTRA LA PROPIEDAD INTELECTUAL (ART. 270 Y SIGUIENTES DEL CÓDIGO PENAL).

DIRÍJASE A CEDRO (CENTRO ESPAÑOL DE DERECHOS REPROGRÁFICOS) SI NECESITA FOTOCOPIAR O ESCANEAR ALGÚN FRAGMENTO DE ESTA OBRA. PUEDE CONTACTAR CON CEDRO A TRAVÉS DE LA WEB WWW.CONLICENCIA.COM O POR TELÉFONO EN EL 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

TÍTULO ORIGINAL: *LET'S MAKE RAMEN!* TRADUCCIÓN PUBLICADA CON EL ACUERDO DE TEN SPEED PRESS, RANDOM HOUSE (PENGUIN RANDOM HOUSE LLC)

© HUGH AMANO Y SARAH BECAN, 2020

© DE LA TRADUCCIÓN: MARC BERNABÉ (DARUMA), 2020

NOS HEMOS ESFORZADO POR CONFIRMAR Y CONTACTAR CON LA FUENTE Y/O EL POSEEDOR DEL COPYRIGHT DE CADA FOTO Y LA EDITORIAL PIDE DISCULPAS SI SE HA PRODUCIDO ALGÚN ERROR NO PREMEDITADO U OMISIÓN, EN CUYO CASO SE CORREGIRÍA EN FUTURAS EDICIONES DE ESTE LIBRO.

PRIMERA EDICIÓN: FEBRERO DE 2020

© EDITORIAL PLANETA, S. A., 2020

AV. DIAGONAL, 662-664, 08034 BARCELONA (ESPAÑA)

LIBROS CÚPULA ES MARCA REGISTRADA POR EDITORIAL PLANETA, S. A.

ESTE LIBRO SE COMERCIALIZA BAJO EL SELLO LIBROS CÚPULA

WWW.PLANETADELIBROS.COM

ISBN: 978-84-480-2675-2

DEPÓSITO LEGAL: B. 24.556-2019

IMPRESOR: TG SOLER

IMPRESO EN ESPAÑA – PRINTED IN SPAIN

EL PAPEL UTILIZADO PARA LA IMPRESIÓN DE ESTE LIBRO ESTÁ CALIFICADO COMO PAPEL ECOLÓGICO Y PROCEDE DE BOSQUES GESTIONADOS DE MANERA SOSTENIBLE.

CONTENIDOS

VI INTRODUCCIÓN

RAMEN 101

- 2 BREVE HISTORIA DEL RAMEN
- 7 CÓMO DISFRUTAR DEL RAMEN
- 14 VISITA GUIADA POR UN RAMEN-YA JAPONÉS CON BRIAN MACDUCKSTON DE RAMEN ADVENTURES
- 16 LA DESPENSA
- 20 UTENSILIOS
- 24 EL TAZÓN BASE DE RAMEN
- 26 NUESTRAS COMBINACIONES FAVORITAS
- 28 ¡AL ATAQUE!

CALDOS

- 34 CUATRO COSAS SOBRE EL CALDO BASE, EL TARE Y EL CALDO
- 40 IVAN ORKIN: LA BELLEZA DE LA FINURA FRENTE A LA FUERZA DE LOS SABORES POTENTES
- 42 CALDO (Y GRASA) DE POLLO
- 43 CALDO (Y GRASA) DE CERDO
- 44 CUATRO COSAS SOBRE EL DASHI
- 45 DASHI
- 46 CALDO DE SHIO Y TARE DE SHIO
- 47 CALDO DE SHOYU Y TARE DE SHOYU
- 48 CALDO DE MISO Y TARE DE MISO
- 49 CUATRO COSAS SOBRE LOS CALDOS PAITAN
- 52 CALDO DE TONKOTSU (CALDO DE HUESOS DE CERDO)
- 54 CALDO DE TORIKOTSU (CALDO DE HUESOS DE POLLO)
- 56 CUATRO COSAS SOBRE LAS PASTILLAS CASERAS DE RAMEN INSTANTÁNEO
- 57 PASTILLAS CASERAS DE RAMEN INSTANTÁNEO
- 58 CALDO CASERO INSTANTÁNEO PARA RAMEN
- 59 CALDO RÁPIDO PARA RAMEN PARA UNA NOCHE DE DIARIO
- 60 CALDO DE YASAI
- 62 CUATRO COSAS SOBRE EL CALDO DE GYOKAI
- 63 CALDO DE GYOKAI (CALDO DE PESCADO)

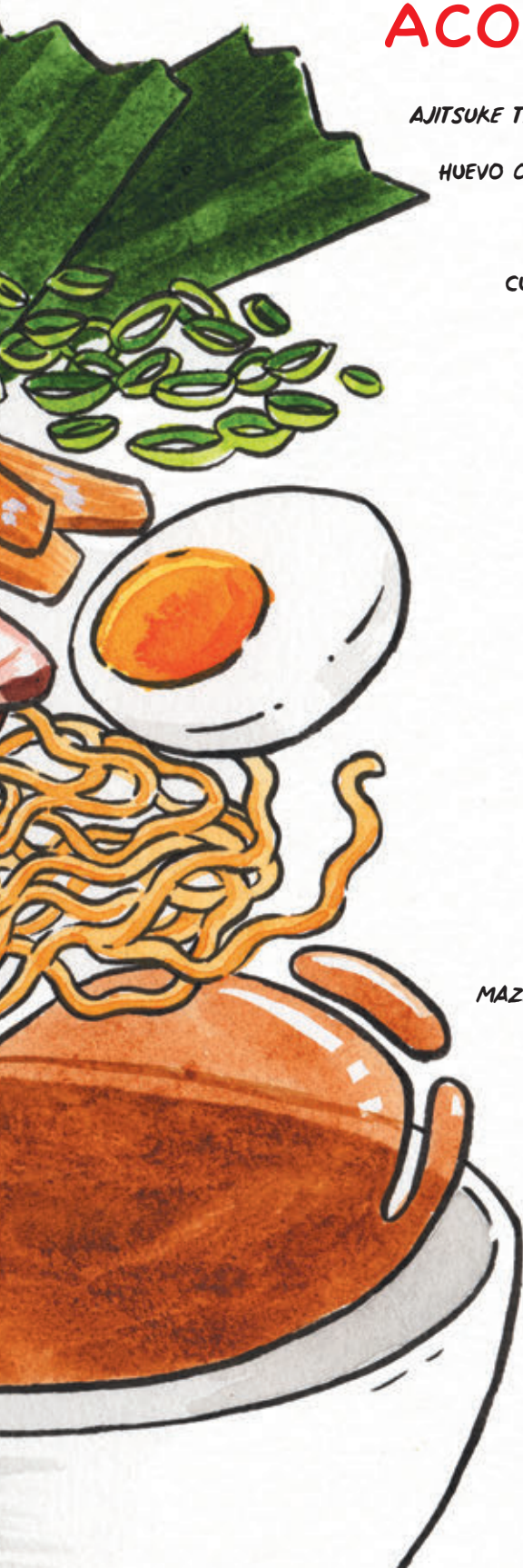
FIDEOS

- 66 EL ABECÉ DE LOS FIDEOS CON KENSHIRO UKI DE SUN NOODLE
- 68 CUATRO COSAS SOBRE LOS FIDEOS PARA RAMEN
- 79 FIDEOS CASEROS PARA RAMEN
- 85 BICARBONATO HORNEADO (KANSUI)

CARNES

- 88 CUATRO COSAS SOBRE EL CHASHU
- 89 CHASHU
- 92 CERDO DESMENUZADO
- 94 POLLO DESMENUZADO
- 96 YAKITORI (POLLO MARINADO A LA PARRILLA)
- 98 ALBÓNDIGAS JAPONESAS (NIKU DANGO Y TSUKUNE)





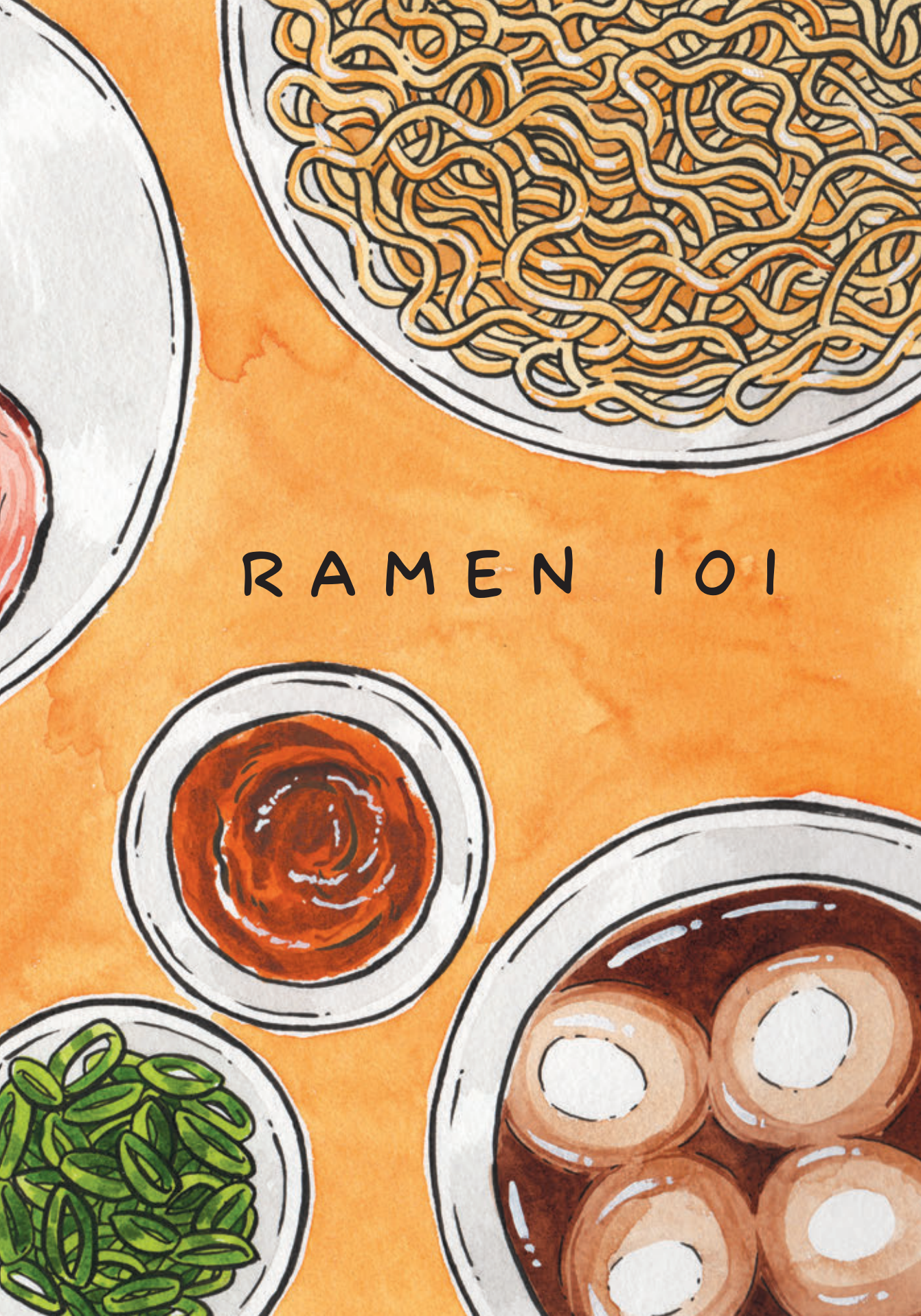
ACOMPAÑAMIENTOS

CUATRO COSAS SOBRE EL AJITSUKE TAMAGO	102
AJITSUKE TAMAGO (HUEVO PASADO POR AGUA CONDIMENTADO)	104
CUATRO COSAS SOBRE LOS HUEVOS ONSÉN	106
HUEVO ONSÉN (HUEVO PASADO POR AGUA A COCCIÓN LENTA)	108
CUATRO COSAS SOBRE EL MENMA	109
MENMA	110
SETAS SHIITAKE ENCURTIDAS	111
CUATRO COSAS SOBRE LAS VERDURAS HECHAS AL WOK	112
SALTEADO RÁPIDO Y CRUJIENTE	114
SALTEADO Y COCCIÓN AL VAPOR	115
SALTEADO DE HOJAS VERDES	116
PIEL CRUJIENTE DE POLLO	117
GARI (JENGIBRE ENCURTIDO)	118
CHALOTA Y CEBOLLETA SOCARRADAS	119
CUATRO COSAS SOBRE LOS ACEITES CONDIMENTADOS	121
ACEITE AROMÁTICO DE AJO Y CHALOTA	123
RAYU (ACEITE DE CHILE JAPONÉS)	124
MAYU (ACEITE DE AJO NEGRO)	125

VARIACIONES

CUATRO COSAS SOBRE EL TSUKEMEN	128
TSUKEMEN (FIDEOS MOJADOS)	132
DASHI FORTIFICADO	134
SALSA GOMA MISO	134
LÍQUIDO DE CHASHU PARA TSUKEMEN	135
CALDO PICANTE PARA TSUKEMEN	135
CUATRO COSAS SOBRE LOS ABURA SOBA	136
ABURA SOBA (FIDEOS EN ACEITE)	138
CUATRO COSAS SOBRE LOS MAZEMEN	140
MAZEMEN (FIDEOS MEZCLADOS)	141
MAZEMEN CREMOSO DE SETAS	143
MAZEMEN DE TOMATE FRÍO Y CALIENTE PARA EL VERANO	145
CUATRO COSAS SOBRE LOS TANTANMEN	147
TANTANMEN (RAMEN CON CERDO PICADO PICANTE)	148
CERDO PARA TANTANMEN	150
YAKISOBA (RAMEN FRITO AL WOK)	151
RAMEN DE CURRI	154
RAMEN DE POLLO ESTOFADO CON KIMCHI	156
RAMEN DE GAMBAS Y TOMATE ASADO	159
RAMEN DE POLLO EN ADOBO	163
CUATRO COSAS SOBRE LAS OLLAS A PRESIÓN	166
CALDO DE TONKOTSU CON OLLA A PRESIÓN	168
AJITSUKE TAMAGO CON OLLA A PRESIÓN	169
MIKE SATINOVER: CÓMO SIMPLIFICAR	170
EL RAMEN EN LA COCINA DE CASA	
GOCHISOSAMA	172

SOBRE LOS AUTORES	176
AGRADECIMIENTOS	178
ÍNDICE	180

An illustration of various ramen ingredients on a warm orange background. At the top right is a large bowl of curly ramen noodles. In the center is a small bowl of dark red miso paste. At the bottom right is a bowl of four soft-boiled eggs in a dark broth. At the bottom left is a bowl of sliced green onions. On the far left, a portion of a bowl with a slice of pink meat is visible.

RAMEN 101

BREVE HISTORIA DEL RAMEN



EN 1868, JAPÓN PASÓ DEL SHOGUNATO, SISTEMA FEUDAL DEL PERÍODO EDO, AL GOBIERNO IMPERIAL DEL PERÍODO MEIJI.

EL PAÍS, QUE HASTA ESE MOMENTO HABÍA ESTADO AISLADO SOCIAL Y ECONÓMICAMENTE, SE ABRIÓ AL RESTO DEL MUNDO.

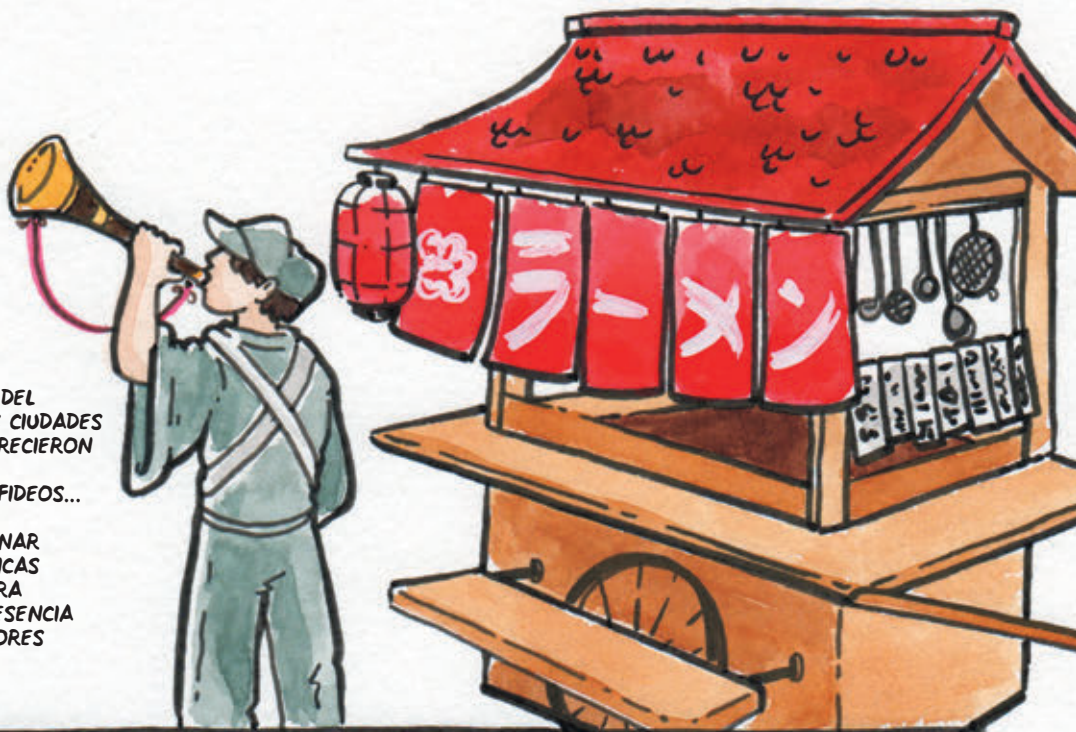


LA TÉCNICA DE LOS **LAMIAN**, FIDEOS ESTIRADOS A MANO, LLEGÓ DESDE CHINA...

...Y ACABÓ DERIVANDO EN LOS **RAMEN** CORTADOS A MANO.

CON LA LLEGADA DEL SIGLO XX, EN LAS CIUDADES PORTUARIAS APARECIERON LOS VENDEDORES AMBULANTES DE FIDEOS...

...QUE HACÍAN SONAR SUS CARACTERÍSTICAS **CHARUMERAS** PARA ANUNCIAR SU PRESENCIA A LOS TRABAJADORES DE LA ZONA.



ACOSTUMBRADA A LOS GRUESOS FIDEOS **UDON** Y A LOS FINOS FIDEOS **SOBA** JUNTO CON SUAVES CALDOS DASHI...

...LA CLASE TRABAJADORA ENSEGUIDA SE AFICIONÓ A AQUELLOS FIDEOS MÁS ELÁSTICOS Y ALCALINOS ACOMPAÑADOS DEL SABOR PROFUNDO DEL CALDO DE PESCADO O CARNE.

EL RACIONAMIENTO QUE SE IMPUSO DURANTE LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL HIZO QUE EL TRIGO ESCASEARA (BUENO, DE HECHO ESCASEABA TODA LA COMIDA EN GENERAL).

PERO ESTE LLEGÓ A RAUDALES A TRAVÉS DE LA AYUDA HUMANITARIA DE ESTADOS UNIDOS, LO QUE PROPICIÓ QUE SE DISPARARA LA POPULARIDAD DE LOS FIDEOS DE TRIGO COMO EL RAMEN.

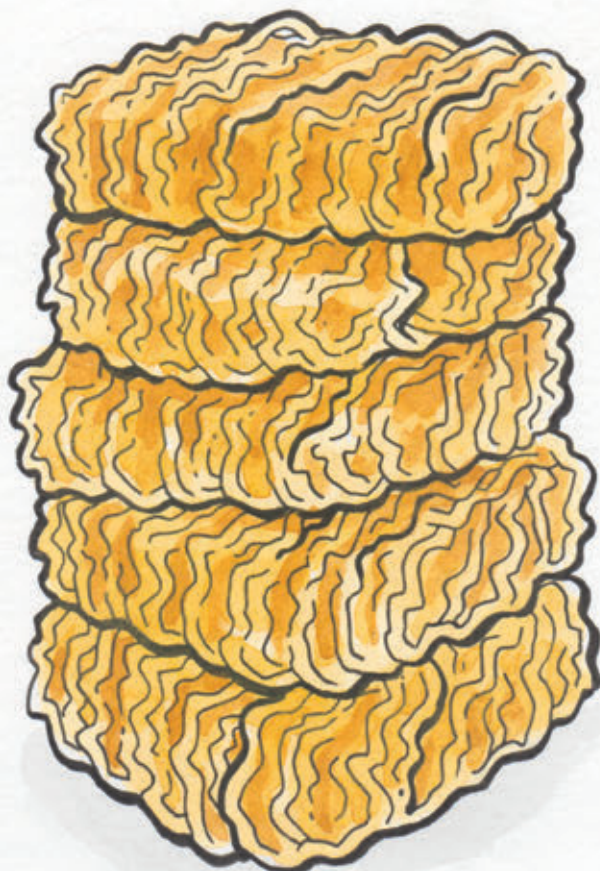




A MEDIDA QUE EL PAÍS SE RECUPERABA, IBAN APARECIENDO LOCALES DE RAMEN, QUE OFRECÍAN DE FORMA ACCESIBLE CUENCOS DE ESTE DELICIOSO PLATO A UN PRECIO ASEQUIBLE.



MIENTRAS TANTO, EN 1958, UN TAWANÉS INMIGRADO A JAPÓN LLAMADO MOMOFUKU ANDO DESARROLLÓ UN MÉTODO PARA FREÍR LOS FIDEOS RAMEN DE FORMA RÁPIDA, Y ASÍ PODERLOS CONSERVAR...



CON LO QUE SE CONVIRTIERON EN UN PRODUCTO ECONÓMICO, DURADERO Y TERRIBLEMENTE POPULAR EN TODO EL MUNDO.

DE ESTE MODO, SE GANARON LA REPUTACIÓN DE COMIDA BARATA TÍPICA DE RESIDENCIA DE ESTUDIANTES, A DIEZ POR UN DÓLAR.



EN LA DÉCADA DE 1980, SIN EMBARGO, LOS COCINEROS EMPEZARON A APLICAR CIERTOS PRINCIPIOS JAPONESES A LOS PLATOS DE RAMEN QUE CREABAN:

SHOKUNIN: EL FOCO ESTÁ EN LA SINGULARIDAD DE LA HABILIDAD DEL COCINERO.

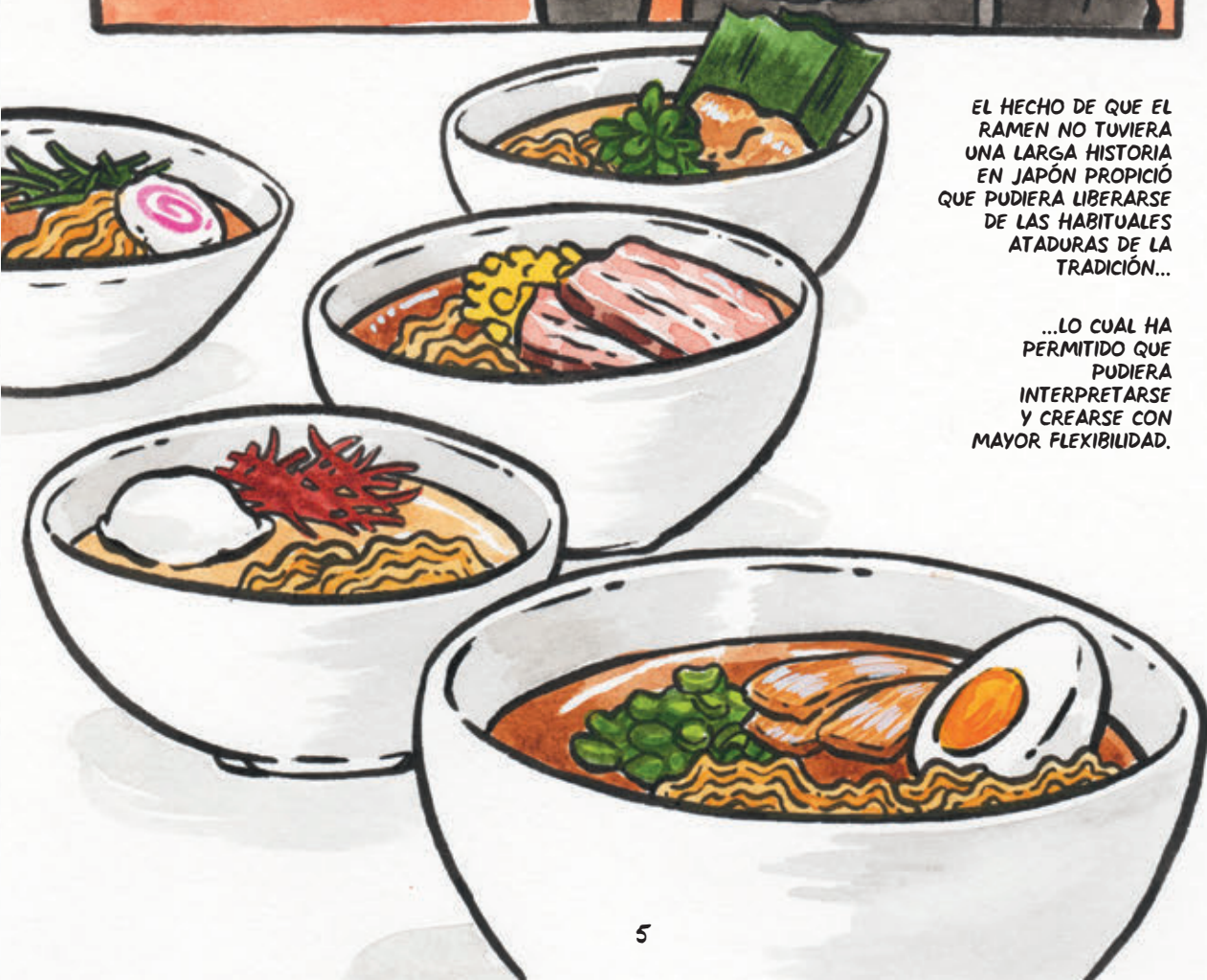
KAIZEN: EL FOCO ESTÁ EN LA MEJORA CONTINUA.

KODAWARI: EL FOCO ESTÁ EN LA PASIÓN POR PERFECCIONAR EL ARTE PROPIO.



EL HECHO DE QUE EL RAMEN NO TUVIERA UNA LARGA HISTORIA EN JAPÓN PROPICIÓ QUE PUDIERA LIBERARSE DE LAS HABITUALES ATADURAS DE LA TRADICIÓN...

...LO CUAL HA PERMITIDO QUE PUDIERA INTERPRETARSE Y CREARSE CON MAYOR FLEXIBILIDAD.



Y A PARTIR
DE AHÍ, ALZÓ
EL VUELO...
APARECIERON
TIENDAS
POR TODO
JAPÓN.

Y POR TODO
EL MUNDO.

SE PROBARON
NUEVAS VARIACIONES
DE CALDOS, SE PERFECCIO-
NARON LAS RECETAS DE
LOS FIDEOS, SE INTERCAM-
BIARON LAS GUAR-
NICIONES...

EL RAMEN
SE CONVIRTIÓ
PRÁCTICAMENTE EN
OBJETO DE UNA
CRUZADA.

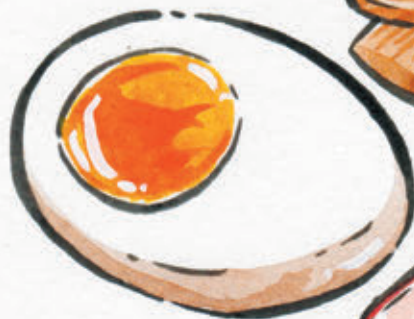
SIEMPRE ES
POSIBLE PREPARAR
UN RAMEN
MEJOR.

CÓMO DISFRUTAR DEL RAMEN

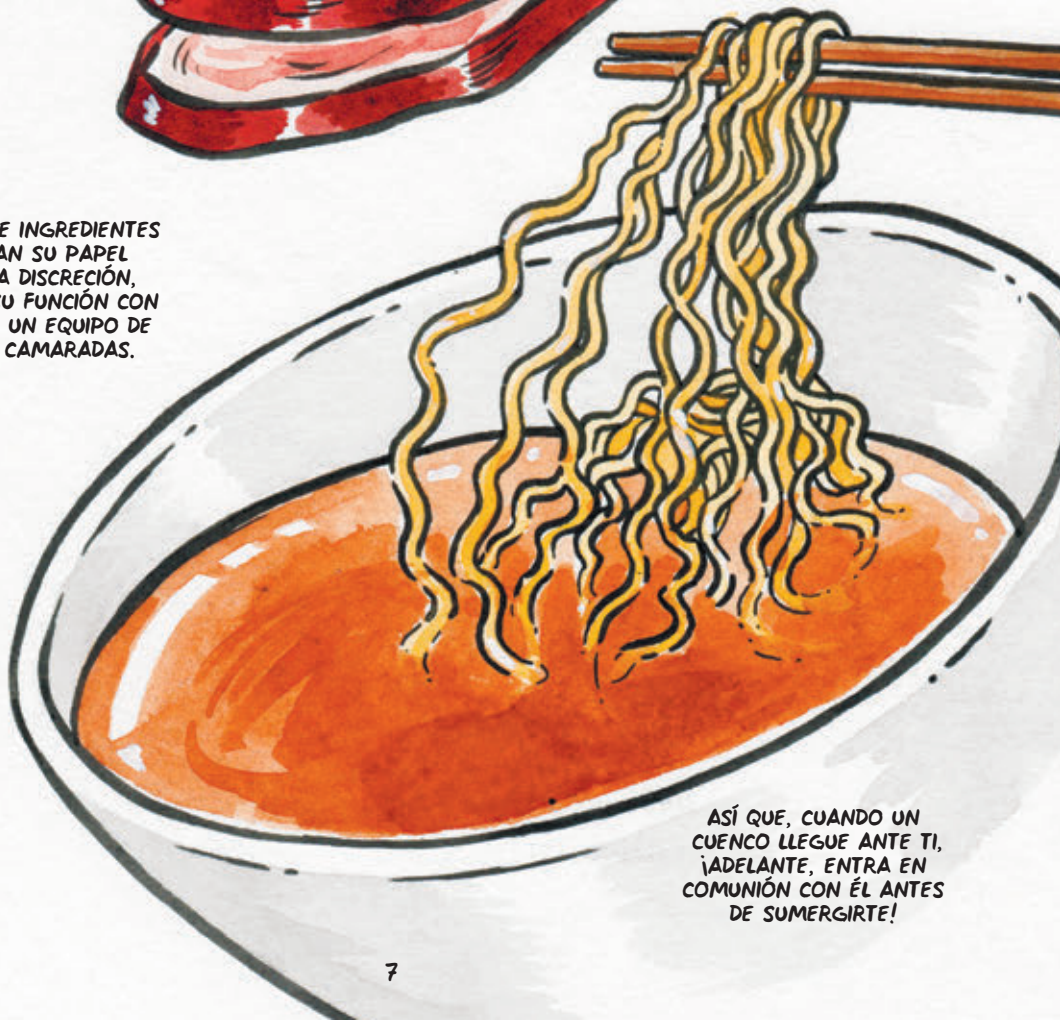
UN BUEN CUENCO DE RAMEN ES UNA SINFONÍA DE AROMA Y SABOR, TEXTURA Y TEMPERATURA.



DE LOS TIERNOS FIDEOS AL CRUJIENTE **MENMA**, DEL INTENSO **NEGI** AL SABROSO E UNTUOSO **CHASHU**, DEL CALDO CALIENTE A LOS HUEVOS FRÍOS: EL RAMEN ES RARAMENTE SUTIL.



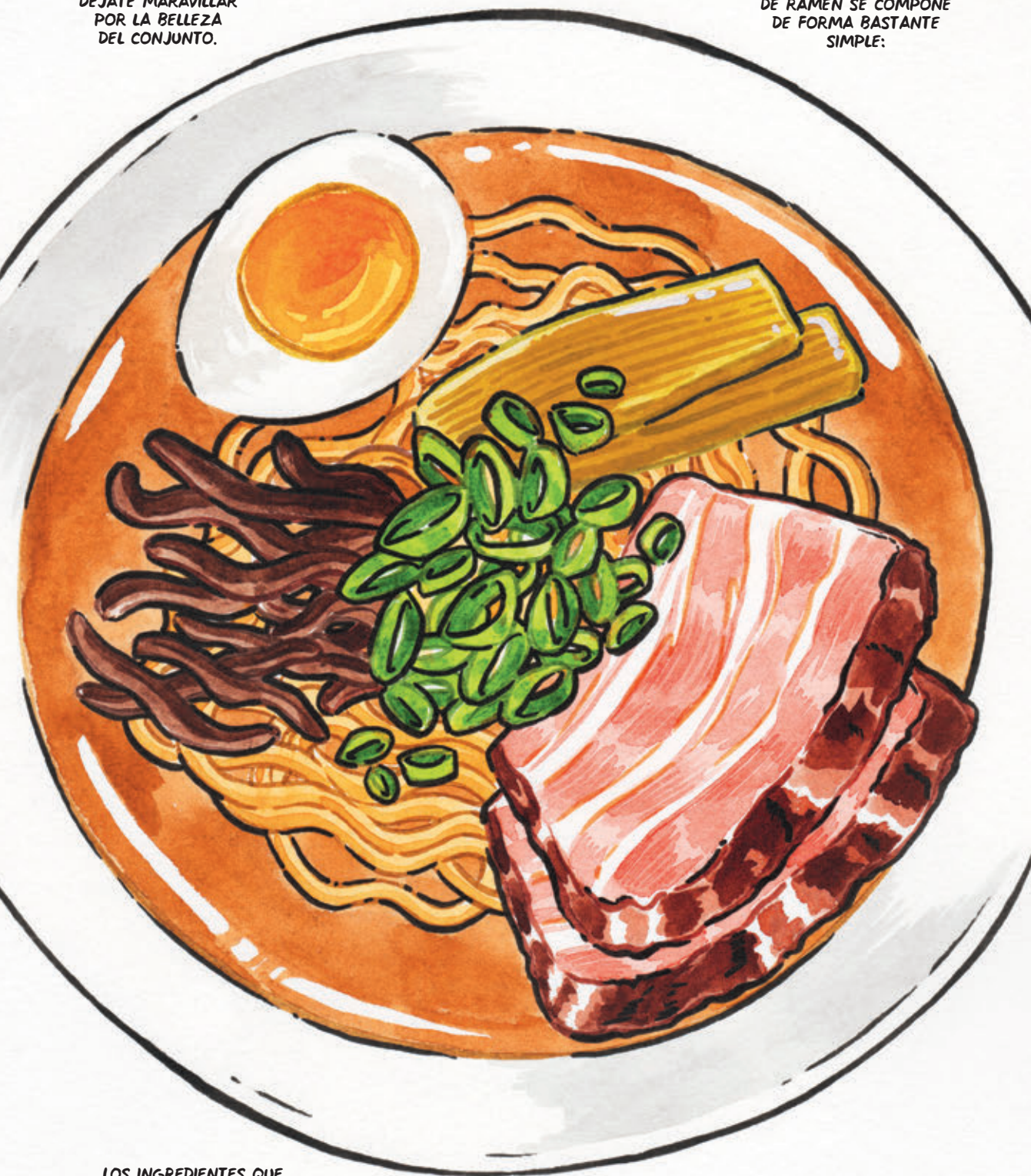
LA MAYORÍA DE INGREDIENTES DESEMPEÑAN SU PAPEL SIN NINGUNA DISCRECIÓN, CUMPLIENDO SU FUNCIÓN CON DESTREZA EN UN EQUIPO DE BULLICIOSOS CAMARADAS.



ASÍ QUE, CUANDO UN CUENCO LLEGUE ANTE TI, ¡ADELANTE, ENTRA EN COMUNIÓN CON ÉL ANTES DE SUMERGIRTE!

EN PRIMER LUGAR,
DÉJATE MARAVILLAR
POR LA BELLEZA
DEL CONJUNTO.

UN BONITO TAZÓN
DE RAMEN SE COMPONE
DE FORMA BASTANTE
SIMPLE:



LOS INGREDIENTES QUE
DECORAN UNOS DELICIOSOS
FIDEOS ENMARCADOS POR
UN CUENCO REDONDO
FORMAN UNA LLAMATIVA
PALETA VISUAL.

DELÉITATE EN LO CLARO O
ESPESO QUE ES EL CALDO,
EN LOS FIDEOS ONDULADOS
O RECTOS, EN LA TEXTURA
DEL MENMA Y EL CHASHU.



Y MIENTRAS TE
MARAVILLAS ANTE
TAN HERMOSO
BOL, ACERCA TU
CABEZA.

DEJA QUE EL VAPOR SUBA HASTA TU ROSTRO
Y NOTA LA ENERGÍA Y EL AROMA DEL CALDO EN
TODO SU ESPLENDOR.



ESTE GOLPE OLFATIVO PONE
EN MARCHA EL MOTOR DEL
ESTÓMAGO, ASÍ QUE TOMA
LA CUCHARA, COGE UN POCO
DE CALDO Y SÓRBELO.

SE HA INVERTIDO MUCHO
EN LA CREACIÓN DE ESTE
PRIMER SORBO, ASÍ QUE
DISFRÚTALO A FONDO.

**¡SORBER ES
UN ARTE!**

Y AYUDA A ENFRIAR EL CALDO Y LOS FIDEOS QUE ENTRAN ARDIENDO EN TU
BOCA Y AIREA LOS COMPONENTES AROMÁTICOS DEL TAZÓN, CON LO QUE SE
ACENTÚA TU EXPERIENCIA DE TODOS ESOS MARAVILLOSOS INGREDIENTES.

¡SORBER!



YA, LO SABEMOS... EN LA CULTURA OCCIDENTAL
SORBER LA SOPA Y LOS FIDEOS PUEDE RESULTAR
DE MALA EDUCACIÓN, ¡PERO DESHAZTE DE ESAS
INHIBICIONES Y ATRÉVETE A SORBER!

EL ACTO DE SORBER ES PARTE INTEGRAL
DE LA EXPERIENCIA DEL RAMEN Y DEMUESTRA
AL COCINERO (AUNQUE SEAS TÚ MISMO)
QUE LO ESTÁS DISFRUTANDO.

A MENUDO, EL BOL
ESTARÁ TAN CARGADO
QUE QUIZÁ HASTA
OLVIDES QUE LOS FIDEOS
ESTÁN EN EL FONDO.

UTILIZA LOS PAULLOS
PARA SACAR UNOS
CUANTOS DEL BOL
Y SABOREAR SUS
AGRADABLES LÍNEAS.



LOS HAY CURVADOS,
ONDULADOS Y RECTOS.
EN TODO CASO, FÍJATE
EN SUS INTERESANTES
GRANULADOS Y
TEXTURAS.



DEJA QUE EL
VAPOR QUE
DESPRENDEN
SUBA HASTA TI,
ACÉRCATE
Y SÓRBELOS.

LOS FIDEOS PARA
RAMEN TIENEN
MUCHO CUERPO
Y SE DISTINGUEN
DE LOS FIDEOS NO
ALCALINOS POR
ESA ESPECIE DE
GOMOSIDAD QUE
HACE QUE, EN UNA
SOPA CALIENTE,
CONSERVEN
SU ENTEREZA.
DISFRUTA DE LA
SATISFACCIÓN DE
MASTICAR UN
BUEN FIDEO
DE RAMEN.

FROTAR LOS PAULLOS ENTRE
SÍ SE CONSIDERA DE MALA
EDUCACIÓN: ES COMO DAR
A ENTENDER QUE CREES QUE
TE HAN SERVIDO PAULLOS
BARATOS (¡O INCLUSO PODRÍA
INDICAR QUE SUELES COMER
EN SITIOS DE MALA CALIDAD!).



AHORA A POR LA GUARNICIÓN. ESTA PUEDEN VARIAR MUCHO, PERO NORMALMENTE SUELE HABER UN TROZO GRANDE Y DELICIOSO DE CHASHU, QUE DEBERÁS COGER CON LOS PALILLOS PARA SABOREARLO BOCADO A BOCADO.



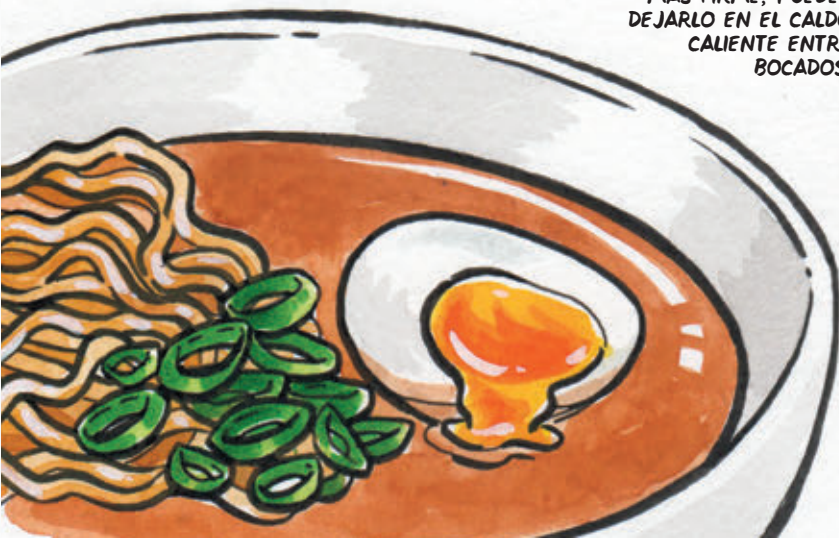
TAMBIÉN DEBERÍA CONTENER UN HUEVO: SÁCALO CON LA CUCHARA Y, CON CUIDADO, CÓGELO CON LOS PALILLOS Y LLÉVATELO A LA BOCA PARA DARLE EL PRIMER BOCADO.



SEGÚN LA COCCIÓN DEL HUEVO, ESTE SE MANTENDRÁ FIRME O DARÁS CON UNA FUENTE DE YEMA DORADA Y LÍQUIDA (ESPECIALMENTE CON LOS HUEVOS **ONSEN**). ¡NO TE AGOBIES! NO HAY FORMA DE CONTENER ESTA DELICIA EN LA CUCHARA: DEJA QUE SE DERRAME SOBRE LOS FIDEOS O LOS DEMÁS INGREDIENTES O INCLUSO EN EL CALDO.



SI EL HUEVO ESTÁ HECHO HASTA UN PUNTO MÁS FIRME, PUEDES DEJARLO EN EL CALDO CALIENTE ENTRE BOCADOS.



EN LA CULTURA Y LAS RELIGIONES DE JAPÓN, LA OFRENDA A LOS MUERTOS SUELE SER UN CUENCO DE ARROZ CON UN PAR DE PALILLOS CLAVADOS.



POR ELLO, DEJAR LOS PALILLOS EN TU BOL DE RAMEN (O, PARA EL CASO, DE CUALQUIER OTRO PLATO) PODRÍA CONSIDERARSE OFENSIVO.



¡O INCLUSO ESPELUZNANTE, DADAS LAS IMPLICACIONES DE HACERLO EN TU PROPIO PLATO!

AHORA QUE TODOS TUS SENTIDOS TRABAJAN A TODA MÁQUINA, SENTIRÁS UNA INCLINACIÓN NATURAL A MANTENER TU CABEZA AGACHADA SOBRE EL TAZÓN Y ENTENDERÁS POR QUÉ EL RAMEN ES UNA EXPERIENCIA MÁS BIEN INDIVIDUAL.



AUNQUE ES DIVERTIDO COCINAR Y COMPARTIR RAMEN CON OTRAS PERSONAS EN CASA, EN UN TÍPICO RAMEN-YA DE JAPÓN LOS ASIENTOS NO ESTÁN DE CARA A OTROS CLIENTES: SI NO ESTÁN EN UNA BARRA DE CARA A LA COCINA, ESTÁN EN UNA BARRA DE CARA A LA PARED.



EL SUFIJO «-YA» SIGNIFICA QUE ES UN ESTABLECIMIENTO QUE VENDE LO QUE LA PALABRA QUE LLEVA DELANTE INDICA. «RAMEN-YA» SIGNIFICA SIMPLEMENTE «TIENDA DE RAMEN».



NO ES UN SITIO AL QUE VAYAS PARA QUEDAR CON UN VIEJO AMIGO O A ECHAR UN BUEN RATO TOMANDO UNAS BEBIDAS.



ES UNA COMIDA RÁPIDA, YA QUE LO SUYO ES COMÉRTELO TODO MIENTRAS AÚN ESTÁ CALIENTE. RECUERDA QUE, CUANDO EL CALDO ESTÁ TAN CALIENTE QUE QUEMA, LOS FIDEOS SIGUEN COCINÁNDOSE.



LAS COSAS PUEDEN IR A UN RITMO MÁS LENTO EN LA EXPERIENCIA CASERA, POR SUPUESTO, ¡PERO SIEMPRE PUEDES CHARLAR CUANDO EL TAZÓN YA ESTÉ VACÍO!



¿QUÉ TAL EN EL TRABAJO HOY?

RAMEN. NO PUEDO HABLAR.

¿CON QUÉ BEBIDA SE PUEDE ACOMPAÑAR?

EN GENERAL, PIENSA EN UNA BEBIDA QUE SEA REFRESCANTE Y QUE NO COMPITA CON LOS SABORES DE LA SOPA. EL AGUA FRÍA VA GENIAL PARA LIMPIAR EL PALADAR ENTRE SORBOS, APARTE DE QUE TU BOCA AGRADECERÁ ESE ALIVIO.

LA CERVEZA DE ESTILO JAPONÉS MÁS LIGERA TAMBIÉN DESEMPEÑA BIEN ESTE PAPEL.

LAS CERVEZAS MÁS FUERTES, TIPO IPA, O UN BUEN VINO VALE MÁS DISFRUTARLOS ANTES O DESPUÉS, DE LA COMIDA.



Y RECUERDA: ¡ESTÁ BIEN LEVANTAR EL TAZÓN PARA SORBER HASTA LA ÚLTIMA GOTA Y UTILIZAR LOS PAUROS PARA ACOMPAÑAR HASTA EL ÚLTIMO FIDEO HASTA TU BOCA!

¡COME A GUSTO! ¡DISFRUTA! Y CUANDO HAYAS LLEGADO HASTA EL FONDO DEL TAZÓN, REINCORPÓRATE, LÍMPIATE LA BOCA (¡Y LA CARA!)...

Y GOZA DE LA CALIDEZ QUE ACABAS DE METERTE ENTRE PECHO Y ESPALDA.

