

Cómo mejorar este plato



X (TWITTER) DE TIM COOK



JUAN JOSÉ MILLÁS

26 NOV 2023 - 05:45 CET

🕒 f X in 🔗 3💬

Me contaron que, en un restaurante de Segovia, hace ya muchos años, un cliente le había propinado una torta al de la mesa de al lado por pedir cochinillo asado y coca-cola.

No soy partidario de la violencia física en ningún caso, pero dar cuenta de un cocido de Lhardy a base de agua, por muy mineral que sea y por muy servida que esté en copas de elegante cristal, debería tener también alguna

sanción. Y eso es lo que perpetran en la foto [Tim Cook, consejero delegado de Apple, y el cocinero de DiverXO, Dabiz Muñoz.](#)

Lo dejamos aquí para que no me abofeteen a mí los de la liga antialcohólica, pero observen ustedes el contenido de las fuentes y ya me dirán si habría desentonado una botella de Rioja o de Ribera del Duero. Ahí van los ingredientes, por si no se distinguen: garbanzos, repollo, zanahoria, patata, chorizo, morcilla, longaniza, tocino, tuétano de vaca en hueso, jamón ibérico, crujiente de oreja, costilla ibérica...

Según a qué hora contemple uno esta imagen, se le pueden alterar los jugos digestivos o sufrir [el síndrome de Stendhal](#), cuando no las dos cosas a la vez. Nos hallamos, según diría mi maestro Arsuaga, ante una comida neolítica, ya que todos sus ingredientes proceden de vegetales cultivados y de animales domesticados. Una comida, en fin, que resulta de la invención de la agricultura y la ganadería e impensable por tanto en la época de los cazadores recolectores del Paleolítico, que se alimentaban, los pobres, de lo que pillaban por ahí. Significa que el cocido se inventó hace siglos y que solo se puede mejorar (perdón de nuevo) acompañado de un buen caldo.