

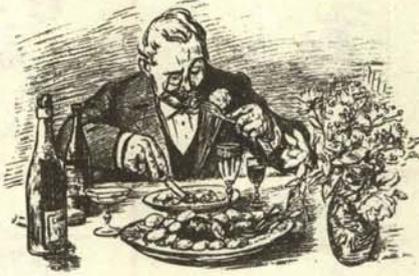


NO pienso acudir a una cena política hasta que no incluyan en el menú nalgas femeninas. Bien sé que no son fáciles de conseguir, pero no pierdo la esperanza de que la crisis económica abarate su precio; cuando se queden todas sin trabajo será mi ocasión. Entonces daré cenas a mis amigos y nos pondremos morados masticando «Nalguitas Pompadour a la virulé», que es un plato delicioso y entra muy bien. Les voy a explicar en dos patadas (bien dadas) cómo se elabora el plato antes dicho:

a) Se dirige uno a casa de Solita Mantel, cuidando de protegerse para que al abrir la puerta no se desparrame la interesada.

b) Aprovechando cualquier eclipse de Sol, se le corta un jamón a la susodicha y se pone rápidamente en sal gorda para endurecerlo; luego se trocea en porciones de veinticinco kilos y se mantiene un mes en una salsa hecha con celuloide rancio y bigotillos de nazi jubilado.

c) Se somete todo a cocción lenta en un



CENA BIEN Y NO MIRES CON QUIEN

horno de cal, modelo «Non Plus Ultra», procurando que no se note la presencia de judíos conversos en el interior; para lograrlo, es recomendable tararear canciones safardíes o, en su

defecto, hacer cada cinco minutos una peregrinación a Tierra Santa. Por uno u otro procedimiento, procuraremos atraer la atención de Dayán y, excitando su líbido hasta el paroxismo, meterlo en la cazuela con todo lo anterior.

d) Una semana después se extrae el conjunto y se separa la nalga propiamente dicha, debiendo esmerarnos al apartar el ligero para evitar envenenamientos súbitos. De Dayán sólo nos sirve el ojo parcheado, que extenderemos cuidadosamente, logrando un aroma «virulé» muy apreciado; el resto de su persona podemos regalarlo a los palestinos que de seguro lo aprovecharán.

Para evitar censuras deberemos acompañar la comida con instrumentos de viento; como se sabe, la música amansa las fieras y hace las críticas tan suaves como la espalda de Ana Belén.

RUIBAL

