

## El caramelo de la vida

*María. ¿Ana qué es lo primero que necesitamos?*

Para cocinar este plato, lo primero que necesitamos es un buen recipiente, donde entren todos los ingredientes, que sea bonito y resistente para que no se rompa y se pueda dar muchas vueltas a lo que estamos cocinando.

Los ingredientes son, como supondréis, la parte más importante de la receta.

Necesitamos...

Un paquete de derechos y un litro de oportunidades bien mezclados, éstos, son los elementos principales porque son los que sirven de base, al resto de la receta.

Debemos ser generosos con las cantidades, si vemos que la mezcla queda muy líquida, añadiremos algún derecho más, si vemos que queda muy espesa, medio litro más de oportunidades lo arreglará.

Después de conseguir una mezcla homogénea le añadiremos lo siguiente:

- Media onza de apoyo.
- Una medida de pensamientos positivos
- Una copa de sueños cumplidos de la cosecha del 64, con un chorrito del zumo de deseos de este año.
- Un terrón de motivación, empapado en un poco de esfuerzo.
- Una pizca de voluntad propia.

Y para finalizar, una bolsita de colaboración, enriquecida con esperanza.

Si os falta alguno de estos ingredientes, no os preocupéis, a mí también me pasa alguna vez, a veces más de las que quisiera y lo que hago es sustituirlo por la constancia...

### **¡que esa, funciona en todos los platos!**

Cuando tengamos todo en el recipiente, debemos removerlo lo máximo posible, ya que los ingredientes deben mezclarse bien unos con otros.

A veces, ocurrirá que salgan a flote algunas amenazas pero no pasa nada, las retiramos con cuidado.

No sé si habéis notado que en la receta aparece la palabra caramelo....

Es cierto, falta un ingrediente, **la sonrisa**. A mí, como me gusta el dulce, la echo bien grande, y es lo que os recomiendo, porque además, es la que le va a dar un bonito color al plato.

*María. Hasta aquí perfecto, Ana. ¿Ahora cómo lo cocinamos? / ¿Ahora qué hacemos con todos estos ingredientes?*

Todo esto tiene que reposar un poco a temperatura ambiente, y aquí, debemos andar con ojo, porque si el clima es frío, deberemos templarlo y si notamos alguna mala corriente, debemos alejarlo de ella.

**Pero... cuidado!**, no podemos dormirnos..., ya que si reposa demasiado, al final se agarrota y luego no hay quien el hínque el diente.

Y... esta es la receta del "Caramelo de la vida" , a lo mejor lo veis un poco complicado pero no os apuréis, una vez que le coges el truco al plato, pasa como con la tortilla, que al final se hace casi con los ojos cerrados.

Mi recomendación es que lo probéis, y luego no querréis dejar de tomarlo.

**¿Qué decís? ¿Os atrevéis a caramelizar la vida conmigo?**