

## **El Queque de la Muerte.**

### **Story**

Enviado por : MickCogoyo

Publicado el : 7/3/2007 18:20:00

Los tempraneros ya tuvimos el privilegio de cosechar. A pasos agigantados se acerca el periodo de la abundancia y faltan unas pocas semanas para la llegada del mítico mes de los volaos "Abril Cogollos Mil". Esto me ha motivado a compartir con quien quiera un cuento y la clásica receta del Queque Verde. A través del paso de los años se han tejido múltiples historias acerca de la efectividad y la potencia de dicho cannabico alimento, sin embargo, creo que la mejor forma de descubrir la realidad es dejándose de escuchar historias, dirigiéndose a la cocina y poniendo manos a la obra. Créanme que no se arrepentirán.

Antes de entrar en materia, quiero dejar claro que la pechoña y momia línea editorial de este website personificada en el propietario y poseedor de este dominio, ha censurado el nombre original de este artículo, y en una muestra de miopia impropia a los años que transcurren ha buscado a mi juicio por medio del mortífero vocablo consignado en el título, perjudicar la creciente aceptación de la María como una sustancia pura, incluso saludable.

A pesar de vivir de los números y las ciencias exactas, no puedo negar que desde niño he sido un explorador; arraigado en mi alma siempre ha estado muy vivo ese bicho inquieto que me ha llevado a transitar por los oscuros pasillos de los mitos urbanos. Y en una de esas andanzas en algún lugar de La Araucanía de cuyo nombre no quiero acordarme, fue como un día escuché que alguien dijo que un amigo de la hermana del primo de su cuñado contó alguna vez en un carrete que no recordaba bien donde había sido que preparó un queque con unos cogollos de su autocultivo y que no había ninguna forma mejor de servirse a la María que cocinada al horno ya que aparte de aumentar los efectos por gramo utilizado, esta forma de consumo sería más sana al evitar los pocos efectos colaterales que provoca el humo al pasar por la garganta; opiniones que habrían sido no solo ratificadas sino más bien extremadas por el papá del tío del primo del hermano del dueño de casa que aprovechó también de preguntar por tu hermana y que igual estuvo presente y por supuesto participó de la comunión y degustación de esta forma de preparación de este divino fruto del Jardín del Edén.

Como bien supondrán, el bicho se me despertó (el bicho inquieto digo, aquel mencionado en el primer inciso del cuarto párrafo del presente artículo) y como soy un maldito obstinado con las cosas que me agitan, fui al JUMBO, me compré un libro de recetas de Pablo Huneus (autor nacional de pluma entretenida a mi entender y autor de libros como "Amor en Alta Mar", "En Defensa de los Senos" y "Porque te llevaste mi Peineta Amarilla y me Dejaste Solo en París") , y de acuerdo a lo indicado allí a la clásica masa del queque simple le agregue unas cucharadas de cogollos molidos y al horno 45 minutos a fuego lento... el resultado superó con creces mis expectativas.

Pero permítanme aconsejarles que ¡¡¡¡NO COMAN MUCHO!!!!!!!, ya que si bien es cierto los efectos son más potentes y mas prolongados que cuando la fumas, estos demoran casi media hora en llegar, así es que, despacito por las piedras. Se comen un trocito, se esperan un ratito y si quieren

comen más pero nada de ponerse a deglutir como angurrientos y voraces Tasmanios el quequito, sino sin percatarse acaso solo recibirán en la mente el magüachi letal y no se van a parar mas, dándole espacio a la Blanca Palidez para que caiga sobre vosotros y los acompañe al menos un buen rato. Y sin mas;

### **La receta y Bon Appetit!!!**

3 tazas de harina. -1 1/2 de leche. -1 taza de azúcar. -3 huevos. -1/2 taza de Maria fresca, seca y natural (1/2 taza para los decentes, pero estoy seguro que aquí más de un gazuzo se va ir al chancho); -40 gramos de mantequilla. -2 cucharaditas de polvos de hornear -Vainilla líquida. -Canela en polvo. En un recipiente se mezcla el azúcar, los huevos y la margarina. Una vez que se haya transformado en una masa compacta, se agrega la harina y la leche de manera gradual. Cuando la mezcla haya adquirido una consistencia espesa, pero cuajada, se agregan los polvos de hornear, la vainilla, la canela y finalmente la dichosa Maria previamente molida hasta parecer polvo. Lleve a horno con fuego moderado por 45 minutos. Poco antes de finalizar la cocción, puede agregar cogollos sobre el queque a manera de adorno..

Cualquier semejanza, con hechos, personas u objetos que pululen por este mundo, es solo eso, una simple, inocente y burlesca coincidencia

Storys:

[Como subir tu Ego?](#)

[Indios Taymakun. Sanadores por Excelencia](#)

[Trauco CPAino](#)

Imaginia:

[-::MoonLight::-](#)

[-::Lightning & Thunder::-](#)

[-::Ghost::-](#)

[-::Fire in the Sky::-](#)

Variety:

[Frase pal´ Bronce I.](#)

[Frase pal´ Bronce II.](#)

[Frase pal´ Bronce III.](#)

[Frase pal´ Bronce IV.](#)