

Para hacer *pastelillos cocuelos*

Tómese un cerdo de tres o cuatro años de edad y átesele a un poste por una de sus patas traseras.

Pónganse a su alcance 5 kilos de grosellas, 3 kilos de azúcar dos kilos de guisantes, 18 castañas asadas, una vela y 6 kilos de nabos. Si se lo come, suministrarle más, constantemente.

Procúrese un poco de nata, un trozo de queso de tetilla, cuatro paquetes de folios y un paquete de alfileres negros.

Macháquelo todo hasta hacer una pasta y extiéndala, para que se seque, en una sábana limpia de lino impermeable de color marrón.

Cuando la pasta esté completamente seca, pero no antes, procédase a golpear violentamente al cerdo con el mango de un escobón. Si chilla, golpéesele de nuevo.

Vigilar la pasta y golpear al cerdo alternativamente durante varios días, y cerciorarse de si, al cabo de ese tiempo, la mezcla está a punto de convertirse en pastelillos cocuelos.

Si no lo está, no lo estará nunca; y, en tal caso, se puede desatar al cerdo y dar por concluido todo el proceso.

Fabulario / Edward Lear. Anaya, 1993 (Página 196)

