



Con
mucho
amor y
mucho
limón

**IRENE
MENDOZA**

Con
mucho
amor y
mucho
limón

**IRENE
MENDOZA**

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

Diríjase a CEDRO si necesita reproducir algún fragmento de esta obra.

www.conlicencia.com - Tels.: 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Editado por Harlequin Ibérica.

Una división de HarperCollins Ibérica, S.A.

Núñez de Balboa, 56

28001 Madrid

© 2019 Irene Mendoza Gascón

© 2019 Harlequin Ibérica, una división de HarperCollins Ibérica, S.A.

Con mucho amor y mucho limón, n.º 235 - julio 2019

Todos los derechos están reservados incluidos los de reproducción, total o parcial.

Esta edición ha sido publicada con autorización de Harlequin Books S.A.

Esta es una obra de ficción. Nombres, caracteres, lugares, y situaciones son producto de la imaginación del autor o son utilizados ficticiamente, y cualquier parecido con personas, vivas o muertas, establecimientos de negocios (comerciales), hechos o situaciones son pura coincidencia.

® Harlequin, HQÑ y logotipo Harlequin son marcas registradas propiedad de Harlequin Enterprises Limited.

® y ™ son marcas registradas por Harlequin Enterprises Limited y sus filiales, utilizadas con licencia.

Las marcas que lleven ® están registradas en la Oficina Española de Patentes y Marcas y en otros países.

Imagen de cubierta utilizada con permiso de Dreamstime.com.

I.S.B.N.: 978-84-1328-453-8

Conversión ebook: MT Color & Diseño, S.L.

Índice

[Créditos](#)

[Con mucho amor y mucho limón](#)

[Si te ha gustado este libro...](#)

Con mucho amor y mucho limón

Llegué puntual y algo nerviosa. Tomé asiento en uno de los taburetes de la aséptica sala, frente a una mesa blanca, y saludé a los diecisiete asistentes restantes a la derecha y a la izquierda con un escueto "Buenos días" y una inclinación de cabeza. Recibí diversos murmullos y reverencias de varios japoneses y respuesta de algún norteamericano y me dispuse a sacar el iPad del bolso, donde ya me había descargado la documentación del máster de repostería denominado «Creación de postres de restaurante».

Las clases me iban a tener ocupada durante un mes, de lunes a viernes de 15:00 a 20:00 en San Sebastián, en el prestigioso Basque Culinary Center. Cualquier profesional del mundo de la gastronomía hubiese dado saltos de alegría por tener aquella oportunidad, pero yo ya ansiaba terminar para poder regresar a París y a mi trabajo como chef encargada de las cocinas de un restaurante con dos estrellas Michelin.

Mi jefa y con el paso de los años también amiga, gerente de un hotel de cinco estrellas, me había apuntado a aquellas clases magistrales de repostería en mi tierra, a la que no regresaba desde que era una jovencita. La baja fue por estrés y no se me permitió decir que no después de derrumbarme una noche, con todas las mesas del restaurante ocupadas, tras sufrir un ataque de ansiedad.

–Es por el bien del hotel y es una orden. Disfruta, descansa, visita a viejos amigos, a tu familia y regresa siendo la misma de antes. Quiero conseguir esa tercera estrella Michelin contigo al frente y en lo único que no nos alaban aún

es en los postres –me había dicho Camille.

Pero nunca le había contado que tras la muerte de mi padre no me quedaba familia a la que visitar. Y las antiguas amistades se habían ido esfumando con el paso de los años y mis repetitivos «Ya quedaremos».

Empecé a revisar el tema que figuraba en la pizarra digital y así estaba, absorta en la lectura, cuando se abrió la puerta y apareció el profesor que nos iba a impartir el máster en repostería con una increíble y perfecta sonrisa, una camisa de cuadros estilo leñador sin atar y una camiseta debajo. La camiseta de pico blanca dejaba entrever un poco de vello de su pecho, bajo su barba de tres días, y le marcaba los pectorales y el vientre, que se adivinaba duro como una tabla.

No sé por qué, me había imaginado a un hombre maduro y gordinflón vestido con delantal y gorro blanco, no a aquel chicarrón en vaqueros, así que, he de reconocer que me impactó ese resumen vivo de la belleza masculina.

Calculé que tendría alrededor de treinta y tantos años y concluí que era tan atractivo y masculino como solo puede serlo un hombre a esa edad, cuando ya ha perdido todo resto de las antiguas trazas adolescentes pero aún no se aprecian signos de madurez evidente.

–Hola, bienvenidos al curso de repostería. Me llamo Eneko Otxoa y voy a ser vuestro tutor durante este curso. A lo largo de cuatro semanas aprenderéis a crear vuestras propias elaboraciones tanto a nivel conceptual como a nivel técnico de la mano de chefs expertos del Basque Culinary Center. Este es un curso diseñado para aprender a crear postres desde cero o versionar grandes clásicos de la cocina dulce. Y dicho esto, voy a pasáros lista para ver si estamos todos –explicó con una voz suave, profunda, sin dejar de sonreír y lo repitió todo en inglés.

Inmediatamente comenzó a nombrar a los asistentes al curso.

–Amelia Arriola –dijo con voz alta y clara, buscando con la mirada.

–Sí, aquí... –carraspeé. Mi propia voz me sonó extraña y un poco infantil, como si no me perteneciese.

Sus expresivos ojos azules recorrieron toda la sala para detenerse un momento en mí.

–Amelia –repitió Eneko con suavidad.

Siempre había odiado mi nombre. Lo encontraba horrible, me sonaba al de una vieja tía soltera, beata y maniática. Pero al escucharlo de labios de Eneko, de pronto, me pareció tremendamente sensual.

Estaba sentada a dos filas de él e intenté centrarme en la clase, pero su hermoso perfil de nariz perfecta me lo impedía. Él se remangó la camisa a la altura de los codos y prosiguió pasando lista, tras lo cual dijo que iba a entregarnos un cuestionario.

–Lo rellenáis por favor, con vuestros nombres y apellidos y los demás datos personales. Después pasaremos a las cocinas, donde os mostraré la zona de trabajo y os explicaré las diferentes técnicas que utilizaremos durante el curso. Tenemos un mes para aprender técnicas y formulación básica para la elaboración de mousses, crujientes, helados, bizcochos... así que vamos a trabajar desde hoy para lograrlo –dijo caminando con elegancia entre las mesas, posando un cuestionario sobre cada una, despacio.

Cuando llegó a la mía, me adelanté para coger la hoja y, antes de que él pudiese posarla sobre la mesa, rozó mi mano sin querer. Era una mano grande, de dedos largos y delicados, con las uñas bien cortadas y limpias. La sensación de aquel tacto cálido me turbó e instintivamente retiré mi mano sin alcanzar la hoja.

No pude evitar imaginar el tacto reconfortante de aquellas manos cálidas sobre mi cuerpo y me di cuenta de que hacía muchos meses que nadie me tocaba.

Durante años me había dedicado en cuerpo y alma a la cocina, no había hecho ni pensado en otra cosa. Me formé no solo como cocinera, también aprendí protocolo e historia de la cocina. Sabía hablar un perfecto francés parisino y aprendí inglés y algo de italiano y alemán. Cuidaba mi aspecto físico y me mantenía en forma corriendo, pero solo de cara a mi trabajo, para dar una buena imagen y poder soportar las largas jornadas de pie, en las cocinas.

Trabajar, trabajar y trabajar. Esa había sido mi principal actividad durante más de veinte años, hasta que conseguí dirigir las cocinas del Le Pavillon. Después no paré, no pude, estaba acostumbrada a mantener aquel grado de tensión y responsabilidad hasta que un día, justo al año de la muerte de mi padre, simplemente no pude más.

Nací en Bilbao en los setenta y crecí entre fogones. Mi madre y mi padre trabajaban para la familia Smith en Las Arenas, en su mansión de estilo inglés del paseo de Zugazarte. Mi padre era el cocinero. Mi madre también lo fue hasta que enfermó. Al morir ella, mi padre, que cocinaba a sus órdenes, se puso al frente de los menús de la familia de origen inglés que recién empezado el siglo XX se estableció en aquel pueblecito de la costa desde el que se veían las minas de hierro de la otra orilla de la ría.

Aquella familia de la burguesía industrial vasca lo fue gracias al carbón que trajeron desde su país de origen para que los hornos que iluminaban con fuego las márgenes de la Ría de Bilbao fundiesen el codiciado hierro necesario para abastecer de metal a gran parte de Europa. Después, durante la Primera Guerra Mundial, hicieron una fabulosa fortuna con la venta de metal para la construcción de barcos de guerra.

Yo vivía en el bajo de la mansión, a ras de calle, en una habitación de las dependencias del servicio. La vida allí era como la de aquella serie británica, *Arriba y abajo*, y estaba a punto de desaparecer para siempre. Mis padres fueron los últimos empleados domésticos, como le gustaba denominarse a mi padre, que vivieron con la familia en aquella casa de piedra, con puertas estilo Tudor y un montón de escaleras de madera de caoba.

Pasé mi infancia entre pucheros y cazuelas, me gustaban los aromas de la cocina, el calor de los fogones. Pronto comencé a revolver alrededor de mi padre y a trastear con los ingredientes y las sartenes, me gustaba ayudarle y poco a poco comencé a poner mi toque personal a los platos.

Parecía que mi futuro estaba escrito, que seguiría los pasos de mis padres en aquella mansión con vistas a la desembocadura de la ría del Nervión, construida a finales del siglo XIX por uno de tantos empresarios que se asentaron en el municipio de Getxo, pero mis padres siempre quisieron algo mejor para mí y dedicaron todos sus ahorros a que me formara como chef.

Bilbao se me quedó pronto pequeño y, tras mi primer empleo en el restaurante de un prestigioso hotel de la capital Vizcaína, la misma cadena hotelera me envió a su mejor hotel en París y una vez allí logré una beca para formarme en la mejor escuela de cocina de la capital francesa.

La vida en París era muy cara y no fue fácil. Trabajaba por la tarde y por la noche y estudiaba de día. Trabajé muy duro, sin vacaciones, sin descanso, durante años, hasta lograr mi puesto de chef en el famoso restaurante de uno de los mejores hoteles de la capital francesa. Pero todo tiene un precio. No me permití el lujo de tener una relación íntima estable, ni se me pasó por la cabeza tener hijos, no bajé la guardia jamás. Había tenido mis aventuras, mis amigos, aunque ninguna lo suficientemente importante como para bajar el ritmo. La de la cocina es una profesión despiadada, sin noches ni días libres, sin fines de semana porque cuando todos quieren disfrutar y descansar comen fuera de casa. Y, además, yo fui inflexible conmigo misma y jamás me consentí un descanso.

Llegó un momento en que mantenía relaciones cada vez más esporádicas y menos comprometidas. En los últimos años tampoco eran muy satisfactorias, así que, al dejar de tener sexo con regularidad, no lo extrañé. Y si alguna vez sentí algo o eché a alguien de menos, se me pasó trabajando más todavía.

Aquel primer día del curso me fue muy difícil dejar de observar cada uno de los movimientos de Eneko.

Tenía un rostro perfectamente proporcionado, simétrico y armonioso, que no es otra cosa que eso que llaman belleza y que el ser humano reconoce en personas, cosas e incluso en platos de comida. Aquella cara de ángel de retablo renacentista se adornaba con un pelo rubio corto y ensortijado y se asentaba sobre unas espaldas anchas y sólidas. Tenía la piel bronceada pero no en exceso, con un tono rojizo que delataba su piel naturalmente blanca.

De vez en cuando, cruzaba los brazos sobre el pecho y entonces sus bíceps se tensaban y los músculos de su espalda se marcaban contra la tela tirante de la camisa. Mientras nos iba dando una lección magistral sobre los diferentes puntos del almíbar, yo no podía dejar de mirar cómo movía las manos. Su

cuerpo elegante se paseaba entre nosotros, sus alumnos, con su andar ligero y suelto, como la marcha de un fornido gato montés y, cuando se paraba junto a mí, podía apreciar su altura.

Me chiflan los hombres que cocinan, son mi debilidad. Hay gente a quien le gustan poetas, deportistas o matemáticos. A mí me gustan cocineros, siempre he salido con hombres que cocinan, compañeros de profesión conocidos en catas, cursos o que me presentaban debido a mi trabajo, pero nunca lo había hecho con un repostero.

Fue al ver a Eneko en acción, con los diversos útiles de cocina y los ingredientes al alcance de la mano, cuando me deleité de verdad. Porque lo que realmente me cautivaban eran sus dedos largos y ágiles, aquellas palmas amplias que imaginé suaves y cálidas de tanto remover y batir. Las yemas de sus dedos manchadas de harina, tocando el mármol donde yo estaba amasando el hojaldre, sus uñas perfectas manchadas con polvo de cacao.

Pero mi simpatía inicial por Eneko duró poco. Enseguida se rebeló como un profesor crítico y perfeccionista. Nos hacía repetir masas y mezclas hasta la extenuación y nos mandaba lo que él denominó «deberes para casa». Y me puso de los nervios intentando dirigirme en cada paso que daba. Me lo encontraba una y otra vez a mi espalda, fiscalizando cada uno de mis movimientos, hasta que en la tercera clase ya no podía soportarlo. La situación me desbordaba y me salía todo mal.

Él pareció notar mi irritación y en uno de los descansos se sentó junto a mí, en la barra de la cafetería, sin que yo le invitara a hacerlo. Aquello me crispó aún más.

–¿Tienes algún problema con el ritmo de la clase, Amelia? –me soltó.

–¿Problema? ¿A qué te refieres?

–Bueno, hoy en el grupo has estado un poco... distante por no decir malhumorada. Voy a ser sincero. Tienes un curriculum envidiable, mejor que el mío, y no quiero sonar pedante, pero...

–Lo has hecho.

Mi cara de pocos amigos no debió de intimidarle en absoluto. Eneko dejó escapar una risa clara y franca haciendo que su rostro fuese aún más atractivo,

si es que eso era posible.

–Creo que eres la mejor del grupo y de muchos de los grupos con los que he trabajado, pero estoy casi seguro de que no lo estás dando todo y no sé por qué –me dijo serio de nuevo.

Le miré atónita.

–¿Que no lo estoy dando todo? –repliqué molesta.

–Eso creo, sí –respondió asintiendo con firmeza, manteniéndome la mirada a pesar de mi ceño fruncido.

–Bueno, si no estuvieses criticando cada paso que doy delante de los demás...

–Puede que no lo haya hecho de la mejor manera, pero... solo intento ayudarte.

–¡Pues no lo estás logrando!

–Creo que no me dejas, Amelia.

Me lo dijo acercándose a mí, mirándome fijamente. Y me pilló desprevenida. Tragué saliva y de pronto me sentí desbordada por la situación. Estaba claro que Eneko iba a ser un problema. Tenía delante a un hombre que me sacaba de mis casillas y que me gustaba más que cualquier otro que recordase. Solo quería terminar aquel maldito curso, regresar a mi cocina, a mi piso en París, a mis lugares seguros y amables. No quería complicaciones ni salir de mi zona de confort y él me estaba provocando para hacerlo. Aunque el último año, las cocinas de Le Pavillon habían sido todo menos un remanso de paz y se habían convertido en una sala de tortura porque tenía que reconocer que había perdido mis antiguas ganas de cocinar. Y el pensar tan solo en no recuperarlas nunca me aterrorizaba.

–Me pones... muy nerviosa –le solté a Eneko–. ¡Si ni siquiera me gusta el dulce!

–¿En serio? –Eneko sonrió–. ¿Y por qué estás haciendo el curso?

Y se lo conté todo en un arrebató de sinceridad. Las palabras comenzaron a salir de mi boca sin que yo pudiese hacer nada para frenarlas. Le relaté la muerte de mi padre, mi ataque de ansiedad y la baja obligada por mi jefa. No

lo hice porque fuese más fácil al tratarse de un extraño, le dije todo a Eneko porque hasta entonces no había tenido la oportunidad de contárselo a nadie.

–Y me gusta mucho comer, pero siempre he preferido los sabores salados en vez del dulce. Tal vez por eso, los postres son el punto débil en la carta del Le Pavillon.

–¿Puedo decirte algo sin que te enfades? –preguntó con un deje de ternura en su voz.

–Debes.

–Es todo cuestión de medidas. En la repostería no hay cabida para la improvisación. Son los gramos que son de cada ingrediente y el tiempo justo. Hay que mimar el producto como en todo el resto de la gastronomía, pero además hay que poner entusiasmo, ganas y fuerza al batir, al amasar. ¡Hay que darlo todo! Y, sobre todo, provocar el calor o el frío exacto para que el postre llegue a buen término, nada más –dijo con arrebató.

Asentí escuchando fascinada su descripción de aquel mundo de azúcar y sentí una especie de regocijo en el estómago al escuchar su voz por momentos energética y, un instante después, susurrante. Conseguí esbozar una sonrisa a la que Eneko me respondió con otra inmensa y me sorprendí ensanchando la mía sin querer.

–Creo que... no estoy acostumbrada a que me den ordenes –reconocí–. Son muchos años mandando.

–No serán tantos.

–Tengo cuarenta años.

Y en aquel mismo instante me arrepentí de habérselo dicho.

–No los aparentas –dijo suavizando su voz grave.

–Puede ser, pero los tengo y me cuestan los cambios. Cuando algo me supera me pongo a la defensiva, soy maniática...

–Como todos los chefs. –Sonrió.

–Y lo de la ansiedad no ayuda, aunque no he vuelto a tener ningún otro episodio de chef histérica –dije intentando bromear.

–Debiste decírmelo. No quisiera que el curso te estresase, quiero que mis alumnos disfruten cocinando, quiero que tú disfrutes.

Aquellas palabras las pronunció de un modo tan suave que tuve que tragar saliva y recordarme que estábamos en un lugar público, rodeados de gente y que yo era su alumna y él mi profesor. Y, sobre todo, que le llevaba unos cuantos años.

–Estoy... –carraspeé–. Estoy bien, me está viniendo bien este cambio de aires. Hacía mucho que no estaba en... casa.

Eneko me miraba con los ojos llenos de una paciente ternura que me hacía respirar hondo.

–La verdad es que este trabajo exige mucho. No eres la primera que debe frenar un poco. Yo tuve que hacerlo una vez, cuando estudiaba para abogado.

–¿Abogado? –exclamé sorprendida–. No tienes ninguna pinta de abogado, tal vez de... pelotari.

Eneko volvió a reír.

–Pues intenté serlo. Estaba estudiando Derecho en Bilbao, en la Universidad de Deusto, tercer curso, cuando me di cuenta de que aquello no era para mí y lo dejé. Tardé un poco en darme cuenta de que en realidad lo que quería era cocinar. De eso hace más de diez años.

–Yo siempre lo tuve claro. Siempre quise ser chef, crear nuevos platos, cocinar. Crecí en una cocina. –Suspiré–. Pero creo que he perdido parte de mi antiguo sexto sentido últimamente.

–Lo recuperarás –afirmó Eneko, y posó su enorme mano sobre mi rodilla para darme unas palmadas cariñosas.

–¡Qué optimista! –exclamé alterada por aquel repentino calor en mi piel.

Miré su mano. Por alguna razón no me sentía violentada ni ofendida, pero él la apartó rápidamente.

–Siempre entro la primera y salgo la última y eso tiene que cambiar. –Suspiré.

–Aquí también lo haces. –Sonrió Eneko–. Y creo que te juzgas a ti misma

con demasiada dureza, si me permites que te lo diga.

–Soy perfeccionista –dije encogiéndome de hombros.

–Amelia, si soy demasiado sincero, córtame, porque yo no sé hacerlo y no quiero...

–No, me encanta la sinceridad. Es algo muy escaso y muy vasco, ¿no? – Sonreí interrumpiéndole—. La echaba de menos.

Eneko, que había permanecido observándome detenidamente, sonrió y asintió con agrado. Era extraño, pero ya no me sentía incómoda a su lado, solo aturdida por aquel hombre tan dulce y cordial, que hablaba de la repostería con tanta pasión.

Aquel tercer día del curso, cuando regresé a mi piso alquilado con vistas a la playa de Ondarreta, mis manos olían a vainilla, a mantequilla y a agua de azahar y pensé que así debían de oler también las de Eneko.

Mi frustración había pasado y me sentí mucho más segura durante las clases prácticas. Eneko me dejó mi espacio y entonces todo funcionó.

Llevábamos varios días entre baños María, almíbares, cremas pasteleras, cabellos de ángel y glaseados cuando ocurrió. Me senté sobre un taburete y me giré hacia Eneko, que estaba explicando los diferentes tipos de merengues: el francés, el suizo y el italiano en una pequeña charla teórica de la que tomé notas con interés. Fue entonces cuando le descubrí mirándome.

«Qué divertido es esto», pensé alterada de pronto. De nuevo regresaba aquel nerviosismo adolescente, esa especie de cosquilleo en el estómago que aumenta el ritmo cardíaco y la adrenalina y que yo tenía tan olvidado.

–Hacemos un descanso de veinte minutos –dijo Eneko de repente.

La gente fue saliendo de la sala donde se impartían las clases teóricas. Yo me retrasé mientras guardaba mi libreta y mi iPad y me pareció que Eneko me aguardaba. Me levanté del asiento, le miré y Eneko me sostuvo la mirada y entonces toda la culpabilidad y la falsa vergüenza se esfumaron porque tuve la sensación de que le gustaba. Eso se nota, al menos yo lo había notado siempre

en un hombre y nunca me había equivocado.

Sonreí casi sin querer y fue él quien se acercó, respondiendo a mi sonrisa con otra preciosa, enorme y contagiosa.

–Ayer me dejaste impactado con tus conocimientos acerca del champán. Es mi asignatura pendiente –dijo apoyando las palmas de sus enormes manos sobre la mesa, muy cerca de mí.

–*Champagne*. –Sonreí pronunciando exageradamente–. He pasado casi toda mi vida en Francia, desde los diecisiete años, y he tenido tiempo de tomar bastante. Del bueno y del malo, y además me gusta mucho.

–Pero eres muy bilbaína.

–¿Ah, sí, *guipuchi*? –bromeé.

Eneko rio y aquel sonido me hizo sentir alegre inmediatamente.

–Me tienes que recomendar alguna cata en Francia –me pidió.

–Lo haré, descuida.

Me disponía a salir de la sala de teoría cuando Eneko me llamó.

–Espera, Amelia. Quiero enseñarte algo y preguntarte una cosa. Ven, por favor –dijo indicándome que le siguiese.

Acompañé a Eneko hasta las cocinas, donde se impartían las clases prácticas que en aquel momento estaban vacías, con sus fogones y encimeras de acero inoxidable impolutas. Entramos y él se dirigió a una de las neveras especializadas en chocolate, un lugar con 60% de humedad, entre 15 y 18 grados, creados para conservar en óptimas condiciones el chocolate para repostería y los bombones y donde no les podían afectar otros olores. De allí sacó un envase hermético recubierto de un film transparente y se dispuso a abrirlo. Sus hábiles manos destaparon el recipiente de cristal con un elegante y firme tirón. Yo observé la operación con interés. Estábamos a solas, no había ningún ruido, tan solo el que emitían las cámaras frigoríficas y nuestras propias respiraciones. Sus dedos largos tomaron un perfecto bombón que parecía tener pequeñísimas virutas de oro y, de un modo que me pareció increíblemente masculino, me lo tendió.

–Prueba... –susurró Eneko con voz suave y ronca, haciendo que algo

dormido y añorado se avivase dentro de mí.

Lo hice, posé mis labios entreabiertos y algo temblorosos sobre el fino y fresco chocolate, percibiendo la fragancia. Eneko introdujo el bombón en forma de media luna en mi boca, entre mis dientes, y yo mordí haciendo crujir el chocolate. Inmediatamente, un poco del aromático líquido que lo llenaba inundó mi boca, impregnándola del sabor del champán. Saboreé unos instantes aquel almíbar pasándolo de la lengua al paladar, mastiqué el chocolate y tragué lentamente. Después me chupé los labios para esparcir esa intensa esencia por ellos, dejándolos un poco pegajosos.

–Uhm... delicioso –susurré.

–Necesito tu opinión. ¿Crees que es el champán adecuado para ese cacao?

–Creo... –Paladeé un momento–. Creo que no. Debería ser menos seco. Tal vez un *demi sec*. Le daría un toque menos ácido. El *doux* sería demasiado dulce y mataría el ligero amargor del chocolate negro.

–Gracias, no soy experto en champán y tú sí, está claro. Es un proyecto nuevo de bombones para diabéticos. Te nombraré si llega a buen término.

Sonreí asintiendo y me chupé los labios, que continuaban pegajosos. Eneko se había apoyado sobre la encimera de acero inoxidable. Su brazo casi rozaba el mío. El tenue aroma que desprendía era como una mezcla terrosa de trufa amarga con cacao puro y lo que me parecieron unas sutiles notas añadidas de algo cítrico mezclado con sal marina. Fresco, profundo y cálido a la vez.

Yo no llevaba perfume, me molestaba al cocinar porque enmascaraba los aromas de la comida y me gustó aquel suavísimo aroma que impregnaba sin atosigar el escaso espacio entre los dos.

Como nunca he podido comer algo que no me oliese bien, que no me fuese apetecible, no podía gustarme alguien que tuviera un aroma que me desagradase o con un perfume equivocado. En aquel instante pensé que Eneko llevaba la esencia perfecta.

Continuaron las clases magistrales, el calor del horno, el aroma a canela y

a almendras, a naranja, anís, al caramelo caliente y la yema tostada, al helado de pistacho o a la mousse de turrón. Luego, en el apartamento con vistas a la playa de Ondarreta, intentaba montar perfectas claras y nata a mano, hasta que me salían agujetas.

A mitad de mes habían resurgido unas graciosas pecas, debido a mis paseos matutinos al lado del mar, de camino a La Concha, y estaba disfrutando al máximo cocinando, creando, aprendiendo de nuevo. Me había pasado años dando órdenes y mostrándome distante para lograr el respeto de toda la cocina del Le Pavillon y, por culpa de fruncir tanto el ceño, tenía unas incipientes arrugas en el entrecejo. Pero ahora, tal vez gracias a la brisa y la bruma marina, al añorado acento de mi tierra o tal vez a Eneko, mi rostro estaba relajado y las pecas que no tenía desde niña me daban un aire mucho más juvenil.

Nuestro tonteo prosiguió durante el resto del curso. Hablábamos muy juntos, él se acercaba hasta rozar mi cadera con la suya mientras yo intentaba emborrachar un bizcocho. Yo tocaba su brazo para atender a la explicación de cómo se creaban láminas de caramelo sobre el mármol. Él me buscaba con la mirada mientras veíamos un vídeo de una demostración con la luz apagada. Yo miraba los músculos de su espalda mientras amasaba y él me sonreía al filetear unas fresas. Solíamos salir de clase juntos y nos sentábamos a charlar en la cafetería mientras compartíamos un café.

Las semanas pasaron volando. Para finalizar el máster, Eneko nos anunció que debíamos crear un postre propio y presentarlo. Me decidí por un merengue de limón con un toque especial y tuve que defenderlo delante de unos de los chefs pasteleros más famosos del país.

–Dales algo tuyo, crea emoción, desnúdate –me había aconsejado Eneko.

Y eso fue lo que hice: –Basándome en el pastel de limón y la carolina bilbaína, que a mi padre le salía muy bien... –comencé a decir con cierta inseguridad en la voz– he creado una tartaleta de hojaldre añadiendo mantequilla de cacahuete y la he rellenado, en vez de con el *lemon curd* tradicional, con una compota de manzanas reinetas autóctonas y caramelizadas con un leve toque de canela, y encima he colocado con la manga pastelera el merengue suizo crudo aromatizado con limón. Para decorar, he rallado unos

cacahuets y los he esparcido alrededor del plato.

–¿Por qué has empleado el de tipo suizo y no otro, Amelia? –preguntó el maestro pastelero observando con el ceño fruncido el plato con la tartaleta de merengue.

Miré a Eneko, que me observaba sin pestañear, cruzado de brazos, respiré hondo y mi voz sonó más segura.

–Porque es más estable que el francés y más fácil de elaborar que el merengue italiano. Así he tenido tiempo de hacer bien el hojaldre y de caramelizar la manzana. Como el azúcar se disuelve en las claras con el calor del baño María, nos sirve perfectamente azúcar granulado, no necesitamos azúcar glas que da cierto sabor enharinado para mi gusto. Nunca se van a notar los granos de azúcar en la boca. Como las claras se van a calentar no necesitan tener que estar a temperatura ambiente como en el merengue francés. Además, durante el calentamiento las claras prácticamente sufren una pasteurización, por lo que es un merengue ideal para preparaciones en crudo y su forma se mantiene a la perfección.

–¿Y qué cantidad de azúcar has empleado?

–La he aumentado hasta cuatrocientos gramos porque el merengue se va a usar en crudo. Así la textura queda más suave. Si fuese para hornear bajaríamos la cantidad de azúcar. Podríamos poner la misma cantidad de azúcar que de claras.

Eneko asintió en silencio, el afamado pastelero probó el merengue y se quedó degustándolo unos instantes que me parecieron eternos.

–La acidez del limón le da un toque muy fresco al merengue. La compota de manzana también ácida sin pasar del todo, con trozos visible de manzana y el caramelo con el regusto amargo y la canela hacen un buen contrapunto. Lo de la mantequilla de cacahuete es muy innovador. El hojaldre tiene una perfecta ejecución. ¿Has tostado un poco el merengue por encima con el soplete?

–Ah, sí. Se me ha olvidado mencionarlo.

–¿Por qué?

–Bueno, me pareció que un ligero sabor... tostado le rebajaría dulzor y haría que se notase mejor el sabor salado del hojaldre –dije conteniendo la respiración.

–El merengue tiene una textura perfecta y mantiene su protagonismo a pesar de la manzana y el ligero sabor a cacahuete. Está perfecto –dijo asintiendo y tomando una nueva cucharada del postre.

Y Eneko desplegó su gran sonrisa, haciendo que me sintiese por las nubes.

Respiré hondo y supe que lo había logrado. Y que mis ganas de cocinar habían regresado.

La despedida del curso consistía en una cena para los alumnos y profesores con un menú degustación creado por afamados ponentes del Máster en las mismas instalaciones del Basque Culinary Center.

«Pero ¡qué estás haciendo!», me dije avergonzada mientras pasaba la mano por el espejo del lavabo, empañado tras la ducha. «Pareces una chiquilla preparándose para su primera cita. Solo es un hombre muy guapo, nada más. ¡Compórtate como la mujer de mundo que eres y no pierdas los papeles por un poco de músculo!», pensé molesta conmigo misma.

«Yo no soy así. Cuando trabajo, trabajo. No me dedico a flirtear ni con los clientes ni con mis compañeros de trabajo, ni mucho menos con ningún treintañero».

Nunca lo había hecho y ahora, de pronto, estaba nerviosa por una cena, por un vestido y lo que era peor aún, por un hombre. No sabía lo que me estaba ocurriendo. Bueno, sí que lo sabía.

«Al fin y al cabo, eres humana. Es la falta de sexo», concluí molesta conmigo misma por ser tan débil y, a la vez, tan normal como los demás mortales.

Me compré un vestido de cóctel e hice caso de aquella máxima de Coco Chanel para la ropa y el maquillaje: menos es más. Como gesto frívolo me permití pintarme las uñas de las manos y de los pies. Con el pelo tuve serias

dudas. En la cocina no podía llevarlo suelto y siempre me lo recogía en serios moños o coletas, por costumbre, así que tras probar varios recogidos decidí que iba a lucir mi melena caoba por una vez. De adorno, escogí unos pendientes discretos y buenos y un poco de perfume.

Para mi sorpresa, me detuve a mirarme en el espejo del armario empotrado del dormitorio durante un rato. Mis piernas largas lucían mucho con aquel vestido de cóctel y el cuello *halter* hacía que mis hombros destacasen. Me faltaban los zapatos, pero no tenía por allí a ninguna hada madrina, así que me dirigí a la cena, caminando a duras penas, con mis sandalias de tacón.

Eneko no se había quedado atrás. Llevaba una camisa azul impoluta con los dos primeros botones sueltos y una *bomber* de ante gris oscura con un leve toque de azul, con unos pantalones también azules marinos. Estaba tan guapo que daba gusto verle.

–¡Vaya! –exclamó al verme aparecer por el comedor de la cafetería del Basque Culinary Center–. ¡Si tienes piernas...!

–Pues sí. Espero... no helarme de frío. –Sonreí nerviosa.

–No creo, hace muy buena noche. No va a llover –susurró Eneko sin dejar de mirarme.

Era obvio, por su cara, que a él le gustaba lo que veía. Yo no había olvidado cómo se coqueteaba y, sonriendo, batí mis pestañas cargadas de *rimmel*.

Me senté a su lado durante la cena y charlamos animadamente de cada plato y sus autores entre risas y un excelente vino tinto de Rioja. No tardé en darme cuenta de que ver comer a Eneko me provocaba un extravagante placer. Lo hacía disfrutando de cada bocado, con entusiasmo, y concluí que era el tipo de hombre al que era mejor comprarle un traje que invitarle a comer. No pude evitar pensar que ver cómo comía era el espectáculo más lujurioso que había contemplado jamás. De pronto, tuve la certeza de que su voracidad con la comida sería directamente proporcional a su deseo sexual, estaba convencida de ello y un hormigueo excitante burbujeó en mi vientre.

A los postres, Eneko compartió conmigo el suyo.

–¡Estos *Petits Fours* están deliciosos! –exclamé probando un pequeño pastelillo.

–Pues tu *pantxineta*... Es la mejor que he probado.

–Y las uvas de hielo como escarchadas son muy originales.

–¿A ver? –dijo Eneko acercando su boca a mi mano, que sujetaba una uva morada congelada y escarchada con azúcar.

–Toma... Prueba.

Su rostro se aproximó al mío. Me fijé en sus ojos azules de largas pestañas claras, que se oscurecieron al dilatarse sus pupilas. Bueno, en eso, en sus manos y en su cuello y su espalda. La de Eneko era ancha y larga. «Una maravilla», pensé sin poder evitarlo, y me deleité en cómo la camisa remarcaba los músculos de sus brazos y sus hombros. La fina tela de algodón era incapaz de disimular semejante anatomía.

Él se metió la uva en la boca y la yema de mi dedo rozó su labio inferior un instante. Estaba húmedo, suave y caliente.

Aquel mínimo contacto me puso muy nerviosa, con ese nerviosismo dulce que siempre se me posaba en el estómago cuando me gustaba un hombre. Las burbujas del deseo regresaron poderosas.

Intenté no pensar, mantener la calma y no dejarme llevar por aquel ruido ronco de placer que acababa de emitir Eneko justo al morder la uva, pero fue en vano. Después de los postres llegaron las copas y nos quedamos solos en aquella mesa, apartados del resto. El comedor de la cafetería se convirtió en un improvisado *lounge* y la luz menguó sorprendentemente. Cuando comenzó a entrarme una risita nerviosa y ya estaba a punto de perder los papeles un poco por él y otro poco por el delicioso *gin tonic* que me estaba bebiendo, me atreví a preguntar: –¿Cuántos años tienes, Eneko?

–Treinta y cuatro –respondió sin dejar de mirarme los labios, los ojos.

–Te he mentado, no tengo cuarenta, tengo cuarenta y dos.

–¿Y por qué me has mentado? –Sonrió.

También él parecía algo achispado. Los ojos le brillaban más de lo normal.

Estábamos sentados frente a frente y él bebía un *old fashioned*.

–Pues... porque me da rabia ser tan vieja –respondí.

–Tú no eres vieja –susurró posando su mano sobre mi rodilla.

«No he venido aquí a esto. Además, tengo que regresar a París mañana mismo, ya tengo el vuelo y no entra en mis planes», me dije mortificada por mi falta de contención, intentando reprimir mi curiosidad y mi deseo.

Sentí la calidez de su mano sobre mi piel y dejé de pensar. Me acerqué más a él, rozando su muslo con mi rodilla, y le besé. Tan solo me incliné hacia su cuerpo y posé mis labios en los suyos un momento, pero aquel instante de atrevimiento étílico bastó.

–Lo siento –murmuré aturdida separando mis labios de los suyos–. Es el... alcohol.

–¿Lo es? –preguntó Eneko con su voz suave y acariciadora.

–No lo sé –susurré muy cerca aún.

–No lo sientas.

De pronto, una mano suave y cálida se posó en mi cuello. La otra, sobre una de mis mejillas encendidas, haciendo que me estremeciese involuntariamente. Su beso fue profundo, lento y sabía a su cóctel de whisky, a uvas y a hojaldre. Mi boca se abrió a la suya y su lengua siguió a la mía. Paré al darme cuenta de que tenía una de sus manos en mi muslo izquierdo.

El tacto de aquellos dedos me había descolocado en un instante. Inspiré hondo aturdida y me chupé los labios, sintiendo su sabor en mi boca, e intenté no parecer demasiado deslumbrada. Pero lo estaba, estaba impresionada con el beso de Eneko, con su boca, con su lengua y, sobre todo, con aquella mano suave y a la vez insistente que se había colado bajo mi vestido. Se la tomé para sacarla de entre mis piernas y él se aferró a la mía.

–Pareces... inaccesible, fría y distante, pero creo que solo es una fachada, ¿verdad? –susurró con ternura, soltando el aire sobre mis nudillos, besándolos sin dejar de mirarme.

Sonreí y se me escapó un pequeño jadeo sin poder evitarlo, le tomé de la

barbilla, acariciando su barba rubia para atraerle de nuevo a mi boca.

Fue un amante delicado y entregado y yo me descubrí pidiendo y disfrutando como nunca. Me hizo maravillas con la boca y las manos y yo le correspondí de igual manera. Su piel sabía a mí y la mía a él. La misma piel que mordió y saboreó, que chupó y olfateó.

Mi cuerpo parecía haber estado dormido, aguardando por él, esperando sus labios, sus dientes y su lengua. Necesitaba aquella piel caliente, húmeda, tierna y temblorosa. Y el gusto salobre de su cuerpo y el aroma del mío se mezclaron con las ganas de probarnos, de comernos el uno al otro. Porque había olvidado que el sexo es como comer y que hacer el amor es la expresión más sublime de ambas cosas.

Seis meses después no quedaba rastro de mi ansiedad y Le Pavillon había conseguido su tercera estrella Michelin gracias a la carta de postres.

Decidí bajar el ritmo, tomarme algún día libre para hacer algo que no fuese cocinar. Me apunté a yoga, dejé de correr, comencé a salir más y dejé de llevar el pelo recogido a todas horas.

Después de aquel máster en tonto no había vuelto a ver a Eneko. Aunque tenía que reconocer que recordaba su espalda, sus ojazos azules, y su sonrisa, de esas que te hacen sentir como una tonta y que te quita quince años de golpe con solo verla. Más de una vez eché de menos su tranquilizadora presencia. Pero, sobre todo, echaba de menos sus manos, aquellas manos calientes y sedosas que amasaban tan bien y que, no sé por qué, me recordaban al aroma del hojaldre caliente.

Pero no podía evitarlo. A quién quería engañar. Él era el culpable de que, cada vez que veía un plato o postre con hojaldre, rememorase aquella noche, después de la cena de despedida en el Basque Culinary Center, donde nos sirvieron aquella *pantxineta* tan exquisita decorada con uvas escarchadas.

«Su piel...». Pensé en Eneko y suspiré. Me mordí el labio mortificada y maldije en voz alta, porque recordé aquella sonrisa y su forma de hacer el amor.

Fue su gloriosa sonrisa la que vi aparecer primero. Celebrábamos la obtención de nuestra tercera estrella Michelin con una cena especial en Le Pavillon para los clientes más habituales y algunos gastrónomos. Tenía por costumbre supervisar todas las reservas y enseguida reconocí su nombre.

Me puse nerviosa inmediatamente y esa noche no pude dejar de asomarme al restaurante cada diez minutos para ver si ya había aparecido Eneko. Todo estaba ya preparado y los comensales iban llegando. Habíamos redecorado y colocado a los clientes sentados en mesas de seis. Yo también iba a estar en aquella cena de gala, pero aparecí la última por el restaurante. Tras comprobar que en las cocinas todo marchaba a la perfección, delegué en mi mano derecha, Paulette, me quité el delantal y me solté el pelo para salir con mi vestido de noche a sentarme a cenar.

Justo al hacerlo, mi jefa y amiga, Camille, me interceptó plantándose frente a mí.

—Un momento. Tú no te vas sin decirme quién es el hombretón ese tan guapo que ha preguntado por ti nada más entrar, se ha identificado como «Un amigo de *mademoiselle* Arriola» y me ha preguntado dónde te ibas a sentar tú.

—Fue mi profesor durante el curso de repostería —contesté.

—¿Y?

—Nos hicimos amigos, eso es todo —respondí intentando aparentar una calma que no sentía.

—¡Ah, con que amigos! —exclamó Camille con ironía—. Pues ahí está tu amigo, esperándote con la sonrisa más preciosa que he visto en mi vida. Mis amigos no me sonrían así. Bueno, en realidad no tengo ningún amigo así, para mi desgracia.

—Camille, no sé a qué ha venido a París y no le he visto desde que terminó

el curso.

–Le viste. Ya. Por eso estás nerviosa, porque «le viste». –Sonrió con picardía.

–¡Oh, eres tremenda! –Resoplé.

–Amelia, si un hombre así de guapo se cruza media Europa por mí y me sonrío así nada más verme, sé perfectamente a qué ha venido –dijo Camille dándome una palmadita en el hombro–. ¡Qué suerte tienes! Pero claro, yo no tengo tu cutis de porcelana y esas piernas. Por cierto, me encanta el vestido.

Y, tras decir todo aquello, me dejó en la entrada del comedor, con la palabra en la boca.

Mientras caminaba al encuentro de aquella sonrisa perfecta y de su traje de etiqueta, los ojos de Eneko me recorrieron de pies a cabeza posándose unos instantes interminables en mi boca, mis pechos y mis caderas. ¿O eran todo imaginaciones mías?

Me atusé el vestido largo de terciopelo burdeos con abertura en un lateral, le miré a los ojos y de pronto noté mis mejillas ardiendo.

«No me ruborizaba así desde que era adolescente», me dije sintiéndome nerviosa y aturdida.

El corazón me latía desbocado al ver cómo me hacía un alegre gesto para que me sentase a su lado.

–¡Eneko, qué sorpresa! ¿Qué haces aquí? –dije mientras tomaba asiento con la voz totalmente alterada, intentando disimular sin éxito.

–Verte. No me gusta hablar por teléfono –contestó Eneko con la sonrisa más dulce que puedo recordar y aparentemente muy tranquilo.

–Ya me he dado cuenta. No he sabido casi nada de ti en estos últimos meses.

Era cierto, aunque intenté decirlo sin que sonase a reproche. Tras aquella noche al finalizar el curso, me empeñé en que quedáramos como amigos,

aunque dejé la puerta abierta a volver a vernos, pero él no se había prodigado en llamadas o mensajes. Tan solo nos habíamos comunicado mediante Instagram. Yo subía fotos de mis platos y de mercados de comestibles y algún *selfie* a los que Eneko siempre daba *like*. Él, de sus mañanas de surf en La Zurriola y de sus postres. Yo comentaba, él comentaba y así manteníamos un extraño contacto que me sabía a poco pero que no era capaz de acrecentar ni parar.—Tampoco yo he sabido mucho de ti, Amelia. Y no quería resultar... pesado.

Sonreí como una boba. Él también sonrió asintiendo.

—¿Pesado? —pregunté.

—No me hagas caso. También quería darte la enhorabuena por la tercera estrella.

—Creo que tú tienes algo que ver.

—No, qué va. Solo hiciste lo que mejor sabes hacer: cocinar. —Sonrió.

—Gracias —respondí algo azorada.

—Pero ¿cómo estás? Cuéntame —me dijo con aquel particular entusiasmo que tanto me gustaba.

—Muy bien. —Asentí—. Muy tranquila. Ahora me tomo las cosas con más calma.

—Me alegro mucho —susurró.

En aquel momento sentí que el corazón me latía en el estómago en vez de donde debía y tuve que respirar más fuerte.

—¿Y tú? ¿Qué has estado haciendo? —pregunté.

—He hecho un curso de cata de champán en aquellas bodegas que me recomendaste, en Reims. Estaba cerca de París, así que...

Me fijé en Eneko. Estaba guapísimo con aquel esmoquin. Nunca me lo había imaginado con un esmoquin, pero para mi sorpresa, le quedaba perfecto, como si hubiese nacido con él puesto.

—¿Y qué tal? —pregunté distraída por su rostro afeitado de piel fina y bronceada por su afición al deporte al aire libre.

–Me ha encantado. Ya te dije que el champán era mi asignatura pendiente.

–Yo también tenía la mía –asentí sonriendo.

–¿Los postres? –susurró Eneko mirando mi boca.

–No, los postres no –contesté mirando la suya. Suspiré levemente intentando mantener la cordura–. ¿Te vas a quedar en París mucho tiempo?

–Pues no lo sé, tal vez unos días. Estoy de vacaciones. –Hizo un gesto travieso torciendo la sonrisa–. Tal vez... Sí, creo que sí. ¿Tú quieres que me quede, Amelia?

«¡Vaya, qué directo!», pensé. El corazón me latía con fuerza.

–Así podría enseñarte la ciudad –susurré.

Eneko comió con su apetito habitual de aquel menú escogido que recopilaba un poco de los platos más importantes de la carta, los que durante años había creado junto a todo el equipo de Le Pavillon: hummus con pan de pita al horno, crema de espárragos trigueros con *crudités* de temporada, ensalada templada de pato con habitas tiernas, germinados y pimentón, risotto de setas silvestres a la trufa blanca, chipirones a la plancha con reducción de *txakoli*, azafrán y flores de calabaza, solomillo de buey a la brasa con aroma a leña y *cognac*, perdices a la miel con mostaza de Dijon y el dulce que se había convertido en el postre estrella del restaurante en muy poco tiempo, mi merengue de limón.

De pronto, viéndole comer, recordé el desayuno que me preparó el día que pasé la noche en su piso, en San Sebastián: tortitas con fruta picada, cuajada casera con miel y nueces, zumo de manzana, zanahoria y naranja y el mejor café de puchero del mundo.

–No tomaba café de puchero desde... –No pude acabar la frase.

–¿Desde cuándo?

–Desde que vivía con mi padre en Getxo –susurré.

Él se sentó a mi lado, me contempló en silencio y no hizo falta que dijese

nada porque su mirada fue como un abrazo.

–¿Dónde metes todo lo que comes? –pregunté intentando cambiar de tema.

–El desayuno es la principal comida del día y mi favorita. Me encanta desayunar –dijo tomando un buen bocado de tortitas y metiéndoselo a la boca para masticarlo con entusiasmo.

–Si yo desayunase así todos los días pesaría el doble. –Reí.

–No, si lo quemas no. –Sonrió mirándome fijamente mientras yo continuaba riéndome–. Hoy no es un día normal y corriente, pero los días que sí lo son voy a La Zurriola a hacer surf.

–¿Surf?

–Sí. Y me gusta la escalada también.

–Te gusta el riesgo.

Asintió mientras bebía café sin dejar de mirarme.

–Yo me machaco corriendo.

–¿No lo disfrutas?

–No, en absoluto. Lo odio.

–Antes yo tampoco lo hacía, no disfrutaba de la vida. Mi padre está ya jubilado, pero fue un abogado muy conocido aquí, en Donosti, y todo el mundo pensó que debía seguir sus pasos. Estudiaba Derecho por obligación, por agradar a los demás, pero un día decidí que era hora de hacer solo lo que me llenaba, lo que me salía de verdad.

–¿Por qué?

Inspiró con fuerza antes de contestar.

–Mi novia murió en un accidente de coche. Nos habíamos tomado un tiempo porque no andábamos bien, pero quería volver con ella. Estudiábamos juntos. Ella era mucho mejor que yo en eso de las leyes. Iba con otras dos amigas y un imbécil se saltó un ceda el paso. Una se salvó, ella y otra chica murieron. –Hizo una pequeña pausa y prosiguió–. Siempre

me arrepentí de no haberle dedicado más tiempo, de haber pospuesto la felicidad hasta que fue demasiado tarde.

–Te entiendo –dije con un nudo en la garganta–. Mi padre murió sin que pudiese despedirme de él. Estaba enfermo, pero no creí que tanto. Le había prometido una visita que ya jamás podré cumplir.

–No te eches la culpa. Sea lo que sea lo que piensas, no es verdad y no sirve de nada –me susurró Eneko.

–No me dio tiempo. –Mi barbilla tembló al decirlo, al contárselo a alguien por primera vez–. Sé que él no me culparía. Aita estaba muy orgulloso de mí. Siempre creyó en mí, yo era su chiquilla, aunque aquella chiquilla se hubiese ido hace mucho tiempo. Pero debí ir a verle más a menudo y me culpo cada día, no puedo evitarlo.

Eneko me miró pensativo. Apuró su café, se levantó y se acercó hasta mí para besarme con ternura en la frente. Yo rodeé su cintura con mis brazos, apoyé mi rostro en su pecho y me quedé muy quieta, con mi respiración al compás de la suya hasta que mis lágrimas comenzaron a brotar mojando su camiseta.

–Es la primera vez que lloro desde que murió –murmuré.

Él me apretó con más fuerza contra su pecho duro y cálido y el alivio y el consuelo emergieron sin esfuerzo.

Íbamos a acabar el menú degustación y estaban a punto de servirnos el postre cuando sentí su mano sobre mi rodilla.

«Lo está convirtiendo en una costumbre», pensé con agrado y le miré directamente a los ojos, esta vez sin sorpresa, levantando una ceja. Parecía distraído y relajado. Sonrió al darse cuenta de que le estaba mirando, yo desvié la mirada hacia mi plato y, para mi sorpresa, no apartó la mano.

Nada más volver la vista al plato sentí como su mano comenzaba a moverse debajo de mi vestido, hacia el interior de mis muslos, trazando círculos, surcándolos lentamente, bajo el mantel. Él hablaba en francés con

toda naturalidad con un señor que tenía enfrente que no podía ni imaginarse lo que aquel comensal estaba haciendo bajo la mesa. Alarmada, intenté cerrar mis piernas con la esperanza de que captase el mensaje, pero Eneko no pareció darse por aludido porque continuó conversando con unos y con otros como si no pasase nada, ascendiendo por entre mis piernas con su mano cálida y tersa.

Sus dedos acariciaban la parte interna de mis muslos, ejerciendo una presión suave y firme, impidiéndome que los apretase para cerrarlos. Yo tenía los muslos tensos y mis entrañas se acababan de contraer involuntariamente, ansiosas, en contra de lo que mi cerebro les estaba transmitiendo.

«Debería detenerle ya», me dije. Pero no quería hacerlo, no quería que parase.

Continuó, esta vez adentrándose por el borde de mi escueta ropa interior. Su pulgar enseguida alcanzó mi sexo mientras que sus otros dedos se clavaban en mis muslos. Con él comenzó a acariciar mi clítoris, con una presión suave pero constante, mientras que con los otros dedos me exploraba. A esas alturas yo ya estaba más que empapada.

Un leve suspiro, casi imperceptible, se escapó de mi boca e hizo que Eneko me mirase con sus bellos ojos hipnóticos que me recordaban tanto al mar. Estaba disfrutando de aquel momento tan intensamente erótico, manteniendo su rostro imperturbable. Solo su ávida mirada le delataba, pendiente del más mínimo de mis gestos y de mis patéticos esfuerzos por no gemir a causa de lo que su pulgar estaba haciendo conmigo.

De repente, noté como uno de sus dedos irrumpía en mí de una forma nada delicada y di un salto en el asiento. El comensal de mi derecha, una oronda señora, se dio cuenta y me miró.

—¿Está bien, querida?

—Sí, debe de haberme picado un mosquito debe ser eso, un mosquito. —
Sonreí a la fuerza.

Eneko apenas logró aguantarse una débil risita. Después se acercó a mi oído y pude notar su aliento cálido mientras su dedo entraba y salía de mí lentamente, torturándome.

–¿Te diviertes? –susurré sofocada. O casi fue un jadeo, no lo sé muy bien.

–No sabes cuánto –me susurró al oído sonriendo y acariciando mi mejilla con la punta de su nariz, dejándome temblorosa.

Sus dedos continuaban implacables, entrando y saliendo de mí mientras su pulgar seguía ocupándose de mi pequeña porción de carne ya dura y palpitante, presionando más fuerte, más rápido. Me mordí el labio y bajé la mirada intentando aguantarme el placer. Sabía que tenía el rostro encendido y me sentía extrañamente bien, impúdica. Mis pechos subían y bajaban, llenos, asomando en mi escote, mientras respiraba afanosa. Los pezones resaltaban duros y firmes bajo la fina tela del vestido.

El postre era la estrella del menú: mi merengue de limón, el que todo el mundo decía que había colocado a Le Pavillon entre los restaurantes de moda en la capital francesa. Comenzaron a servirlo cuando mis entrañas ya vibraban con fuerza. Apreté los muslos y los glúteos, totalmente aterrada. Eneko estaba a punto de provocarme un orgasmo en mi lugar de trabajo, en aquella mesa repleta de gente, con un vestido de noche de terciopelo, frente a un merengue de limón.

Al tener mi postre delante, rápidamente me metí la cuchara en la boca, llena de suave merengue y, al saborearla, aproveché para jactarme quedamente. De nuevo la oronda señora se dirigió a mí.

–¿Está bueno el merengue, querida?

Oí su risa melodiosa, masculina y sexy a mi lado. «No puedo mirarle. No debo. Si lo hago me correré, lo haré aquí mismo, ahora, sin ningún reparo, a gritos, como Meg Ryan en aquella película, pero de verdad».

–¡Oh, sí... buenísimo! ¡Me encanta! –exclamé cerrando los ojos a punto de dejarme llevar.

En ese momento, Eneko sacó sus dedos de mi excitadísimo interior, de golpe, y deslizándolos por mis temblorosos muslos, mojándome con mis propios fluidos, los puso sobre la mesa. Los miré anonadada, estaban brillantes. Metió dos de ellos en el merengue y, junto con la prueba de mi excitación, se los chupó, dejándome con la boca abierta, totalmente escandalizada.

–Delicioso postre, es verdad –asintió, y sus palabras en francés me hicieron convulsionar de frustrado deseo, de pies a cabeza.

Quise enfadarme con él, reñirle por lo que acababa de pasar en la mesa, pero en vez de eso me reí sin poder evitarlo.

–Estás chiflado –le susurré al oído.

–Un poco. –Sonrió haciendo que furiosas mariposas burbujearan en mi vientre—. Pero te ha gustado, ¿a que sí?

Le miré con reproche intentando aguantarme la risa. Eneko también se rio y terminó chupándose los labios levemente, lo que hizo que yo casi temblase de ganas.

–Me saben a tu merengue. Es delicioso –dijo mirándome la boca.

–¿Te excita esta situación? –Reí.

Él solo me sonrió como respuesta. No me reconocía. No reconocía a la lujuriosa mujer que se moría de ganas de acabar lo comenzado.

–¿Y a ti? Yo diría que sí, que te encanta.

Me lo dijo al oído, con suavidad, con la voz ronca, exhalando su aliento sobre mi piel, y yo no pude responder. En vez de eso temblé de gusto y por anticipado, sintiendo que el placentero dolor en mi vientre regresaba, provocado por las enormes ganas que tenía de él, de sentirle dentro. Emití un leve quejido, entre jadeo y gruñido, inspirando el aire con fuerza, ansiosa, excitada y anhelante.

Minutos después caminábamos entre la gente por el salón del hotel, ya fuera del restaurante. Todo el mundo me felicitaba por la tercera estrella Michelin y yo solo quería que me dejaran en paz para quedarme a solas con Eneko.

Cuando logré zafarme de los halagos, regresé a su lado. Me había estado aguardando pacientemente, sin parar de observarme. Yo no había podido dejar de estar pendiente de él y de su mirada.

Nos apartamos del centro del salón y nos apoyamos contra una pared. Eneko me tomó por la cintura y apoyó su cabeza en la mía, cerrando los ojos un instante. Yo respiré hondo.

Nos quedamos quietos, sin hacer nada durante un rato. Sentí su boca sobre mi sien, sus labios blandos y cálidos besaron mi pelo, mi frente. Yo me apreté a Eneko, vientre contra vientre y noté su excitación bajo la ropa, aunque continuamos inmóviles, respirándonos, apoyados el uno en el otro. Sus manos buscaban mi cuerpo, pero poco podíamos hacer rodeados de tanta gente.

Me sentía desbordada por los acontecimientos, casi aturdida pero también tremendamente feliz.

–Me alegra que hayas venido a...

–A por ti, a buscarte. Supe que tú no lo harías –susurró.

Asentí. Eneko me conocía. Terminaba hasta mis frases.

No podía pensar con claridad, su presencia cálida y dulce me rodeaba enturbiando mis pensamientos y haciéndolos irracionales. Tan solo podía recordar, recrearme en su olor, su sabor.

Me quedaba apenas algo de cordura, pero con la poca que pude reunir decidí lo que debía hacer en aquel momento. Algo que había pospuesto durante demasiado tiempo.

–Espera un momento, por favor. Acabo de darme cuenta de que tengo que hablar una cosa con Camille –dije acariciando el pecho de Eneko con suavidad.

–No me voy a mover de aquí. –Sonrió.

Después de mi ataque de ansiedad y tras regresar de San Sebastián, cambié el correr por el yoga y gracias a aquellas clases, en las que tuve que aprender incluso a respirar de nuevo, había logrado mantener la calma para no hiperventilar por cualquier motivo.

Rápidamente, tras coger aire y soltarlo con fuerza, volví a inspirar más despacio llenando mis pulmones y, soltando el aire lentamente, me separé un momento de Eneko, de su calor. Me acerqué a un camarero con una bandeja repleta de copas de champán, tomé una y me la bebí de un trago.

Estaba sedienta, y el champán, exquisito. Busqué entre la gente a Camille y me acerqué a ella decidida.

–Camille... –dije interrumpiendo una conversación que mi amiga y jefa estaba manteniendo con otra mujer.

–¿Sí, Amelia? –preguntó ella algo extrañada.

–Perdona. Es solo un momento. Tengo que decirte algo importante.

Ella se disculpó y se apartó para hablar conmigo.

–Sí, dime. –Sonrió.

–Me voy a tomar dos semanas de vacaciones.

Camille se quedó mirándome con la boca abierta.

–Pero... –balbuceó—. Yo te necesito aquí.

–Creo que este año aún no las he disfrutado. De hecho, creo recordar que nunca he cogido vacaciones. –Sonreí—. Y no te preocupes por nada. Paulette está perfectamente capacitada para ocupar mi puesto. Además, me lo he ganado, ¿verdad?

–Sí, claro. Es que... es la primera vez que me pides vacaciones –dijo asombrada.

–Gracias, Camille. Sabía que no habría ningún problema –contesté con una sonrisa, y le di un beso en la mejilla—. Nadie es imprescindible.

Y pensé en mi padre, que siempre decía aquella frase que nunca comprendí.

Estaba feliz de haberme enfrentado a Camille por fin, pero, sobre todo, estaba orgullosa de mí misma porque por primera vez iba a poner el trabajo en segundo lugar y a mí y a mi vida en el primero.

Volví junto a Eneko intentando tranquilizar mi atolondrado corazón.

–Ya está. Lo he hecho y no sabes lo bien que me siento –dije con una gran sonrisa, tocando su pecho.

–¿Qué es lo que has hecho?

–Ser egoísta por primera vez en mi vida –respondí tendiéndole una copa de champán–. Yo pensaba que ya lo era, pero estaba equivocada.

Eneko bebió y emitió un murmullo de aprobación. Le quité la copa, la posé en algún lugar, el que tenía más a mi alcance, y pegué mi cadera a la suya. Él acarició mi vientre y aquella posesiva caricia hizo que, de nuevo, me acalorase intensamente. Estaba ardiendo de ganas y me di cuenta de que casi me dolían las entrañas por culpa de mi inacabado orgasmo. Me aguanté un gemido al sentir aquella tirantez punzante que deja el deseo, aunque lo que realmente quería era poder gritar de gusto, como aquella noche que habíamos pasado juntos en San Sebastián. Él se dio cuenta y emitió un gruñido muy leve, de pura satisfacción. Me quedé mirándole fijamente antes de hablar.

–Tengo un par de semanas de vacaciones ¿Nos vamos ya y las comenzamos? –sugerí.

–¿Adónde? –susurró.

–Bueno, he pensado que a mi casa. Tengo un apartamento no muy lejos de aquí y se ve la Torre Eiffel desde el balcón.

Asintió mirándome a los ojos.

–Vale, pero solo si... –dijo en un susurro en mi oído, rozándome el cuello con la nariz.

–¿Sí? –Sonreí con picardía.

–Si me dejas hacerte el desayuno.

–Te deajo. –Reí.

Eneko me tendió su brazo sin dejar de sonreír y yo se lo tomé.

Aquella noche soñé con mi último cumpleaños en casa, con aquella tarta de merengue que me hizo mi padre, la mejor que había probado jamás. Al día siguiente me marchaba a París con una beca y ya nunca regresé. Mi padre me sonrió y me dijo: «Vuela, hija, vuela y no mires atrás porque has nacido para volar».

Con el cuerpo lánguido por culpa del cansancio y el placer, dormí como un tronco, como no recordaba haberlo hecho en años.

Nada más despertar, sin necesidad de promesas y con Eneko aún durmiendo a mi lado, no pude evitar sonreír al observar su magnífico cuerpo desnudo destapado y sentir el inicio de unas deliciosas agujetas en mis ingles. Él estaba boca abajo y el tímido sol parisino que entraba por mi balcón con vistas a la torre Eiffel hacía que sus rizos rubios despeinados por mis manos brillasen como el oro. Eneko parecía un ángel dormido, grande y musculoso. Me quedé un rato admirando su belleza: su espalda enorme salpicada de lunares, sus nalgas y sus muslos sin vello, su piel sedosa y bronceada.

Agotada y satisfecha, me desperecé en la cama y me topé con sus ojos dulces. Me sonrió perezoso, acariciando mi vientre lentamente, y me atrajo hacia él de nuevo.

Al acercarme a su boca recordé sus palabras encendidas en mi oído: «Quiero despertarme donde tú estés».

Prueba todos los sabores de la minicolección **Recetas para subir la temperatura:**

ERIKA FIORUCCI, *Al plato vendrás, almeja*

IRENE MENDOZA, *Con mucho amor y mucho limón*

MAYTE ESTEBAN, *Comer y amar, todo es empezar*

CLAUDIA VELASCO, *De postre, tú*

MARISA SICILIA, *Dulce y picante... como tú*

CARLA CRESPO, *Con sabor a beso*

MEG FERRERO, *Las manos van al pan*

MIMMI KASS, *Refréscame*

OLGA SALAR, *Sushi para dos*

Si te ha gustado este libro, también te gustará esta apasionante historia que te atrapará desde la primera hasta la última página.



www.harpercollinsiberica.com