

## Prólogo de David Aguilera Ruíz:

---



Si soy sincero jamás hubiera imaginado escribir el prólogo de un libro de cocina. No soy, precisamente, un artista en los fogones y me desespero cuando invierto más tiempo en cocinar que en comerme el plato en cuestión. Siento, a veces, que la cocina es un Everest inalcanzable en manos de un servidor, habituado a teclear como forma de vida y a perderse en el aceite, la sal y el baño María.

Sin embargo, admiro a quienes consiguen el sabor imposible o a quienes evocan una época anterior de mi vida. Esos caracoles de mi abuela o sus empanadillas de categoría. Nunca serán iguales, pero quien consigue acercarse a la fórmula mágica provoca mi mejor sonrisa. Y es que no tengo dudas de que una de las cosas que me levanta del asiento es la buena cocina.

Eso, y un gol del Lega, por supuesto. Si mezclamos las dos cosas no solo me levanto de la butaca, sino que además aplaudo con fervor. Habrán adivinado que el libro que tienen entre manos es una excelente oportunidad para enfundarse el delantal y degustar casi un siglo de historia a través de las más de cien recetas inspiradas en jugadores del Club Deportivo Leganés.

De los 'Tallarines a la Oscarbonara' pasando por los 'Melgarbanzos con acelgas'. Cualquiera de ellas es un excelente primer plato que, además, evoca los años 90 del equipo blanquiazul. El primer ascenso a Segunda y la consolidación en la categoría de plata. De esta época también podrán degustar

---

Jose Antonio Campos Martin

## Prólogo de David Aguilera Ruíz:

---

un 'Consomesas' o un 'Puñaliño de patatas'. Todas ellas para paladares exigentes.

Del nuevo siglo, no dejen de probar el 'Flan Moreno', uno de los héroes del ascenso a Segunda en 2014 sin olvidar las 'Szymanosquisquillas' o el 'Seranticucho', dos de los platos más actuales que imbuyen al comensal en el Lega de Primera. En él tampoco falta el 'Ravioli de Wantovani', el alma máter de un club que atraviesa el momento más dulce de su historia. Tan dulce o más como todos los postres que también aparecen en este cuidadoso libro sobre tapas pepineras.

Ya lo decía Bernard Shaw: "No hay amor más sincero que el amor a la comida". Y, añade un servidor, no hay amor más sincero que el amor a unos colores. Saquen conclusiones, pero antes disfruten de este centenar de tapas que serán muy especiales para todo seguidor del Club Deportivo Leganés.