

FELISA: "RECUERDO A LOS SERENOS CANTAR POR LA NOCHE EN ALALPARDO"



Felisa es la abuela del Toril y de la Artesa.

A pesar de sus 86 años, se levanta a las 6 de la madrugada y se pone a pelar patatas. Ya no piensa en pesetas. Se ha acostumbrado al euro

Felisa, ¿de dónde saca tanta energía a sus 86 años?

FELISA: "No lo sé. Siempre he sido así. Me levanto a las 6 de la madrugada, me ducho, haga mi casa y bajo a pelar patatas.

¿Qué le parece que sus nietos hayan recuperado sus recetas?

FELISA: Es un orgullo. Me sabía la receta de las morcillas de memoria porque teníamos cerdos y hacíamos manzana. Durante muchos años hice morcillas porque mi marido y yo tuvimos una carnicería donde está ahora La Artesa.

¿Cómo se le quedó el cuerpo cuando su receta del cocido fue premiada como el mejor cocido de Madrid en 2017? ¿Cuál es el secreto del cocido que cautiva a todos?

FELISA: "El cocer despacio en la lumbré y muchas horas. Así siempre sale bien. Además los garbanzos de Alalpardo son muy buenos, no son añejos".

¿Qué otras recetas degustadas en El Toril son también tuyas?

FELISA: "Las croquetas que mi hija Paloma hace tan ricas, la tortilla y las torrijas que tienen un secreto para que salgan tan esponjosas. Pero ese secreto no lo puedo contar".

¿Para cuándo vamos a poder disfrutar del menú de la abuela Felisa? Podría ser croquetas de aperitivo, cocido y torrija de postre.

FELISA: "Ja ja ja. Estaría bien".

Cuéntenos la historia de su nombre.

FELISA: "No me llamo Felisa. Cuando me casé, pedí la partida de nacimiento y descubrí mi verdadero nombre: Consolación Angela pero casi nadie lo sabe. Fue una gran sorpresa".