

La receta del día

Como ya era costumbre en cada viaje que realizaba san Josemaría, se pensaba en un menú especial, que fuera sano y además delicioso. El viaje a México no sería la excepción por lo que las encargadas de la cocina en la sede central en Roma mandaron un menú con meticulosas instrucciones de cuál sería el platillo de cada día. Aquí te contaremos cómo fue ese menú.

26/05/2020

Una de las cosas que se cuidaba de los viajes de san Josemaría era lo que comería en cada lugar. En México, por ejemplo, don Pedro Casciaro insistió mucho en el jugo de naranja, hasta que llegó el punto en que el Fundador, con un aire de broma y cariño dijo en una tertulia que había tomado tanto jugo de naranja que seguramente le saldría “zumo de naranja” por la piel, haciendo mueca de cómo se pellizcaba un brazo.

En palabras de Leonor Cuesta, quien hizo de cocinera para el Fundador en esos días, el menú que mandaron era muy variado en estilos, pero lo que comía mejor era la pasta «yo preparaba la pasta, desde moldearla hasta la preparación final» sin embargo comía poco y por eso Leo aprovechaba los desayunos para introducir sutilmente algunos alimentos no previstos. Comenzó poniendo un poco de fruta e incluso llegó a poner jamón y queso junto al

pan para que él pudiera comer un poco mejor.

«El calor le afectaba mucho» nos sigue contando Leo, «por eso comía menos de lo normal. En una ocasión, don Pedro Casciaro me pidió que le pusiera un poco de pollo en el arroz, al menos para que fuera más sustancioso. Hubo un día en el que pensé servir de entrada a la hora de la comida unas crepas de espinacas» platillo que, sin duda, sería de bajo riesgo, relativamente fácil de preparar y el cuál no llevaba picante para no poner en aprietos a san Josemaría. Sin embargo, en ese entonces las crepas no se servían saladas, sino dulces, por lo que la primera vez que Leo intentó dárselas lo único que recibió fue la negativa de don Javier Echevarría que se ocupaba de cuidar al Padre.

La segunda vez que Leo Cuesta propuso el platillo se quedó

esperando la revisión que siempre hacía alguno de los sacerdotes que acompañaban al Fundador, sin embargo, ese día no revisaron el menú por lo que se dispuso a preparar esas crepas: «Como no llegaban me puse a preparar el relleno, luego hice la masa y las serví, llegó la hora de la comida y sin saber qué esperar las mandé al comedor. Después de un rato llegó Rosalina», quien estaba sirviendo la mesa esos días de la visita en Jaltepec «y me dijo: “nos pide el Padre que le digamos a la hija que ha cocinado esto, que es un platillo de la cocina francesa pero que ella lo ha mejorado, y que esta receta no se la ha inventado ella, sino que se la sugirió el Espíritu Santo”».

Hubo una ocasión en la que san Josemaría comentó con cierta dosis de buen humor, que toda la fruta era mucho más dulce y rica en México, salvo los duraznos, haciendo

referencia a los de su tierra aragonesa. Por este motivo y por ser junio una época de mucho calor, Leo comenzó a preparar *granizados*: un almíbar diluido y mezclado con el puré de alguna fruta como fresas, sandía, melón, etc... Añadía una clara de huevo para esponjarlo y, para que estuviera realmente fresco, lo metía al congelador antes de batirlo y servirlo como postre o entre comidas.

En esta galería de fotos podrás encontrar el menú de los 40 días que estuvo san Josemaría en México.

pdf | Documento generado automáticamente desde <https://opusdei.org/es-mx/article/la-receta-del-dia/> (28/01/2026)