

## Codillo de cerdo

Escrito por Paloma -

Lunes, noviembre 28, 2016



Fue **durante mi corta estancia laboral en la Generalitat Valenciana**, en el año en el que se aprobó la Ley de La Dependencia... hace ya más de 10 años.

Yo estaba trabajando en la empresa donde conocí al que ahora es mi marido, pero **hicieron un ERE** (¿Cómo no!) ante una evidente crisis económica de la que aún no se ha recuperado el país.

Redujeron mi jornada a la mitad y me hicieron apuntarme al paro para “mejora de empleo” y poder recibir así la mitad de mi sueldo como “parada” y la otra mitad, como trabajadora de dicha empresa.

Entonces **me llamaron del INEM** (creo que fue la primera vez en mi vida que me ofrecían un trabajo por este medio, que ahora es el SEPE) y me aclararon que de no hacer la entrevista, perdería los derechos de estar apuntada, con lo que dejaría de percibir las prestaciones económicas que redondeaban mi sueldo mensual. Hube de personarme en aquella entrevista que no iba conmigo para nada, después de recibir las instrucciones precisas del director de recursos humanos de mi empresa, quien me decía: “ya sabes lo que tienes que hacer: tu, lo justito, no estás interesada... y te vienes para acá”.

Llegué a la dichosa entrevista. Era una prueba psicotécnica sorpresa, en la que participaban como 30 personas a la vez (menuda encerrona!). En otro momento me habría puesto nerviosa, pero como la intención era hacer el paripé por mero formulismo, estaba relajada y lo hice pensando que aunque lo hiciera queriendo poner los cinco sentidos y con intención de pasarlo, en realidad no me iba a salir bien... (normalmente esos tests se preparan y yo ni siquiera sabía que me iba a enfrentar a uno). Así que jugué a ver qué puntuación sacaba, por pura distracción.

A los dos días me llamaron diciéndome que había obtenido uno de los mejores resultados y que tenía que volver para una entrevista personal. Y cuando regresé y mantuve aquella entrevista, donde me daban las condiciones laborales, los horarios y el sueldo, no me lo pensé dos veces: **habían otras opciones de trabajar, sin hacer hacer chanchullos, dignamente, bajo un prisma de respeto y en un ambiente distendido... Y yo lo acababa de descubrir.** Dejé mi empresa. Sinceramente, es de lo más acertado que hice jamás. Mi jefe nunca valoró como persona a ninguno de sus empleados y esa es una de las cosas que nunca comprenderé del mundo laboral (a él lo deja a la altura del betún, pero como una vez tuve que escuchar: “esto no es el colegio, sino la vida real”... Bueno, la realidad es algo muy subjetivo, todo depende de la interpretación de cada uno).

**Mi nueva empresa era una subcontrata de la Generalitat Valenciana**, destinada a gestionar la recién aprobada Ley de La Dependencia... En ese tiempo, anduve yendo y viniendo entre el flujo de los funcionarios, me ponían y me quitaban de departamentos y aprendí mucho de los entresijos que manejan *el cotarro*... Por aquel entonces estaba Rita Barberá como alcaldesa; por aquel entonces, a mi madre le declaraban dependiente y le concedían una ayuda económica para que pudiéramos atenderla mejor; y por aquel entonces, Pilar, una compañera funcionaria de carrera que trabajaba en el departamento donde yo prestaba mis servicios, me pasó esta receta.

**El viernes pasado falleció [Rita Barberá](#)**, de un infarto según dicen (dejadme que [tenga mis dudas de las versiones oficiales](#)... he visto muchas cosas para poder pensar que vuelve a ser un paripé más de esta sociedad); con respecto a **mi madre, falleció** hace ya 4 años y medio y fue una de las víctimas de la crisis: **jamás llegó un duro de la “dependencia”**; con el tiempo, esa misma crisis también obligó a retirar las empresas subcontratadas. A mí **me despidieron el mismo día que a noventa compañeros más**. Nunca volví a ver a Pilar, pero aún tengo aquella receta.

Desde entonces, como todos, **he crecido. Crecer es aprender, asimilar, perdonar, aceptar, cambiar y seguir avanzando con aquello que decides incorporar.**

Llegan las Navidades. El otro día a **mi padre** le hicieron un test para observar su estado cognitivo. A espera de un análisis más profundo por parte del neurólogo, ya nos avanzan que posiblemente **tiene Alzheimer**.

El primer pensamiento: **otra vez, NO!**

El segundo: **Paciencia, coraje y adelante.**

**Esto es vivir: adaptarse constantemente a un cambio inevitable e ineludible; seguir adelante, pase lo que pase.**

## **Receta Codillo de cerdo**

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 2 raciones)

1 codillo salmuerizado

½ col lombarda

Pimienta negra en grano

Eneldo

Preparación

Compramos el codillo salmuerizado y envasado al vacío (lo venden en muchos supermercados). Lo metemos junto con una col lombarda partida por la mitad en crudo, bolitas de pimienta y eneldo (todo cubierto de agua al ras) en una olla a presión, a fuego mínimo durante 2 horas.

Sacamos, lo colamos (guardamos un poco de agua de hervirlo a parte) y retiramos la col. Lo metemos en una cazuela al horno, para tostarlo a fuego fuerte, y le añadimos por encima un par de cazos del agua de cocción reservada (podemos añadir un pelín de romero o tomillo). Nada más: ni aceite, ni sal. Dejamos que se tueste como media hora a fuego fuerte. Cuando veamos que está dorado, churrascadito, a comer.

**Nota:** Parece que no, pero en los codillos hay bastante carne. Si se sirve una buena guarnición, podemos poner uno para cada 2 ó 3 comensales.

**Consulta el artículo de “Nutrición y salud”:** [proteínas](#)

**También te puede interesar:**

Pollo al cava

Albóndigas de carne en salsa

Pinchos morunos: la receta original

---

PDF generado por  
Kalin's PDF Creation Station