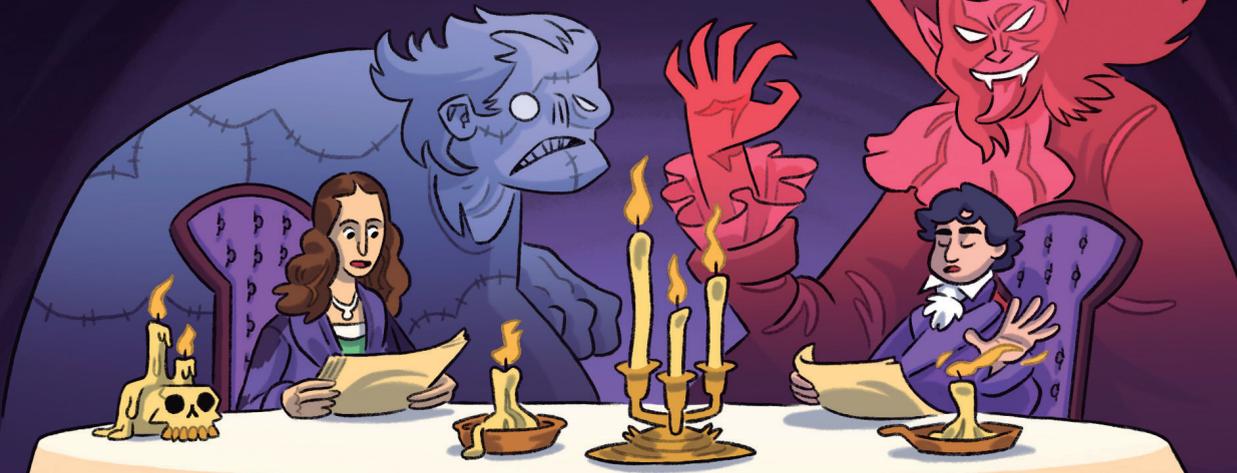


## ¡Mmmm! Bocas de Drácula

Receta de Enrique Royuela ✿ Ilustrado por Pablo Alcázar



La novela *Frankenstein o el moderno Prometeo* fue escrita por Mary Shelley durante un concurso de relatos de terror que hizo con un grupo de amigos durante el verano de 1816. Pero lo que es menos conocido es que en ese grupo de amigos se encontraba John William Polidori, quien escribió *El vampiro*, la historia de un joven que chupaba la sangre a las mujeres. Polidori publicó su relato en 1819, causando un gran impacto en la sociedad de la época e inspirando a numerosos y grandes autores; desde Alejandro Dumas a Tolstoi, pasando por Edgar Allan Poe o el mismísimo Bram Stoker, que en 1897 escribiría *Drácula*, inspirado —sin duda— por la figura del aristócrata Lord Ruthven (protagonista de *El vampiro*) para crear su icónico conde Drácula.



Como homenaje a este clásico del terror gótico y romántico, vamos a preparar estas bocas de Drácula, un postre sencillo y saludable y que, además, pueden tomar las personas diabéticas.

¿Qué es la diabetes? Es una enfermedad que hace que el páncreas no pueda fabricar insulina o que la insulina que produce no funcione correctamente. Como el trabajo de la insulina es permitir la entrada de la glucosa, la principal fuente de energía, en las células, al no poder hacer su trabajo, la glucosa se acumula en la sangre, provocando enfermedades que pueden llegar a ser muy muy serias.

### Ingredientes

- Una manzana roja por persona.
- Un puñado de almendras (laminadas o enteras).
- Mermelada casera de fresa sin azúcar.



### Receta

1. Lavamos la manzana. No os dejéis engañar por las apariencias: es importantísimo lavar las frutas y verduras para evitar infecciones.
2. Partimos la manzana por la mitad y cortamos trozos como si fueran gajos de una naranja y los colocamos como si fueran las dos partes de la boca.
3. En el trozo de manzana que hará de parte superior de la boca clavamos dos almendras como si fueran los colmillos del conde Drácula o de Lord Ruthven.
4. Añadimos un poco de mermelada en el interior de la boca y otro poquito en las comisuras y entre los colmillos.



Et voilà!  
Ya tenemos nuestras bocas saludables de conde Drácula

