



### **MINI HISTORIAS: CURRY AMARGO**

**TRADUCCIÓN: NARU-KUN / K-PROJECT WORLD**

"¿Debe tener pimientos otra vez?!"

Tan pronto como miró a la mesa, Sukuna gritó. Iwafune se encoge de hombros.

"Así es. Los ingredientes del yakisoba son carne de cerdo, repollo, zanahorias, cebollas, brotes y pimientos."

"¡Estaría bien espolvorear el yakisoba con alga azul!"

"Pues bien, así no parece un tazón de yakisoba."

Iwafune sacudió la cabeza con una cara asombrada.

Aun así, Sukuna solo ha comido comida instantánea mientras estaba fuera de casa, a excepción del yakisoba y otros platillos hechos por Iwafune. No podía juzgar si el yakisoba hecho por Iwafune era estándar.

"Está bien, porque parece un tazón de yakisoba."

"¡No está bien! Entonces no puedes obtener vegetales o proteínas. Si el yakisoba está hecho con los ingredientes adecuados, es un excelente plato que puede obtener toda la nutrición necesaria con un solo plato, ¿verdad?"

"Es un error común cocinar muchas verduras y hacerlas desordenadas, pero Iwa-san hace que el yakisoba sea así. Es delicioso y bien equilibrado, creo que es un plato muy bonito."

Mishakuji dijo que era un trabajo hermoso mientras comía el yakisoba. En su ropa cautiva, Nagare usa el brazo incorporado en la silla de ruedas en lugar de su mano y pone al yakisoba enrollado como un espagueti en su tenedor dentro de su boca, haciéndolo oscuro.

“Afirmativo. Esta delicioso.”

Sukuna hinchó las mejillas.

“¡Aparte de la carne y otras verduras! ¡Te estoy diciendo que agregues pimientos!”

“No puedes crecer si sigues con esos gustos.”

“¿Qué tipo de nutrientes no puedo obtener sin pimientos? ¡Es solo acoso poner algo que a la gente no le gusta!”

“Es... el corazón de Iwa-san...”

“¿Qué corazón? No es fácil de evitar. Ya ves, Kotosaka, si eres un pájaro, come vegetales. Come este pimiento.”

“¡No quiero! ¡No quiero!”

Kotosaka se apartó de su rostro y comió la carne. Sukuna suspira y de mala gana juega con los pimientos en el borde de su plato.

Iwafune sacudió el puño.

“¡Bueno! ¡No tienen que comer los que se quejan del arroz cocido de la gente! ¡No puedo hacerte más!”

Después de eso, durante unos días, los días en que la comida de Sukuna no estaba preparada realmente continuaron.

Todos rodean la mesa y están frente al arroz caliente, pero no hay nada en el asiento de Sukuna.

Al principio no le importó, se dio la vuelta y comió los fideos solo. Sin embargo, a medida que continúa, la frustración y la soledad aumentan gradualmente.

Mishakuji se rió y dijo: "Es una recompensa natural para aquellos que no tienen respeto por su comida."

“Mayormente, no es muy popular. Me pregunto por qué tengo que hacer algo así.”

En la tarde del tercer día, Sukuna estaba en la cocina, observando.

Es inusual que no tenga que hacer, y Mishakuji está en una pequeña misión. Sukuna, quien se quedó solo con Nagare (aunque Kotosaka está allí), se retiró un poco y preguntó "Iwa-san es así, ¿no puedo hacer nada al respecto?"

“Al observar las tendencias de personalidad y los comportamientos pasados de Iwa-san, Iwa-san simplemente no puede resistirse. Sukuna, si te disculpas, volverá a su estado original. Es la solución.”

Esa fue la opinión de Nagare.

“Voy a comer pimientos correctamente a partir de ahora, pero ¿puedes decirle que lo siento? Eso es porque...”

Sukuna dijo: "Hm.", reflexionó por un momento.

“Entonces, Sukuna, ¿por qué no intentas cocinar el arroz en lugar de Iwa-san, que dejó de cocinar el arroz para ti?”

“¿Qué?”

Al principio frunció el ceño, pero al final, Sukuna eligió pararse en la cocina mientras observaba.

“Nunca he cocinado.”

La casa de los padres de Sukuna era un lugar donde la gente no entraba a la cocina sin permiso, y antes de eso, su madre no cocinaba.

Los chefs cocinaban todos los días las comidas, y los sirvientes también se encargaban de subir y bajar los platos. Después de salir de la casa, solo comió lo que compraba en la tienda de conveniencia, y no tiene experiencia en la cocina más allá de verter agua caliente.

"Tampoco tengo experiencia en la cocina."

“Probablemente. Bueno, cualquiera puede hacer curry.”

Sukuna sacó su PDA y buscó recetas de curry. Luego, muchas cosas como "mi receta casera de curry" aparecieron en la parte superior de la búsqueda, y sus ojos explotaron.

“No solo aparecen recetas de aficionados. Ok, esta.”

“Iwa-san no es profesional, pero el curry de Iwa-san es delicioso.”

“Bueno, sí... esto es suficiente.”

Selecciona la receta más popular de las recetas alineadas y la cliquea.

Prepara los ingredientes enumerados y corta las verduras de acuerdo con las instrucciones de la receta. Cortar las cebollas fue la parte más difícil.

“Sukuna, el sulfuro de alilo en las cebollas se ha vaporizado. Ya veo.”

“¡Cállate! ¡Soy yo quien está cortando! ¡Lo intentaré!”

“¡Gaaah! ¡Cortar! ¡Cortar!”

Sukuna movió su cuchillo de cocina con su intuición, mientras que su vista estaba bloqueada por las lágrimas. Por alguna razón, el agua específica en el costado también fue sorprendente.

“Sukuna, es peligroso cerrar los ojos y usar un cuchillo.”

“¡No puedo ver el frente por las lágrimas! ¡Cállate!”

“¡Woah! ¡Corte! ¡Corte!”

Aplico una venda en el dedo que había sido cortado con el cuchillo de cocina, y logro que la cebolla cortada fuera manejable.

“Sukuna, la receta dice que se hace a fuego lento hasta que se vuelve ámbar, pero le pones mucho calor.”

“Porque incluso si lo haces a fuego lento, el color no cambia en absoluto.”

“¡Woah! ¡Caliente! ¡Caliente!”

Tan pronto como se apresuró a "calentar lentamente" hizo que el fuego fuera más fuerte, las cebollas que habían sido cortadas con fuerza, rápidamente saltaron al color caramelo y se volvieron negras.

Sin embargo, no tiene ninguna motivación para comenzar de nuevo con la carne finamente picada: en una sartén con cebollas negras, tiro zanahorias y papas, carne de cerdo, lo revuelve y hierve con agua.

“Sukuna, aquí dice que el Curry Roux debe ponerse después de que se haya apagado el fuego.”

“¿Qué? Ya lo puse. ¿Todavía se cocina? ¿Tengo que apagar el fuego? ¿Cuál es el final de la receta?”

“Es un gusto secreto. Se supone que esto contiene aproximadamente 1 cucharadita de salsa de soja.”

“Es salsa de soja. ¡Ah!”

“¡Waah! ¡Mucho! ¡Mucho!”

El curry está completo.

Sin embargo, cuando lo probó junto con Nagare, el olor a quemado y la amargura de la cebolla se acentuaron, el roux no se derritió fuertemente y se convirtió en un bulto, y al agregarle mucha salsa de soja le dio un sabor extraño, no pudo decir nada.

“¿Cómo sabe?”

“Es difícil decir que está delicioso. Pero puedo comerlo.”

Parecía una impresión sincera que no le importaba, Sukuna se siente renovado cuando Nagare dijo eso.

Sería vergonzoso servir un plato a Iwafune y decir "¡Qué tal!", pero también fue vergonzoso tratar de hacer las paces con algo tan sutil, Sukuna puso una tapa en la olla de curry y consideró ocultarlo.

Pero antes de que Sukuna se llevara la olla de curry,

“¡Oh, creo que huele a curry!”

Escucho la voz alegre de Iwafune.

Sukuna rebota sus hombros.

Vio a Iwafune y Yukari alinearse y dirigirse hacia él, probablemente porque estaban camino a casa. Iwafune corre una corta distancia y sube hacia arriba.

De repente, Sukuna escondió la olla detrás de él, pero no pudo ocultar el olor a curry flotando.

“¿Qué haces, Sukuna? Adelante, vamos a alimentar a Iwa-san.”

“¡Bien, hice esto para la cena! ¡Sabe raro porque lo hice mirando la receta de un aficionado!”

“¿Qué estás diciendo, en esa olla? Me alegra que Sukuna haga esto. No, me he sentido mal durante los últimos días y me preguntaba cómo hacer las paces. Compré un pastel. Comámoslo después del curry.”

Dicho esto, Iwafune pone la caja de la torta en el refrigerador y vierte el arroz en un plato. Sukuna no puede decir nada y se pone de pie.

“Es sorprendentemente lindo.”

Mishakuji sonrió.

El curry de Sukuna no era tan delicioso como parecía.

Sin embargo, nadie dijo eso. Mishakuji come mientras dice: "Es hermoso. Hiciste tu mejor esfuerzo." Al igual que con la degustación, Nagare tuvo que comer, diciendo: "Puedo comerlo.", e Iwafune se echó a reír, diciendo: "Tiene un sabor amargo y de estilo japonés, y es bastante único."

Sukuna insistió: "No soy bueno en eso." y dijo: "El nivel de Iwa-san es más alto que eso, Iwa-san, ¿te gustaría hacer una receta?" Se frotó debajo de la nariz.