

**M**arcaba el reloj algunos minutos pasadas las 14 h. cuando accedimos al Hotel D.Juan.

**N**os sorprendió la escasez de asistentes en el Vestíbulo del Hotel. Sólo estaba la Sr<sup>a</sup>.Presidente D<sup>a</sup>.Carmen Jiménez López y Paco Ardoy charlando con unos colegas, no obstante un murmullo significativo nos llegaba procedente del comedor Gran cantidad de personas se encontraban ya acomodadas y dispuestas a degustar de la "Olla de San Antón. Nos acomodamos en los lugares que nos había reservado nuestro amigo Celestino, junto a Lorenzo Chacón y tra compañera.



**L**os comensales comenzaron a servirse el apetitoso "mojón granaino" y las ensaladas que se encontraban a disposición en el bufett contiguo. **D**os esbeltos camareros servían una esquisita "olla", que a pesar de estar bien trabada, no resultaba, en absoluto, pesada, mientras una amable señorita nos brindaba las bebidas escojidas.



**C**asi sin solución de continuidad nos encontramos ante el segundo plato característico de la olla, "LA PRINGA". Morcilla, oreja, beicon, tocino y otras variadas partes del cerdo formaban parte de esta típica "dieta mediterránea", pero a pesar de que la media de edad sobrepasaba los "20 AÑOS", los platos se retiraban habiendo dado buena cuenta de ellos.

**U**na mesita auxiliar situada al fondo del comedor guardaba algunos platos con variedad de fruta; melón, piña, naranja...., que poco a pco fueron desapareciendo.



También llamó la atención de bastantes comensales, la variedad de "postres" diferentes que llamaban nuestra atención desde las vitrinas del expositor; flanes, natillas, arroz con leche etc.etc..de los que poco a poco se fue dando buena cuenta.

Finalmente pudimos degustar café e infusiones, al gusto de cada uno de los asistentes.

En resumen, una tarde muy agradable, disfrutando, alrededor de un buen almuerzo", de la agradable compañía de queridos colegas.

F.Torres Casado