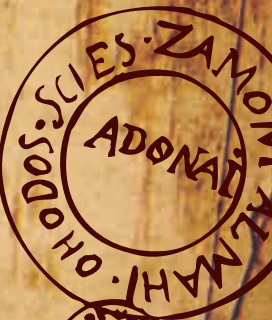



Las Flores

BEBIDAS



NOG-SOTHOTH: EL LICOR EN LA PONCHERA

 Sirve de puerta y llave para 7 vigorosos seres mortales

Componentes del hechizo

4 yemas de huevo + 4 claras separadas
1/3 de taza + 1 cucharada de azúcar
1 pinta de leche entera
1 taza de nata para montar
1 cucharadita de nuez moscada recién molida

120-240 ml de ron Kraken Black Spiced
(dependiendo de cuánta familia venga de visita)
1 taza de té negro de burbujas (boba o perlas de tapioca)
1/2 taza de sirope ligero (de maíz) Karo o sirope de azúcar

Ritual para la aparición

Bate las yemas hasta que hagan espuma en un bol grande con un inductor de turbulencias apropiado, y lentamente añade 1/3 de taza de azúcar. Mezcla hasta que se disuelva completamente. Reserva esta abominación a un lado.

En una olla, da vueltas hasta crear un vórtice de leche, nata y nuez moscada, y remueve mientras empieza a burbujear. Ahora, quítalo del fuego y combínalo con la mezcla de yemas antes reservadas. Calienta esta nueva mezcla hasta los 70 °C y aparta del fuego. En este punto, remueve el Kraken, mézclalo y deja que se enfríe durante una hora.

¡Acata estas instrucciones, pues los siguientes pasos crean estados antinaturales! Bate las claras restantes de los cuatro huevos hasta que hagan suaves picos con el inductor de turbulencias. Con el artefacto aún oscilando, añade la cucharada de azúcar. Que llegue a punto de nieve.

Bate ahora las claras de huevo con la mezcla y, si tu fuerte espíritu desea completar el ritual y acabar con todas las ideas previas sobre el ponche, ¡echa con una cuchara en tu copa las perlas preparadas como se describe aquí abajo!

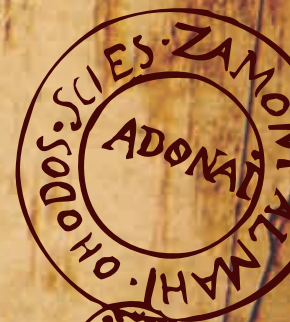
Añadir Sothoth a tu ponche: preparar el té negro de burbujas (boba o perlas de tapioca)

Cuece las perlas en agua hasta que salgan a la superficie y floten. Remuévelas para que no se peguen. Baja ligeramente el fuego y cocina sin tapar durante 10 agonizantes minutos, removiendo ocasionalmente. Retira el cazo del fuego y déjalo reposar durante 15 minutos. Escurre y enjuaga las perlas, conténlas en un pequeño receptáculo y sumérgelas en el sirope de Karo antes de añadirlas al ponche.

*Semejante poder...
No puedo desentrañarlo,
pero clarifica la visión.
¡Qué visión!*

Handwritten signature or name in cursive script.

APERITIVOS



ATLACH-NACHOS

 Da para (las) 8 (piernas de la Reina del Abismo al Sueño)

Ingredientes

- 250 g de tapa de ternera o pulled pork o pollo, deshilachado
- Sazonador de tacos, al gusto
- 280-340 g de cada una: salsa roja, guacamole y crema ágría
- 36 barquitas de tortillas mejicanas y totopos de maíz redondos y planos
- 20 lonchas finas de cheddar suave
- 1 bolsa (de 225 g) de queso rallado, mezcla de quesos mexicanos
- 40 aceitunas negras, laminadas
- 30 jalapeños en rodajas finas

Preparación

Aviva el fuego del horno hasta el 170 °C. Unge las tiras de carne con los poderes de las tribus del sur. Separa la mezcla en 36 ofrendas y reserva.

Combina las salsas, la roja, el guacamole y la crema ágría, para hacer las entrañas con una parte de verde, blanca y roja, ligeramente mezclada con tus propias manos.

Dispón las tres docenas de barcas de tortilla sobre sus caparzones exteriores en una bandeja grande. Con una cuchara, mete una cantidad adecuada de pasta visceral. Parte a la mitad cada ofrenda de carne y cruza las mitades para hacer una X en cada concha, después cúbrealas con una loncha de cheddar ligeramente más grande que la propia barquita. Hornéalas hasta que el queso se derrita y se selle por completo.

Deja que se enfríe y da la vuelta a cada barquita.

Esparce virutas de queso con generosidad por encima de cada una de ellas. Sobre estos, coloca dos aros de aceituna en la parte frontal y una tira de pimiento en la parte trasera de la tortilla, encima del queso. Asar, como se asaría bajo el despiadado sol de los cielos desconocidos, durante 2 minutos más. En ese momento, el enjambre está listo para consumir:



Glifo y sello de los Tejedores Grises



Sello sin identificar

Comerciantes de Leng



Soñé con la gran telaraña dorada, aterradora y hermosa en su quietud. Era una oscuridad tranquila, una silenciosa vastedad hasta que soñé con la tejedora.

Atlach Macha, ella sueña y teje bajo el gran monte Siberiano. Eso dicen.

Nephila clavipes

La seda dorada tejedora de mundos

Los bosques de Cayce, Carolina del Sur, estaban repletos de ellas.

Me pregunto si saben de su dios, el infame acompañante de Tsathogua, la mascota de Abheth.

Yo tengo el control, pero estas no son mis palabras

Ni mis pensamientos

Ni mis sueños


Guía mi mano

Ella teje su telaraña dorada entre nosotros y los sueños.

Sin duda, la araña no es exclusiva de la fiesta

PLATOS
PRINCIPALES

SHOGGULASH

 Raciones para 4 personas bajo estricto control hipnótico

Productos biológicos

600 g de carne de res terrestre
Sal y pimienta molida
½ taza de cebolla dulce picada
½ taza de pimiento verde en tiras finas
1 diente de ajo, picado
1 lata de 400 g de tomates en dados, escurrida
235 ml de salsa roja de la región jónica
3 tazas de puré de tuberculoides precocinado, frío

¼-½ taza de leche
½ taza de cheddar rallado
4 tiras de bacon, cortado en trocitos
55 g de cebolla perla
55 g de alubias carillas cocidas
Polvo de Pimmenn-thon para espolvorear
Incensario de aceite de canola de P'aam³⁰



¡Frocan mucho a los luminosos ojos de las abominaciones saltarinas!



Creación

Masa Protoplásmica: en un recipiente poco profundo sobre una llama viva, cocina la res picada con sal y pimienta al gusto, la cebolla picada y el pimiento verde hasta que coja un color marrón claro. Escurre cualquier fluido no esencial y guárdalo por motivos que se desvelarán muy pronto. Tras eso, reduce la llama ligeramente e introduce el ajo, los tomates en dados escurridos y la salsa de tomate, hasta que esté todo cocinado.

Traslada todo a un plato sólido apropiado.

Implantación del órgano del sentido primario: habiendo preparado la base de patata con anterioridad, apártala de su almacenamiento criogénico y combinala con un cuarto o media taza de los fluidos cosechados de res terrestre, el bacon desmigado y el sodio.

Crea con esta masa cuatro esferas, añadiendo otro cuarto o media taza de fluidos lácteos, según se necesite para conseguir la cohesión. Implantar las cebollas perla y las alubias en la superficie de las esferas. Vuelve a dar forma redonda si es necesario.

Precalienta el horno a 220 °C. Coloca las esferas sobre una lámina metálica engrasada. Espolvorea con Polvo de Pimmenn-thon y moja con el spray acelerante. Nornea hasta que se calienten y se doren, aproximadamente un tercio de hora. Vuelve a dar forma a la masa balbuceante si es necesario. Coloca las esferas completas en la parte central de la masa animal antes preparada. Ya está listo.



En la tierra y en el mar, los shoggeths alterarán su forma para moverse a mayor velocidad. ¿Pueden volar?

Los shoggeths pueden formar extremidades, ojos y herramientas a su placer. Sus burbujantes y luminosas masas pueden expandirse hasta un volumen colosal o contraerse hasta caber a través del ojo de una cerradura.

Donde la masa de un shoggeth común estaba compactada se formaba una esfera de unos 35 cm.

Algunas mayeres.

¿Cómo fue Dyer capaz de escapar de semejantes cosas?

Tebeli-si

Tebeli-si

Tebeli-si

Tebeli-si