



SHANAE JOHNSON



*El Príncipe y la*

**PASTELERA**

*Las Rebeldías Rebeldes*



# Shanae Johnson

## El Príncipe Y La Pastelera

### Аннотация

Un príncipe playboy que busca que lo tomen en serio. Una pastelera con la mira puesta en el plato principal. ¿Puede un compromiso falso servir sus postres justos?

Un príncipe playboy que busca ser tomado en serio. Una pastelera con la vista puesta en el plato principal. ¿Puede un compromiso falso servir sus postres juntos?

El príncipe Alejandro, el notorio segundo hijo de Córdoba, se libró de la carga de gobernar la monarquía, para alivio de la nación. Sus hazañas por el mundo lo han convertido en carne de tabloide, así que cuando quiere perseguir su sueño de abrir un restaurante de fusión, nadie lo toma en serio. La única manera de convencer a los inversores de que es un buen riesgo es asegurar su herencia, lo que sólo ocurrirá cuando se case. Lástima que Alex nunca tenga intención de casarse.

La pastelera neoyorquina Jan Peppers fue abandonada en el altar el día de su boda. Peor aún, no puede permitirse el lujo de dejar su sociedad comercial con su ex y su nueva esposa, que le echan sal en las heridas con regularidad. La oportunidad de libertad de Jan llega en forma de un acuerdo con el príncipe Alex: convertirse en su chef y falsa prometida y abrir el restaurante con el que ambos han soñado. Por suerte, Jan no tiene intención de volver a pasar por el altar.

Ahora sólo tienen que convencer al mundo de que un príncipe playboy se enamoraría de una simple pastelera. Mientras Alex y Jan planean el menú, los sentimientos empiezan a calentarse en la cocina. Pero si la verdad de su falso compromiso sale a la luz, los inversores de Alex se echarán atrás y Jan se enfrentará a otra humillante despedida. O tal vez sirvan una relación real que sea algo a saborear para siempre.

Descubre si el amor reinará en este desenfadado y dulce romance de compromisos reales. ¡"El Príncipe y la Pastelera" es el segundo de una serie de romances reales que van más allá del cuento común!

Translator: Arturo Juan Rodríguez Sevilla

# Содержание

Índice	6
Capítulo Uno	8
Capítulo Dos	19
Capítulo Tres	25
Capítulo Cuatro	33
Capítulo Cinco	43
Конец ознакомительного фрагмента.	49

# **El príncipe y la pastelera**

Copyright © 2019, Ines Johnson. Todos los derechos reservados.

Esta novela es una obra de ficción. Todos los personajes, lugares e incidentes descritos en esta publicación se utilizan de forma ficticia, o son totalmente ficticios. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o transmitida, en cualquier forma o por cualquier medio, excepto por un minorista autorizado, o con el permiso escrito del autor.

Traducido por Arturo Juan Rodríguez Sevilla

Editado por Cinta Pluma

Fabricado en los Estados Unidos de América

Primera edición marzo 2019

# Índice

[Capítulo 1](#)

[Capítulo 2](#)

[Capítulo 3](#)

[Capítulo 4](#)

[Capítulo 5](#)

[Capítulo 6](#)

[Capítulo 7](#)

[Capítulo 8](#)

[Capítulo 9](#)

[Capítulo 10](#)

[Capítulo 11](#)

[Capítulo 12](#)

[Capítulo 13](#)

[Capítulo 14](#)

[Capítulo 15](#)

[Capítulo 16](#)

[Capítulo 17](#)

[Capítulo 18](#)

[Capítulo 19](#)

[Capítulo 20](#)

[Capítulo 21](#)

[Capítulo 22](#)

[Capítulo 23](#)

Capítulo 24

Capítulo 25

# Capítulo Uno

El pato estaba demasiado cocido, aunque nadie lo mencionó. En cambio, todos los comensales se llevaban continuamente el tenedor a la boca con educadas muecas de agradecimiento. Las patatas estaban bien condimentadas con pimentón. Aunque en el centro, algunas patatas estaban crudas. Las verduras habían sido estofadas en una salsa salpicada de azafrán y comino. Pero muchos tallos estaban empapados.

Las especias españolas no habían ocultado los defectos. Sobre todo, para un paladar que había saboreado el pimentón directamente de la vid en su tierra natal de México. Además, las fuertes notas metálicas del azafrán insinuaban que las flores habían sido cosechadas lejos de sus raíces mediterráneas. Y las semillas de comino, que tenían un sabor claramente cálido cuando se arrancaban de su tierra natal en Irán, estaban decididamente tibias.

El chef catalán visitante hinchó el pecho como si hubiera hecho una comida digna de un rey. En realidad, el rey de Córdoba tenía una sonrisa que decía que había disfrutado bastante de la comida. Pero para el segundo hijo de Córdoba, la comida carecía de cierta innovación y fusión a la que el príncipe mundano se había acostumbrado.

El príncipe Alejandro había viajado por todo el mundo en busca del bocado perfecto. No había una planta que no hubiera

probado, una especia que no pudiera digerir, ni una parte de un animal a la que no diera un mordisco. Los años de aventura y exploración culinaria de Alex habían sido la envidia, y más tarde el modelo, de cierto chef viajero que tampoco tenía reservas.

La comida de la cena de estado de palacio estuvo bien, lo cual fue excelente para una buena cena. Pero Alex sabía que la comida podía ser una aventura. Lástima que no le dejaran entrar en la cocina principal del castillo. Desde muy joven, sus padres habían fruncido el ceño ante sus habilidades culinarias y, más tarde, le prohibieron directamente el acceso a la cocina. Sentado en la mesa del comedor mientras las puertas de la cocina se abrían y cerraban, Alex se sentía como un pato. A primera vista, se mostraba tranquilo, frío y sereno; el perfecto príncipe azul para los invitados sentados a su alrededor. Pero, si alguien asomara la cabeza bajo la superficie, vería su pie golpeando con un ritmo ansioso.

Alex quería volver a la pequeña cocina de su ala del castillo y coger algunos ingredientes. Con sus especias a cuestas, quería ir a la cocina principal y añadir una pizca de azúcar de caña a las patatas. Quería sustituir el agua de la olla de verduras por aceite de uva para complementar las notas cálidas del azafrán y el comino. Deseó que hubieran sacado la carne unos minutos antes.

Pero no pudo. No lo haría. Al igual que la dura piel del pato, Alex había aprendido a endurecerse y a esconderse detrás de un exterior musculoso que albergaba un interior complejo.

El tintineo de las copas atrajo la atención de Alex. Observó

cómo su hermano, el rey Leónidas, se levantaba para dirigirse a los invitados reunidos.

Al igual que Alex, Leo estaba vestido con galas parciales. Un traje, su faja y sus medallas, pero no su corona. Los miembros de la realeza sólo la llevaban en los eventos formales y ésta era una de las muchas cenas de estado.

La presencia de Alex no era obligatoria. Había venido porque quería probar la comida del chef español. Hasta el momento, estaba decepcionado y deseaba haberse quedado arriba y haber preparado su propia comida.

—Han sido un par de meses trascendentales para nuestra gran nación—dijo Leo—. Hemos forjado una nueva asociación que ya ha devuelto el trabajo a muchos cordobeses.

Leo asintió con la cabeza a la duquesa española que casi había sido la nueva cuñada de Alex. Lady Teresa devolvió la sonrisa a su casi prometido. Aunque no había ganado una corona, Lady Teresa no le guardaba rencor. Su asociación con el país le reportaría millones y eso era mucho más un sueño hecho realidad que formar parte de la realeza para una mujer moderna como ella.

Leo se volvió hacia su derecha y miró al amor de su vida.

—Y pronto, consolidaré mi mayor asociación, y Córdoba tendrá una nueva reina.

Esme volvió a mirar a su prometido, con la misma mirada de amor en los ojos. Los dos se miraron como si fueran una comida de tres platos de postre.

Lejos de lo que se creía de él, la visión del amor verdadero no le revolvió el estómago a Alex. Su corazón se alegraba de ver a su hermano en tal estado de felicidad. Simplemente no era algo que Alex quisiera experimentar por sí mismo.

Nunca pudo entender que se comiera lo mismo dos veces seguidas. Así que, ¿por qué iba a tener la misma mujer más de una vez? Había tantos platos nuevos que probar, nuevas combinaciones de alimentos que mezclar, nuevas especias que añadir a las guarniciones. Se necesitaría toda una vida para probarlos todos y eso era exactamente lo que Alex quería hacer con su vida. Darle sabor cada día.

—Y por mi futuro marido—dijo Esme—,el amor de mi vida, el cazador de dragones, el rey de mis sueños hecho realidad.

Hubo un incómodo carraspeo en la sala. Los miembros de la realeza y los dignatarios no estaban acostumbrados a mostrar emociones en público. Pero Esme no era ni real ni cordobesa. Una de las muchas razones por las que Alex la apreciaba tanto. Eso y sus dotes para el dramatismo colorido y de cuento de hadas que traía al otrora blanco almidón del palacio.

—Escuchen, escuchen. —Alex levantó su copa y habló en medio de un silencio cauteloso.

Leo se rio y siguió su ejemplo. Chocó las copas con la reina de su corazón y bebió a sorbos, sin dejar de mirarla. Pronto, los demás alrededor de la mesa levantaron su copa para el brindis poco convencional.

Esme estaba creciendo en el país. Había visitado una escuela y

dado consejos públicamente. Pero en lugar de sentirse ofendidos, los profesores realmente escucharon sus ideas. Penélope estaba completamente enamorada de la que pronto sería su madrastra y las dos solían pasearse por el castillo en busca de hadas u otras criaturas sin sentido por los rincones. Alex se unió a ellas una o dos veces y se divirtió mucho. Pero lo que más le gustaba de su nuevo miembro de la familia era la sonrisa que Esme ponía en el rostro a menudo serio de su hermano.

Sí, Esme era buena para el país. Estaba cambiando las cosas para mejor. Obligaba a la gente a actualizar sus puntos de vista sobre cómo debían hacerse las cosas y qué podía ser. Desafortunadamente, las percepciones de Esme no habían coloreado todas las partes del reino.

—Me sorprende que haya estado aquí tanto tiempo, su alteza—dijo el duque de Ebra—. Normalmente estáis en alguna fiesta o concierto con una o dos supermodelos.

Eso no era del todo falso. Alex salía de fiesta, pero normalmente cuando dicha fiesta era en un restaurante con un plato que quería probar. Los conciertos no eran lo suyo. Lo que más le gustaba a Alex eran los camiones de comida aparcados fuera de los conciertos. Hacía años que había dejado de salir con supermodelos cuando éstas se resistían a querer ir a restaurantes y probar platos llenos de grasa, crema y carbohidratos sin sustituciones. Alex detestaba a cualquier comensal que tuviera el descaro de pedir a un chef que cambiara su visión de la comida puesta en el plato.

El duque continuó sin esperar la respuesta de Alex. Pocas personas se interesaban realmente por sus respuestas. La mayoría tenía una opinión prescrita del Príncipe de Córdoba, y no tenían ningún interés en cambiarla en lo que respecta a Alex.

—Debes alegrarte de que tu hermano haya encontrado novia —dijo el duque—. De lo contrario, los deberes de Estado habrían recaído sobre ti si él no tuviera un heredero varón.

—Esa es una regla que mi hermano quiere cambiar —dijo Alex—. El género ya no será un requisito para la sucesión. Así, el país está bastante a salvo de mi gobierno.

El duque se echó hacia atrás con desagrado ante el anuncio. Miró hacia la mesa, donde Leo se inclinó y habló al oído de Esme. —Aun así, supongo que te casarás pronto, a pesar de todo. Tu hermano puede cambiar las leyes de sucesión, pero no puede cambiar los términos de tu herencia.

—¿Quién será la afortunada? —El Vizconde de Júcar se unió a la conversación.

—Había creído que Lady Brie de Baetica era su pretendida —dijo el duque.

Alex trinchó un trozo de pato y se lo llevó a la boca. Seguía siendo tan masticable como un filete seco. Pasó la copa de vino por su taza y dio un sorbo a su té. Sabía que no era necesario para la conversación.

La gente hablaba de él. La gente hablaba por encima de él. La gente hablaba a sus espaldas toda su vida.

Nadie se molestaba en averiguar lo que realmente pensaba,

lo que realmente hacía, o quién era realmente. Era mucho más interesante catalogarlo como el príncipe playboy o el sustituto inquieto. Era un papel impuesto por los medios de comunicación. Se había conformado con interpretarlo mientras le permitieran ocupar un lugar en las distintas mesas del mundo en las que podía probar platos nuevos y emocionantes. La atención de las mujeres que rondaban su silla era agradable, siempre y cuando no interrumpieran hasta el último bocado.

La charla sobre él continuó en la mesa. Como siempre, Alex no estaba interesado. Su atención estaba en el postre de chocolate que se estaba colocando en la mesa. Con solo oler el dulce brebaje se sintió decepcionado. Antes de morderlo, supo que el húmedo bloque de pastel sería una velada de sacarina.

El azúcar necesitaba un compañero para atemperarlo. Deseó que el cocinero hubiera añadido cayena al postre. Le habría dado un poderoso e inesperado toque. Alex había aprendido ese truco de una pastelera sin pretensiones. Su comida había tenido un gran impacto, un impacto que aún podía saborear en la punta de la lengua.

Jan había sido la única cocinera cuyo plato había querido probar una y otra vez. Y es que ella añadía otra especia a sus sobras antes de la segunda ración. Ella volvería en unas semanas para los festejos de la boda. Esme había insistido en que su mejor amiga cocinara las tartas para la boda. A Alex se le hizo la boca agua.

Alex apartó el postre a un lado.

—¿Me disculpan, caballeros?

Todos los que le rodeaban asintieron, pero no le pidieron que se quedara. Nadie esperaba que se quedara sentado. Esperaban que se fuera y armara un jaleo que leerían en los periódicos de mañana y luego dirían que estaban con él antes de que ocurriera.

—¿Adónde vas? —preguntó Leo mientras Alex se dirigía a la salida.

—La diablura y el libertinaje me llaman, así que debo hacerles caso.

Leo negó con la cabeza, pero no dijo nada. Alex sabía que Leo era la única alma con la que podía contar en este mundo. Pero también sabía que incluso Leo no podía ver, o simplemente no le interesaba, la verdadera naturaleza de Alex.

Esme extendió la mano y le abrió los brazos a Alex. Alex se acercó de buena gana, sin importarle la poco elegante muestra de emoción que se suponía que la realeza no debía hacer. Abrazar a la que iba a ser su cuñada delante de una sala de dignatarios estaría mal visto. Lo cual debería haber sido razón suficiente para que Alex lo hiciera. Pero simplemente le gustaba el afecto que Esme mostraba abiertamente.

—No quemes nada. —Le guiñó un ojo.

Sólo conocía a Esme desde hacía un mes. Pero estaba seguro de que la antigua maestra sabía exactamente lo que estaba tramando.

—No prometo nada —dijo él, dándole un beso en la mejilla. No se dirigió a la calle. Se dirigió a sus apartamentos en el

castillo. En sus aposentos privados, Alex había hecho instalar una cocina de última generación para su decimoctavo cumpleaños.

Abrió su nevera. No había restos de comida dentro de la caja refrigerada. Alex no creía en las sobras. Hacía la comida justa para él. Nunca cocinaba para nadie. Aparte de Jan. Pero la había ayudado en su visión, no en la suya.

Sacó los ingredientes para un pastel de chocolate. Se aseguró de poner una pizca de cayena. Mientras esperaba a que el pastel se hornease, sacó un cuaderno.

Eran los planos de un restaurante. Había esquemas para la cocina y la zona de asientos, junto con un menú de comidas de fusión de sus viajes lejanos. Era solo un sueño, pero le gustaba complacerse de vez en cuando.

Había dicho el sueño en voz alta únicamente una vez. Pero la chica a la que había contado su visión le había fruncido el ceño y Alex había abandonado el tema inmediatamente. No pensaba volver a hablar de ello. Pero allí estaba mirando los planos y pensando en ella.

El temporizador del horno sonó y Alex sacó la bandeja. Siempre impaciente, cortó el pastel antes de dejarlo enfriar. Se preocupó de soplar el bocado en el tenedor antes de metérselo en la boca.

Y, fue perfecto. Dulce y picante con un toque. El toque aterrizó en sus entrañas y le impulsó a moverse. Le preguntaba «¿Y si...?»

—¿Y si pusiera en marcha este plan? ¿Y si abriera el

restaurante? ¿Y si viviera mi sueño?

Fue la vista del periódico de esta mañana lo que enfrió el fervor y le dejó un sabor amargo en la boca. Los titulares de la mañana decían *Herederó hazlo bien: el coste de los caminos del príncipe Alex*.

Era un reportaje en el que se detallaba el coste de sus viajes y galanteos para los ciudadanos de Córdoba. Todo eran mentiras. La gente escribía lo que quería creer sobre él. Hubo momentos en los que el propio Alex se lo creyó. La mayoría de los viajes de Alex estaban pagados por quienes le invitaban. Ganaban más con que él diera la cara que con el coste de su alojamiento y comida; y Alex solo iba por la comida.

Aparte de sus viajes, Alex no gastaba casi nada de la asignación que se le daba. No tenía gustos caros a no ser que se tratara de comida. El restaurante era el mayor gasto en el que iba a incurrir, y no estaba dispuesto a cargar esa factura a los contribuyentes.

Dio otro mordisco al pastel. El dulzor se le pegó al paladar, pero el picante le volvió a golpear en las tripas. ¿Y si?

Volvió a mirar sus planos. ¿Y si abriera su restaurante? Ya no sería el heredero inquieto. La prensa sensacionalista tendría que encontrar otra historia para escribir sobre él y probablemente lo harían. Pero no le importaría porque pasaría el día en una cocina de verdad. Elaboraría menús que llevarían a las papilas gustativas de sus comensales a los viajes que él había hecho. Abriría un mundo de aventuras culinarias mientras se sentaba a la mesa.

—¿Y si?

## Capítulo Dos

Tan fácil como un pastel era un término equivocado. Jan Peppers lo sabía desde muy joven. Hacer pasteles era un arte exacto y preciso.

Guardaba todos los ingredientes, incluida la harina, en el congelador. Mantener los diferentes ingredientes lo más fríos posible era su regla número uno. Cuanto más frío, mejor.

La fruta estaba fría. El agua que nivelaba en el vaso medidor estaba helada. La mantequilla estaba fría. La grasa funcionaba mejor en frío.

Jan temblaba en el congelador del fondo de su cocina. Su cuerpo delgado apenas tenía onzas de grasa bajo su piel pálida. Por mucho que comiera, no conseguía retener las calorías en su esbelto cuerpo. La grasa nunca se le pegaba. Probablemente porque la trataba muy bien en la cocina y prefería hornear con la mayor cantidad posible de ella en lugar de sustituirla por imitaciones insulsas como el coco, el aguacate o la compota de manzana.

Pensar en el sustituto de la fruta la hacía temblar. Jan equilibró los ingredientes en dos brazos. Cerró la puerta de una patada detrás de ella y comenzó su montaje.

El hecho de que a la grasa le gustara estar a su alrededor, pero no sobre ella, le había granjeado pocas amigas en el instituto y la universidad. Sus compañeras panaderas a menudo la miraban de

rejo. Nadie se fiaba de las cocineras delgadas y menos de una pastelera que se dedicaba a la elaboración de masas. Incluso sus clientes desconfiaban. Hasta que se sentaban en una mesa con ella y tomaban el primer bocado de lo que sacaba del horno.

Las rejillas de ventilación de la cocina llenaban el horno con el olor meloso de las frutas calentadas, el olor terroso de las especias sabrosas y el olor cálido y lujurioso de la masa recién horneada. Jan sacó el brebaje dorado del horno justo cuando sonó el timbre de la puerta de su tienda. La tienda ya estaba llena de sus clientes habituales a la hora del almuerzo. Todos se habían detenido en el momento en que la tarta salía del horno y su exuberante aroma llenaba la pequeña tienda.

La pastelería abría a las siete de la mañana para las tartas del desayuno. Solo quedaba una porción de la famosa tarta de desayuno con tocino de arce de Jan y el Sr. Fitz la miraba desde el otro extremo del mostrador mientras terminaba su segunda porción. El especial de hoy era una Tourte Milanese con capas de jamón, queso suizo y pimienta. Sólo que Jan había dado un giro al plato italiano y había añadido un guiño a Japón con cítricos de yuzu. La fruta alimonada hizo que algunos de sus clientes fruncieran el ceño y luego sonrieran con sorpresa y deleite.

—Buenas tardes, Chef Peppers —dijo el Sr. Dalton, un asiduo que venía a la tienda desde que abrió hace tres años.

—Hola, Sr. Dalton. ¿Lo de siempre?

—Ya me conoce. —Sonrió, tomando su asiento habitual, en su mesa habitual y pasando por sus habituales maquinaciones de

desplegar su servilleta y limpiar el tenedor y el cuchillo que ella ponía ante él.

El Sr. Dalton acostumbraba a comer un viejo pastel de pastor. Hecho tradicionalmente con patatas en lugar del daikon que Jan había introducido hacía dos años. Con cebollas amarillas y nunca más los cipollinis dulces que había intentado colar el año pasado. Y siempre con carne de vacuno y no con el bisonte con el que había intentado aderezarlo el mes pasado.

—Sólo pediré un pastel de pastor normal. —El señor Dalton le sonrió después de fregar los cubiertos ya limpios.

Jan intentó, sin éxito, ocultar su fastidio. Ella nunca ganaría una partida de póquer. Sus emociones estaban siempre claras como el día en su cara, al igual que los ingredientes estaban siempre en su manga. Era otra forma de no encajar en el mundo culinario. Sus espacios de trabajo a menudo parecían como si hubiera aterrizado un huracán.

—Claro que sí, señor Dalton.

Jan cortó otro trozo del pastel de pastor. Casi se había acabado. Era uno de los favoritos de sus clientes.

Aunque la mayor parte de su menú era una explosión de tartas de fusión, su pan y su mantequilla eran los pilares fundamentales. Tarta de manzana. Pastel de pastor. Tarta de nuez.

La mayoría de sus clientes rara vez probaban sus especialidades. Eran principalmente una atracción para los turistas. Pero los turistas iban y venían todos los días, llevándose su sentido de la aventura y dejando a Jan atrapada con la gente

común y corriente.

No es que nadie dijera que sus creaciones tenían mal sabor. Todos querían lo conocido. Lo probado y verdadero. Pero Jan quería probar cosas nuevas.

Colocó el especial de hoy, una tarta de chocolate condimentada con cayena, en su plato para los asistentes a la cena. Esperaba llevar algo de amor al fondo de las barrigas de algunos turistas. La tarta sólo se conservaría un par de días, y sabía que era poco probable que sus clientes habituales aceptaran el postre con su sabor.

Jan cortó una buena porción del pastel de patatas para el Sr. Dalton y lo llevó a su mesa. El hombre se frotó las manos y se lamió los labios antes de comer. Al verlo devorar su comida, Jan se calentó.

Le importaba que sus clientes fueran reacios a arriesgarse. Pero, al fin y al cabo, lo único que importaba era que su comida se vendiera. Sólo deseaba poder vender más.

—Pronto volverás a la tierra del rey con la Sra. Pickett, ¿no es así? —preguntó el Sr. Fitz cuando volvió a rodear el mostrador.

Jan asintió que sí. Y estaba deseando hacerlo. Los cordobeses estaban mucho más abiertos a las comidas de fusión. Conocía a cierto príncipe que sin duda apreciaría un pastel de chocolate a la pimienta caliente.

—Pero volverás aquí, ¿verdad, Jan? —dijo el Sr. Dalton—. ¿No nos dejarás por ese lugar elegante?

Había una parte de ella que deseaba poder hacerlo. Jan estaba

lejos de ser un alma inquieta. Ansiaba estabilidad y consistencia, pero solo en sus rutinas, no en sus recetas. Hacía tiempo que soñaba con viajar por el mundo, pero solo había salido del país una vez hace un mes.

No era el tipo de chica que se lanzaba a la aventura. Era el tipo de chica que leía sobre ello, pero no en un libro de cuentos o en el periódico. Jan leía sobre otras culturas y otros mundos en los libros de cocina. Experimentaba esos lugares en las frutas, las carnes dulces y las especias exóticas desde la seguridad y la serenidad de su cocina.

Podía ser una chica alta, delgada y sencilla. Una chica tan sencilla que ni siquiera la E se pegaba a su nombre. Pero dentro de la cocina, con una cuchara mezcladora en las manos, podía ser quien quisiera y donde quisiera.

Hubo una vez que se le presentó un boleto de oro para ser esa chica fuera de su cocina. El príncipe Alex le había pedido que se asociara con él en un restaurante. No había hablado en serio. Alex tenía la capacidad de atención de un mosquito y el compromiso de un conejo.

Aunque hubiera hablado en serio, Jan no podía abandonar sus responsabilidades aquí. A diferencia del Príncipe, que no estaba en deuda con nadie, Jan estaba atrapada. Al menos había tenido suerte y se había quedado atrapada en el negocio en vez de en el matrimonio con su pareja.

Había comprado esta pastelería con su antiguo prometido unos meses antes de su malograda boda. En lugar de una luna de

miel, habían pagado un anticipo por el negocio. Por desgracia, el día de la boda, él la dejó por su novia del instituto.

Su ex no sólo se había casado el día de su boda, en la ceremonia que sus familias habían planeado y que su padre había pagado, sino que además se habían ido de extravagante luna de miel al Caribe mientras Jan tenía que abrir la pastelería el lunes siguiente por la mañana.

No, Jan no podía formar otra sociedad con un hombre que no tuviera los dos pies en la empresa. Probablemente, Alex había olvidado la precipitada propuesta que le había susurrado en la terminal de un aeropuerto mientras veía cómo se comprometía su mejor amiga.

¿Quizás en un par de años habría ganado lo suficiente como para comprarle a su ex el negocio? ¿Quizás cuando sus ataduras ya no estuvieran a su alrededor, podría viajar y probar las comidas del mundo? ¿Quizás podría abrir otro restaurante en un lugar donde la gente estuviera abierta a probar cosas nuevas?

Pero eso era un sueño para otro día.

El timbre de la puerta sonó y el ajeteo del almuerzo comenzó en serio. Con una última mirada a su especial de fusión, Jan sacó otra tarta de pastor del calentador y empezó a cortarla.

## Capítulo Tres

Alex agarró el objeto afilado en sus manos. Le sorprendió que las tijeras no estuvieran desafiladas. Era una maravilla que los poderes confiaran en él, alguien a quien constantemente intentaban manejar y guionizar, con un arma. ¿No esperaban todos que huyera?

Alex podría huir a cualquier rincón del mundo durante días, semanas, y tal vez un mes entero, a la vez. A menudo podía encontrarse en posiciones comprometidas con algunas de las mujeres más bellas y deseables del mundo. Pero cuando se le necesitaba, no eludía sus obligaciones.

Por suerte, se le confiaban muy pocas tareas. Cortar cintas era una de las pocas. Era un trabajo difícil de estropear.

Apuntó las tijeras, separó las dos sujeciones y cortó.

Las cintas rojas cayeron, y los aplausos se elevaron como si fuera un niño que acababa de realizar una hazaña elemental.

Alex levantó la vista y esbozó su mejor sonrisa encantadora mientras las cámaras brillaban y los aplausos se elevaban a su alrededor. En su interior, deseaba poder maldecir a cada una de las personas que le aplaudían amablemente por un trabajo bien hecho. Deseó poder mostrarles lo que realmente podía hacer con un filo. Quería abrir la boca y demostrar que tenía algo que decir.

Pero sabía que era inútil. Todos habían escrito ya la historia de él. A nadie le interesaba la verdad.

—Por aquí, príncipe Alex.

Alex hizo una mueca al oír esa voz familiar. Se giró para encontrar a Lila Drake, del periódico *Royal Times*. Esme la llamaba la némesis por los reportajes que Lila había publicado sobre Esme cosechando huevos de dragón en las mazmorras.

La historia era absurda, pero a los tabloides no les importaba comprobar los hechos. Aunque había una parte de verdad después de que Esme llevara a jóvenes nobles a cazar dragones hacía unas semanas. Todo había sido divertido hasta que la cabeza de un dragón de piedra había rodado. El público devoró los artículos que siguieron y había empezado a llamar a Esme la Cazadora de Dragones, y la favorita de Alex, la Madre de Dragones.

—Príncipe Alex, ¿qué hay de los rumores de que usted y cierta modelo francesa han estado pasando tiempo en un spa en Nairobi?

—No hay nada que contar —dijo Alex.

—Pero hay fotos. —Lila sonrió como si lo tuviera acorralado—. La señorita Bissett fue vista saliendo del mismo hotel en el que usted se alojaba muy temprano.

Alex había estado en Nairobi. También Chantal Bissett. La modelo le había seguido hasta allí, pero solo llegó hasta el hotel de lujo de la capital. Cuando Alex se había aventurado a salir de las carreteras kenianas, Chantal no le había seguido. Había vuelto a París.

—Creo que algo en la comida no le gustó —dijo Alex.

Había estado en el país para ayudar a instalar cultivos hidropónicos en zonas desfavorecidas de la capital y alrededores. La población keniana se estaba urbanizando a un ritmo alarmante. Las granjas verticales, que no necesitan tierra ni luz, eran una solución para alimentar a la creciente población.

Cuando Chantal vio los peces en el agua y se enteró de que la vida acuática fertilizaba la ensalada de su plato, corrió al baño y luego salió del país. A Alex le vino muy bien. No le apetecía comer nada que no fuera ensalada y rechazaba los platos nacionales.

—¿Así que no niega la relación? —dijo Lila.

—Sabes que no me gustan las relaciones. No me interesa estar atado. —Para enfatizar su punto, abrió y cerró rápidamente las tijeras que aún sostenía para hacer un sonido de corte.

Los hombres se rieron, probablemente memorizando la frase para usarla después. Las mujeres se rieron, probablemente con la intención de ser las que le hicieran cambiar de opinión. Las cámaras parpadeaban y los lápices garabateaban, probablemente dando un nuevo giro a sus palabras. Ya podía ver los titulares de mañana: *Príncipe de las Tijeras: Alex el Grande deja el corazón de la modelo hecho jirones.*

La verdad es que estaba bastante bien. Debería regalárselo a Lila. En lugar de eso, le entregó las tijeras y entró en el restaurante cuya apertura acababa de dominar. Comer allí sería la ventaja de este día de trabajo en particular.

—Me alegro mucho de que esté aquí para compartir este

momento conmigo.

Alex estrechó la mano del nuevo restaurador. Conocía al hombre desde hacía unos meses y había cenado con él a bordo del barco de un amigo común. La comida había sido buena en el mar. Alex estaba emocionado por ver lo que el hombre traería a las costas de Córdoba.

Desgraciadamente, cuando le ofrecieron el primer plato, Alex no pudo ocultar su decepción. Era la misma comida que había tenido a bordo del barco. Exactamente el mismo menú. Los demás reunidos se deleitaron con sus platos y se lanzaron a por ellos.

Para ser justos, la comida era buena. Pero Alex ya había tenido esta experiencia. Tenía ganas de algo nuevo.

Trinchó la carne y la encontró perfectamente cocinada pero poco condimentada. Sumergió sus alubias perfectamente crujientes en el glaseado, pero no había ningún sabor. No hubo fuegos artificiales en su boca. No había ninguna canción en su lengua. Por segundo día consecutivo, Alex no encontró nada tentador o emocionante en su plato.

Eran momentos como éste los que le hacían desear subirse a un avión o a un barco y partir en busca de un nuevo plato, de un bocado delicioso, de un bocado perfecto.

A su lado, Alex escuchó un suspiro. No era un suspiro de placer. Era claramente uno de decepción.

Alex miró a su izquierda. El otro comensal era mayor y tenía el pelo plateado. Tenía una coloración pálida que permitía a Alex

saber que no era del reino mediterráneo. El hombre le resultaba familiar, pero Alex no podía situarlo. El hombre descubrió que Alex lo miraba fijamente.

En lugar de ofenderse, el hombre dejó el tenedor y le ofreció la mano.

—Buenas noches, su alteza. Soy Gordon Rogers. Encantado de conocerle.

—¿Gordon Rogers? —Las campanas se encendieron en la cabeza de Alex y pudo ubicar al hombre—. Usted fue el restaurador que descubrió al chef Kyle Grimwalt, ganador del premio James Beard. También abrió ese restaurante en el SoHo el año pasado que obtuvo una estrella Michelin en sólo nueve meses. —El récord fue ganar una estrella ocho meses después de su apertura.

—Es cierto —dijo el Sr. Rogers, pasándose la servilleta por la boca y poniéndola sobre el plato—. También soy un inversor en este lugar.

—Enhorabuena —dijo Alex.

Rogers sonrió, pero no llegó a sus ojos. —Sí, creo que le irá bien. Encajará...

—Sí —convino Alex, mirando a los comensales que charlaban sobre la comida. Ninguno tenía los ojos cerrados mientras disfrutaba de la comida. Muchos de ellos habían dejado los tenedores, la comida olvidada en favor de la compañía—. Quedará muy bien con los otros restaurantes.

No era una buena señal. En los restaurantes que ganaban

estrellas y los platos obtenían buenas críticas, los únicos sonidos que se oían eran el tintineo de los cubiertos contra la porcelana fina. El murmullo de la conversación ahogaba cualquier sonido en la vajilla.

—La carne está perfectamente tierna. —Rogers levantó la servilleta como si quisiera echar un vistazo al plato, tal vez para ver si había tardado un momento más en recomponerse—. Solo me gustaría que el picante tuviera un toque.

—Y el glaseado, en vez de dulce me hubiera gustado que fuera en una dirección más sabrosa para complementar los frijoles.

—Exactamente. —Rogers se inclinó hacia atrás, cubriendo el plato de nuevo. Estudió a Alex como si se tratara de un menú en el que estuviera mirando para pedir—. Había oído que sabías manejar un plato.

—La comida es una de mis aficiones. —Alex se encogió de hombros. No había bajado el tenedor. Aunque la comida no era una fiesta en su boca, Alex tenía hambre. Se negaba a dejar que unas verduras tan frescas se desperdiciaran. Se limitó a esquivar el glaseado—. Si esta actuación real no funciona, abriré mi propio restaurante.

Las cejas de Rogers se alzaron como si Alex le hubiera dicho que su plato favorito estaba entre los especiales del día. —Vaya, es una idea capital. ¿Dónde lo abrirías? ¿Aquí o en otra ciudad importante?

Alex hizo una pausa al llevarse la comida a la boca. —No hablaba en serio.

—¿Por qué no? He oído mencionar tu nombre a algunos de los mejores chefs del mundo. Está claro que conoces una buena mesa.

Ahora Alex bajó el tenedor. Las crujientes judías de las púas cayeron en el glaseado con un plop. Alex rara vez se quedaba sin palabras, pero a Gordon Rogers se le había trabado la lengua ante la perspectiva del restaurante de sus sueños. Pero aún quedaba el asunto de los fondos de la corona y la perspectiva del pueblo sobre su príncipe mujeriego y libertino.

—Yo invertiría en él —dijo Rogers—. No es que necesite mis fondos.

Alex se esforzó por tragarse el nudo en la garganta y aprovechar la oportunidad.

—En contra de la opinión popular, creo en las asociaciones. Una mezcla de ideas.

—¿Tienes un chef en mente?

—Sí, lo tengo. —Su mundo seguía girando. Los fuegos artificiales que habían desaparecido de su boca se disparaban en su mente. ¿Esto estaba sucediendo realmente?

—Me encantaría conocerlo.

—A ella.

—Aún mejor. Las mujeres chefs son la ola del futuro.

—Ella es muy especial.

Rogers inclinó la cabeza y miró a Alex. —Debe ser muy especial para que quieras asociarte con ella en los negocios. Las asociaciones empresariales son más difíciles de resolver que el

divorcio. Tengo tiempo mañana antes de volver a los Estados Unidos.

—En realidad está en los Estados Unidos.

—¿Tal vez podríamos organizar una reunión en algún momento en el futuro?

—Estoy seguro de que puedo organizar algo en los próximos días.

Alex se había declarado a Jan, probablemente la única vez en su vida que se había declarado a una mujer. Pero ella no lo había tomado en serio. Él tenía una reputación ampliamente difundida de no comprometerse y de impermanencia. Casi nadie en el mundo le tomaba en serio.

Pero estaba cansado de vagar por el mundo en busca del bocado perfecto. Había comido un plato perfecto con ella. Y luego ella le había sorprendido convirtiendo las sobras en algo totalmente nuevo al día siguiente. Si esto iba a suceder de verdad, no quería a nadie más a su lado que a Jan.

Solo tenía que hacer la maleta, subirse a su jet privado y convencer a cierta pastelera precisa y sin complejos de que diera un salto de fe. Fácil.

# Capítulo Cuatro

Jan sacó la última de las tartas de manzana de la parte trasera de su coche. Se tambaleaba con sus zapatos rojos como si los tacones fueran el tallo de la fruta. Pasaba la mayor parte del tiempo en una cocina llena de sartenes calientes y cuchillos afilados. Así que los tacones no eran un accesorio típico de su vestuario.

Excepto hoy.

Hoy estaba fuera de la cocina. Aunque solo fuera por unos breves momentos. Dios mío, por favor, que solo sean unos breves momentos.

Llevaba el pelo recogido en un moño superior ingeniosamente desordenado que esperaba que pareciera que le había llevado un minuto irreflexivo y no la hora que había tardado en arreglarlo. Rezaba para que su piel pareciera naturalmente libre de manchas y brillante. Se había puesto una libra de corrector en las mejillas para cubrir las manchas de haber estado en la cocina todo el día.

Respiró hondo, pero la faja que llevaba bajo el vestido no le permitió llegar muy lejos. Jan tenía el pecho bastante plano y pocas curvas. La faja intentaba levantar lo que no tenía y empujar hacia dentro donde sus líneas eran rectas. Era un gran efecto. El problema era que se producía a costa de su aliento.

Jan tenía buen aspecto. Sabía que la comida que había hecho sabía bien. Estaba decidida a mantener una buena actitud durante

esta prueba. Así que, por supuesto, cuando exhaló, el tacón de su zapato golpeó mal el bordillo y se arrodilló.

—Whoa, te tengo.

El pastel se liberó de sus manos un segundo después de que su rodilla golpeará el pavimento. El barro cubrió sus espinillas y la suciedad llenó sus manos.

—No te preocupes —dijo el hombre mirándola—, el pastel está bien.

—Oh, genial. —Jan miró a Chris, su ex. Por supuesto, él había salvado el pastel y no ella. Típico.

Le gustaría poder decir que su ex era bajito y calvo con barriga cervecera. Por desgracia, no era así. Chris era alto, bronceado y tenía la cabeza llena de pelo. Era más bebedor de coñac que de cerveza. El coñac era mucho más amable con la línea de la cintura. Sin duda, Chris debía tener en cuenta esa consideración.

Jan se levantó y se limpió la falda, olvidando que tenía suciedad en las manos, que se transfirió a la falda. Se apartó el pelo artísticamente elaborado de la cara y entonces se dio cuenta de que había dejado una mancha. No debería haberse preocupado. Chris no le prestó atención. Su atención se centraba en la comida.

—Oh, Jan —dijo una voz femenina—. Pobrecita.

En su interior, Jan gimió. Por fuera, sonrió a la mujer de Chris. Marisol era la Barbie del muñeco Ken de Chris. Los dos eran un cuadro. Ambos eran altos, bronceados y hermosos.

Habían sido pareja en el instituto hasta que Marisol se fue del

estado, dejando a Chris atrás. Chris había recurrido a su vieja amiga, Jan, y se había consolado con ella. Jan, la tonta que era, había confundido el consuelo con el amor. En el momento en que Marisol volvió a la ciudad, Jan tuvo que consolarse. Lástima que el día en que Marisol regresó fuera el mismo día de la boda de Jan y Chris.

—Chris, mi héroe, has salvado el pastel. —Marisol miró a su marido con adoración en los ojos. Chris le devolvió la mirada con las mismas estrellas en los ojos. Jan dirigió su mirada hacia el cielo.

—Estoy bien —dijo Jan.

Chris parpadeó y miró a Jan como si hubiera olvidado que estaba allí. *Déjà vu*. Era lo mismo que el día de su boda, cuando Chris se apartó de Jan de blanco y solo tuvo ojos para Marisol, de pie en la puerta de la iglesia.

—Lo siento, Jan.

Lo siento, Jan. Eran las mismas palabras que le había lanzado por encima del hombro cuando había salido corriendo por la puerta con Marisol dejando a Jan frente a su familia y amigos.

—No te preocupes —dijo Jan—, has salvado la tarta. Si eso es todo, seguiré mi camino.

—¿Te vas a ir? —dijo Marisol. Era una pregunta, pero a Jan le sonó más como una amenaza.

—No puedes perderte el quincuagésimo aniversario de mis padres —dijo Chris.

Y así fue como Jan se encontró metida entre su ex prometido

y su mujer dirigiéndose a una fiesta de aniversario de los que hubieran sido sus suegros. ¿Dónde estaba el suelo cuando necesitabas que te tragara entera?

Jan solo estaba allí para entregar la tarta que Chris había encargado. Estaba obligada ya que ella y Chris aún compartían la propiedad de la pastelería. Sólo quería dejar el postre. En realidad, no quería que la vieran, ni que la invitaran a entrar. El vestido, los zapatos y el pelo eran solo por precaución en caso de que la vieran. Pero su armadura se había abollado o, mejor dicho, se había ensuciado.

Jan había planeado entrar en la parte trasera de la casa, en las cocinas. No a la puerta principal. No donde todo el mundo la viera.

Ella intentó retroceder, pero era el doble de difícil con tacones. Se tambaleó sobre el talón de su zapato, pero Chris y Marisol la impulsaron hacia adelante a través de la puerta mosquitera. Todas las conversaciones se detuvieron cuando ella cruzó el umbral.

Las copas de vino se detuvieron en su camino hacia la boca. Los tenedores vacilaron al levantar la ensalada de patatas. Los cuchillos de mantequilla dejaron de trinchar el pan.

La mayoría de las bocas se quedaron boquiabiertas. Algunos labios se movieron. Todos los ojos estaban puestos en ella.

Era como estar de nuevo al final del pasillo mientras el novio se alejaba con otra mujer. Chris y Marisol entraron en la fiesta presentando el pastel de Jan. Jan se quedó atrás, a centímetros de

la puerta. Antes de que pudiera escapar, la agarraron del brazo.

—Jan, qué bonita sorpresa. —La madre de Chris la envolvió en un cálido abrazo de madre. Luego se retiró, y Jan se preparó para ello —.¿Cómo estás, cariño?

—Estoy genial. —Puede que Jan haya puesto demasiado énfasis en lo de genial. Puede que sus labios se hayan estirado demasiado en su intento de sonrisa sana y ajustada.

—Bien. —La Sra. Hayes le dio una palmadita en la mano mientras miraba a Jan con los ojos entrecerrados. La mujer mayor limpió la mancha en la mejilla de Jan como lo habría hecho si Jan estuviera todavía en la escuela primaria—. Me alegro mucho de oír eso. Me preocupo por ti, ¿sabes?

Un cosquilleo comenzó en el ojo derecho de Jan mientras trataba de separarse de su antigua futura suegra. El agarre de la Sra. Hayes se aflojó. Todo lo que necesitaría sería un paso atrás, un movimiento de muñeca y saldría por la puerta.

—Mira, cariño —dijo la Sra. Hayes—. Es Jan.

—Oh, Jan. —El Sr. Hayes abrazó a Jan con un gran abrazo de oso.

Los Hayes eran abrazadores. Algo que ella había disfrutado como su futura nuera. Algo que le daba pena ahora que era la ex. La ex-vecina. La ex-prometida. La mujer con la X escarlata en su vestido.

No. Tacha eso. La X de barro.

El Sr. Hayes se apartó. Una vez más, Jan se preparó para ello.

—¿Cómo estás, querida?

—Estoy... —Ya había utilizado «genial». Qué era otro adjetivo para decir que una mujer no estaba suspirando por su ex, cosa que Jan no hacía. Las citas eran lo más alejado de su mente. Lo que sí tenía en mente era el menú de mañana—. Estoy bien, Sr. Hayes.

—Es excelente oírlo. Me preocupo por ti. Me alegro de que estés bien.

Dijo bien como si fuera un código para otra cosa.

—Tus padres están por aquí.

Por supuesto, lo estaban. El Sr. Hayes dirigió a Jan hacia la sala. La gente miraba hacia otro lado cuando pasaba, pero ella podía sentir sus ojos en su espalda. Sus oídos no tuvieron que esforzarse mucho para escuchar los susurros.

*Es ella.*

*Pobre chica.*

*Tan desesperada.*

Jan estaba desesperada. Estaba desesperada por salir de aquí, por volver a su tienda donde era la dueña de sus dominios. Donde podía emparejar cosas que a primera vista no deberían ir juntas pero que, bajo su mano experta, se mezclaban en los sabores perfectos.

—¿Jan? Bill, ¿qué hace ella aquí? —le preguntó su madre a su padre.

—No lo sé, Carol —dijo su padre—. Déjame preguntarle a la chica. Jan, ¿pasa algo?

Su ojo izquierdo se unió al festival de tics mientras se ponía

delante de sus padres.

—Nada, mamá, papá. Estoy bien.

El Sr. Hayes dejó a Jan delante de sus padres y se volvió hacia sus otros invitados. Jan se puso delante de sus padres. Cada uno de ellos tenía expresiones gemelas de preocupación mientras la miraban. Los Peppers no eran de los que abrazan.

—¿Cómo va el negocio? —preguntó su padre.

—Va bien. —Jan colocó su rodilla embarrada detrás de la limpia y se frotó, con la esperanza de quitarse la mancha. Con retraso, estaba segura de que ahora tenía una mancha en la parte posterior de su rodilla izquierda.

—Chris me enseñó los libros —dijo su padre—. Vosotros dos tenéis unos buenos ingresos fijos. Esa es la manera de hacerlo. Despacio y con constancia. Tendréis unos buenos ahorros cuando estéis preparados para formar una familia.

—Me alegro mucho de que ella y Chris hayan decidido arreglar las cosas —dijo su madre—. Es un chico tan bueno.

Ambos padres miraron por encima del hombro de Jan a Chris, que estaba en un rincón con su mujer mirándose a los ojos. Los padres de Jan habían adorado a Chris, pensaban que literalmente colgaba de la luna. Quedaron desolados cuando Chris se marchó con otra mujer. Pero de alguna manera se las arreglaron para mantener sus asientos cuando Chris regresó a la iglesia, apenas una hora después de abandonar a su hija, para casarse con su actual esposa.

Con su dinero.

—Tengo que volver al trabajo —dijo Jan, volviéndose hacia la puerta trasera de la casa de los Hayes.

Pasó por delante de los ojos abatidos, las miradas curiosas y algunos dedos que la señalaban. No se molestó en mantener la cabeza alta. A su ritmo, era probable que se golpeará la corona con la lámpara de araña.

Ya casi estaba libre de este hogar en particular cuando alguien la agarró por el codo.

—Jan —dijo Chris—. Déjame acompañarte a la salida. Quería hablarte del negocio.

Jan contuvo su suspiro mientras caminaban hacia la puerta trasera. Ella y Chris habían comprado juntos la pastelería. Después de su boda, él había aceptado ser un socio silencioso. Sin embargo, ahí estaba él, parloteando.

—He estado mirando los libros —dijo Chris—. Nos va muy bien con la tarta de pastor y las tartas de manzana y los productos principales. Pero estáis gastando demasiado en especias exóticas. Se está comiendo nuestros beneficios. ¿Realmente necesitas azafrán?

Sí, necesitaba azafrán. Lo necesitaba para sus tartas de limón y suero de leche. Era un ingrediente esencial.

—Chris, pensé que habíamos acordado que yo me encargaría de los menús y tú de los libros de cuentas.

—Es cierto, pero los libros me dicen que estamos desperdiciando dinero en algunas cosas que están en el menú. Eres una gran chef, pero a veces te pasas un poco con algunas

de tus tartas. Como para el Día de las Naciones Unidas. ¿Quién celebra eso?

Para el Día de las Naciones Unidas del mes pasado, Jan había preparado un surtido de tartas nacionales de todo el mundo. Hay ciento noventa y tres países en la ONU y muchos celebran el Día de las Naciones Unidas. Pero no muchos estadounidenses. Así que muchas de las tartas no habían salido de la nevera.

—Perdimos mucho dinero esa semana por culpa de esas tartas exóticas —continuó Chris—. Quiero que tengamos éxito. Cuántos más beneficios obtengas, antes podrás comprar mi parte. Eso es lo que quieres, ¿no?

Absolutamente lo era. Entonces ella podría comprar cualquier tipo de especias que quisiera. Entonces podría hacer más platos de fusión y tendría que responder a nadie sobre el coste del azafrán o lo que decidiera poner en su menú.

—Sólo quiero que seas feliz, Jan.

Claro que sí. Jan se apartó de su ex y se dirigió a su coche. Una vez dentro, se miró en el espejo retrovisor y se encogió. Había estado delante de todos ellos; Chris, su perfecta esposa, sus padres, sus viejos amigos, todos con una mancha de tierra en la cara y una de barro en la falda. Perfecta.

Había mentido sobre la vuelta al trabajo. Había empezado a cerrar la tienda temprano los domingos para ahorrar un poco de dinero. El sol se ponía cuando volvió a su pequeño trozo de mundo. Se había mudado al apartamento sobre la tienda después de la boda que la había excluido. No quería estar cerca

de ninguna de las personas de su pasado. Quería centrarse únicamente en el futuro.

El problema era que la tienda tenía problemas financieros. No podía seguir comprando azafrán para utilizarlo en tartas que solo unos pocos querían comprar. A este ritmo, se vería reducida a hacer pasteles en un camión de comida si no lograba cambiar las cosas.

Jan se detuvo detrás de la tienda y aparcó el coche. Estaba preparada para dar por terminado el día, pero no estaba dispuesta a tirar la toalla. Cerrando la puerta del coche, jugueteó con el llavero de la puerta de la tienda. Pero una vez que el tintineo de las llaves cesó, oyó movimiento en la grava que rodeaba la parte trasera de la tienda.

No tenía ningún arma. Lo que sí tenía era una cocina llena de objetos contundentes y puntas afiladas. Jan giró la llave en la cerradura. Metió la mano en la puerta y cogió lo primero que pudo ver. Un rodillo.

Levantó el rodillo. Con todas sus fuerzas, estrelló la madera contra el intruso, escuchando un satisfactorio chasquido como el de la cáscara de un huevo al romperse. Su posible agresor cayó con un gemido. Jan encendió la luz exterior y jadeó.

—¿Alex?

## Capítulo Cinco

El dolor irradiaba desde la coronilla de Alex. Era muy parecido a la presión y el pellizco que se siente al llevar las joyas de la corona en la cabeza. Pero, sorprendentemente, no era peor.

Llevar la corona ejercía presión en toda la cabeza. Esa miseria particular bajaba por su espalda como el tipo de dolor que hacía que las piernas estuvieran inquietas. Le pesaba en los brazos y le hacía desear liberarse de la carga extra y volar libre. La corona tenía el efecto añadido de cegar a cualquiera que la viera dejándolo sin habla. O, si podían hablar, balbuceaban, tartamudeaban y decían tonterías para permanecer bajo su luz deslumbrante.

—Alex, ¿estás loco? ¿Qué estás haciendo aquí?

Alex parpadeó ante la rubia asaltante que se cernía sobre él. Jan olía a pan caliente y miel. Llevaba el pelo recogido en el moño desordenado que mantenía mientras cocinaba. Pero él notó unas cuantas trenzas y giros artísticos que ella nunca había hecho. Había una mancha en su mejilla, pero era de color marrón oscuro en lugar del blanco de la harina.

Su mirada se desplazó más abajo y observó el corpiño del vestido que llevaba. Le levantaba los pechos y le ceñía la cintura. Alex sólo había visto a la pastelera con vaqueros y una camiseta cubierta por un delantal. No tenía ni idea de que bajo esa tela se escondía un dulce y abundante manjar que haría la boca de

un hombre.

—¿Qué estoy haciendo aquí? —Se mojó los labios—. Ansias de tarta nocturna.

—Eso no tiene gracia. —Jan levantó su arma—. Podría haberte herido gravemente.

Alex se estremeció al ver el rodillo que lo había derribado. — Estoy bastante seguro de que lo has hecho.

—Probablemente te devolvió unas cuantas neuronas.

Se agachó e hizo un movimiento de acercamiento con las manos. Su pecho estaba a la altura de su mirada. Esa deliciosa recompensa estaba a sólo un centímetro de su boca. El estómago de Alex gruñó como si le hubiera presentado un filete perfectamente cocinado y sazonado.

Cuando sus hábiles dedos se pasaron por el pelo, gritó.

Ella lo miró con el ceño fruncido como una madre lo haría con un niño con una pupa. Volvió a hacer el movimiento de acercamiento. Ahora él sabía que tenía que darle su cabeza. El problema era que no quería agachar la cabeza y darle la parte de atrás, donde estaba la herida. Quería inclinar la cabeza hacia arriba y darle...

Se sacudió. Se trataba de Jan. No era una actriz o una modelo que solo estaba interesada en una oportunidad fotográfica. Desde el día en que se conocieron, Jan Peppers no se había dejado cegar por el brillo de su estatus real. Había entornado los ojos ante la brillante luz que le proporcionaba su título. Pero con recelo, no con asombro.

—¿Por qué no estás en tu palacio? —dijo mientras pasaba cuidadosamente los dedos por el moretón de su cabeza—. ¿O en una isla paradisíaca tomando cócteles? O descansando en un yate comiendo canapés con las chicas de la hermandad.

Alex levantó la cabeza y se zafó de su agarre. Su ceño estaba lleno de indignación.

—¿De verdad, Chef Peppers? Las chicas de la hermandad nunca comerían canapés. Estarían demasiado preocupadas por operación bikini.

Jan se cruzó de brazos y resopló. Era totalmente inmune a sus encantos. Era lo que más le gustaba de ella.

Vio que un atisbo de sonrisa se asomaba a su expresión seria. Tenía que ser la broma del bikini de los canapés. Era bastante buena y solo ella la apreciaría.

Sólo sonreía cuando él le sugería combinar dos especias o mezclar hierbas con flores comestibles. Se le iluminaban los ojos cuando le mostraba platos que había encontrado en todo el mundo. Los pocos días que habían pasado juntos hacía un mes, Alex había vivido por esos pequeños destellos de la verdadera Jan. La Jan que estaba tan fascinada y obsesionada con los alimentos como él.

La otra Jan, la Jan de los negocios, se mantenía muy reservada. Excepto cuando estaba en la cocina. Sobre los cuencos y las tablas de cortar, Alex veía a la verdadera Jan Peppers. Y le gustaba mucho.

—Te juro que eres una amenaza —dijo Jan mientras se

enderezaba, pero su ladrido no tenía mordiente—. Eso aún no me dice qué haces aquí, acercándote sigilosamente por detrás de mí.

Pasó por encima de él y Alex se dio cuenta de que llevaba tacones. No pudo apartar la vista de sus largas y delgadas piernas. Nunca había visto a Jan con tacones. Solo con zapatos planos y sensatos. Tampoco había visto nunca sus pantorrillas. También estaban a la vista. Junto con una mancha de suciedad en las rodillas.

Esa ligera imperfección rompió su trance y le hizo sonreír. Jan era un tornado en la cocina. Para cuando el plato salía del horno, era un desastre. Cuando el primer bocado de comida, ya sea dulce y salado, o de sal y miel, o de salvia e hibisco, llegaba a la lengua, el caos a su paso merecía la pena.

Alex se levantó y se unió a Jan en la tienda, cerrando la puerta tras de sí. Pero no antes de asomarse a las sombras del exterior y cerrar las persianas. —Me colé porque estaba evitando a los paparazzi. Son molestos en Córdoba. Aquí en Estados Unidos son un peligro.

—También lo son las panaderas solteras con una reserva de utensilios peligrosos en sus armarios. —Jan puso el rodillo en la encimera.

—Tomo nota. —Alex se frotó la nuca. El bulto era lo suficientemente grande como para que lo notara cuando apoyara la cabeza en la almohada esta noche.

Los rasgos de Jan se suavizaron. —Puede que haya causado un verdadero daño.

—No es la primera vez que una mujer intenta hacerme entrar en razón.

—Obviamente ha funcionado todas esas docenas de otras veces.

Alex se quedó con la boca abierta de indignación.

—¿Docenas? Han sido cientos, para que lo sepas.

Eso provocó una risa. No una risita. Jan Peppers no se reía. Estaba demasiado seria. Le dio un empujón en el hombro.

—Sé serio. Déjame echar un vistazo ahora que estamos en la luz.

Alex lo hizo. Tomó asiento en uno de los taburetes del bar e inclinó la cabeza hacia delante. Jan volvió a pasarle los dedos por el pelo y Alex cerró los ojos.

El dolor había disminuido hasta convertirse en un dolor sordo. Con los dedos de Jan palpando el punto dolorido, un pulso diferente se despertó en su interior. No pudo identificar el origen del latido. Estaba demasiado ocupado concentrándose en no mirar por debajo del top de Jan.

Alex no estaba acostumbrado a negar la tentación. Pero permitió que sus sentidos se abrieran y percibieran su aroma. Había echado de menos su aroma, sabroso, picante y dulce al mismo tiempo. Con suerte, tendría la aromática fragancia de Jan a su alrededor con más frecuencia. Sólo tenía que averiguar cómo hacer la propuesta correcta para que se uniera a su empresa.

Alex abrió los ojos y la miró. Más mechones de su pelo se habían escapado de las pinzas. Sus inteligentes ojos azules se

fijaron en su cabeza. Sus dedos rozaban la piel sensibilizada de la coronilla.

Estaba decidido a tener a esa mujer.

En su cocina.

En ningún otro lugar.

Ella era la única que podía completar su visión.

—No hay sangre —dijo ella, dando un paso atrás de él—.

Pero tendrás un chichón por la mañana.

—Solo hay que hacer una cosa —dijo él, echando de menos el olor de ella cuando se apartó—. Ya conoces el viejo adagio; alimenta un chichón. Matar de hambre a un chichón.

Jan volvió a reírse. Era un tono más alto, casi acercándose a una risa. Pero no del todo.

—Estoy bastante segura de que es alimentar una fiebre, matar de hambre un resfriado.

—¿Morir de hambre? Eso suena como un castigo cruel e inusual para los enfermos.

—Bien, te alimentaré. No quisiera ser la causa de un incidente internacional por tu gran cabeza.

—Mi querida pastelera, mientras pongas comida en mi vientre, la paz reinará a través de los tiempos.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.