



Descarga el audio en

www.anayaele.es

ANAYA 

ÍNDICE

Capítulo 1. El móvil del robo	7
Capítulo 2. Los tratan como «mulas»	16
Capítulo 3. Todas las pistas llevan a Toledo	24
Capítulo 4. Realidad virtual	34
Capítulo 5. Una cueva de ladrones	43
Capítulo 6. El palacio que nunca existió	52
Capítulo 7. Teo se desespera	62
Capítulo 8. Mati entra en escena	71
Capítulo 9. Al final de la escalera	79
Capítulo 10. Un beso con banda sonora	87
Soluciones	93
Glosario de términos	101

Capítulo 1

El móvil del robo

Me llamo Bruno, soy italiano, aunque vivo en Madrid, y nunca he querido ser detective privado. Pero lo soy... Aunque también soy otras muchas cosas: músico, artista audiovisual e incluso un poco escritor.

Precisamente fue en clase de escritura creativa donde empezó esto de ser detective. Una profesora de la escuela, Mati, tiene una agencia de investigación que se llama Eñe. Cuando Mónica y yo la ayudamos a resolver el caso de la bicicleta verde, decidió contratarnos. Ahora, los dos somos sus ayudantes.

A mí lo que más me gusta de ser detective no es resolver misterios, ni enfrentarme al peligro, ni descubrir a los culpables de un delito. Lo que más me gusta es estar con Mónica.

Vale, lo admito. Mónica me gusta, ya lo he dicho. Y yo creo que también le gusto a ella. Estoy casi seguro. Pero para estar completamente seguro, debería preguntárselo. Y nunca me atrevo. Porque ¿y si me dice que no?

Buf... No quiero arriesgarme. Además, así estamos muy bien. Ayudamos a Mati. Unimos nuestro talento* para investigar toda clase de problemas. Pasamos un montón de tiempo juntos, nos divertimos, nos reímos... ¿Qué más puedo pedir?

Mati es la jefa de la Agencia Eñe. Ella recibe a los clientes y después elige los casos que quiere resolver. En algunos de ellos la ayudamos Mónica y yo, en otros no. Pero creo que nuestro próximo caso va a ser un poco distinto, porque no hay cliente. O, mejor dicho, el cliente soy yo. ¿Por qué? Porque le he pedido ayuda a Mati para una amiga. Es una compañera de estudios que se llama Daniela. Los dos estamos haciendo un máster de creación audiovisual y nos llevamos muy bien*. Daniela vive en un piso de estudiantes aquí en Madrid, pero es de Alicante. Echa mucho de menos su ciudad. Siempre está hablando del paseo de palmeras junto al mar, de la playa de San Juan y del arroz a banda, un plato tradicional de allí. Yo nunca lo he probado, pero seguro que está riquísimo.

Bueno, el caso es que Daniela es muy buena en los estudios, especialmente, en la asignatura de Fotografía. Es la materia que más le gusta. Siempre está muy atenta a las explicaciones del profesor; la verdad es que hace unas fotos espectaculares. Pero el pasado lunes llegó tarde a esa clase. Tenía los ojos hinchados* de llorar y no prestaba atención al profesor.

Cuando terminó la clase, le pregunté qué le pasaba.

—Estoy muy preocupada por mi amiga Sofía —me explicó—. Es de Argentina, y en abril vino a visitarme a Madrid. Estuvo en mi casa quince días. Luego se fue a París, después a Roma... Y volvió a Madrid para tomar el avión de regreso a Buenos Aires. Pero cuando bajó del avión procedente de Roma, la detuvieron en el aeropuerto. La policía española la acusa de varios ciberdelitos.

—¿Y cómo te has enterado?

—Su hermana me llamó ayer por videoconferencia. Quiere que la ayude. Si paga una fianza*, Sofía quedará libre, pero no podrá salir de España hasta el juicio.

1. Contesta estas preguntas.

a) ¿Quién es Daniela? ¿Por qué está preocupada?

b) ¿Cómo se encuentra Sofía en el momento en que habla Bruno?

c) ¿Crees que a Mónica le gusta Daniela? ¿Por qué?

2. Reescribe las oraciones utilizando una de estas tres expresiones.

Tener muchos humos

Poner la mano en el fuego

Estar en ascuas

a) Confío totalmente en María.


b) Julián es muy orgulloso. Se cree el más listo de todos.

c) Estoy deseando saber qué ha pasado.

3. Busca la ciudad de Alicante en internet y completa la información.

Comunidad Autónoma .

Número de habitantes .



¿Sabías que?

RECETA DE ARROZ A BANDA

Ingredientes

600 g de arroz, 350 g de sepia, 1 kg de gambas, 1,5 l de caldo de pescado, 4 tomates rallados, azafrán, pimentón dulce, aceite de oliva virgen extra, sal, alioli (opcional).

1. En una sartén plana o paella calentamos el aceite y añadimos la sepia. Doramos a fuego medio.
2. Añadimos las gambas y mezclamos bien.
3. Añadimos el tomate rallado y seguimos removiendo unos cinco minutos.
4. Echamos el arroz y removemos unos minutos más. Añadimos el azafrán y el pimentón.
5. Añadimos un litro y medio de caldo de pescado.
6. Subimos el fuego hasta que todo empieza a hervir. Luego lo bajamos un poco y dejamos cocer unos 20 minutos.
7. Apartamos del fuego y dejamos reposar 5 minutos el arroz tapado con un paño limpio.