**Receta**

1. **TICUCOS**
   1. Ingredientes
      1. 2 lbs. de masa preparada o maseca
      2. 2 tazas de manteca
      3. Sal al gusto
      4. 2 tazas de frijoles
      5. Chipilín (opcional)
      6. Tuza (para envolver y hervirlos)
   2. Instrucciones
      1. Revolver la harina de maseca con el agua en un recipiente.
      2. Amasar bien la masa, cuidandoque no queden grumos. Agregarle la manteca a la masa junto con la sal y seguir amasando.
      3. Agregarle los frijoles, cuidando que no se deshagan.
      4. Una vez preparada la masa, se arman los ticucos en cada tuza. Se toman 5 cucharadas de la masa y se forma una pelota. Se coloca la pelota en la tuza y le agrega la hoja de chipilín. Se arma el ticuco y se amarra con un mismo pedazo de tuza, de forma que no se salga la masa a la hora de hervirlos.
      5. Se repite el procedimiento hasta terminar de armarlos todos. Se van colocando en una olla paraditos para que no se caigan. Se ponen a hervir a fuego medio alto con unas 3 tazas de agua por 1 ½ hora.
2. **Caldo de gallina**
   1. Ingredientes
      1. 1 Kilo de gallina, cortada en presas medianas.
      2. 125 gr. de fideos largos.
      3. 4 Papas medianas (amarillas o blancas) peladas.
      4. 1 Trozo pequeño de kion
      5. 1 Tallo de apio
      6. 4 Huevos cocidos
      7. 1 Cubito de caldo de gallina
      8. Cebolla china picada
      9. Sal
   2. Instrucciones
      1. Para cocinar este rico plato, debes colocar las presas de la gallina en una olla con agua y dejar hervir durante 45 minutos a fuego medio y con la olla tapada. Asimismo, retirar la espuma que se vaya formando.
      2. Luego, echar el apio, kión, el cubito de gallina y papas enteras. Deje cocinar las presas y las verduras de 5 a 10 minutos con la olla destapada y añadir los fideos. Termine de cocinar todos los ingredientes 10 minutos más.
      3. Finalmente sirva este delicioso caldo acompañado de huevo cocido y papa, también puedes añadir cebolla china picada en cuadrados pequeños al gusto.
3. **Carne Asada**
   1. Ingredientes
      1. 1/2 taza de tequila
      2. 1/4 taza de jugo de limón fresco
      3. 1/4 taza de jugo de naranja fresco
      4. 4 dientes de ajo triturados
      5. 1/2 cebolla morada mediana en rodajas
      6. 1 cucharadita de sal
      7. 1 cucharadita de pimienta fresca molida
      8. 2 a 3 lbs de carne de falda (flank steak)
   2. Instrucciones
      1. Mezcla el tequila, el jugo de limón y de naranja, ajo, cebolla morada, sal y pimienta. Revuelve hasta que esté todo bien unido y agrega a la carne de falda.
      2. Tapa y lleva al refrigerador para que quede marinando durante 4 a 6 horas.
      3. Enciende la parrilla. Retira la carne de la marinada y cocina en la parrilla durante 7 a 10 minutos de cada lado\*. Retira de la parrilla y deja reposar la carne durante 5 minutos.
      4. Para las rebanadas, haz cortes perpendiculares en la carne.
      5. Sirve tibio con tortillas y salsa.
4. **Pollo de la plancha**
   1. Ingredientes
      1. 12 Oz de pechuga, deshuesada y sin piel.
      2. 1 Limón grande.
      3. 1 cucharadita de orégano.
      4. 1 cucharadita de perejil seco.
      5. 1 cucharada de ajo pelado y machacado.
      6. Sal y Pimienta al gusto.
   2. Instrucciones
      1. Lave las pechugas con bastante agua y frótelas bien para eliminar la grasa del exterior. Con el cuchillo de cocinero, y en la tabla de picar, lonjee las pechugas para que las secciones sean de no más de 1 centímetro de espesor. (No las pique, mientras más entera permanezcan, mas fácil es sazonarlas y cocinarlas.)
      2. Extienda las lonjas de pechuga en la tabla de picar, agregue la sal y la pimienta al gusto. Esparza la mitad del orégano y el perejil, y con las manos (RECUERDEN SIEMPRE LAVARSELAS BIEN!!!), froten el ajo y el jugo de la mitad del limón en la superficie de las pechugas. Asegúrense de distribuir de forma pareja el sazón en toda la superficie.
      3. Volteen las pechugas y repitan el proceso con el resto de los sazones.
      4. Ponga a calentar la sartén recubierta con spray antiadherente a fuego alto.
      5. Una vez caliente la sartén, acomoden las pechugas en el fondo (SIN TIRARLAS, pero si con cuidado).
      6. Deje cocer por varios minutos, hasta que los bordes comiences a tornarse blancos. Cuando esto suceda, voltee las pechugas y continúe cociendo, y lleve el fuego a nivel medio.
      7. En lo sucesivo, voltee las pechugas cada 2 o 3 minutos, hasta que estén cocidas, para evitar que se sequen.
      8. Para saber cuando están listas, cortamos un pedazo por la parte más gruesa, y cuando el color rosado de la carne ha sido sustituido por blanco, las pechugas están listas.
      9. Retire del sartén, sirva en un plato y… LISTO!!!
5. **Molletes**
   1. Ingredientes
      1. 3 bolillos Aceite en aerosol
      2. 2 tazas de frijoles refritos
      3. 2 tazas de queso en tiras
   2. Instrucciones
      1. Corta cada bolillo a la mitad, a lo largo.
      2. Cubre una bandeja con aceite en aerosol y tuéstalos ligeramente sobre una parrillita.
      3. Mientras tanto, calienta los frijoles a fuego lento.
      4. Cuando estén tostadas, cubre cada rodaja de pan con los frijoles y queso en tiras.
      5. Coloca en la bandeja de horno y ásalos en el horno (broil) hasta que se derrita el queso, por unos 2 minutos.
      6. Sirve de inmediato.
6. **Arroz con leche**
   1. Ingredientes
      1. 100g de arroz redondo
      2. 1l de leche entera
      3. 1 trozo de cáscara de limón y de naranja
      4. 1 rama de canela
      5. canela en polvo
      6. 70g de azúcar
      7. 10g de mantequilla
   2. Instrucciones
      1. En una olla o cazuela, ponemos la leche, el arroz, las cáscaras de los cítricos y la rama de canela. Calentamos a fuego medio mientras no dejamos de remover
      2. Cuando esté caliente, pero que no llegue a ebullición, pues la leche pasados los 90-100ºC se quema y coge un regusto muy desagradable, dejamos cocer. Removemos cada cinco minutos, para asegurarnos que el arroz no se pegue y para liberar su almidón. Así nos quedará más cremoso esta receta de arroz con leche. Recuerda que no debe llegar a hervir a borbotones fuertes en ningún momento
      3. Pasados unos 45 minutos, cuando el arroz esté casi hecho – recuerda remover cada 5 – añadimos el azúcar. Dejamos cocinar 10 minutos más, hasta que el arroz ahora sí que sí, esté bien blando
      4. Apagamos el fuego y añadimos la mantequilla. Quitamos las cáscaras y la canela en rama y mezclamos bien. Dejamos templar. Sigue mezclando de vez en cuando mientras lo dejes templar, para que no salga costra por la superficie
      5. Cuando haya templado algo, ponemos el arroz con leche en cuencos individuales. Puedes decorar con un trocito de la rama de canela que usaste para infusionar. Espolvorea encima un poco de canela molida, para darle el toque final

