Recetario para casarse

María Luisa Jiménez Hernández

2 de enero de 2025

Índice

1	Prólogo	6
2	Portada recetario	7
3	Turrón de chabacano y pan para pastel	8
4	Donas de chocolate	10
5	Pastel de pollo	12
6	Pastel de pescado	13
7	Pastel de dados	14
8	Pastel de coco	15
9	Pan para pastel	16
10	Pastel vienés	17
11	Pastel ilusión	18
12	Pastelitos de nuez	19
13	Pay de fresas	20
14	Pay de queso y jamón	21
15	Pastel de nuez y ciruela	22
16	Panqué riquísimo	23
17	Pastel de seda	24
18	Chusos	26
19	Rosca imperial	27
20	Rosca de reyes n1	28
21	Rosca de reyes n1 y rosca de reyes nevada n1	29
22	Rosca de navidad	30
23	Rosca de nevada n2	31
24	Rosca de reyes n2	32
25	Pastel de frutas envinado	33
26	Pastel de claras y Panqué n1	34
27	Panqué n2 y panqué María	35
28	Panqué con cerezas	36
29	Panqué de seda y panqué riquísimo	37
30	Biscuit relleno	38
31	Panqué con natas	39
32	Panqué con vinagre y panqué sencillo	40
33	Panquesitos económicos	41
34	Panquesitos rellenos	42
35	Panqué de pasas y panqué con cerezas	43
36	Panqué nº3	44
37	Pan ranchero y pan rápido	45
38	Pastel de huevo	46
39	Pan de mantequilla	47
40	Pan de pasitas y panecitos de Viena	48
41	Panecitos de maíz	49
42	Bisket Americano	50
43	Niño envuelto	51

44	Bizcocho de Nuez y Bizcocho español	52
45	Rosca de queso fresco	53
46	Torta de parrilla	54
47	Donas nº1	55
48	Donas nº2 y chiclosos de leche	56
49	Rodeo y chipotles	57
50	Perla y Marquesote o mamón	58
51	Frocantes y galleta fina	59
52	Aguacates rellenos	60
53	Rosca de frutas y Tamales canarios	61
54	Cocada	62
55	Sopa de sardinas	63
56	Buñuelos cortados y cocada de piña	64
57	Tamal de cazuela	65
58	Lengua a la española	66
59	Lengua almendrada	68
60	Lengua mechada, guisado de pollo y tapado de gallina	69
61	Filete relleno	70
62	Nogada de chiles rellenos y Enchiladas chiapanecas	71
63	Crema de ostiones	72
64	Galletas encaneladas	73
65	Pollo relleno de picadillo	74
66	Enchiladas verdes con crema	75
67	Sopa de gallina	76
68	Pastel chiffón	77
69	Hamburguesas	78
70	Sopa de macarrón al horno	79
71	Carne fría	80
72	Crema de relleno	81
73	Galletas estrellas	82
74	Gallina en salsa de hígados	83
75	Pescado la marina	84
76	Flan real	85
77	Manera de hacer el merengue y flan almendrado	86
78	Pastel nevado	87
79	Pan para pastel	88
80	Pastel nevado	89
81	Pan de naranja	90
82	Pollo de pasas	91
83	Pan de naranja y nuez	92
84	Pastel envinado	93
85	Pastelitos	94
86	Equivalencia en tazas	96
87	Pambazo con mole	97
88	Pastel rápido y Pastel holandés	98

89 Hot cakes 99
90 Roscas de canela 100
91 Bollos de naranja 101
92 Beso del duque y Jalea de tejocotes 102
93 Albondigón 103
94 Enchiladas al horno 104
95 Empanaditas 105
96 Mancha manteles 106
97 Souffle de pescado con jitomate y papas 107
98 Tapado de pollo y Pollo en vino tinto 109
99 Pollos mariposa 110
100 Gallina asada y Pollo a la marengo 111
101 Pollo a la casera 112
102 Pescado adobado 113
103 Carne con mostaza 114
104 Guajolote al horno 115
105 Bisteces rellenos 117
106 Pollo para panes y Bisteces rellenos 118
107 Lomo en salsa de aceitunas 119
108 Torta de elote y chiles en frío 120
109 Pollo en vino tinto 121
110 Pollo en jitomate 122
111 Taquitos de chicharrón 123
112 Ternera en su jugo 124
113 Lomo de puerco en salsa de cacahuate 125
114 Lomo de puerco relleno 126
115 Riñones al jeréz 127
116 Chop suey 128
117 Pescado rebozado 131
118 Pescado excelsior 132
119 Pescado y Bacalao a la normanda 133
120 Robalo de rueda 134
121 Pescado alcaparrado y Pescado a la romana 135
122 Huachinango en escabeche blanco 137
123 Chiles nogados y Chiles rellenos de queso 138
124 Chiles curtidos 139
125 Chalupitas 140
126 Enchiladas de huacamole y Chícharos con jamón 141
127 Sesos y Macarrón con jamón 142
128 Torta de chícharos 143
129 Torta de calabacitas, Torta de zanahoria y Camarones 144
130 Ostiones guisados y Sopa de elote 145
131 Sopa de tortuga y Sopa de espárragos 146
132 Sopa de macarrón italiana y Sopa criolla 147
133 Sopa de jaibas 148

134 Sopa de ajo 149
135 Sopa escarchada 150
136 Sopa de papa a la veracruzana y Sopa de puré de garbanzo 151
137 Sopa de betabel 152
138 Sopa de chícharos 153
139 Sopa de ostiones y Sopa de vigilia 154
140 Sopa de chícharos 155
141 Pescado con chile ancho y Tamales de elote y huevo 156
142 Tamales de elote con mole 157
143 Mole y estofado seco 158
144 Rosca de zanahoria 159
145 Rosca de ciruela 160
146 Pastel de maizena 161
147 Pastel y pan de natas 162
148 Roast beef de filete 163
149 Filete a la mexicana 164
150 Tapa interior 165
151 Contra portada 166
152 Créditos 167

1. Prólogo

Esta libreta de recetas de cocina la hizo María Luisa Jiménez Hernández aproximadamente en el año 1931, un año antes de casarse. Este recetario lo hizo con el fin de tener recetas para el matrimonio. María Luisa fue una veracruzana nacida en Saltabarranca y que vivió en Alvarado, el puerto de Veracruz y Xalapa. Casada con el capitán Jorge Encarnación Trillo Breseda con quien tuvo cuatro hijos, entre ellos su hija Guadalupe Trillo quien conserva actualmente el recetario.

Existe en este recetario algunas recetas especiales como la ropavieja, el pan ranchero que María Luisa hacía mucho para sus hijos o los tradicionales buñuelos al estilo del sur de Veracruz. También recetas modernas como son las hamburguesas, los hotcakes o el Chop suey. Este recetario tiene como fin compartir con la familia de María Luisa, pero también con cualquiera que guste de la comida de Veracruz.

2. Portada recetario

Figura 1: Portada recetario

3. Turrón de chabacano y pan para pastel

Turrón de Chavacano.

Azúcar 600 grs. claras de huevo 6, chava-
nos 24, 2 higos cubiertos. Se pelan los
acanos en agua hirviendo, se toman 100 g
de azúcar se ponen en una cacerola, se
maja y se pone a la lumbre cuando hier
ven se sacan y se tapan. En una paila
obre se pone el azúcar con los chavasa
estrujados, se está moviendo y cuando
le se el fondo a la paila se saca y y
que está tibia se le agregan las claras ba
a punto de turrón y se sigue batiendo
para un mismo lado, cuando está tor
se racía en un platón y se decora c
os higos cubiertos.

Pan para Pastel

1 Kilo de harina. 1 Kilo de azúcar
7 cucharaditas de royal, 4 barra
a mantequilla Gloria, 10 huev
l zumo de ocho limones verde
litro de leche. Se acrema la

Figura 2: Turrón de chabacano y pan para pastel

Azucar 600 grs, claras de huevo 6, chabacanos 24, 2 higos cubiertos. Se pelan los chabacanos en agua hirviendo.

4. Donas de chocolate

mantequilla con el azúcar, se le
ponen las yemas de los huevos
después se vacía poco a poco
la harina con los polvos de hornear
bien cernida y se le pone la leche
por último aparte se baten muy
bien las claras y se le vacían
a la mezcla anterior sin batir
sólo revolviendo y se vacía
en moldes desgrasados y enharinados y se cace a temperatura moderada.

Donas de Chocolate.

2 huevos, 1 taza de azúcar, 1 taza de leche, 1/4 de cucharadita de nuez moscada, 4 cucharaditas de polvos de hornear 50 grs. de Chocolate 1/4 de cucharadita de sal, 4 cucharadas de mantequilla derretida 3 1/2 tazas de harina cernida, 1 taza de aceite. Se baten los huevos, se agrega la

y se ha unta toda la superficie con
la mitad del betún que se habrá sea
rizado con un poco de leche para que
sea fácil de untar procurando dejar
la parte superior lo más parejo que sea
posible. Los lados se cubren con la
nuez picada y la parte superior se
decora caprichosamente con la otra
parte del betún sacado por duya riza
da completando el decorado con nueces
de lo más bonitas que se habrán sepa
rado antes, Para hacer el betún se
cierne el azúcar junto con la corza
en una budinera y se hace una fuente
poniéndole en el centro la crema de le-
che incorporándola poco a poco con una
espátula de madera para formar un be
tún capáz de marcar por duya rizada
y se le da sabor con vainilla. Para ha-
cer la mermelada se lavan las frutas
y se limpian, poniéndolas al fuego con
el azúcar y dejándolas hervir hasta q

Figura 4: Donas de chocolate

5. Pastel de pollo

Tome punto de mermelada que es cuando empieza a verse el fondo del trasto y al ponerse al pastel debe estar fría. Este pastel debe decorarse cuando esté completamente frío, pues de lo contrario se funde el betún.

Pastel de Pollo

Ingredientes.- Harina 300 grs.- mantequilla 150 grs.- yemas 2 huevos enteros 1.- sal una cucharada, royal 1 cucharada 1 yema para embetunar.

Relleno.- ingredientes.- mantequilla 50 grs. royal 30 grs. jitomates 400 grs. pechuga una, aceitunas 10, cucharadas de vinagre 2.

Madera de hacerse.- Se cierne la harina, sal y levadura (royal) se hace una fuente en el centro y se le ponen las yemas y el huevo. Se ~~mez-~~ ~~cla~~ comienza a mezclar con los dedos y se le agrega la mantequilla a formar una pasta que se estira

Figura 5: Pastel de pollo

6. Pastel de pescado

da con el palote del grueso del ½ centímetro se forra con ella un plato de hornear encima se le pone el relleno luego otra capa de pasta la que se une con la otra muy bien se embetuna de yema se hacen unas figuritas en la misma pasta las que tambien se embetunan. Se mete al horno durante 40 minutos.

Manera de hacer el relleno: En la mantequilla se frie la harina antes de que tome color se agrega el jitomate asado, molido y colado, la pechuga cocida y desmenuzada, aceitunas y Chiles picados, sal y pimienta se deja resecar y enfriar para rellenar el pastel.

Pastel de Pescado

Se cuece el pescado se pica agregandole guiso de picadillo, como jitomates cebolla, aceitunas alcaparras etc. friendo todo esto en aceite

Figura 6: Pastel de pescado

7. Pastel de dados

Pastel de Dados.

600 grs. de harina, 50 grs. de cocoa, 7 huevos, 1 lata de mermelada 50 grs. de mantequilla, leche una proquita, 300 grs. de mantequilla, royal 4 cucharadilas, chocolate amargo 1 tablilla 400 grs. de azúcar refinada.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, se le agrega 2 huevos enteros y 5 yemas, se apartan las claras y se sigue batiendo, se añade la harina cernida con el royal y una proquita de sal, se baten las claras a punto de turrón y se agrega a la pasta, se le va poniendo a la leche poco a poco a formar una pasta floja, ya lista la pasta se divide en 2 partes, a una se le pone la cocoa y la otra se deja tal como está y se revuelve muy bien, se engrasan tres moldes (como el de la rosca alemana) se pone 2 cucharas en el centro 8 en medio y 11 en la

Figura 7: Pastel de dados

8. Pastel de coco

illa se meten los panes al horno, ya co-
idos se pone en un platón poniéndole a
una tota la mermelada y la otra enci-
ma y se le pone mermelada y la siguien-
te encima se baña con el siguiente jara-
be: mantequilla 50 grs. azúcar 1 taza mie
de abeja 2 cucharadas chocolate amargo
1 tabilla, leche 1 taza. Se pone todo en un
cazo al fuego se deja hervir hasta que
espese y con esto se baña con mermelada
y coco rallado.

Pastel de Coco.

1/4 K. harina, 1/4 de mantequilla, 200 grs.
de azúcar, 5 huevos, 2 cucharaditas de
royal Una naranja, 1 lata de mermela
de 100 grs. de coco rayado 3 naranjas cu-
biertas 4 higos, 1 copa de jerez 50 grs. cerezas.
Se bate la mantequilla hasta cremar y
se le agrega el azúcar y se sigue batien-
do, se le pone los huevos enteros uno a
uno, después el harina y royal cernido, se
revuelve bien y se agrega la rayadura

Figura 8: Pastel de coco

9. Pan para pastel

de una naranja, una poquita de leche, se pone la pasta en un molde engrasado y enharinado, cuando está cocido se saca y se pelana, poniendole el vino jerez y la mermelada luego se le pone la otra tapa se le pone encima la mermelada y el coco rayado y por último se decora con la naranja, cerezas y los higos.

Pan para Pastel

600 grs. de azúcar, 600 grs. de harina, 200 grs. de maizena, 600 grs. de mantequilla, 12 huevos, 2 cucharadas de royal, jugo de un limón.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté bien batida se le agregan las yemas una a una; luego se le agrega el harina, maizena y royal bien cernida y las claras se baten a punto de turrón y a esta se le agrega a la pasta moviendo suavemente y se pondrá en moldes y se mete a horno suave.

Figura 9: Pan para pastel

10. Pastel vienés

Pastel Vienés

5 huevos - 30 grs. de azúcar - 1/2 taza de harina - 1/2 cucharadita de sal - crema para batir 1/4 de taza.

Bátanse las yemas con batidor de globo, se le va agregando el azúcar y en la última cucharada de azúcar se le pone el jugo del limón, la mitad del limón, hasta que esté de color amarillo pálido y muy esponjado, se cierne la sal y la harina 2 veces, se le añade a las yemas revolviendo suave para para que no se baje, se baten las claras a punto de turrón y se incorpora la pasta suavemente, se engrasan los moldes de pastel iguales y se pone de 3 a cuatro cucharadas de pasta se hornea durante 5 minutos a calor moderado. Mientras tanto se bate la crema y se incorpora el azúcar, ya frías las capitas se van pintando con la crema y se mete al refrigerador durante 4 horas.

Figura 10: Pastel vienés

11. Pastel ilusión

Pastel Ilusión

250 grs. de harina, 250 grs. de mantequilla-6 huevos-200 grs. de azúcar, 1 cucharada de royal, la raspadura de un limón.

La mantequilla con el azúcar se pasa hasta que esponje agregando una a una las yemas. Separadamente se cernen juntas la harina y royal mezclando a la pasta anterior se mezcla bien. Las claras se baten a punto de turrón y se incorpora a la preparación anterior procurando no batir mucho, solo mezclar.

Esta pasta se pone en un molde engrasado y enharinado que se meterá al horno que tendrá ya caliente a 350° luego se baja a 250° y se deja cocer durante una hora.

Pastel de Coco N° 2

150 grs. de mantequilla, 250 grs. de azú-

Figura 11: Pastel ilusión y pastel de coco n2

12. Pastelitos de nuez

car, 300 grs. de harina, 1/8 de ltrs. de leche, 5 huevos, 50 grs. de coco rayado, una naranja, 1 cucharadita de royal.
Para el adorno: 1 lata de mermelada 100 grs. de coco rayado 1 poco de alcohol, y unas flores de glass.
Se bate la mantequilla con el azúcar se agregan las yemas una a una, el coco rayado, el jugo de la naranja y un poco de la raspadura. La harina cernida con el royal alternando con la leche y por último las claras a punto de turrón y vacía a la pasta se cuece a horno regular y ya cocido se unta de mermelada adentro y fuera sobre ella se pone el ~~coco~~ coco rayado y se adorna con florecitas.

Pastelitos de Nuez

Harina 150 grs. nuez 100 grs. mantequilla 80 grs. azúcar 75 grs. 1 yema p/ embetunar. Se cierne la harina y se

Figura 12: Pastelitos de nuez

13. Pay de fresas

hace una fuente en el centro se le pone la mezcla molida finamente picada, se pone tambien el azúcar y la mantequilla se mezcla muy bien con la raspa formando una pasta que se procura no tocar con la mano para nada. Se deja reposar una hora en un lugar fresco, pasando ese tiempo se hacen los pastelitos y se embetunan y se meten al horno.

Pay de Fresas

250 grs. de harina — 75 grs. de azúcar una pisca de sal (½ cucharadita) — 3 huevos, 100 grs. de mantequilla — 1 cucharada de royal — 1 yema para barnizar. Relleno — 2 tazas de fresas 350 gs. de azúcar si se desea harina o maizena 40 grs.

Se cierne la harina, royal y azúcar en el centro se ponen los demás ingredientes mezclándolos con la punta de un cuchillo, después se incorpora

14. Pay de queso y jamón

toda la harina procurando no amasarla
Se divide en 2 partes y cada una para
forrar los moldes poniendole la primera
capa de mermelada y con la otra se
cubre y se barniza de huevo y se cuece
a horno caliente.
Manera de hacer el regent.
En una cacerola se pone la fresa y
el azúcar con harina o maizena que
antes debe disolverse en una taza de
agua esto sin dejar de menear hasta
que esté trasparente y hierba bastan
te.

Pay de Queso y Jamón

1/4 de harina, 75 gra de mantequilla
1 cucharadita de royal sal una pequeña
2 cucharaditas de azúcar una pequeña
ta de leche 100 de queso crema, 100 gra
de jamón cocido 1/2 vaso de crema, 4 huevos.
Se cierne la harina con el royal sal
y azúcar se incorpora en la mantequilla
y la manteca y tres huevos, con la crema

Figura 14: Pay de queso y jamón

15. Pastel de nuez y ciruela

se junta la pasta se le agrega una po-
quita de leche y se estiende con el palote
se hacen 2 porciones una se estiende y
se le pone al fondo del molde, dentro
de la primera capa se le pone el queso
y el jamon en tiritas se estiende la
otra mitad de la pasta y se va corta-
do en tiritas y se le va poniendo hasta
que quede cubierto como rejilla, se ba-
riza con una yema de huevo y se
hornea.

Pastel de Nuez y Ciruela

Ingredientes: 250 grms. de harina, 250
grms. de azucar, 1/2 litro de leche, 50 grms
de nuez pelada, 250 grms. de mantequilla,
5 huevos, 2 cucharaditas de royal, 150 grms
de ciruela pasa.

Se bate la mantequilla con el azucar
hasta que esponja y se le van agregando
los huevos uno por uno, sin dejar de
batir, en seguida se incorpora la harina

16. Panqué riquísimo

na y al final la nuez y las ciruelas para decorarlo. Se hornea en moldes de capas o bien una vez cocido se corta por la mitad y se termina poniendo entre capa y capa mermelada de ciruela y cubriéndolo con merengue o turrón y las ciruelas que se apartaron.

Panqué Riquísimo

300 grms. de mantequilla, 200 grms. de azúcar, 200 grms. de galletas de soda, 6 huevos, 200 grs. de harina, 1 copa de ron, 2 limones.

Decorado: 4 huevos, 3 chocolates amargos, 100 grs. de azúcar refinada, 1 cucharadita de royal.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esponje se le agrega el jugo de un limón y la raspadura del mismo y se baten las yemas a punto de cordón agregándoselas a las mantequilla después se le agrega las 2 harinas junto con el

Figura 16: Panqué riquisimo

17. Pastel de seda

royal se revuelve muy bien y se le pone una copa de ron, por último se baten las claras a punto de turrón que se le agregará a la pasta ~~de turrón~~ y después se pondrá en una molde engrasado y enharinado y se mete a horno suave.

Pastel de Seda. Porque 225 ~~grs~~ de harina. 8 huevos. 225 grs. de mantequilla, raspadura de limón y esencia de vainilla 225 grs. de azúcar. La mantequilla se esponja se le pone el azúcar y yemas poco a poco sin dejar de menear se agrega el harina royal y raspadura de limón las claras batidas a punto de turrón y se hornea.

Carlota Rusa
(Pastel Helado)

120 soletas, 3/4 Kilo de mantequilla, 1 Kilo de azúcar, 10 yemas, 1 taza de Coñac, 300 grs. de nuez, 30 grs. de

Figura 17: Pastel de seda y Carlota rusa

cerezas, 2 cucharadas de Nescafé, 2 higos
cubiertos ~~de~~ 1 metro de listón.
Se bate la mantequilla hasta que esponje se le pone el azúcar poco a poco cernida, se sigue batiendo se le agregan las yemas una a una a que mezcle bien por último el Nescafé disuelto en una poca de agua caliente y el coñac, se forra un molde con mantequilla y se ponen las galletas al rededor del molde, en la parte de abajo procurando que quede bien ajustado para que no se derramen la mantequilla se le pone una capa de mez puesta y así se sigue cubriendo y así hasta terminar acomodando las galletas al contrario de las otras galletas, siendo la última la mantequilla se mete al refrigerador a que cuaje una vez cuajado se saca del molde pasando el molde por agua caliente para que salga bien, se embetuna con la pasta que se apartó, ya va fr

Figura 18: Carlota rusa

18. Chusos

viendo las soletas al rededor de la pasta y luego con un listón amarrandole haciendole un moño y encima se le pone la nueces y cerezas e higos.

Chusos (panesitos)

1/4 de litro, de agua, 200 grs. de harina 100 grs. de mantequilla 1 pequita de sal, 6 huevos. 2 cucharadas de Royal. Se pone el 1/4 de agua con la sal y la mantequilla, cuando rompa el hervor se le agrega la harina con el royal cernido se le va poniendo poco a poco, se saca fuera del fuego y se bate a que enfrie un poco y se le va poniendo los huevos uno a uno hasta terminar, se bate un poquito y en latas engrasadas se ponen cucharadas de la pasta se pone a horno y ya cocidas se abren con cuidado y se rellenan con la crema siguiente:

Crema: 1/2 litro de leche 4 yemas

Figura 19: Chusos (panesitos)

19. Rosca imperial

1/4 de azúcar, 2 cucharadas de maizena
1 copita de Moscatel. Se pone al fuego
la leche y las yemas y el azúcar disuel-
ta y colada, se le pone tres cucharadas
de maizena, en una paila sin dejar de
menear, un poco antes se le pone la copi-
ta y cuando se le ve el fondo se saca y
con esto se rellenan las Chusas.

Rosca Imperial

1/4 de harina, 100 grs de mantequilla
4 huevos 50 grs. de azúcar, 150 grs. de
miel pelada, 2 cucharadas de royal.
Se cierne harina con royal y una
pisca de sal, se le ~~pone~~ pone la mi-
tad de mantequilla, los huevos apar-
tados uno para barnizar.
Se revuelve con una espátula después
se pone la harina en la mesa se saca
la masa se extiende con el palote a que
no quede muy delgada se le pone la mi-
tad de la mantequilla que fué apar-

Figura 20: Rosca imperial

20. Rosca de reyes n1

da y la mez picada luego el polvo de
azúcar en la misma forma se enro-
lla y se vuelve a formar una rosca
pero antes se parte en trocitos con el
cuchillo y se voltean los trocitos
de abajo hacia arriba y se barnizan
con la milad de huevo, luego se pa-
se en lata engrasada y se mete al horno

Rosca de Reyes N°1

Levadura 30 grs., harina 600 grs.
1/3 de cucharadita de sal 2 cuá-
ñaquitos de porcelana 1/4 K. mantequi-
lla, 4 huevos enteros, agua de azahar 1
cucharada, 8 yemas, leche Nestlé 3/4
de lata, 250 grs. de frutas cubiertas.
Disuélvase la levadura en una po-
quita de agua tibia agregando 2
cucharadas de harina y déjese repo-
sar 15' Vierta la harina sobre una
Tabla o mesa fórmese una fuente
incorporándose la milad de la man

Figura 21: Rosca de reyes n1

21. Rosca de reyes n1 y rosca de reyes nevada n1

tequilla, huevos, leche y sal y agua de azahar, revolviendo todo esto con la mano amagando a que quede una masa suave y tersa, en una cacerola ligeramente engrasada con manteguilla se coloca la masa y se deja reposar en un lugar tibio, hasta q aumente el doble, extiendase la masa con un palote formando una tira de 75 cm. de largo por unos 20 cm. de ancho se esparcen frutas y los ameniquitos se enrolla a lo largo, se forma en una lata engrasada dándole la forma de rosca, se deja reposar hora y 1/2 y antes de meterse al horno se bandeja con huevo batido y se espolvorea con azúcar, se decora con frutas cubiertas y se mete a horno caliente.

Rosca Nevada n° 1

1 lata de leche Nestlé frutas cubiertas 25 grs. de miel, 8 cerezas, 100 grs. de azú

Figura 22: Rosca de reyes n1 y rosca de reyes nevada n1

22. Rosca de navidad

car refinada 2 cucharaditas de royal
3 huevos, 250 grs. de harina, 150 grs. de
mantequilla.
Se bate la mantequilla hasta acremar
se le agrega una a una las yemas.
Se bate muy bien y se le agrega la le-
che Nestlé, la harina cernida con el
royal y por último las claras batidas
a punto de turrón, una parte de las
frutas picadas en cuadritos chicos se
unta un molde de manteca y se en-
harina se vacía la pasta en el molde
y se mete a horno regular a media
cocer se saca y se decora con las
demás frutas partidas en tiritas, se
vuelve a meter al horno y cuando ha
crecido se saca, se pone en un pla-
tón y se espolvorea de azucar.

Rosca de Navidad

½ Kilo harina, ½ Kilo de azucar, 200 grs
de mantequilla, 1 limón 5 huevos, 3 cu-

Figura 23: Rosca de navidad

23. Rosca de nevada n2

charaditas de royal, 1/4 litro de leche.
Se bate la mantequilla y el azúcar hasta cremar, se le van poniendo las yemas una a una y se sigue batiendo se le agrega la harina cernida con el royal alternando con la leche, se baten las claras a punto de turrón, se le incorpora a la pasta, doblando la pasta sin batir, se le agrega la raspadura del limón, se engrasa y enharina el molde y se vacía la pasta y se hornea.

Rosca Nevada Nº 2

125 grs. de mantequilla, 1 lata leche condensada, 3 yemas, 3 claras, 250 grs de harina, 1 cucharadita de royal, el zumo de un limón 1 naranja cubierta 1 acetrón, 25 grs de azúcar.
Bátase la mantequilla hasta acremada incorporando la leche condensada y las yemas sin dejar de batir, agréguese la harina cernida con el royal y el zumo del

Figura 24: Rosca de nevada n2

24. Rosca de reyes n2

limón, por ultimo las claras batidas a punto de turrón. Se vacia la pasta en un molde de corona engrasado con mantequilla y enharinado se hornea en horno caliente por espacio de 10' a 20' mas se retira del horno se pone en un plato dejándose enfriar un poco. Se espolvorea con el azucar pulverizada antes de servirse se adorna.

Rosca de Reyes N° 2

150 grs. de mantequilla, 250 grs. de azúcar 350 grs. de harina 3 huevos enteros 2 cucharadas de royal 1/4 litro de leche, 50 grs. de mantequilla para el molde.

Se bate la mantequilla hasta que acreme. Luego se le va poniendo el azúcar, poco a poco se le ponen los huevos enteros revolviendo esto sin batir así como la harina cernida con el royal y en seguida la leche fría, así que esta bien revuelto todo esto se pone en el molde ni lagro bien engrasado

Figura 25: Rosca de reyes n2

25. Pastel de frutas envinado

con mantequilla y enharinado y se cuece a fuego lento.

Pastel de Frutas Envinado

Harina 250 grs, azúcar 250 grs. royal 1 cucharada, leche 1/4 de litro, 4 huevos y un poco de jugo de frutas.

Adorno. – 1 lata de macedonia mantequilla 150 grs. 1 taza de azúcar o moscabado.

Se baten las yemas con el azúcar, la harina con el royal y luego la leche y un poco de jugo de la macedonia; las claras se baten a punto de turrón y se le agrega al anterior poco a poco, el molde se unta con el azúcar y la mantequilla derretida a cubrir todo el rededor ~~del~~ y luego se le ponen en el fondo las frutas de la macedonia y un poco del jugo y se le vacía la pasta. Se hornea y al vaciarlo a una charola las frutas quedan encima del pastel.

Figura 26: Pastel de frutas envinado

26. Pastel de claras y Panqué n1

Panqué de Claras.

8 claras de huevos, 250 grs. de azúcar, 150 grs. de manteca, 1/8 de litro de leche 1 copa de vino ~~pudiera~~ u otra cosa, 4 cucharadas de royal, harina 300 grs. y la rayadura de un limón.

Se baten la manteca con el azúcar hasta que incorpore bien enseguida la harina cernida con el royal, la leche, las claras batidas a punto de turrón, el vino y la raspadura de limón se revuelve bien con una paleta de madera se vacía en un molde engrasado y enharinado, se mete al horno suave.

Panqué. N° 1

10 huevos - 1 Kilo de harina, 1/2 Kilo de azúcar, 300 grs. de mantequilla, 30 grs. de polvo royal 3/4 litro de leche.

Se bate bien el azúcar con la mantequilla después se le van poniendo poco a poco los huevos, después se

Figura 27: Pastel de claras y Panqué n1

27. Panqué n2 y panqué María

le pone la harina cernida con el royal y por último se le pone la leche se bate bien y se pones en moldes engrasados y enharinados omeándose.

Panqué N° 2

500 grs. de harina, 8 huevos, 250 grs. de mantequilla, 100 grs. de manteca, 1 cucharada de royal, 200 grs. de azúcar y una poquita de agua carbonatada. Ciernese la harina, se bate un poco la mantequilla con la manteca después se le pone el azúcar y los huevos de 2 en 2 y se le incorpora la harina con el royal y por último se le pone una poquita de agua carbonatada. Se mete a horno moderado por espacio de 30 minutos.

Panqué María

150 grs. de mantequilla, 250 grs. de azúcar, 350 grs. de harina, 100 grs. de pasitas sin

Figura 28: Panqué n2 y panqué María

28. Panqué con cerezas

semillas. 7 huevos enteros y rayadura limón.
Se cierne el azúcar y se bate con la man-
tequilla hasta acremar se le agrega los
huevos enteros de uno en uno batien-
do mucho entre uno y otro, se agrega
el harina cernida con el royal, las pa-
sas y la rayadura del limón, estando
ya lista la pasta se vacía en el molde
untado de manteca y enharinado y se
pone al fuego durante 25' con las rentilas
medias abiertas y la flama mediana y
otro 30 minutos con las rentilas comple-
tamente abiertas del molde milagro.

Panqué con Cerezas.

200 grs. de mantequilla, 200 grs. de
azúcar, 200 grs. de maizena 100 grs.
de harina 4 huevos ½ taza de leche 1
cucharadita de royal ½ cucharadita
de vainilla 50 grs. de cerezas cristalizadas.
La mantequilla se bate con el azúcar
hasta acremar, se agregan los huevos,

Figura 29: Panqué con cerezas

29. Panqué de seda y panqué riquísimo

mosa pues las harinas y el royal cernidos alternándose con la leche tibia y vainilla. Se vacía en molde engrasado y enharinado y se cuece en horno suave. Cuando enfría se espolvorea con azúcar y se adorna con las cerezas.

Panqué de Seda.

225 grs. de harina, 8 huevos, 225 grs. de mantequilla rasparadura de limón y esencia de vainilla. 225 grs de azúcar. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, se le ponen los ~~yemas~~ pues a pues después el harina cernida con 1 cucharadita del royal se revuelve bien y se agrega la rayadura del limón, las claras batidas a punto de turrón y se hornea.

Panqué Riquísimo.

300 grs. de mantequilla, 300 grs. de azúcar, 200 grs. galletas de soda, 6 huevos, 200

30. Biscuit relleno

grs. de harina 1 copa de ron, 2 limones
Decorado - 4 huevos, 3 chocolates amargos,
100 grs. azúcar refinada 1 cucharadita
de royal.
Se bate la mantequilla con el azúcar
hasta que esponje se le agrega el jugo
de un limón y la raspadura del mismo
y se baten las yemas a punto de cordón
agregandoselas a las mantequilla después
se le agrega las 2 harinas junto con el
royal se revuelve bien y se le pone
la copa de ron, por illtimo se baten
las claras a punto de turrón que se le
agregará a la pasta y después se pon-
drá en un molde engrasado y enharina-
do y se mete a horno suave.

Biscuit Relleno.

1/2 Kilo de harina, 130 grs. de mante-
ca 4 cucharaditas de royal 1/4 litro
de leche, 1 cucharadita de sal.
Se cierne la harina tres veces con la

Figura 31: Biscuit relleno

31. Panqué con natas

sal y el royal sin amasar con los otros
ingredientes sin meter para nada las
manos sino con la raspa, se estiende
con el rodillo de 1 centímetro de grueso
se hacen las ruedilas y una en el
centro se colocan en hojas de hor-
no, pero antes se untan de huevo
y se cuecen a horno caliente y se
rellenan del picadillo acostumbrado
y se adorna con perejil chino.

Panqué con Natas.

1 taza de natas, 1 de azúcar, 2 tazas
de harina, 3 cucharaditas de Royal,
2 yemas de huevo.- Se baten las na-
tas con el azúcar con una cuchara
de madera, se le agregan las yemas
y después se le pone la harina cer-
nida con el royal, se sigue batien-
do hasta que está la pasta lisa se
pone en moldecitos engrasados y
enharinados se meten a horno re-

Figura 32: Panqué con natas

32. Panqué con vinagre y panqué sencillo

gular y ya dorados se sacan.

Panqué con Vinagre.

Huevos 5, azúcar 250 grs. harina 250 grs. 1 cucharada de vinagre 20 gotas de limón se bate con una cuchara de palo hasta que está esponjando se le agrega el harina cernida 2 veces, se le incorpora y se le agregan las claras batidas a punt de turrón se vacía en un molde engrasado y enharinado, se mete a horno regular por 20 minutos cuando está dorado se saca.

Panqué Sencillo

Harina 300 grs. azúcar 150 grs. mantequilla 150 grs. huevos 4, levadura en polvo una cucharada, raspadura de un limón verde. Se bate bien la mantequilla hasta que acreme incorporándosele las yemas

Figura 33: Panqué con vinagre y panqué sencillo

33. Panquesitos económicos

de una en una y se sigue batiendo se le vacía el azúcar poco a poco se deja de batir y se le agrega la harina cernida con la levadura y la raspadura de limón.

Por separado se baten las claras a punto de merengue y se le incorporan á la pasta pero sin seguir batiendo.

Se vacía en un molde enharinado y engrasado y se mete al horno.

Panquesitos Económicos

Harina 500 grs., mantequilla 100 grs. azúcar 200 grs. almendras 100 grs. Royal 4 cucharaditas, 1/8 de litro de leche 6 huevos. Manera de hacerlo: Se baten 2 huevos enteros con el azúcar hasta que levantan, en seguida se le agregan los 2 otros huevos y se sigue batiendo, después los 2 últimos y se bate hasta que haga cordón y se le agrega la harina cernida con el ro.

Figura 34: Panquesitos económicos

34. Panquesitos rellenos

yal y la mantequilla fundida y tibia se revuelve con cuchara de palo y se vacía en moldes o en cajitas para panqui poniéndole la almendra picada finamente y se meten al horno.

Panquesitos rellenos

Mermelada 1 lata, 1/4 K. de mantequilla, 8 huevos 1/2 Kilo de harina 1/2 Kilo de azúcar, 2 cucharaditas de royal y una pizca de sal.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar se le van van poniendo los huevos uno a uno y se sigue batiendo luego se le agrega el harina y el royal con la sal y una proquita de leche se engrasan los moldes, o en canastitas de papel, se pone una paquita de masa luego la mermelada y después se cubre con pasta quedando lista para meterlo al horno.

Figura 35: Panquesitos rellenos

35. Panqué de pasas y panqué con cerezas

Panqué de Pasas.

1/4 Kilo de azúcar, 10 huevos, 1/4 de harina, 2 cucharaditas de royal, 100 grs. de pasitas, 250 grs. de mantequilla y manteca para untar los moldes. Se bate la mantequilla con el azúcar a que esponje se le agrega los 2 huevos enteros y 8 yemas que se baten a punto de cordón se cierne el harina con el royal y se incorpora, unicamente se enharinan las pasitas y se baten las claras a punto de turrón, se engrasan dos moldes de panqué se vacía la pasta, se hornea a temperatura regular.

Panqué con Cerezas.

200 grs. de mantequilla, 200 grs. de azucar, 200 grs. de maizena, 100 grs. de harina, 4 huevos, 1/2 Tasa de leche, 1 cucharadita de royal, 1/2 cucharadita de vainilla 75 grs. de azúcar, 50 grs. de cere-

Figura 36: Panqué de pasas y panqué con cerezas

36. Panqué nº3

zas cristalizadas.
Preparación; La mantequilla se bate con el azúcar, hasta que acrema, se agregan los huevos, uno a uno, las cernidas con el polvo de hornear, alternándose con la leche y vainilla, se vacía en un molde cuadrado y engrasado y enharinado y se cuece en horno con calor suave, cuando enfría se espolvorea con azúcar y se adorna con las cerezas.

Panqué Nº 3

10 huevos, 1/2 Kilo de mantequilla 1/2 Kilo de azúcar 1 litro de leche, 1 Kilo 200 grs. de harina y 3 cucharadas de royal.
Se bate la mantequilla con el azúcar después se agregan los huevos enteros enseguidas el harina alternando con la leche, al último se agrega el royal y se vacía en mo

Figura 37: Panqué nº3

37. Pan ranchero y pan rápido

des untados y se meten al horno caliente

Pan Ranchero

2 tazas de harina, 1½ cucharadita de royal, ½ cucharadita de sal. ¾ tazas de azúcar 1 huevo, 2 cucharadas grandes de manteca, ½ taza de leche, 100 grs. de pasas. Se mezclan los ingredientes secos y se les agregan el huevo, la manteca y la leche procurando que la pasta quede un poco floja. Se engrasa y enharina el molde y se mete al horno a una temperatura media por 45 minutos.

Pan Rápido

Se baten 6 huevos agregándole 300 grs. de azúcar y cuando se ha batido bastante se le agrega ½ kilo de harina cernida y se va moviendo con la mano, se le agrega un frasillo de leche fresca y hervida 1 cucharadita

Figura 38: Pan ranchero y pan rápido

38. Pastel de huevo

de royal, la manteca, el cremor disuel-
to en agua, la mantequilla al gusto
el carbonato disuelto en leche, el zumo
de limón, después que está todo se
untan los moldes de manteca o man-
tequilla se vacía y se mete al horno
regular. — 1/2 Kilo harina, 6 huevos
300 grs. de azúcar, 1 pozillo leche,
mantequilla al gusto, 1 cucharadita
de carbonato, 4 cucharadas de man-
teca, 1 cucharadita de royal. El zumo
de 6 limones, 1 cucharadita de cremor.

Pastel de Huevo.

Ingredientes: 4 huevos, 150 grs. de man-
tequilla, 150 grs. de azúcar, 150 grs. de ha-
rina, y 2 1/2 cucharaditas de royal. Ma-
nera de prepararse: Se acrema la man-
tequilla, se le agrega el azúcar y se
bate durante 1/4 de hora hasta que
está completamente cremosa.
Aparte se baten las 4 claras a

Figura 39: Pastel de huevo

39. Pan de mantequilla

punto de turrón y luego se van agregando las yemas una a una.
Después se mezcla poco a poco la harina a la mantequilla alternando con el huevo sin revolver mucho. Se le pone sabor de limón vainilla etc. Se hornea durante 35 minutos a una temperatura de 350° se parte, se rellena y decora al gusto.

Pan de mantequilla

1/2 Kilo de harina, 1/2 Kilo de mantequilla, 1/2 Kilo de azúcar, 11 huevos 3 cucharaditas de royal.
Se ablanda la mantequilla y se bate poco a poco con la azúcar una vez que esponje se le agregan las yemas una a una, por separado se cierne la harina con el royal y se va incorporando ya sin batir en caso que la pasta quede seca se pone una poquita de leche y por último las cla-

Figura 40: Pan de mantequilla

40. Pan de pasitas y panecitos de Viena

ras a punto de turrón se revuelve todo muy bien y se vacía en un molde engrasado y enharinado.

Pan de Pasitas

250 grs. de harina, 100 grs. de pasitas 250 grs. de mantequilla, 200 grs. de azúcar, 10 huevos, 8 yemas y 2 enteros se baten con el royal y azúcar hasta que tome el punto de cordón se le agrega la harina cernida con el royal, y se baten las claras a punto de turrón y la mantequilla derretida a que enfríe se engrasan 2 moldes de panqué y se enharinan se vacian la mezcla y hornea a temperatura regular y se le ponen las pasitas enharinadas.

Panecitos de Viena.

Harina 500 grs. mantequilla 100 grs. manteca 75 grs. levadura 3 cuchara

Figura 41: Pan de pasitas y panecitos de Viena

41. Panecitos de maíz

dilas, sal 1/4 de cucharadita, huevos 2;
yema para embetunar, leche 1/4 litro.
Se cierne la harina, con la sal y le-
vadura en polvo con la punta de los
dedos se le pone la mantequilla y
la manteca, cuando se ve la pasta
harinosa se le agrega la leche y
los huevos procurando no tocar la
pasta, se extiende suavemente con
el palote del grueso de 1 cm. se cor-
tan figuritas al gusto y se embetu
nan de huevo batido y se ponen
en latas engrasadas y se meten a
horno (regular) caliente.

Panecitos de Maiz

2 Kilos de maiz 1/2 Kilo de azúcar,
1/2 Kilo de manteca, 1/2 Kilo de hari-
na, 1/2 cucharadita de carbonato 1/2
cucharadita de canela 1/2 cuchara-
dita de anis y 1 clavo estos ulti-
mos ingredientes tostados y molidos

Figura 42: Panecitos de maíz

42. Bisket Americano

Se pone a remojar el maíz dos días, se lava muy bien y se lleva al molino y que lo muelan muy bien en seco. después estando ya seco a que quede polvito el maíz, esto se revuelve bien con los demás ingredientes y se extiende en la mesa y se cortan al gusto y se hornean.

Nota. - Se hace una fuentecita con el polvo del maíz y en medio se le ponen los ingredientes y se revuelve bien a que quede una pasta suave para hacer los panecitos.

Bisket Americano

1/4 de harina, 45 grs de mantequilla o manteca 1/8 de leche, 2 cucharaditas de ~~leche~~ ~~sal~~ ~~y~~ royal, 1 cucharadita de sal molida, 1 cucharadita de azúcar.

Se cierne junto la harina azúcar y royal y sal, se forma un círculo en

Figura 43: Bisket Americano

43. Niño envuelto

el centro la mantequilla o manteca y la leche mezclando muy bien con 2 huevos debe quedar uno para barnizar debe de quedar suave y esponjosa, se extiende la masa sobre la mesa enharinada se corta de un centímetro con un vaso y se barniza con huevo cortado y se mete a horno suave.

Niño Envuelto

3 yemas, 4 claras, 125 grs de azúcar, 60 grs. de harina, una corteza de naranja o extracto de vainilla, mantequilla para untar el molde.

Bátase las yemas y azúcar hasta ponerlas esponjosa, agregando harina, y las claras batidas a punto de merengue y aroma al gusto.

Extiéndase la masa en una charol de horno untado con mantequilla y cuízase a horno moderado.

Una vez cocido, voltéese sobre la tabla y

Figura 44: Niño envuelto

44. Bizcocho de Nuez y Bizcocho español

cúbrase con mermelada de fresa o cualquier mermelada, enróllese en caliente, se espolvorea por encima con azúcar granulada o mantequilla, rociándose con almendra picada o tostada, se rebana así que esté fría y después se acomoda en un platón.

Bizcocho de Nuez

2 tazas de harina, 2 1/4 tazas de azúcar, 1/2 taza de maizena, 8 huevos, 1 1/2 taza de nuez molida.

Se baten las yemas con el azúcar durante 30'; se agrega la nuez, en seguida la harina y maizena cernidas juntas y las claras batidas a punto de turrón. Se vacía la mezcla en un molde engrasado y enharinado y se cuece a horno moderado de 45' a 50'.

Bizcocho Español.

1/2 taza de manteca o mantequilla, 1 ta

Figura 45: Bizcocho de Nuez y Bizcocho español

45. Rosca de queso fresco

y se raspa se pone un traste con la zanahoria. Se bate la mantequilla y el azúcar hasta acremar se le agrega los huevos uno a uno, se cierne la harina royal y el carbonato se le pone luego la zanahoria en crudo, las pasitas enharinadas y luego la nuez y se vacía en una rosca enharinada y se mete a horno suave.

Rosca de queso fresco

100 grs. de mantequilla, 100 grs. de manteca, 150 grs. de harina 1 cajita de maizena 1 queso fresco rallado o molido. 3 cucharaditas de royal, 4 huevos 150 grs. de azúcar.

Se bate la mantequilla y la manteca con el azúcar hasta que esponje se le agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir y por último los 2, la harina cernida con el royal, y el queso rallado sin dejar de batir

Figura 46: Rosca de queso fresco

46. Torta de parrilla

se vacía en un molde engrasado y enharinado y se barniza con huevo batido y se mete al horno.

Torta de Parrilla

225 grs. de harina, 2 cucharadas de manteca 5 cucharaditas de royal, 1/2 cucharada de sal 1 1/2 de leche 2 huevos. Se mezcla la harina, la sal y royal se acrema en la leche se desliem las yemas, se agrega la manteca derretida y las claras batidas a punto de turrón, se mezcla todo perfectamente y se revuelve con la harina a formar una crema espesa.

Se pone al fuego una sartén chica untada de manteca y cuando está caliente se pone una cucharada de la crema a que cubra el fondo de la sartén, cuando se haya cocido se voltea del otro lado y así sigue con las demás hasta terminar la pas

Figura 47: Torta de parrilla

47. Donas nº1

ta, encima se le pone miel de abeja con un trocito de mantequilla.

Donas Nº 1

3 cucharadas de manteca o mantequilla 150 grs. de azúcar 3/4 de taza de leche 2 grs. de nuez sal al gusto, 350 grs. de harina, 2 cucharadas de royal 1 huevo, manteca para freir.

La manteca o mantequilla se ablanda añadiendo el azúcar y el huevo batido, luego la leche revolviendo bien después la nuez, sal, harina y royal que se habían cernido junto de antemano y suficiente harina para hacer la masa consistente, se pone en una tabla enharinada que se extenderá se corta la masa en forma de rosca y se frien con bastante manteca se sacan después de fritas y se ponen en un papel de estraza para quitarles el exceso de manteca espolvoreandolas de azúcar.

Figura 48: Donas nº1

48. Donas nº2 y chiclosos de leche

Donas Nº 2

1/4 de harina, 25 grs. de mantequilla 1/2 cucharadita de levadura 1 huevo 1 cucharadita de royal 1 pza de sal 3 cucharaditas de azúcar.

Se revuelve todo muy bien y se deja reposar una hora, luego se hacen las rosquitas y se frien espolvoreándolas con azúcar y canela molida.

Chicloso de leche.

3 lts. de leche 1 1/2 Kilo de azúcar 1 ejlé de vainilla.

Se pone a hervir la leche con el azúcar y la vainilla, una vez que hierva se aparta la mitad y se deja hervir hasta que está de punto dorado Para que no se queme se le agrega la otra mitad de leche a que quede punto de bola suave y se pone a enfriar.

Figura 49: Donas nº2 y chiclosos de leche

49. Rodeo y chipotles

Rodeo

3/4 de manteca 1/2 Kilo de azúcar 1 1/2 Kilo de harina 10 grs. de carbonato disuelto en agua.

Se hace una rueda con la harina y en ella se pone primero azúcar manteca carbonato y por último la harina procurando no Tallar mucho.

Chilpotles

1/4 de chilpotles, 1 piloncillo 1 cabeza de ajos y cebollas.

Se pone vinagre con un poco de agua se ponen a cocer los chiles con la sal molida, ya que están cocidos se le pone la cabeza de ajos ya cocida se le saca se le pone rebanadas de cebolla y aceite de olivo y se quedan en su mismo jugo.

Figura 50: Rodeo y chipotles

50. Perla y Marquesote o mamón

Perla

1 Kilo de harina, 1/2 Kilo de manteca
1/2 Kilo de azúcar 400 de royal y
1/2 litro de leche.

Se hace una fuente con la harina y en el centro se pone la manteca, azúcar se incorpora muy bien luego se le agrega la leche ya junto con la harina y el royal.

Se hacen bolitas al gusto y luego se untan de huevo y se espolvorean de azúcar y se meten al horno en latas engrasadas.

Marquesote o Mamón

25 ~~de~~ huevos 3/4 de azúcar, 1 Kilo de almidón de trigo. Se incorpora el azúcar a las yemas con 1 vaso de agua después se le agrega el almidón poco a poco, a que no se haga bolas y se le agrega un puño de harina luego se incorpora a las claras que

Figura 51: Perla y Marquesote o mamón

51. Frocantes y galleta fina

estarán batidas a punto de turrón y se vacía en moldes untados y se mete al horno.

Frocantes

1½ Kilo manteca 1½ de azúcar 1 litro de leche, 15 grs. de carbonato x harina lo que ocupe se hace una fuente y se agregan los ingredientes, a que quede una masa suave y se hacen bolitas y después se alargan con el palote a formar una lengua y con la raspa se le hacen 2 rayas.

Galleta Fina.

16 huevos, 8 con clara y 8 desvarataados 500 grs. de azúcar, 250 grs. de manteca, carbonato lo que se toma con un quinto de cobre y harina la necesaria.

Figura 52: Frocantes y galleta fina

52. Aguacates rellenos

Aguacates Rellenos

2 aguacates grandes. 100 grs. de ejotes tiernos. 100 grs. de chícharos 4 calabacitas tiernas. 100 grs. de queso, una lechuga. 125 grs. de aceite de olivo, vinagre sal y pimienta al gusto.

Pónfase a cocer en suficiente agua las verduras picadas con una poco de carbonato, cuando esté a medio cocer se le añade la sal y pimienta.

Se pelan con cuidado los aguacates se parten por mitad, se rellenan con la verdura y se cubren con queso rallado.

En un plato se prepara la lechuga bien picada aderezada con aceite vinagre sal y la pimienta y encima se colocan las verduras.

Figura 53: Aguacates rellenos

53. Rosca de frutas y Tamales canarios

Rosca de Frutas.

1/4 Kilo de mantequilla, 1/4 de Kilo de azúcar 1/4 litro de leche 300 grs. de harina 6 huevos 1 cucharada de royal, 1/4 cucharadita de sal, 1/4 cucharadita de vicarbonato, pasitas, nueces, almendras, acitrón, higos cubiertos y cerezas finamente picados.

Manera de hacerse: Se bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar se agregan los huevos uno a uno, luego la harina con lo demás, alternando con la leche, por último se agregan las frutas picadas y enharinadas. Se vacía la pasta a un molde de rosca bien engrasado y se mete a horno caliente, ya cocido se espolvorea con azúcar glass y polvo de canela.

Tamales Canarios

1/4 Kilo de harina de arroz, 4 huevos

Figura 54: Rosca de frutas y Tamales canarios

54. Cocada

y 2 cucharadas de royal 1/4 Kilo de mantequilla o natas, azúcar al gusto 1 poco de polvo de canela. 1 copa de moscatel, Cinzano y una poca de leche y pasitas enharinadas.

Se baten las natas y se le agregan los huevos, la harina y todos los demas ingredientes y se sigue batiendo hasta que se haga ojos, se untan las hojas de manteca y se vacía la masa y se pone a cocer al vapor.

Cocada

Un coco grande 300 grs. de azúcar 1/2 litro de leche 4 yemas y una rajita de canela, 30 grs. de mantequilla. Se pone al fuego el azúcar la canela y 1/8 de litro de agua, cuando suelta el hervor se pone el coco rallado, cuando el coco se ve trans

Figura 55: Rosca de frutas y Tamales canarios

55. Sopa de sardinas

parente se agregan las yemas disueltas en la leche, se deja hervir sin dejar de moverse hasta que se empiece a ver el fondo del caso, se retira se vacía en un plato refractario cuando enfría se le pone la mantequilla en trocitos y se mete a horno a que dore.

Sopa de Sardinas.

1 lata de sardina, 2 huevos cocidos 1 cucharada de cebolla picada 1 bolillo frío partido en cuadritos y frito, caldo 1½ litro. 25 grs. de mantequilla sal y pimienta al gusto.

En la sopera se pone el pan frito los huevos cocidos y picados, en una cacerola se pone la mantequilla y en ella se frie la cebolla y cuando acitrona se agrega el caldo y sal y enseguida las sardinas cortadas en trocitos, se deja hervir 5 minutos y se deja reposar y ya para servirlos se vacía a la sopera.

Figura 56: Sopa de sardinas

56. Buñuelos cortados y cocada de piña

Buñuelos Cortados

1 cucharadita de royal, 1/2 kilo de harina 3 huevos, 150 grs. de mantequilla 1 cucharadita de sal 1 cucharadita anís molido, leche la necesaria para ligar.

Se cierne la harina con la sal, el royal y el anís se le mezcla la mantequilla y en seguida los huevos cuando está bien mezclada se liga con la leche a formar una masa suave, que pueda extender. Se amasa mucho golpeándola en la mesa, se extiende lo más delgado posible y se cortan los fundos con cortador grande redondo. Se frien y se sirven con miel de azúcar y canela y anís.

Cocada de Piña

3/4 de azúcar para 3 cocos

Macarrón

1 1/2 litro de leche para 1 Kilo azúcar

Figura 57: Buñuelos cortados y cocada de piña

57. Tamal de cazuela

Tamal de Cazuela

1/2 Kilo de masa 1/4 K. de manteca 1 litro de caldo 1 cucharadita de royal, 1/4 K. carne de cochino 100 grs. de chile anchos, 6 chiles secos, 8 jitomates, unas hojas de acuyo, clavo canela y pimienta.

La masa se deshace en el caldo frío se le pone sal, royal y la manteca derretida, se cuela y se pone a la lumbre sin dejar de moverse hasta que esté bien cocida y que solita se despegue del caso.

El mole se hace soazando los chiles desvenados se ponen a hervir los chiles secos, el jitomate se muele con las especies y se frien en manteca dejandolo sazonar, en un cazo se le punta manteca se le pone una capa de masa cocida encima carne mole y pedacitos de acuyo, después otra capa hasta terminar y se dora.

Figura 58: Tamal de cazuela

58. Lengua a la española

Lengua a la Española

1 lengua cocida, 1 latita de aceite olivo cebolla suficiente y ajo, perejil suficiente, chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras al gusto, 1½ kilo de jitomates, 1 copa de moscatel, 1 col mediana.

La lengua se golpea y se pone a cocer con sal y sus yerbas de olor, cuando ya está cocida se rebana, el recaudo se pica finamente en una cacerola con el aceite se pone a freir dos dientes de ajo se sacan y se frie el recaudo, ya sazonado se agrega el perejil, aceitunas, alcaparras, los chiles en vinagre en rajitas, se deja sazonar y se le agrega el vino jerez, la col, que se pone a hervir aparte con sal, luego en un molde refractario se pone una capa de salsa otra de lengua, otra de col y se mete al horno a 250° una media hora.

Figura 59: Lengua a la española

Lengua a la Española

1 lengua cocida, 1 latita de aceite olivo cebolla suficiente y ajos, perejil suficiente, chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras al gusto, 1½ Kilo de jitomates, 1 copa de moscatel, 1 col mediana.

La lengua se golpea y se pone a cocer con sal y sus yerbas de olor, cuando ya está cocida se rebana, el recaudo se pica finamente en una cacerola con el aceite se pone a freir dos dientes de ajo se sacan y se fríe el recaudo, ya sazonado se agrega el perejil, aceitunas, alcaparras, los chiles en vinagre en rajitas, se deja sazonar y se le agrega el vino jerez, la col, que se pone a hervir aparte con sal, luego en un molde refractario se pone una capa de salsa otra de lengua, otra de col y se mete al horno a 250° una media hora.

Figura 60: Lengua a la española

59. Lengua almendrada

Lengua Almendrada

1 lengua, 2 cucharadas de Maizena, 75 grs. de manteca 4 pimientos 50 grs. de chiles en vinagre, 1 cebolla, 4 zanahorias 150 grs. de Almendras, canela una pequeña 20 grs. de pan blanco 12 aceitunas 1/2 kilo de jitomates, alcaparras al gusto yerbas de olor.

En la mitad de manteca se fué el pan y las almendras se muelen con el jitomate asado y las (almendras) cebolla y especies se deshacen en 3/4 de litro de caldo en el que se coció la lengua, en la manteca caliente se fué la maizena, cuando empieza a dorar se agrega el caldo con todo lo molido, la lengua cocida y rebanada, la zanahoria cocida y cortada en ruedas, las aceitunas, alcaparras y los chiles picados y yerbas de olor, se sazona con sal y se deja hervir hasta que la salsa espese y se sirve caliente.

Figura 61: Lengua almendrada

60. Lengua mechada, guisado de pollo y tapado de gallina

Lengua Mechada

Se golpea la lengua y se lava con agua caliente para quitarle el pellejo, se mecha y se pone a cocer en una olla con chile ancho, agua, y vinagre y luego se sirve.

Guisado de Pollo

Se frie la carne de pollo hasta que quede blanca se saca y en la misma cazuela se frie el jitomate con su cebolla ajo y las especies y oregano de castilla espolvoreado se le agrega una poquita de agua para que se ceceza, tambien se le pone una capita de vino tinto y un poquito de vinagre que quede con un poco de caldo y se le frie platano en rebanadas.

Tapado de Gallina

Se unta una cazuela tortera con

Figura 62: Lengua mechada, guisado de pollo y tapado de gallina

61. Filete relleno

manteca, se rebana bastante jitomate, cebolla, ajo perejil, se pone una capa de recaudo y otra de carne y encima se le pone plátano, almendras, pasas, alcaparras jamón y el caldo donde se coció la gallina, así que esté a medio cocer se le echa pan frito molido, especias chiles en vinagre y vino tinto y queda seco

Filete Relleno.

Se compra un filete tierno y se tasajea muy delgado. Se hacen un picadillo con 1 kilo de carne de puerco, ajo comino molido, tomate, cebolla picada aceitunas, alcaparras, almendras y pedacitos de tocino.

Se extiende una capa de filete en una fuente grande, se le unta de mantequilla y se le pone picadillo se continúa así y la última capa se unta con mantequilla, se le pone

Figura 63: Filete relleno

62. Nogada de chiles rellenos y Enchiladas chiapanecas

pone (~~picadillo, se continua~~) unas hojas de laurel y se rocía con vinagre y se mete al horno. Después de cocido se adorna con rebanadas de jitomates y cebolla.

Nogada de Chiles Rellenos

Se pela la nuez, se muele con una rajita de canela se baja del metate con agua se le pone una poquita de azúcar y se le pone a los chiles rellenos y se adorna con perejil picado y granitos de granada roja.

Enchiladas Chiapanecas

2 docenas de tortillas 200 grs. de queso añejo 1 taza de leche 100 gramos de chile mulato, 150 grs. de chilcancho y una poca de sal.

Se desvenan los chiles, se tuestan un poco se ponen a remojar en

Figura 64: Nogada de chiles rellenos y Enchiladas chiapanecas

63. Crema de ostiones

agua tibia con sal y se muele perfectamente con la mitad de queso, se revuelve con la leche y se sazona con sal y azúcar al gusto.
Se mojan en la salsa las tortillas se le pone una rebanadita de queso en medio se rellenan y se frien en manteca, se acomodan en el platón y se les pone queso desmoronado por encima se sirven calientes.

Crema de Ostiones.

1/2 barrita de mantequilla, 2 tazas de ostiones 3 tazas de leche caliente sal y pimienta al gusto perejil picado
Se derrite la mantequilla, se añaden los ostiones y su líquido y se cuecen a fuego lento sólo hasta que empieza a encogerse inmediatamente se agrega la leche precisamente calentada y colada, Se sazona al gusto con sal y pimienta y se espe

Figura 65: Crema de ostiones

64. Galletas encaneladas

vorea con perejil picado si se desea.

Galletas encaneladas

1/2 Kilo de harina 1/4 de azúcar, 3 huevos, canela 20 ¢ 1/4 de manteca, 2 cucharadilas de royal, 1 naranja y 1/4 de azúcar para revolcadas.

Se les puede poner la rayadura de la naranja y el jugo, agregando entonces más harina para que la masa quede bien.

Se bate la manteca con el azúcar hasta acremar, se le agrega una cucharada de sal, se le ponen los huevos enteros y se sigue batiendo, cuando ya esponjó se hace un círculo con el harina cernida con el royal y se pone en el centro la pasta y se revuelve todo a incorporar toda la harina y se forman bolilas chicas se ponen en latas engrasadas y se aplastan con un tenedor se meten

Figura 66: Galletas encaneladas

65. Pollo relleno de picadillo

a horno caliente cuando ya están coci-
das se sacan y se bañan con el azúcar
y canela.

Pollo relleno de Picadillo

1 pollo limpio y entero, manteca o aceite
para freir 3/4 Kilo de jitomates, 3 cabe-
zas de cebolla 1 copa de jerez, 1 plátano
grande picado, 3 dientes de ajo, pere-
jil suficiente, tomillo, orégano, alca-
parras y aceitunas al gusto. 50 grs. de
almendras, pasitas sin semillas 1 caji
ta, limón, pimienta, sal, 3/4 de Kilo
de carne, rabanitos y lechuga para
adornar.

Después de limpio el pollo se unta
de limón pimienta y sal, se deja re-
posar un ratito, se pica el recau-
do y todos los ingredientes, las almen-
dras se pelan y se pican, se frie el re-
caudo, la cebolla y el jitomate y ajos
junto todo se sazona un ratito

Figura 67: Pollo relleno de picadillo

66. Enchiladas verdes con crema

y luego se le agregan las demás la carne picada se sazona con sal y una poquita de azúcar y ya para sacarlo se le pone el vino.
Se rellena el pollo y se pone en una charola de horno con jugo de naranja un poquito de aceite para la charola y para el pollo se engrasa un papel de estraza y se tapa el pollo, cuando ya está tierno se acomoda en un platón se adorna con los rabanitos y lechuga.

Enchiladas Verdes con Crema.

(~~Se muele una pechuga~~)
3/4 de Kilo de tomate de cáscara 1 lechuga, rábanos un manojo 1/4 de manteca, 1/2 K. de carne de puerco 5 (chileanchos) grandes chiles. 1/4 K. de crema tortillas las necesarias.
Se pone a hervir los tomates, se asan

Figura 68: Enchiladas verdes con crema

67. Sopa de gallina

los chiles, se muelen con 2 dientes de ajos y se frien en manteca, la carne se pone a cocer, y cuando se ha cocido, se sica o se deshebra, las tortillas se frien, se pasan por la salsa y en medio se les pone la carne, se enrollan, después se acomodan en un platón y cuando ya está una hilera se le pone la salsa y luego la crema y se adorna con lechuga y rabanitos.

Sopa de Gallina.

Se muele una pechuga cocida y desmenuzada y se desbarata en el caldo que fué cocida.

En la manteca se frie un diente de ajo cuando está dorado se saca y se frie una rebanada de cebolla cuando está un poco amarillenta se le agrega una cucharada de harina, cuando está dorada se le agrega el caldo con la pechuga deshecha, aparte se muele

Figura 69: Sopa de gallina

68. Pastel chiffón

25 grs. de arroz cocido al que se le agrega un huevo cocido y una cucharadita de mantequilla sal y pimienta en polvo y una pizquita de nuez moscada se mezcla todo muy bien y cuando el caldo ya está hirviendo con una cucharita se le va poniendo pequeñas porciones de arroz que se coció.

Pastel Chiffón

Ingredientes: 3 tazas de harina, 1½ tazas de azúcar granulada, 4 cucharaditas de polvo de hornear, 1 cucharadita de sal, 3 cucharaditas de vainilla, ½ taza de aceite vegetal, 7 yemas de huevo bien batidas 1¼ tazas de jugo de naranja o piña ½ cucharadita de cremor tártaro.

Manera de hacerse: Se calienta el horno a 325 grados. En una cacerola se ponen los siguientes ingredientes cernidos: harina, azúcar, levadura y sal, se hace

Figura 70: Pastel chiffón

69. Hamburguesas

un hueco en medio de la harina y se le agrega la media taza de aceite, las yemas bien batidas el jugo y la vainilla. Aparte se baten las claras a punto de turrón agregándoles antes de batirse media cucharadita de cremor tártaro.
La masa se menea hasta que esté lisa y se vacía sobre las claras y se menea con cuidado. Se mete al horno durante una hora sin abrir para nada el horno.

Hamburguesas

1/4 Kilo de pulpa de res, 100 grs. de pan molido 2 huevos, 1 limón 1/4 K. de papas, 1 lechuga. 1 cucharada de cebolla picada, 1 cucharada de perejil bien picado, 1 cucharada de mantequilla, pimienta, sal, y vinagre al gusto.
La carne se muele, se le agrega un huevo entero, perejil, cebolla, sal y pimienta al gusto, se revuelve y se divi-

Figura 71: Hamburguesas

70. Sopa de macarrón al horno

de en 2 porciones iguales y se forman
tortilas, se bate un huevo cortado y se
revuelve en pan molido y se frien en
manteca bien caliente. La lechuga
se corta para ensalada se coloca
en un platón, sobre ellas se coloca
un poco de puré de papas y se deco-
ran.
Puré se hace que se cuece las pa-
pas y ya cocidas se pelan, se pren
san agregándoles la mantequilla
sal y pimienta y una poquita de
leche y si se quiere una yema.

Sopa de Macarrón
al horno.

300 grs. de macarrón, 200 grs. de ja
món cocido, 100 grs. de queso de bola,
perejil suficiente, cebolla al gusto y
un diente de ajo 1½ Kilo de jitomate
Manteca, mantequilla para freir.
Los macarrones se parten en pedazos

Figura 72: Sopa de macarrón al horno

71. Carne fría

chicos y se ponen en el agua con sus yerbas de olor y su sal.
Cuando ya está hirviendo el agua se pone el macarrón meneándolo para que no se pegue, cuando ya está cocido se lava dos o 3 veces con agua fría y se pone a escurrir, la salsa se hace asando el jitomate y se muele junto con cebolla ajo y se frie se sazona con sal y pimienta y se le pone su perejil picado, se unta un molde refractario con mantequilla y se pone una capa de macarrón y otra de salsa y otra de jamón desmenuzado, otra de queso y así se sigue hasta poner todo, encima se le ponen unos trocitos de mantequilla y se mete a horno que dore.

Carne Fría

1/2 Kilo de carne de res molida, 10 pimientas, 1 clavo, 1 rajita de canela

Figura 73: Carne fría

72. Crema de relleno

un pedazo de cebolla, todo ésto molido con la carne, 3 huevos duros, para enmedio.

Se extiende la carne en un trapo de manta limpio y húmedo ya preparada que se le pondrá enmedio los huevos cocidos y se envolla, se pone en la olla express con un litro de agua con 4 ajos, media cebolla, orégano de castilla, hojas de laurel y su sal se tapa la olla y que hierva 15' y después se saca, se rebana y se adorna con ensalada de col, que se pica finamente y que se rebana cebolla y se pone durante 2 horas en agua con sal, después se escurre y se le rocía aceite de olivo.

Crema de relleno

1/2 litro de leche 4 yemas, 1/4 de azúcar refinada, 1 cajita de maizena.

Se pone al fuego la leche y las ye-

Figura 74: Crema de relleno

73. Galletas estrellas

mas y el azúcar, disueltas, se le pone la maizena, se pone en una paila sin dejar de menear y cuando se le ve el fondo se saca y ésto se ocupa para rellenos.

Galletas Estrellas

200 grs. de harina, 120 grs. de mantequilla, 70 grs. de azúcar, 4 yemas, 100 grs. de almendras con cáscaras, 15 grs. de azúcar para espolvorear 100 grs. de cerezas.

Se mezcla con la raspa la harina el azúcar, la almendra molida con cáscara o picada finamente, la mantequilla y las yemas se forma una pasta que se extiende con el pralote dejándose del grueso de un centímetro se cortan las galletas con el cortador de estrella, en latas engrasados se cuecen a horno regular, ya cocidos se espolvorean con el azúcar pul-

Figura 75: Galletas estrellas

74. Gallina en salsa de hígados

verizada y se le pone en el centro una mitad de cereza.

Gallina en salsa de Higados

Una gallina grande, gorda y partida en piezas.
El hígado de la misma y 2 o 3 más
3 dientes de ajo, pimienta, clavo y canela, 3 chiles curtidos.
4 rebanadas de pan de bolillo
1 Kilo de jitomate bien rojo, cabeza de cebolla asada, 15 aceitunas y alcaparras al gusto. Aceite de Olivo y o manteca la necesaria.
Se pone la carne de la gallina en piezas a cocer con su sal; los jitomates, cebollas y ajos se asan, el pan se pone a freir a que quede bien dorado se muelen las especies, los higadillos se muelen con un poco de caldo de gallina, el secando se muele y cuan

Figura 76: Gallina en salsa de hígados

75. Pescado la marina

do ha sazonado se le agregan los higa-
ditó molidos y el pan que se molió
con las especies, se mueve constante-
mente se le agrega la carne cocida
las aceitunas partidas a lo largo, los
alcaparras enteras, los chiles en raji-
tas, se le pone un poco de caldo y se
pone a hervir un rato se saca
quedando una salsa espesa.

Pescado la Marina

1 Kilo de pescado entero o rebanado.
pimienta, sal, y limón, salsa aceitu-
nas, alcaparras pan molido, y aceí-
te de Ibarra.
El pescado se limpia bien de las
escamas quitándoles la colilla y las
aletas se le pone limón pimienta y
sal se deja un ratito reposar, el ce-
cando se pica, lo mismo que el pere-
jil, los ajos 2 o 3 dientes se pican
finamente, los chiles se pican o en

Figura 77: Pescado la marina

76. Flan real

rajas se frie el recaudo quemando
los ajos en el aceite antes, ya quema
dos se sacan, cuando ya está sa-
zonado el recaudo se le ponen las
aceitunas y las alcaparras picadas
se deja la salsa ni espesa ni aguada
se pone en una cacerola grande
al horno se le pone un poco de
aceite, si el pescado es entero si es
trozo en un refractario y se le po-
ne la salsa encima.

Flan Real.

1 litro de leche 400 grs. de azúcar refi
nada 1 raja de canela, 8 huevos ente
ros, 200 grs. de azúcar para el cara-
melo 250 grs. de azúcar 6 hs. un
limón 50 grs. de cerezas.
La leche se pone a hervir con la
canela y el azúcar, poco más o me-
nos 5 minutos, cuando enfria se le
agrega los huevos enteros y las ye-

Figura 78: Flan real

77. Manera de hacer el merengue y flan almendrado

mas de 2 huevos se vacía en un molde redondo ya que está bañado con el caramelo se pone al horno en baño de María, durante una hora, ya frío se vacía en un platón refractario, se decora con merengue con la boca de chonguitos terminando el adorno con cerezas se mete a dorar al horno suave.

Manera de hacer el Merengue.

Se bate las claras a punto de turrón, se mezcla suavemente el azúcar glass cernida y el jugo de limón quedando listo para decorar.

Flan Almendrado

1/2 litro de leche, 3 huevos enteros 2 yemas, 200 grs. de azúcar 1 cucharada de vainilla líquida 1/4 de taza de azúcar

Figura 79: Manera de hacer el merengue y flan almendrado

78. Pastel nevado

Manera de hacerse: Se pone el fuego un molde redondo con el cuarto de taza de azúcar, se deja que tome color rubio, se baña de caramelo el fondo y las paredes del molde y se deja enfriar. Se remojan las almendras en agua caliente, se pelan y se muelen con una pequeña de de ope; se baten los huevos y las yemas en el resto de la leche (de preferencia en la licuadora), se añade el azúcar, la vainilla, las almendras molidas, se vacía en el molde y se pone al fuego en baño de María hasta que tome consistencia

Pastel Nevado

Mantequilla 200 grs., huevos 3 - leche Nestlé 1 lata grande, harina 150 grs. royal 2 cucharadas, 1 naranja, coco rallado 50 grs. mermelada 1 lata

Figura 80: Pastel nevado

79. Pan para pastel

Manera de Hacerse: Se bate la mantequilla hasta que acreme, se le pone las yemas sin dejar de batir se le agrega la leche Nestlé batiendo otro poco. Agregue la harina cernida y el vaso el zumo y jugo de la naranja y el coco, volviendo todo suavemente con espátula de madera. Divídase la pasta en 2 partes iguales y póngase en moldes iguales engrasados y enharinados se mete al horno caliente unos 10 minutos después se baja el calor y se deja 20 min. se saca del horno y se deja ~~reposar~~ enfriar se le pone la mermelada y se unen los 2 panes.

Pan para Pastel

1/4 K. azúcar 6 huevos, 1/2 K. harina 1 cucharada de royal. 1/4 K. mantequilla, 1/2 litro de leche. Modo de hacerlo: Se bate la azúcar con la mantequilla, luego se pone la harina y la leche, las claras

Figura 81: Pan para pastel

80. Pastel nevado

se baten a punto de turrón se resuelve
lo y se sigue batiendo se le pone
las yemas y se bate hasta que
quede una pasta lisa y suave y
se mete a horno regular.

Pastel Nevado

Mantequilla 200 grs. Huevos 3 - Leche
Nestlé 1 lata grande - Harina 150 grs.
Royal 2 cucharadas - 1 naranja
Coco rallado 50 grs - Mermelada
una lata. Manera de Hacerlo.
Se bate la mantequilla hasta que
acreme se le ponen las yemas sin
dejar de batir se le agrega la leche
Nestlé batiendo otro poco. Agregar
la harina cernida juntamente con
el royal sumo y jugo de la naran-
ja y el coco, suavemente se revuel-
ve todo con espátula de madera.
Divídase la pasta en 2 partes igua-
les y póngase en moldes iguales.

Figura 82: Pastel nevado

81. Pan de naranja

de unos 20 cms. de diámetro engrasados y enharinados. Se mete al horno caliente unos 30 minutos después se saca del horno y se deja enfriar se le pone la mermelada y se unen los 2 panes.

Decorado: Claras - 3, azúcar 100 grs. - limón jugo 1/2, coco rayado fresco 100 grs. Manera de hacerse: Bátanse las claras a punto de turrón se le agrega la azúcar y el jugo de limón Cúbrase el pastel y salpíquese muy bien con el coco.

Pan de Naranja

Ingredientes: 300 grs. de harina 150 grs. de mantequilla, 4 huevos. 1 naranja, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 200 grs. de azúcar, 50 grs. de pasas y 50 grs. de azúcar glass.

Procedimiento: Se bate la mant

Figura 83: Pan de naranja

82. Pollo de pasas

quilla hasta que esté cremosa, se agre-
ga el azúcar y se sigue batiendo se
añaden los huevos uno a uno sin
dejar de batir, por último se agrega
la harina cernida con los polvos
de hornear alternando con el jugo
de la naranja, se incorporan las
pasitas ligeramente enharinadas
y se vacía la mezcla en un mol-
de de la figura que se quiera, en-
grasado y enharinado. Se mete
a horno moderado durante una
hora aproximadamente; se saca
se vacía sobre un platón y se es-
polvorea con el azúcar glas.

Pollo de pasas

Ingredientes: 6 huevos, 100 gramos de
azúcar, 100 gramos de mantequilla
1 cucharadita de polvos de hornear,
125 gramos de harina 3 cuchara-
das de leche, 50 gramos de pasitas

Figura 84: Pollo de pasas

83. Pan de naranja y nuez

1 taza de mermelada de piña, 1 taza de coco rallado.

Procedimiento: Se baten las claras a la nieve, se agregan las yemas y el azúcar y se sigue batiendo; se agrega la harina cernida con los polvos de hornear, la mantequilla derretida y fría y la leche, se mezcla todo y se vacía en una charola engrasada y enharinada, extendiendo bien la pasta para que quede como de un centímetro de grueso y se cuece a horno templado sin dejar que dore. Se saca la torta del molde y se acomoda sobre un lienzo húmedo, se unta de mermelada, se espolvorea con pasitas y coco, se envolla con mucho cuidado, se acomoda en un platón y se cubre con mermelada y coco.

Pan de Naranja y Nuez

Ingredientes: 175 grs. de azúcar, 50 grs. de

Figura 85: Pan de naranja y nuez

84. Pastel envinado

mantequilla, 2 huevos, 1/2 taza de jugo de naranja, 2 cucharadilas de zumo de naranja 2 1/2 tazas de harina 2 cucharadilas de polvos de hornear. 1 cucharadilla de sal 1/2 taza de nuez picada. Leche la necesaria Se acrema la mantequilla con el azúcar y los ~~polvos~~ huevos, se agregan el jugo de naranja, el zumo y la leche necesaria para formar una pasta suave, meneando constantemente. Se cierne el harina con los polvos de hornear y la sal, se incorporan a la mezcla anterior, se le revuelven las nueces y se vacía en un molde engrasado y enharinado, se deja reposar unos diez minutos. Se cuece a horno moderado.

Pastel Envinado

Ingredientes: 300 grs. de harina, 200 grs. de mantequilla, 100 grs. de chocolate rallado, 200 grs. de azúcar, 50 grs. de pasitas. 1 naranja cubierta, 6 huevos, 1/2 taza de

Figura 86: Pastel envinado

85. Pastelitos

ron, 1 lata de mermelada de chavacano, 100 grs. de cerezas en almíbar.
Se bate la mantequilla hasta que esté cremosa, se agrega el azúcar y se sigue batiendo hasta que esponje se añaden los huevos uno a uno sin dejar de batir, enseguida se pone la harina cernida con los polvos de hornear, el chocolate, las pasitas y la naranja picada; se mezcla todo perfectamente y se vacía en un molde redondo engrasado y enharinado. Se mete a horno moderado durante una hora aproximadamente; se saca se deja enfriar, se baña con el ron mezclado con un cuarto de taza de jarabe natural, clareándolo un poquito para que se le endulce el vino, se cubre con la mermelada y se decora con las cerezas.

Pastelitos

Ingredientes: 250 grs. de harina, 200 grs.

Figura 87: Pastelitos

mantequilla, 200 grs. de azucar, 7 huevos, 1
cucharadita de polvos de hornear, 1 cu-
charadita de vainilla líquida 1 taza de
mermelada de piña, 1 taza de coco rallado
½ taza de crema batida endulzado o meren-
gue. Manera de hacerse: Se bate la mante-
quilla con el azucar hasta que esté cre-
mosa, se agregan las yemas una a una
sin dejar de batir; se añada la harina
cernida con los polvos de hornear, se agre-
ga enseguida la vainilla, y por ultimo
las claras batidas a picos de turrón,
se vacia esta mezcla en un molde
cuadrado, engrasado y enharinado y
se cuece en horno moderado. Se saca
del horno, se deja enfriar, se cubre por
encima con la mermelada, se le pone el
coco rallado y se parte en cuadritos o
triangulitos, adornando cada uno
con una florecita de crema batida o de
merengue.

Figura 88: Pambazo con mole

86. Equivalencia en tazas

Libro de Recetas de Cocina

Mª Luisa J. de Trillo

Equivalencia en tazas

1 taza de harina – 115 gramos
taza de arroz – 170 gramos
taza de azúcar granulada – 260 gms
taza de azúcar glass – 160 gramos
taza de moscatada – 230 gramos
taza de mantequilla – 250 gramos
taza de manteca – 250 gramos
taza de pasitas – 175 gramos
taza de dátil pic. – 180 gramos
taza de almendras – 160 gramos
taza de almendras m. – 250 gramos
1 cada – 140 gramos
huevo – 1 gramo

Figura 89: Equivalencia en tazas

87. Pambazo con mole

Figura 90: Pambazo con mole

88. Pastel rápido y Pastel holandés

Pastel Rápido.

Ingredientes: 250 grs. de harina, 200 grs. de mantequilla, 200 grs. de azúcar, 4 huevos, 1 naranja, 100 grs. de nuez picada, 1 lata de mermelada de chavacanos. 4 higos en almíbar.

Se bate la mantequilla hasta que esté cremosa, se le agrega el azúcar y se sigue batiendo, se añaden los huevos, después la harina cernida con los polvos de hornear y el jugo de la naranja; se vacía en un molde engrasado y enharinado y se pone a horno regular. Se saca, se deja enfriar, se cubre por todos lados con la mermelada, se espolvorea con la nuez, y se le forman unas figurilas con rajitas de higos.

Pastel Holandés

Cantidades: 200 grs. de mantequilla, 300 grs. de azúcar, 6 yemas, 2 claras, 3 cuartos de leche cocida, 75 grs. de papas cocidas, 75 grs. de harina, cocoa, una cucharadita de canela molida

Figura 91: Pastel rápido y Pastel holandés

89. Hot cakes

1/2 cucharadita de clavo molido, un poco de sal, Cien granos de nueces mondadas y picadas un poco de coco rallado.
La mantequilla se acrema, se le agrega el azúcar y se bate hasta que esponje; se le ponen las yemas una a una batiendolas, se agregan las papas pasadas por un cedazo y la leche. Se agrega la canela y clavo, cocoa, nueces picadas y por último la harina cernida. Las claras batidas a punto de turrón. Se divide en 3 moldes engrasados y enharinados y a fuego regular se pone al horno por 25 minutos. Se sacan y se dejan enfriar rellenándose con lo siguiente: se baten claras de huevo, se les va agregando el azúcar pulverizada y jugo de limón, despues se baña con betún todo el pastel y se le pone encima coco rallado.

Hot Cakes.

(Un huevo por persona) Se quiebra un huevo, se revuelve se le pone una cu-

Figura 92: Hot cakes

90. Roscas de canela

charadita de azúcar y una pizquita de sal. Se
revuelven 2 cucharaditas de Royal con
una taza de harina y se mezclan a todo
lo anterior, se le pone la leche necesaria a
formar un atole espesito. Se unta de man-
teca una sartén y se pone allí una cu-
charada de la masa, la que, cuando
empieza a dorar por un lado se vol-
tea. Se sacan y se van untando de mantequi-
lla y miel de abeja.

Roscas de Canela

Cantidades: 1 kilo de harina 100 grs. de azu-
car, 3 huevos, 75 grs. de levaduras, una cu-
charadita de canela, 200 grs. de manteca y
media cucharadita de sal.
Se amasa todo y se le agrega un poco de agua
hasta formar una masa firme, se tapa
con un lienzo y se deja reposar 3 horas. Des-
pués se forman las rosquitas y en charolas
engrasadas se cuecen a horno templado.

Figura 93: Roscas de canela

91. Bollos de naranja

BOLLOS DE NARANJA será deliciosa. Se confeccionan con una lata de leche condensada Nestlé, 600 g. de papas cocidas y prensadas, 4 yemas, 150 g. de harina, 2 cucharaditas de royal, el zumo de una naranja y 4 claras.

Incorpórese la leche con la papa; agréguense las yemas una a una y la harina cernida con el royal, mezclando el zumo de naranja y las claras batidas a punto de turrón. En moldecitos para panqués previamente engrasados y enharinados, colóquese una cucharada de la pasta. Métanse a horno caliente por espacio de 20 minutos. Al salir del horno, espolvoréense con azúcar pulverizada.

Figura 94: Bollos de naranja. Recorte de periódico

92. Beso del duque y Jalea de tejocotes

Beso del Duque

3/4 kilo de azúcar 10 de galletitas, 6 huevos 1 raja de canela, 1 copa de vino jerez. Se baten las claras a punto de merengue se le agregan despues las yemas el polvo de las galletitas molidas. Se hace miel de azúcar con pedacitos de canela y cuando está a punto de bola floja se le agrega la pasta a la miel y se le pone lumbre arriba y abajo cuando está dorada se parte y se le agrega el vino todo.

Jalea de Tejocotes.

Se ponen a hervir los tejocotes, cuando están fríos se pelan, se deshuesan y se les pone agua caliente a que lo cubra al día siguiente se mide la jalea y por cada litro de ésta se le pone 300 grs. de azúcar, se pone una paila de cobre se deja hervir hasta que echando una gota en un platito no se corre.

Figura 95: Beso del duque y Jalea de tejocotes

93. Albondigón

che y la mantequilla derretida con el chocolate. Se revuelve la harina con los polvos de hornear, la canela, la sal, la nuez moscada y se vuelve a cernir para mezclar muy bien todos los ingredientes, se agregan a la leche y huevos se incorpora todo perfectamente. Se estiende la pasta con un rodillo, se cortan las dozas, se fríen en bastante aceite caliente, se sacan y se escurren sobre un papel de estraza.

Albondigón

300 grs. de pulpa de cerdo molida
1/2 Kilo de carne de res molida (aguayón)
2 chorizos tipo español 30 grs. de pasas
1 frasquito de aceitunas 2 huevos 1 cebolla mediana, 2 cucharadas de aceite sal al gusto. — El chorizo se desmenuza y se frie en el aceite, se revuelven las 2 carnes con los huevos, el chorizo sin la grasa y sal, se estiende

Figura 96: Albondigón

94. Enchiladas al horno

sobre un lienzo húmedo, se acomodan en el centro las pasitas y las aceitunas y se envolla, se sujeta en el mismo lienzo con un hilo grueso y se pone al fuego en un recipiente con agua y la cebolla y se deja hervir dos horas aproximadamente; cuando está cocido se le quita el lienzo, y se dora en la grasa del chorizo, se acomoda entero en el platón y ya estando en la mesa, se rebana y se sirve acompañado de salsa chilpotle.

Enchiladas al horno.

12 tortillas delgadas, 3 chiles anchos 1 diente de ajo, 1 taza de frijoles molidos y refritos 1/4 de taza de aceite 100 grs. de queso rallado 100 grs. de crema de leche sal y orégano al gusto.

Los chiles se desvenan, se remojan en agua caliente y se muelen con el ajo y un poquito de orégano, se pasan por un co

Figura 97: Enchiladas al horno

95. Empanaditas

lado y se frien en un poco de aceite, agregando el agua necesaria para que no quede la salsa muy espesa. Las tortillas se frien ligeramente en aceite bien caliente, se mojan en la salsa anterior, se rellenan de frijoles, se acomodan en un platón, se les pone encima la crema y el queso y se meten al horno unos minutos. Se sirven bien calientes.

Empanaditas

Ingredientes. Relleno: 1 lata de leche condensada 1/4 de litro de agua, 25 grs. de maizena, 1 copita de jerez seco.
Pasta: 300 grs. de harina, 1/2 taza de agua 50 grs. de mantequilla 1/2 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de polvos de hornear 1 taza de aceite para freirlas.
Se pone al fuego la leche condensada con la maizena disuelta en el agua, sin dejar de mover hasta que tome consistencia de

Figura 98: Empanaditas

96. Mancha manteles

crema espesa, se retira del fuego y se le po el jerez. Se cierne el harina con la sal y los polvos de hornear, se le hace un hueco en el centro y se le pone el huevo y la mantequilla, se amasa perfectamente, se galpea un poco la masa para que afloje y quede suave, se deja reposar de 15 a 20 minutos envuelta en un lienzo humedo. Pasado ese tiempo, se corta la masa en porciones al tamaño de una nuez, se estiende cada porción con el rodillo a formar una tortillita delgada, se le pone una cucharada de crema en el centro, se dobla a la mitad, se le pegan bien las orillas, y se frien en bastante aceite bien caliente, se sacan y se revuelcan en azucar.

Mancha Manteles

1 pollo tierno, 300 grs. de lomo de cerdo. 5 chilcauchos, 2 chiles pasillas, 2 jitomates medianos 1 diente de ajo, 1 cebolla media

Figura 99: Mancha manteles

97. Souffle de pescado con jitomate y papas

ma 1/2 taza de chícharos cocidos 1 rebanada de piña, 2 plátanos 1 cucharada de azúcar, 3 pimientas delgadas 1/4 de taza de aceite, sal al gusto. Se parte el pollo y el bonio en porciones y se ponen a cocer en agua con sal y cebolla. Los chiles se desvenan, se doran en aceite y se ponen a remojar en agua caliente, los jitomates se muelen con el ajo, la cebolla y las pimientas y los chiles remojados, se pone al fuego un recipiente con el aceite, se añade todo lo molido, pasado previamente por un colador, se deja freir muy bien, se le pone un poco de caldo de las carnes y cuando empieza hervir, se le pone la piña partida en trocitos, la carne y los plátanos rebanados, se sazona con sal y el azúcar, se deja hervir hasta que las frutas estén cocidas, se le ponen los chícharos y se retira del fuego.

Souffle de pescado con jitomate y papas.

3/4 de Kilo de pescado crudo, 1/2 K. de

Figura 100: Souffle de pescado con jitomate y papas

jitomate, 1 Kilo de papas cocidas pero muy ligeramente, 1/2 litro de leche, manteca para el molde, 20 grs. de mantequilla 1 cucharada de cebolla picada, 2 cucharadas de perejil picado, 2 o 3 huevos enteros, 20 grs. de manteca para freir, 3 cucharadas de pan molido y sal al gusto.

Se le quitan las espinas al pescado, se parte en pedazos. Se rebanan las papas cocidas y los jitomates. Se frien con la cebolla y con el perejil en la manteca. Se ponen capas alternando en un molde enjgrasado. Se baten los huevos con la leche, se baña el molde, se espolvorea con el pan molido y se le agregan los pedacitos de mantequilla. Se hornea por media hora.

Figura 101: Souffle de pescado con jitomate y papas

98. Tapado de pollo y Pollo en vino tinto

Tapado de Pollo.

Se unta la cazuela con manteca y se echa el pollo crudo, se pica jitomate con cebolla, ajo entero, pimienta, clavos enteros, calabacitas, chícharos y encima se le pone aceite de olivo y vinagre, sal y se pone a cocer a dos fuegos mansos.

Pollo en Vino Tinto.

1 pollo, 1/2 botella de vino tinto, 3 cebollas, pimienta en polvo lo que se toma con la punta de un cuchillo. Harina 2 cucharadas, manteca 1 cucharada.

En una sarten se pone la manteca cuando está caliente, se le pone el pollo partido en cuartos, con la sal necesaria cuando está ligeramente dorado se le echa la cebolla partida en cuartos, cuando está marchita, se le agrega la harina ya que está dorada se le pone el vino

Figura 102: Tapado de pollo y Pollo en vino tinto

99. Pollos mariposa

y la pimienta y un cuarto litro de agua, se deja hervir hasta que esté cocido el pollo y la salsa espesa.

Pollos Mariposa

Unos pollos tiernos y chicos se limpian perfectamente y se abren por la mitad, después se espolvorean de sal y pimienta blanca y jugo de un limón se le agrega la siguiente salsa: para 2 pollitos 500 gramos de papas cocidas y pasadas por el prensador, a éste se le agrega 2 yemas de huevo, sal meez roscadas y se mezcla muy bien con esta pasta. Los pollos se pasan por un poco de leche y se empanizan con pan, después se frien en un sartén con bastante manteca y a fuego lento, se sirven en un plato con rebanadas de limón.

Estos pollos se frien muy bien y para que pegue el puré es necesario pasarlos por harina.

Figura 103: Pollos mariposa

100. Gallina asada y Pollo a la marengo

Gallina Asada

Límpiese bien quitándole los alones el cuello y poniéndole dentro unos pedacitos de tocino gordo, cortados menuditos, pimienta, sal y un poco de perejil picado, envuélvase en un papel untado de manteca y átese con un hilo fuerte. Póngase en el asador cuidando que se cueza por igual y quitando el papel a media cocción, Sálese al gusto y sírvase.

Pollo a la Marengo.

Se pone a cocer el pollo con aceite zumo de limón, sal, pimienta, cebollas y perejil finamente picado. Luego que hayan tomado la substancia de estos ingredientes y que estén bien cocidos se escurren bien y se frien en aceite, sirviéndoles una salsa del mismo líquido que

Figura 104: Gallina asada y Pollo a la marengo

101. Pollo a la casera

le haya quedado, codimentado, además con sal, jugo de limón, limón en rodajitas y perejil picado.

Pollo a la Casera.

Pollo tierno y gordo y grande. 2 huevos. 200 Chicharos, 200 grs. de carne de puerco, zanahorias grandes manteca, hierbas de olor, lechuga sal y pimienta, pasas almendras vino, cebolla y ajos.

El pollo después de muerto y limpio se abre por la parte de atrás y se le saca las entrañas, se le corta el cuello a la mitad de su nacimiento así que se haga ésto, se unta por la parte de adentro de manteca sal y pimienta y se rellena con lo siguiente: carne de puerco molida se le agregan 2 huevos, las ciruelas, la 1/4 parte del vino, una cucharada de cebolla y 1 diente de ajo

Figura 105: Pollo a la casera

102. Pescado adobado

pescado se le pone sal y pimienta y se incorpora muy bien y se rellena el pollo se cose con una hebra de hilo y se pone a cocer con bastante agua; con ajos y hierbas de olor y la 1/2 del Ano. así que está cocido se aparta del caldo se enharina y se rosea con un poco de caldo se unta con manteca y se pone al horno a dorar debiendo quedar un poco jugoso. Al servirlo se le ponen las zanahorias y la lechuga.

Pescado Adobado

Ingredientes: 4 chiles anchos, 1 taza de vinagre, 6 filetes de pescado, 1 hoja de laurel, una pizca de tomillo 1 ramita de perejil, sal y pimienta al gusto, 2 dientes de ajo, una pizca de orégano y 2 cucharadas de manteca vegetal.

Manera de hacerse: Se asan los chiles sobre un comal se dejan reposar en

Figura 106: Pescado adobado

103. Carne con mostaza

el vinagre durante 15 minutos. Mientras
se limpian el pescado, se coloca en
una sartén y se cubre con agua. Se
añaden el laurel, tomillo, perejil, sal
y pimienta; se hierve lentamente du-
rante 5 minutos. Se retira del fuego
y se cuela el caldo.

Los chiles se sacan del vinagre, se es-
curren, se limpian y se muelen junto
con el ajo y el orégano. Se frie bien
en la manteca caliente. Se añade el
caldo del pescado y se deja hervir a
fuego lento hasta que empiece a espesar
se sazona con sal y pimienta. Se
agrega el pescado y se sigue cocien-
do lentamente hasta que la salsa
espese al gusto.

Carne con Mostaza

Ingredientes

Carne de cerdo 1/2 Kilo; cebolla pi-
cada 3 cucharadas; mostaza 3 cu-

Figura 107: Carne con mostaza

104. Guajolote al horno

charadas, harina, 1 cucharada, papas o chícharos, ½ kilo, aceite 2 cucharadas, sal al gusto.

Se pone a cocer la carne, cuando está lista se cebana. En el aceite se frie la cebolla ya que está dorada se le pone la harina a que dore también un poco sin quemarse ni quedar de color café, la mostaza se disuelve en una taza del caldo en que se coció la carne, y se echa en la harina que se doró, se pone la carne en esta salsa y se le agrega un poco más de caldo si ha quedado muy espesa. Los chícharos o papas se cuecen desde antes y se agregan a la carne a que dé un hervor ligero.

Guajolote al Horno

Después de limpio el guajolote se muelen unos ajos y cebolla se unta

por dentro y por fuera con ésto se le
pone el jugo de unas naranjas dulces y
agrias y se le unta manteca o mantequilla.
Para el relleno del vientre: Se cuece
Kilo y medio de papas sin cáscaras an-
tes de que se enfrien se baten muy
bien con aceite de oliva o mantequi-
lla, se acitrona cebolla picada me-
nudita con perejil al gusto se le
pone la papa con jamón endiablado
y polvo de pimienta se pone a la
lumbre un rato sin dejar de
moverlo, con ésto se rellena el
vientre.
Relleno del buche se le muelen los
bizcochuelos o galletas de agua en
cantidad suficiente se le ponen
almendras picadas menuditas, pa-
sitas, manteca y vino jerez con
un poquito de dulce y sal se rell-
ena y se cocen los agujeros.
En el trasto que se va a hornear

Figura 109: Guajolote al horno

105. Bisteces rellenos

se le ponen unas pimientas, unos clavos y pedacito de canela, unas hojas de laurel, jitomate y cebolla en rebanadas, unos dientes de ajo, manteca y agua suficiente para el cocimiento y se le exprimen unas naranjas dulces y agrias no muchas y sal necesaria.

Bisteces Rellenos

Se frie chilpotle, ajo cebolla y jitomate y se pone un huevo a hervir y unas hojas de espinaca, papa se parte en rajitas el huevo después de cocido pedacitos de papas y espinacas se extiende el bistech y se rellena enrollandolos y friendolos con palillos, se fríen y cuando están dorados se les pone la salsa de jitomates, chilpotles ajos y cebolla y que quede espesa.

Figura 110: Bisteces rellenos

106. Pollo para panes y Bisteces rellenos

Gallina para panes.

Se pone a hervir la gallina des-
pués de limpia con una hoja de
laurel, cebolla ajo partida, clavo pi-
mienta después de blanda se saca y
se desbrisa. Se prepara ensalada de
col con cebolla rebanada, chiles
y vinagre y se le ponen a los panes

Bisteces Rellenos

Se rellenan los bisteces de carne
de puerco con salchicha, ja-
mon Tocino huevo se envuelven
y se frien. La salsa se hace con
chilpotle jitomates cebolla, ajo pim
ienta, canela comino, vinagre aceite
se muele todo y se frie en aceite
manteca y se le agrega el vinagre
y se le vacía a los bisteces y se ponen
a hervir hasta que estén cocidos y
quede la salsa espesa.

Figura 111: Pollo para panes y Bisteces rellenos

107. Lomo en salsa de aceitunas

Lomo en Salsa de Aceitunas.

Ingredientes: 1 Kilo de lomo de cerdo. 1 taza de jugo de naranja (4 naranjas) 1 cebolla mediana. 1 hoja de laurel, 250 grms de jitomate 1 frasquito de aceitunas, 1/2 taza de aceite y sal al gusto.

Se limpia el lomo, se claveteu un poco y se pone en un recipiente de barro o peltre, se le pone el jugo de naranja, y se deja así toda la noche. Al día siguiente se saca y se pone a cocer en agua con la hoja de laurel, la cebolla y sal; cuando está un poco suave, se escurre y se frie en el aceite a que dore un poco por todos lados, se le agrega el jitomate cocido y molido y las aceitunas picadas finamente, se deja enfriar un poco, se le pone media taza de agua, y se deja hervir otros minutos. Se rebana y se sirve con su propia salsa.

Figura 112: Lomo en salsa de aceituna

108. Torta de elote y chiles en frío

Torta de Elote

Ingredientes: 6 Elotes grandes, 4 huevos, 100 gramos de mantequilla, 150 grs. de azúcar, 200 grs. de crema de leche, 1 cucharadita de polvos de hornear 1/2 cucharadita de sal, 50 grs. de pasitas, 1/2 cucharadita de canela en polvo, 1/2 Taza de pan molido.

Se desgranan los elotes, se muelen y se mezclan con la mantequilla derretida, la crema, azúcar, sal y canela; por último se ponen los huevos batidos como para torta y las pasitas enharinadas. Se vacía en una budinera engrasada y espolvoreada de pan molido, y se pone a horno moderado, hasta que tome consistencia.

Chiles en frío.

8 chiles poblanos, 1 taza de vinagre, 1/2 taza de aceite, 1 cebolla grande, 3 dientes de ajo, 1 lata de atún, 1 cucharada de cebolla picada, 1 cucharada de perejil pica-

Figura 113: Torta de elote y chiles en frío

109. Pollo en vino tinto

de 1 cucharadita de mostaza, 1/2 taza de papas cocidas y picadas.
Los chiles se asan, se pelan y se desvenan procurando que no se rompan. En el aceite se queman los ajos, se sacan y en esa misma grasa se fríen ligeramente los chiles, se les pone el vinagre, la cebolla rebanada y una cucharadita de sal, se dejan dar un ligero hervor, se retiran y se dejan así unas 2 horas, pasado ese tiempo, se sacan, se escurren y se rellenan.
Relleno: Se desmenuza el atún y se revuelve con la mostaza, la cebolla picada y el perejil; con ésto se rellenan los chiles, se acomodan en un platón y si se quiere se adornan con lechuga y rabanitos.

Pollo en Vino Tinto

Ingredientes: 1 pollo tierno, 1/2 taza de vino tinto, 3 cucharadas de cebolla picada finamente, 1/4 de taza de aceite,

Figura 114: Pollo en vino tinto

110. Pollo en jitomate

sal y pimienta al gusto, 1/2 taza de vinagre.
Se parte el pollo en porciones, se lava y se unta de vinagre, sal y pimienta y se deja reposar unas 3 horas.
Se pone al fuego el aceite, se deja calentar y se agrega el pollo, se deja dorar, se añade la cebolla y cuando está acitronada, se añade el vino y una taza de agua, se tapa y se deja hervir a fuego lento hasta que las porciones de pollo se sientan suaves.

Pollo en Jitomates.

Ingredientes: 1 pollo mediano, 1/2 Kil. de jitomates, 1 cucharada de cebolla picada, 1 diente de ajo picado finamente, 1 cucharada de perejil picado, 1/4 de cucharadita de orégano molido 1 taza de agua, 1/4 de taza de aceite sal y pimienta.
Se parte el pollo en porciones, se lava

Figura 115: Pollo en jitomate

111. Taquitos de chicharrón

y se espolvorea de sal y pimienta. Se pone el aceite al fuego, se deja calentar y se agrega el pollo; cuando está ligeramente dorado, se agrega la cebolla y el ajo, se deja acitronar y se añade el jitomate cocido, molido y colado, se deja freir muy bien y se agrega el agua, el perejil y el orégano y la sal, se deja hervir hasta que el pollo se sienta suave. Se sirve muy caliente.

Taquitos de Chicharrón

12 Tortillas delgadas, 2 chiles poblanos 250 grs. de jitomates, 2 dientes de ajo, 100 grs. de queso añejo, 150 grs. de chicharrón delgado 1/4 de taza de aceite 1 taza de caldo de fijol espesito sal al gusto.

Los chiles se asan, se pelan y se parten en rajitas, los jitomates se cuecen y se muelen con el ajo. Se pone al fuego un recipiente con un

Figura 116: Taquitos de chicharrón

112. Ternera en su jugo

poco de aceite, se agrega el jitomate y las rajitas de chile, se le pone la sal necesaria y se deja freir un poco, se añade el chicharron cortado en trocitos, se deja hervir unos minutos y se retira, las tortillas se frien ligeramente en aceite, se mojan en caldo de frijol, se rellenan con el chicharron, se enrollan y se sirven calientes espolvoreados de queso desmoronado.

Ternera en su jugo.

1 Kilo de bolas de ternera, 2 zanahorias medianas 1 cebolla mediana 1 taza de vino jerez, 1/4 de taza de aceite hierbas de olor y sal al gusto.

La carne se compra en trozo y se limpia con un lienzo humedo. Se pone el aceite al fuego, se deja calentar bien y se agregan la carne, se deja dorar por todos lados junto con la

Figura 117: Ternera en su jugo

113. Lomo de puerco en salsa de cacahuate

cebolla partida por mitad, se añaden las zanahorias peladas, las hierbas de olor el vino, una taza de agua y sal; se tapa y se deja cocer a fuego lento hasta que se sienta suave, agregando más agua si es necesario. Se rebana y se sirve acompañada de papas cocidas al vapor.

Lomo de puerco en salsa de Cacahuate

Manteca 40 grs, cacahuate sin cáscaras 60 grs, pan 25 grs, jitomate 200 grs, ajo 1 diente, cebolla 1, clavos 2, canela 1 raja, lomo de puerco 500 grs, chícharos 300 grs, sal y pimienta.

En la mitad de la manteca se fríen los cacahuates y el pan, se muelen con el jitomate asado, el ajo, la cebolla, el clavo y la canela. Todo esto se fríe en la manteca restante. Cuando reseca se agrega la carne cocida y rebanada y

Figura 118: Lomo de puerco en salsa de cacahuate

114. Lomo de puerco relleno

1/2 litro de caldo en el que se coció. Se sazona de sal y pimienta dejándose en el fuego hasta que la salsa espese, se agregan los chicharos cocidos, se deja dar un hervor y se sirve muy caliente.

Lomo de Puerco relleno.

Lomo de puerco en trozo 1/2 Kilo salchichas de Viena 2, chiles anchos colorados 3, cebollas 2, naranjas 4 manteca 75 grs. lechuga 1, rábanos 1 manojo, aceite, vinagre, yerbas de olor y pimienta gruesa.

El lomo se perfora del centro con la punta de un cuchillo, ahí se meten las 2 salchichas, se cubre con agua, 5 cucharadas de vinagre, cebolla rebanada, yerbas de olor y 10 pimientas gruesas, se deja reposar toda la noche al día siguiente se frie en la mitad de la manteca, cuando dora se agrega el agua en que estuvo y se pone a cocer. En la manteca restante se frien los chiles desvenados remojados y molidos

Figura 119: Lomo de puerco relleno

115. Riñones al jeréz

cuando han reducido un poco se agrega el
jugo de 3 naranjas, las carne y el caldo, se
deja hervir a que quede la salsa muy espe-
sa, se colocan en el centro del platón al-
rededor se pone la lechuga picada sazo-
nada con el aceite y vinagre.

Riñones al Jeréz

Se sumergen los riñones en agua caliente
poniéndolos después en maceración en vino
jeréz durante una hora; se lavan luego y
se cortan en rajitas pequeñas y finas, quitan-
doles las ternillas y nervios, adobándolos con zu-
mo de limón.
Se calienta un poco de mantequilla y se echan
en ella los riñones dándoles una vuelta
a fuego muy vivo; se añade perejil y ajo pi-
cado, un poquito de harina y una copita
de Jeréz, se les da otra vuelta procurando que
en toda ésta operación no transcurran 5
minutos, pues cuanto menos tiempo estén
al fuego más tiernos quedarán.

Figura 120: Riñones al jeréz

116. Chop suey

CHOP SUEY

Modo de prepararse:

1o. Se corta en trocitos 1/2 kg. de carne de cerdo, res, pollo o camarones, y se pone a remojar durante una hora en salsa de soya, rebajada con un poco de agua, jengibre machado, sal, pimienta y una pisca de azúcar. Despus se fríe en aceite bien caliente, agregándole un poco de tequila, y tapándodola bien, retírela del fuego.

2o. Por separado machaque un diente de ajo y póngalo a freír hasta dorarlo bien y retírelo del aceite, agregue la verdura y fríala hasta dejarla acitronar, agregue el frijol de soya ya limpio.

3o. Agregue 3 cucharadas de agua, 3 cucharadas soperas de salsa de soya, 2 cucharaditas de maizena disueltas en agua y una cucharadita de ajinomoto y agregue la carne ya sofrita y ponga a hervir durante 3 minutos.

4o. Se sirve acompañado de arroz blanco al gusto.

(Rinde para 5 porciones)

Peso Neto 500 g.

Figura 121: Chop suey - Recorte de periódico

CHOP SUEY

Modo de prepararse:

1o. Se corta en trocitos 1/2 kg. de carne de cerdo, res, pollo o camarones, y se pone a remojar durante una hora en salsa de soya, rebajada con un poco de agua, jengibre machado, sal, pimienta y una pisca de azúcar. Despus se fríe en aceite bien caliente, agregándole un poco de tequila, y tapándodola bien, retírela del fuego.

2o. Por separado machaque un diente de ajo y póngalo a freír hasta dorarlo bien y retírelo del aceite, agregue la verdura y fríala hasta dejarla acitronar, agregue el frijol de soya ya limpio.

3o. Agregue 3 cucharadas de agua, 3 cucharadas soperas de salsa de soya, 2 cucharaditas de maizena disueltas en agua y una cucharadita de ajinomoto y agregue la carne ya sofrita y ponga a hervir durante 3 minutos.

4o. Se sirve acompañado de arroz blanco al gusto.

(Rinde para 5 porciones)

Peso Neto 500 g.

Figura 122: Chop suey - Recorte de periódico

Crema Vanitilly

Crema de leche Nestlé
1/2 lata
4 claras
Azúcar pulverizada 150 gr.
Póngase la lata de leche Nestlé, sin abrir, en hora entera hervida o en el refrigerador. Una vez fría, vacíese en una cacerola y bátase hasta que espume. Por separado bátanse las claras a punto de nieve. Con una

Figura 123: Chop suey - Recorte de periódico

117. Pescado rebozado

Pescado Rebozado

6 rebanadas de filete de robalo, 2 huevos, 1 limón, 1/2 Taza de aceite, 1/2 taza de harina 1/4 de taza de vinagre 1 lechuga mediana, 2 aguacates, 1 manojito de cilantro, sal y pimienta.

Los filetes se untan de limón, sal y pimienta y se dejan macerar unos 20 minutos. Los huevos se baten un poco, se cubren de harina los filetes, se mojan muy bien en huevo y se fríen en bastante aceite hasta que estén dorados. Se rebana la lechuga, se revuelve con el cilantro picado, los aguacates pelados y cortados en rajitas, se sazona todo con aceite, vinagre, sal y pimienta, y con éste se acompañan los filetes.

Instrucciones para usar el molde Mexico. - Primero dejar media abiertas las ventilas durante los 25 minutos primeros, después se abrirán totalmente hasta la perfecta preparación de la receta total - 45 minutos. 25 minutos con llama un poco fuerte y después bajar

Figura 124: Pescado rebozado

118. Pescado excelsior

Pescado Excelsior

1 pescado robalo de 1/24 Kilo una lata de pimientos morrones, 3 huevos cocidos, 1 cucharada de perejil picado 1/4 de taza de vinagre, 1/4 de taza de aceite 1 cebolla mediana, hierbas de olor, 3 naranjas 1 limón, sal y pimienta.

Se lava bien el pescado se le hacen unas aberturas transversales, se unta de limón, sal y pimienta y se deja reposar una media hora, despues se pone a cocer en agua con la cebolla y las hierbas de olor; cuando está bien se saca con mucho cuidado, se le quita la piel, se acomoda en un plato y se cubre con lo siguiente:

Se pican los pimientos y los huevos cocidos, se revuelven con el vinagre, el aceite y la sal, con esto se cubre el pescado, se espolvorea con el perejil y se decora poniendo al rededor rebanadas de naranjas.

Figura 125: Pescado excelsior

119. Pescado y Bacalao a la normanda

Pescado

El pescado se prepara con jugo de limón y se deja reposar, luego se le pone sal (poca por la mantequilla), se unta de mantequilla, se tapa con hojas de lechuga por encima y por debajo y se mete al horno.

Pescado

Se frie con ajos y jitomates (todo molido) con clavos, pimienta, azafrán, orégano y cebolla cocida, agua caliente, pan frito y molido, el pescado ya cocido luego que se sazone se aparta de la lumbre agregándole aceite y chiles en vinagre.

Bacalao a la Normanda.

Déjese el bacalao en remojo lo menos 12 horas y téngase cuidado de cambiar el agua 3 veces. Al cabo

Figura 126: Pescado y Bacalao a la normanda

120. Robalo de rueda

de este tiempo quítese se la piel y córtese en pedazos. Prepárense tantas papas como bacalao haya y todo junto íchese en una cacerola en la que apenas quede espacio. Cúbrase con agua y añádase una cebolla, un poco de perejil; hágase cocer media hora a fuego vivo y sin que haya mucho caldo. Antes de servirlo añádase una buena cantidad de manteca fresca.

Robalo de rueda.

Se ~~dora~~ bien y se parte en pedazos se frie en manteca y aceite, se rebana una buena cantidad de cebolla y se frie en el mismo aceite en que se frió el pescado, advirtiendo que la cebolla no ha de quedar dorada sino cocida. Echerle más aceite, un poco de vinagre, un polvo de pimienta y un poquito de tomillo. Se pone el

Figura 127: Robalo de rueda

121. Pescado alcaparrado y Pescado a la romana

pescado a que dé un pequeño hervor, se
echa en el platón y se adorna con pere-
jil fresco, chiles en vinagre y alcapa-
rras. Lo mismo puede hacerse con la
diferencia de agregarle manteca en vez
de aceite y repitiendo en ambos casos las
mismas operaciones.

Pescado Alcaparrado.

Se muele una buena cantidad de al-
caparras con un pedazo de pan re-
mojado y unos dientes de ajo pela-
dos, se frie todo en manteca y aceite
ya frito se incorpora el pescado ya
cocido. Si estuviera entero se pone en
un platón y se rocía todo él con es-
ta salsa.

Pescado a la Romana.

Huachinango ½ Kilo – ½ litro de leche
50 grs. de queso fresco, 30 grs. de man-
Tequilla, ½ limón 2 yemas de huev

Figura 128: Pescado alcaparrado y Pescado a la romana

1 cucharada de perejil picado, ½ cucha
rada de harina, 5 grs. de sal gruesa.
Sal y pimienta al gusto.
El pescado se limpia y mete al horno
por espacio de 20 minutos con medio
litro de agua y cuando está cocido se
saca se desmenuza y en una cace
rola se pone la mantequilla y cuan
do está fundida se añade una cu-
charada de harina, se bate con bati-
dor agregandole la leche poco a po-
co y sin dejar de mover se deja
hervir durante 10 minutos, se saca
y se agrega el pescado, el perejil
las yemas desleidas, el jugo del
limón, sal y pimienta, se mezcla
todo y se rellenan 12 conchitas po-
niéndoles encima el queso des-
menuzado y se meten al horno. Se
sirven calientes.

Figura 129: Pescado alcaparrado y Pescado a la romana

122. Huachinango en escabeche blanco

Huachinango en Escabeche Blanco (para 8 personas).
Rebanadas de huachinango 8 - aceite de oliva 1 decilitro, aceitunas 50 grs. ajos 2 dientes, vinagre 1/2 decalitro cebollas 2 - lechuga 1 - pimienta 1/2 cucharadita, Orégano de castilla 1/2 cucharadita, pimientos morrones o chiles del tiempo 4, sal al gusto.
El pescado se corta en rebanadas y se van colocando en una olla alternando con todo lo anotado en las cantidades.
Entre capa y capa bañándose con el aceite y vinagre. La cebolla y el ajo rebanan antes para ponerse en las capas. Los chiles o morrones se colocan encima de todo y cubriendo la boca de la olla con una servilleta mojada, se aprieta la tapa y se sienta al fuego lento durante 30 minutos. Se retira y se retira y se deja

Figura 130: Huachinango en escabeche blanco

123. Chiles nogados y Chiles rellenos de queso

enfriar para servirse adornando con hojas de lechugas. (Téngase cuidado de vaciarlo sin destrozar las rebanadas.)

Chiles Nogados.

Se cojen chiles poblanos y se asan después se cubren para que se pueda quitar la cáscara y las semillas y se ponen en agua de sal. Se prepara un picadillo de carne de pollo con jitomates, y cebolla un poco de perejil; se pelan unas nueces molíendolas para que se haga una salsa; se rellenan los chiles, la salsa debe de ser con una poca de manteca, una vez rellenos los chiles con el picadillo, se colocan en un plátón, cubriéndolos con la salsa.

Chiles rellenos de Queso.

Se rajan y se les sacan la semilla

Figura 131: Chiles nogados y Chiles rellenos de queso

124. Chiles curtidos

se ponen en agua de sal, se les muda el agua hasta que no pique, se pica cebolla, jitomate, en una sartén se pone aceite y se echa un poco del recaudo, se van rellenando los chiles con queso rallado y se echan en el recaudo, luego se cubren con el demás recaudo y se le agregan pedacitos de carne de cerdo tostado encima y se cuece a 2 fuegos.

Chiles Curtidos.

Se cortan los chiles por la cabeza hasta la mitad y después a lo largo para sacarles la semilla y se van poniendo en agua de sal, se mudan luego y se ponen en la lumbre hasta que cojen un color aceituna do no dejando que hierban.
En una sartén se pone aceite de oliva se le agrega unos dientes de ajo machacados rebanadas de cebolla, clavos

Figura 132: Chiles curtidos

125. Chalupitas

pimientas, canela en raja, hojas de laurel, pelbanatas de limón y zanahoria, cuando está frito, se le agregan los chiles que se van sacando del agua de sal se revuelven un poquito a que cojan el aceite y después se bajan, se vacían se dejan enfriar y se les pone vinagre a cubirlos.

Chalupitas.

Masa 1 Kilo - queso 1 Kilo, chiles secos en vinagre 6, aguacates 3, cebollas 4, chorizo 4, manteca 1/2 Kilo, frijoles cocidos 16 cucharadas, harina 2 cucharadas. La masa se muele con 1/4 Kilo de queso, la harina la sal necesaria, se hacen gorditas que se fríen en manteca, encima se les ponen los frijoles molidos y frito con cebolla, encima aguacates picado, queso rayado tracitos de chorizo frito, el chile picado y la cebolla picada.

Figura 133: Chalupitas

126. Enchiladas de huacamole y Chícharos con jamón

Enchiladas de Huacamole.

Jitomates 1 - cebolla 1 - chile 1 - carne de puerco 1/4 Kilo, - vinagre 2 cucharadas - aceite francés 3 cucharadas - aguacates 4 - manteca 150 gr., tortillas 32. En una cacerola se pone el jitomates asado pelado y molido cebolla picada, los aguacates pelados y desvaratados, aceite, vinagre y sal nuevamente. Las tortillas se untan de sal se pasan por manteca caliente y se les pone la carne cocida y deshebrada se enrollan y se pone una capa de tortillas y otra de aguacate.

Chícharos con Jamón

Se frie un diente de ajo, un chile poblano 1 cebolla (todo crudo). Después se muele con un pedazo de pan y en la misma manteca se frie jamón en tirilas y cuando ya está se le pone lo molido y los chícharos ya cocidos.

Figura 134: Enchiladas de huacamole y Chícharos con jamón

127. Sesos y Macarrón con jamón

SESOS.

Después de cocidos los sesos se muelen junto con 1/4 Kilo de lomo de puerco y 4 onzas de jamón, se fríe un jitomate, una cebolla y cuatro huevos, se le pone un poco de vino jerez y se mezcla todo. Se unta una cazuela de mantica, se colocan los sesos se le pone encima pan rallado y se pone al 2 fuegos.

Macarrón con Jamón

Macarrón 400 grs. - jamón corriente 100 grs. - chorizos 4 - jitomates 6 - cebollas 2 - 1 diente de ajo - perejil picado 3 cucharadas, pimienta molida 1/2 cucharadita - 1 ronca de agua, queso de flande 100 grs. mantequilla 2 cucharadas.

Se pone a cocer los macarrones en agua hirviendo, sal y 2 hojas de lau

Figura 135: Sesos y Macarrón con jamón

128. Torta de chícharos

el cuando están suaves se sacan y después de media hora se les quita el agua y se escurren se unta una cacerola con la mantequilla y se va poniendo una capa de macarrones otra de jamón y los chorizos cocidos y partidos en trocitos, otra de jitomate cebolla y ajos después de molidos y frito en mantequilla, otra de queso rallado revuelto con la rosca molida, la pimienta y el perejil procurando que la última sea de queso, se le pone un cucharón de caldo 4 cucharadas de aceite francés se pone en la hornilla caliente con una lata con lumbre encima y cuando esté ligeramente dorado se sirve.

Torta de Chícharos

Se limpian y se ponen a cocer los chícharos y se martajan con queso

Figura 136: Torta de chícharos

129. Torta de calabacitas, Torta de zanahoria y Camarones

se bate el huevo y allí se echan los chícharos, se hace la torta y se sirve con salsa.

Torta de Calabacitas

Se ponen a cocer y ya que estén se pican, se les echa queso fresco, se bate el huevo y se echan las calabacitas.

Torta de Zanahoria

Se cuecen las zanahorias, se pasten y se les saca el corazón, ya que están cocidas se muelen con queso se bate el huevo y se echa la zanahoria en él se pone la sartén con manteca se hacen con una cuchara tortilas y se frien. (Se comen con salsa).

Camarones

Partes iguales de jitomates y cebolla se muelen y se frien en aceite y manteca, agregándosele los camarones en pedaci-

Figura 137: Torta de calabacitas, Torta de zanahoria y Camarones

130. Ostiones guisados y Sopa de elote

tos y también aceitunas alcaparras, vinagre y un poco de aceite. Se dejan secar para ponerles polvo de pan frito en aceite y se sirven.

Ostiones Guisados.

Se frien en (aceite) manteca jitomates asados y molidos, cebolla, ajos picados y chile verde poblano en tiras.

Cuando está bien frito, se le agrega sal clavo pimienta, azafrán y comino, todo molido, aceite, vinagre, agua caliente, harina dorada en manteca y los ostiones ya cocidos, dejándolos hervir hasta que espese la cebolla.

Sopa de Elote.

Se toma una cazuela y se ~~mete~~ vierte en ella la cantidad de leche necesaria, se muele una poquita de cebolla, jitomate todo junto se cuela, sal a gusto, el elote se rebana molién-

Figura 138: Ostiones guisados y Sopa de elote

131. Sopa de tortuga y Sopa de espárragos

dose parte de éste el cual se agrega al contenido de la cazuela, dejándo ésta que hierva se le vacía los granos de ella.

Sopa de tortuga.

Ya cortada en pedazos y quitado el pellejo se pone a cocer, luego se prepara el recado, se asa el tomate moliéndolo, se pica cebolla, moliendo especies finas, friendo con la cebolla en pedacitos, agregando el tomate y cuando esté bien frito se le agrega el caldo y la tortuga. encima se le pone perejil picado y una cucharada de vino jeréz dulce, pasas y almendras.

Sopa de Espárragos.

En una cacerola se pone mantequilla se espalvorea una poca de harina, hasta que esté dorada una vez dorada se le agrega el agua de los espárra-

Figura 139: Sopa de tortuga y Sopa de espárragos

132. Sopa de macarrón italiana y Sopa criolla

gos y al mismo tiempo se agregan estos mismos en pedacitos, se vacían en la sopera y se le echa una poca de leche hirviendo.

Sopa de Macarrón Italiana.

Se cuecen los macarrones con sal, 1 hojita de laurel cuando están cocidos se escurren, se prepara tomate asado un pedazo de cebolla y un diente de ajo, todo esto bien molido y perejil picado, luego se frie en manteca o mantequilla, se ~~toma~~ pone en un platón una capa de salsa y otra de macarrón luego se cubren con la demás salsa, se les pone queso rallado encima y se pone a 2 fuegos.

Sopa Criolla.

Se frie en manteca jitómate asado y molido, habiendo frito antes en la mis-

Figura 140: Sopa de macarrón italiana y Sopa criolla

133. Sopa de jaibas

mue mantica una poca de harina, en se-
guida se le pone caldo, que lleva ya
unas yemas de huevo cocidas, desba-
ratadas. Después se agregan las cla-
ras bien picadas y una poquita de
salsa inglesa. Se sirve con rebana-
das de pan frito.

Sopa de Jaibas.

Las jaibas ya peladas, se bañan con
jugo de limón sal y pimienta, deján
dolas en ese estado durante 2 horas
Enseguida, se prepara un caldillo
en la forma siguiente: Se frie en
aceite un diente de ajo, se retira una
vez que se ha dorado, se agrega ha-
rina, media cucharadita de pimien-
ta, jitomate y cebolla picados en cru-
do, se dejan freir se sazonan con sal
y pimienta y se agrega 1 litro de agua
se deja hervir, y se mezclan zanaho-
rias mondadas, partidas en cuadri-

Figura 141: Sopa de jaibas

134. Sopa de ajo

tos o figurilas, papas en la misma forma
picada perejil finamente, se deja nuevamente a que hierva todo esto y por
último se agregan las jaibas preparadas en la forma ya explicada, se
deja a que éstas se cuezan agregando un poco de caldo y ~~y~~ agua de
manera que ésta sopa quede suficientemente aguada, pero teniendo cuidado de que hierva lo suficiente para
no perder el sazón. Pocos momentos
antes de servirse se agregan unas
aceitunas picadas.

Sopa de Ajo.

Se frien los ajos, cortados, en aceite de
buena calidad, cuando estén bien
fritos, pero no quemados se echa
sal, pimentón y la cantidad de
agua necesaria, el pimentón conviene
echado en seguida del agua para
que no se queme con el aceite muy

Figura 142: Sopa de ajo. Se frien los ajos, cortados en aceite.

135. Sopa escarchada

filó, se echará las rebanadas de pan y se deja ~~hervir~~ cocer. Si se quiere se escaldan huevos encima del pan.

Sopa Escarchada.

Se aliñan con aceite y vinagre en un ~~baile~~ plato, algunas rebanadas de pan muy finas y separadamente se pone hervir en una sartén agua con sal en la que se echa un huevo. Cuando la clara de este empieza a cuajarse y la yema está blanda, se separa la yema con una cuchara y se revuelve con el pan que se ha preparado en el plato, sobre el que se vertirá después el contenido de la sartén se mueve de nuevo y se sirve. Por cada plato de sopa debe ponerse un huevo.

Figura 143: Sopa escarchada

136. Sopa de papa a la veracruzana y Sopa de puré de garbanzo

Sopa de Papas a la Veracruzana

Se cuecen las papas, en seguida se muelen y se disuelven en agua o caldo, se pone a hervir cebolla molida, jitomate asado y molido y rajas de chile verde con esto se sazona el caldillo en que se disolvieron las papas y se agrega un poco de pimienta y mantequilla siendo esto un poco antes de quitarlo de la lumbre, se puede servir con pedacitos de pan frito.

Sopa de puré de Garbanzo.

Se pone a remojar desde la víspera 500 grs. de garbanzo en agua, con una pizca de sal, al siguiente día se ponen a cocer en una olla con 4 lts. de agua, 4 dientes de ajo, 2 cebollas grandes, 4 clavos de especias, 10 grs. de pimienta 6 cucharadas sopre-

Figura 144: Sopa de papa a la veracruzana y Sopa de puré de garbanzo

137. Sopa de betabel

ras de aceite y una cucharadita de sal gruesa, se deja cocer durante 4 horas a fuego lento, luego se pasan los garbanzos por una coladera y se sazonan de sal y pimienta esta sopa se pone en baño de María para que se conserve caliente y se sirve con unos pedacitos de pan dorado en la lumbre, debe tener la consistencia de una crema ligera.

Sopa de Betabel.

Cocidos los betabeles y escurridos del agua, se muelen con poco chile ancho desvenado, se le mezcla bisoelho frío queso pimienta y nuez moscada, todo en polvo. Con esto y unos huevos batidos y la sal necesaria se hacen una torta en manteca que se divide en alfajorcitos y ya fritos se ponen en caldo bien sazonado y se sirve la sopa.

Figura 145: Sopa de betabel

138. Sopa de chícharos

Sopa de Chícharos.

Después de espumado el puchero se aparta una cantidad de caldo y en ese caldo se ponen a cocer los chícharos con unas cabezas de cebolla partidas en gajos, procurando que los chícharos no se deshagan luego se tomará una menudencia de pan y se despedaza a que dede en migajitas, bien deshechas, se le revuelve un huevo entero sin batir, un poco de perejil bien picadito, una raspadura de nuez moscada y media cucharada de manteguilla y sal al gusto, se deja como un cuarto de hora reposando, luego se hacen unas albondiguitas que se van echando al caldo, que ha de estar hirviendo y un poquito mas de manteguilla, la sal necesaria y se deja sazonar un rato.

Figura 146: Sopa de chícharos

139. Sopa de ostiones y Sopa de vigilia

Sopa de Ostiones

Se ponen en una cacerola 100 grs. de mantequilla, 50 grs. de harina, se les agrega 1/4 litro de agua se los ostiones, bien sean de lata o frescos. Luego que comienza a hervir se le agregan 2 litros de leche cocida y se sigue agitando con el batidor cuando vuelve a hervir, se saca de la lumbre y se le pone sal y pimienta, el jugo de un limón grande, 4 yemas de huevo y un poco de perejil picado finamente, se mezcla todo con la salsa y se le agregan 3 docenas de ostiones. (Se pone la sopa en baño María y se sirve caliente.)

Sopa de Vigilia.

Se cuecen garbanzos, habas secas peladas, cebollas, arroz, col, nabos y calabacitas en agua suficiente, se frie jitomates asado y molido, cebo

Figura 147: Sopa de ostiones y Sopa de vigilia

140. Sopa de chícharos

lla bien picada, perejil un polvo de nuez moscada y de pimienta. Todo esto frito y con la sal necesaria, se le pone al caldo en que se cocieron las verduras y se deja sazonar. Se sirve con pedacito de pan frito en manteca.

Sopa de Chícharos

Se pone un litro de agua a hervir y se echan 60 grs. de chícharos tiernos con una poca de sal y vicarbonato, después de cocidos se refrescan con agua fria y se muelen para hacer el puré. Después en una cacerola se ponen 15 grs. de mantequilla fresca con una cebolla picada y una cucharada chica de harina, se agita con una cuchara de palo hasta que obtenga un color rubio la harina y se le agrega un jitomate asado y molido, agregando 2 litros de caldo, se deja hervir 25 minutos y se cuela por un

Figura 148: Sopa de chícharos

141. Pescado con chile ancho y Tamales de elote y huevo

colador, añadiéndole sal y pimienta al gusto. Se sirve caliente con cuadritos de pan frito en manteca.

Pescado con Chile Ancho.

Se muele chile ancho remojado, con ajos, pimienta, clavo y canela y se frie en manteca con cebolla, ya que está a medio freir se deslie con agua un poco de pan molido y mojado, se deja cocer en ese caldo el pescado crudo, se añade orégano en polvo y vinagre.

Tamales de elote y Huevo.

Se descabezan unos elotes tiernos, se muelen los granos bajando esta masa con leche. Se le agrega una poca de leche a esta masa y se endulza. Se

Figura 149: Pescado con chile ancho y Tamales de elote y huevo

142. Tamales de elote con mole

pone este especie de atole a la lumbre con unas rajas de canela y luego que ha hervido lo suficiente para que al moverse se vea el fondo del cazo, se retira de la lumbre y se van agregando uno a uno los huevos necesarios, batiendo rápidamente. Esta masa vuelve a licuar un poco con los huevos y entonces se ponen dentro de las hojas de maíz hervidas previamente en agua de anís. Se colocan en una olla y que se cuezan al vapor.

Tamales de Elote con Mole.

Elotes grandes 24 - manteca 300 grs. azúcar 300 grs. - carne de puerco 1/2 Kilo - chile anchos 8. - epasote una rama. A los elotes se les quitan las hojas se remojan y se muelen, se baten con la manteca fundida y se le pone la sal necesaria, se le agrega el azúcar

Figura 150: Tamales de elote con mole

143. Mole y estofado seco

y ya que está bien incorporada se pone de esta masa en las hojas de los elotes y en el centro se le pone una cucharada de mole y una rama de epazote. Se cocen al vapor.

Mole. – Los chilcauchos se desvenan, se remojan y se muelen se fríen se le pone un poco de caldo donde se coció la carne y se le pone la carne partida en trocitos.

Estofado Seco

Se hacen cecinitas de carne de puerco muy delgadas, se unta una cazuela de manteca y se pone una capa de carne y otra de recaudo consistiendo en hiebas de olor, un pedacito de chocolate, vinagre papas rebanadas y chícharos y luego otra de carne y otra de recaudo. Se pone a fuego manso con lumbre encima cuidando de que no se queme.

Figura 151: Mole y estofado seco

144. Rosca de zanahoria

...s. de mantequilla, 100 grs. de azúcar
... de ciruelas pasas deshuesadas.
...e acrema la mantequilla se agregan
...s yemas una a una y la leche des-
...lé y la harina se revuelve suaremen
... con el royal con espátula de madera
...e engrasa el molde perfectamente
...n la mantequilla, luego se estien
... el azúcar rociandole bien el fon
... se colocan las ciruelas a que cu-
...n todo y se vacía la pasta, se mete
... horno caliente, al sacarlo se vol
...a inmediatamente.

Rosca de Zanahoria

...zanahoria, 1/4 de harina 1 cucha
...rita de carbonato 1 cucharadita
...royal 1 cucharadita de canela
...lida, 2 huevos 200 grs. de mante-
...lla, 50 grs. de pasitas. 50 grs. de
...z y 1/4 de azúcar
...e pela la zanahoria ~~en~~ cruda

Figura 152: Rosca de zanahoria. Recorte de periódico

145. Rosca de ciruela

za de azúcar (225 grs.) 2 huevos, 200
de harina y 1/2 taza de leche, 3 cuchara
tas de royal, 1 cucharadita de canela
rayadura de limón verde.
Se ablanda la mantequilla o manteca
y se le añade el azúcar y las yemas d
los huevos batiendo bien todo. Separa
mente se cernen la harina el roy
y la canela y se añaden alternativa
te con la leche a la masa anterior
sando todo después las claras de hu
vos bien batidas. Se cuece la
por espacio de 35 a 40 minutos en
horno de temperatura media, has
dola despuesta en molde engr
do y enharinado.

Rosca de ciruela pa
125 grs. de mantequilla, 3 yemas,
de leche condensada Nestlé, 1/4 de
2 cucharaditas de Royal, 3 c
Canelas para el fondo del molde

Figura 153: Rosca de ciruela

146. Pastel de maizena

natas. Se baten las natas junto con el
azúcar, ya que están bien cremosas se le
ponen uno a uno los huevos y des-
pués, la harina, maizena y royal, esto
bien cernido y poco a poco la leche
todo se bate muy bien y se le pone
la vainilla. Hecho vez todo bien bat-
do se vacía en moldes engrasados y
enharinados, no quedando muy llenos
y se hornea.

Pastel de Maizena

200 grs. de harina, 200 grs. de Mai-
na, 200 grs. de mantequilla, 6 huevos
200 grs. de azúcar, 2 cucharadas de
yal. Se baten la mantequilla con el
azúcar hasta cremar, después se le
en los huevos uno a uno y después
le agrega el harina y el Royal y
parte las claras a punto de nie-
se le agrega a la pasta
revuelve todo suavecito
molde y hornea.

Figura 154: Pastel de maizena

147. Pastel y pan de natas

Pastel de Natas

1/4 K. azúcar, 1/4 Kilo harina 1 cucha-
dita de royal, 4 huevos, 1 vaso de natas
frescas. Se revuelve perfectamente el
royal con la harina y luego se le
agregan los huevos, el azúcar y las
tas batiendo todo junto. Se pone a
horno que debe estar libio porque
cuando está fuerte no sube y se a
maza. Adorno para el pastel: 6
blillas de chocolate de vainilla, 1/4 Kilo
de mantequilla. Se pone el chocolate
derretir en un trastecito y se bate
bien la mantequilla y luego se va
volviendo con el chocolate, después se
decora con unas cerezas y unos ani
tos, dándole la forma que se desea.

Pan de Natas.

grs. de azúcar 400 grs. de h
de leche, 3 huevos, 2 cuch
, 100 grs. de maizena
vainilla, una taza d

Figura 155: Pastel y pan de natas

148. Roast beef de filete

ro en Vino.

Se limpia el lomo, se golpea y se
echa con jamón y chorizo. Se fríe en
manteca con cebolla y ajos picados,
cuando esté frito se vacía en una
olla untada de manteca, agregán-
dole un poco de vino jerez, pasas,
canela y clavos en polvo. Se tapa
olla y se pone a hervir a fuego ma
. Se toma con ensalada.

Roast beef de filete.

Se toma un pedazo de filete poniéndo
sal y untándole manteca con la pun
de un cuchillo. En una cacerola
la carne se pone a cocer en para lum.
con su propio jugo por espacio de
un cuarto de hora. Después de cocido
y para servirlo a la mesa se le pon
papas cocidas y doradas en manteca.

Figura 156: Roast beef de filete

149. Filete a la mexicana

Filete a la Mexi

toma un Kilo de filete y se le quit
gordos y los pellejos, limpiándolo
seguida con un lienzo húmedo.
frie en seguida en manteca, y
ne ha dorado ligeramente se agrega
pa hasta cubrir el trozo de carne y
deja que suelte el hervor. Pasados 15
minutos se sazona con sal y pimienta.
regan tambien unos jitomates asados
olidos a los que se les habrá molido
les pasilla tostados y remojados, un
de ajo, 1 raja de canela, 1 clavo y
a de laurel. Todo colado se agrega
aldillo dejando hervir la olla nue
amente hasta pasar 20 minutos, despu
los cuales se agrega 1/2 vaso de pulq
deja hervir por 1 hora. El filete ya
cido se rebana y para servirlo se
regan unas papas cocidas por separ
y fritas en mantequilla dorándol
latón con hojas de lechuga.

Figura 157: Filete a la mexicana

150. Tapa interior

Figura 158: Tapa interior

151. Contra portada

Figura 159: Contra portada

152. Créditos

Documento terminado de construir en Diciembre del 2024. Armado con LateX y pandoc por Iván Mejía Fabela.

URL del repositorio para bajar los recetarios https://github.com/koffer/recetario-veracruz

URL del editor https://medioyforma.com