

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 vienesés	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 en vinado	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 Chabacano.

Azúcar 600 grs., claras de huevo 6, chabacanos 24, 2 higos cubiertos. Se pelan los chabacanos en agua hirviendo, se toman 100 g de azúcar se pone en una cacerola, se moja y se pone a la lumbre cuando hierven se sacan y se tapan. En una paila sobre se pone el azúcar con los chabacanos deshuesados, se está moviendo y cuando se le ve el fondo a la paila se saca y ya que está tibia se le agregan las claras batidas frente de turrón y se sigue batiendo para un mismo lado, cuando está horneada en un plato y se decora con higos cubiertos.

Pan para Pastel

1 kilo de harina - 1 kilo de azúcar
7 cucharaditas de royal, 4 barras de mantequilla Gloria, 10 huevos
el zumo de ocho limones verdes
litro de leche. Se acomoda 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 pone 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 batir muy bien las claras y se le vacíen a la mezcla anterior sin batir sólo revolviendo y se vacía a moldes engrasados y enharinados y se cuece a temperatura moderada.

Donas de Chocolate

2 huevos, 1 taza de azúcar, 1 taza de leche, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de mazapán, 4 cucharaditas de polvos de hornear, 50 grs de chocolate $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal, 4 cucharadas de mantequilla derretida 3 $\frac{1}{2}$ tazas de harina cernida, 1 taza de aceite de batir los huevos, si agregar la

Figura 3: Donas de chocolate

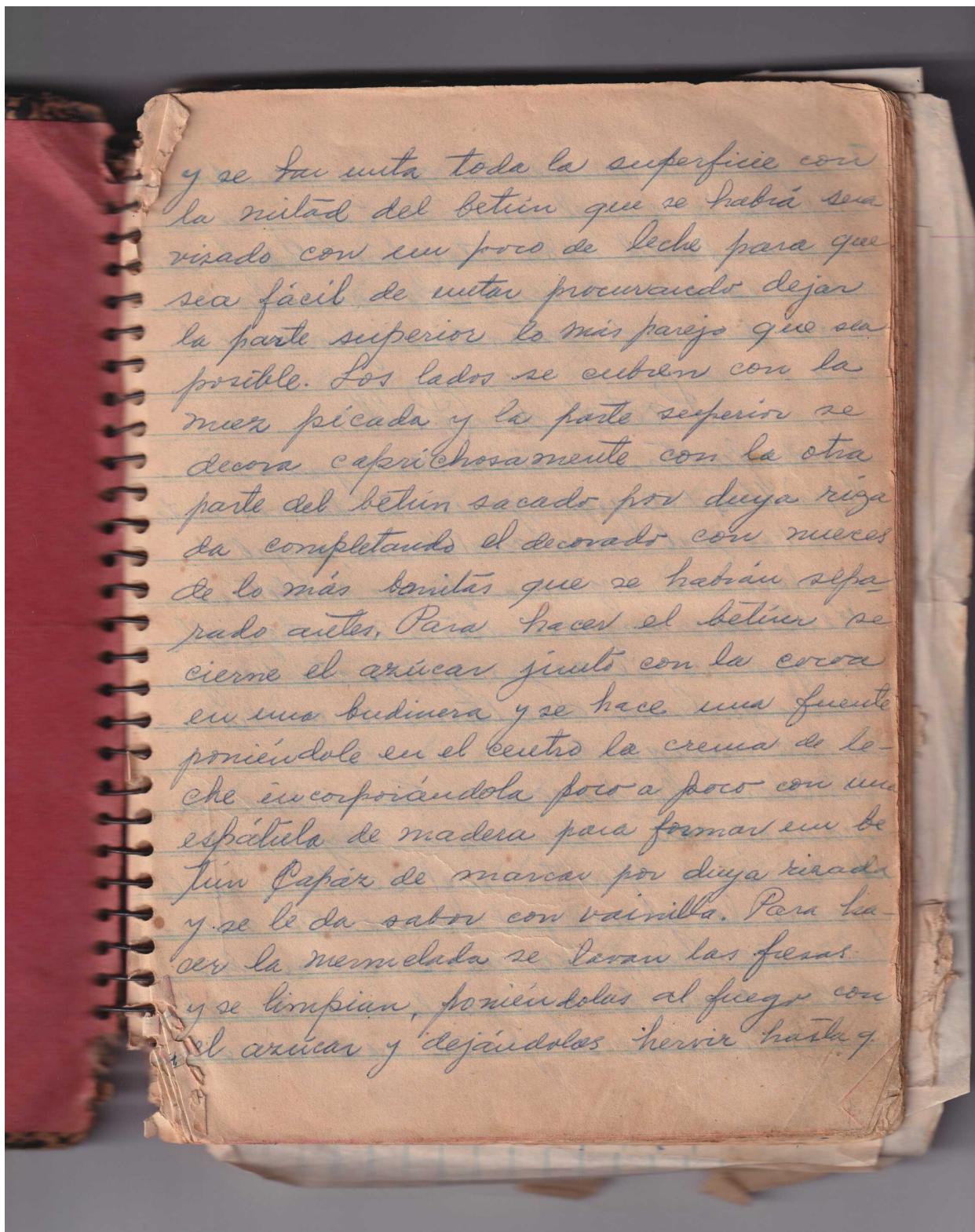


Figura 4: Donas de chocolate

5. Pastel de pollo

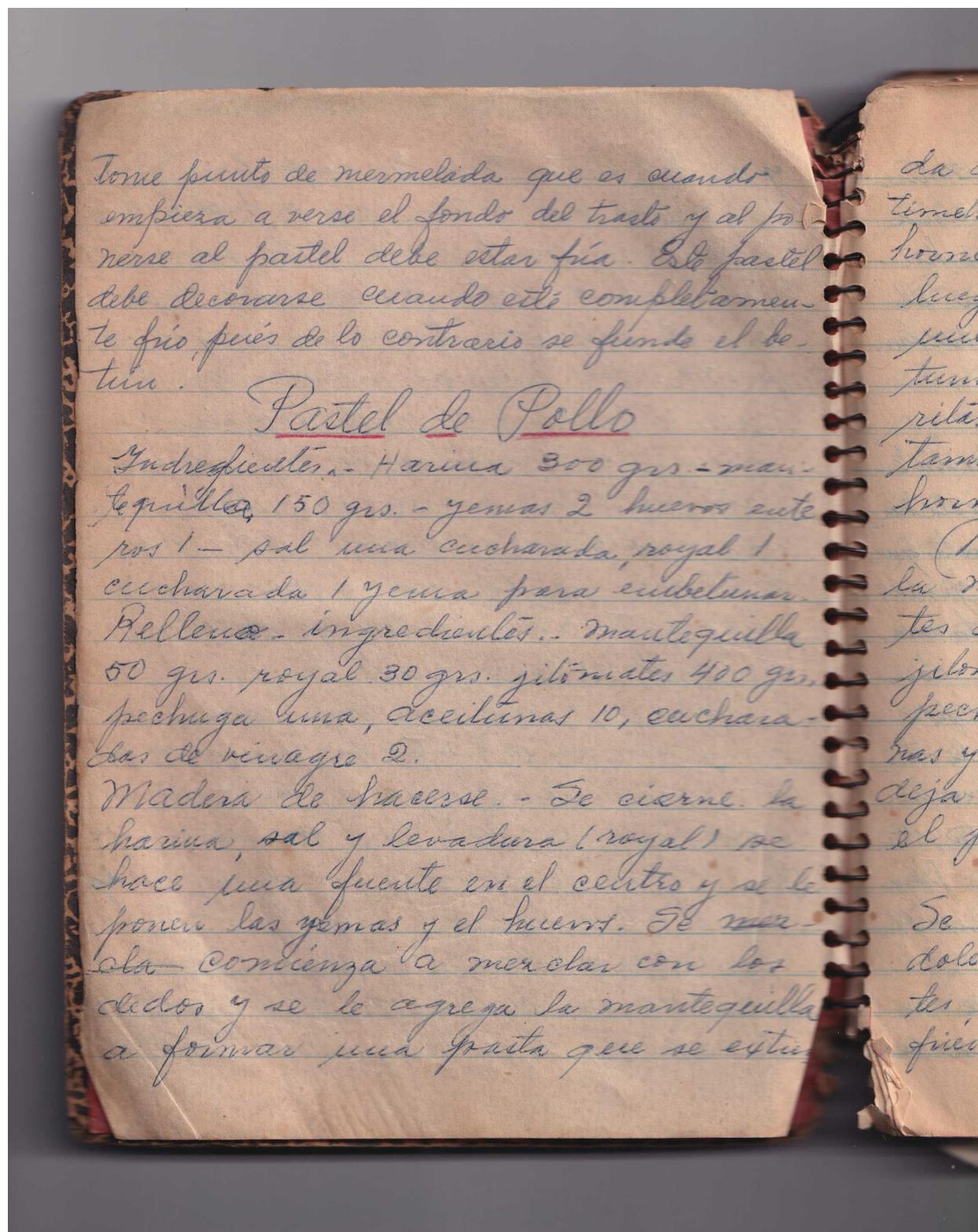


Figura 5: Pastel de pollo

6. Pastel de pescado

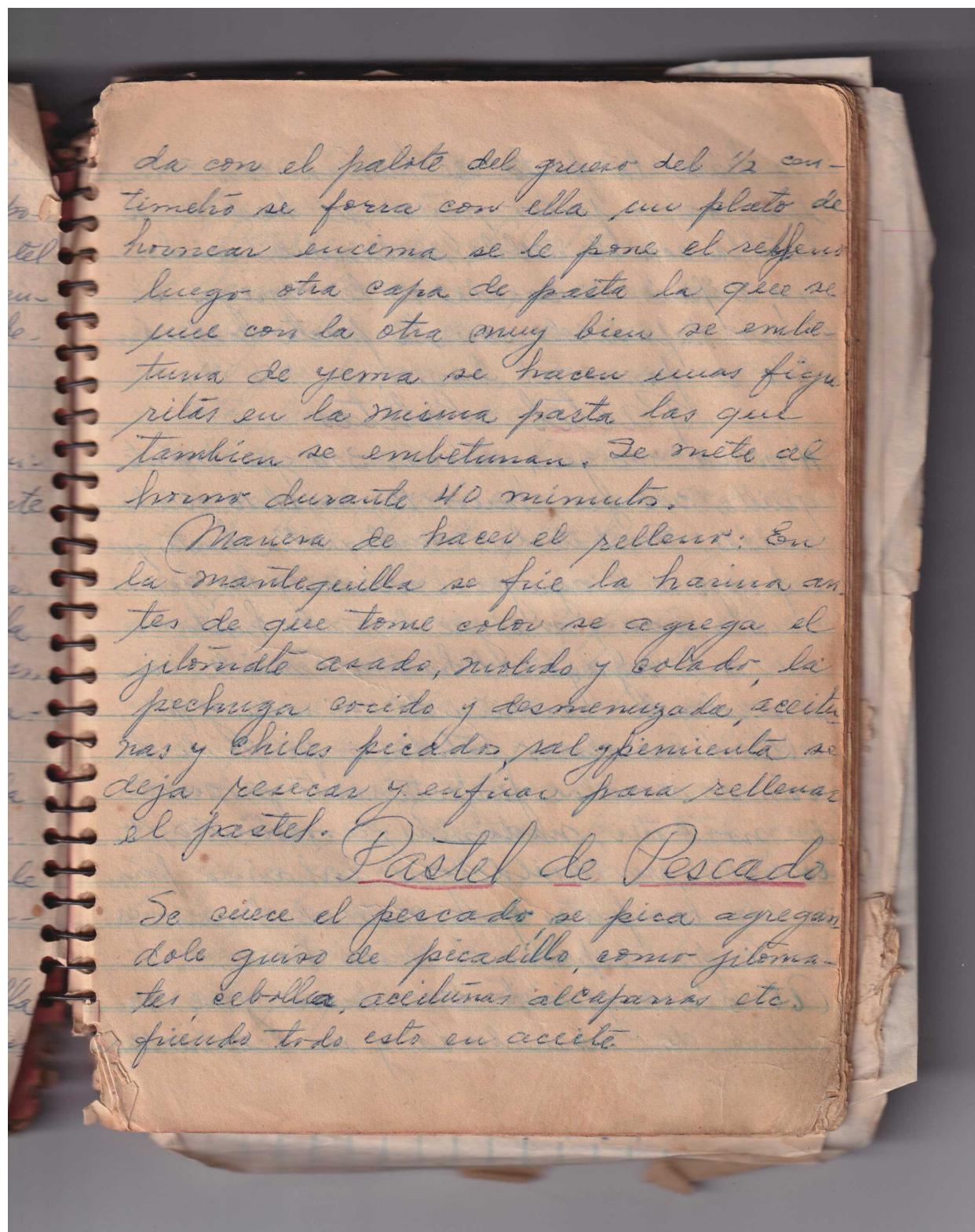


Figura 6: Pastel de pescado

7. Pastel de dados

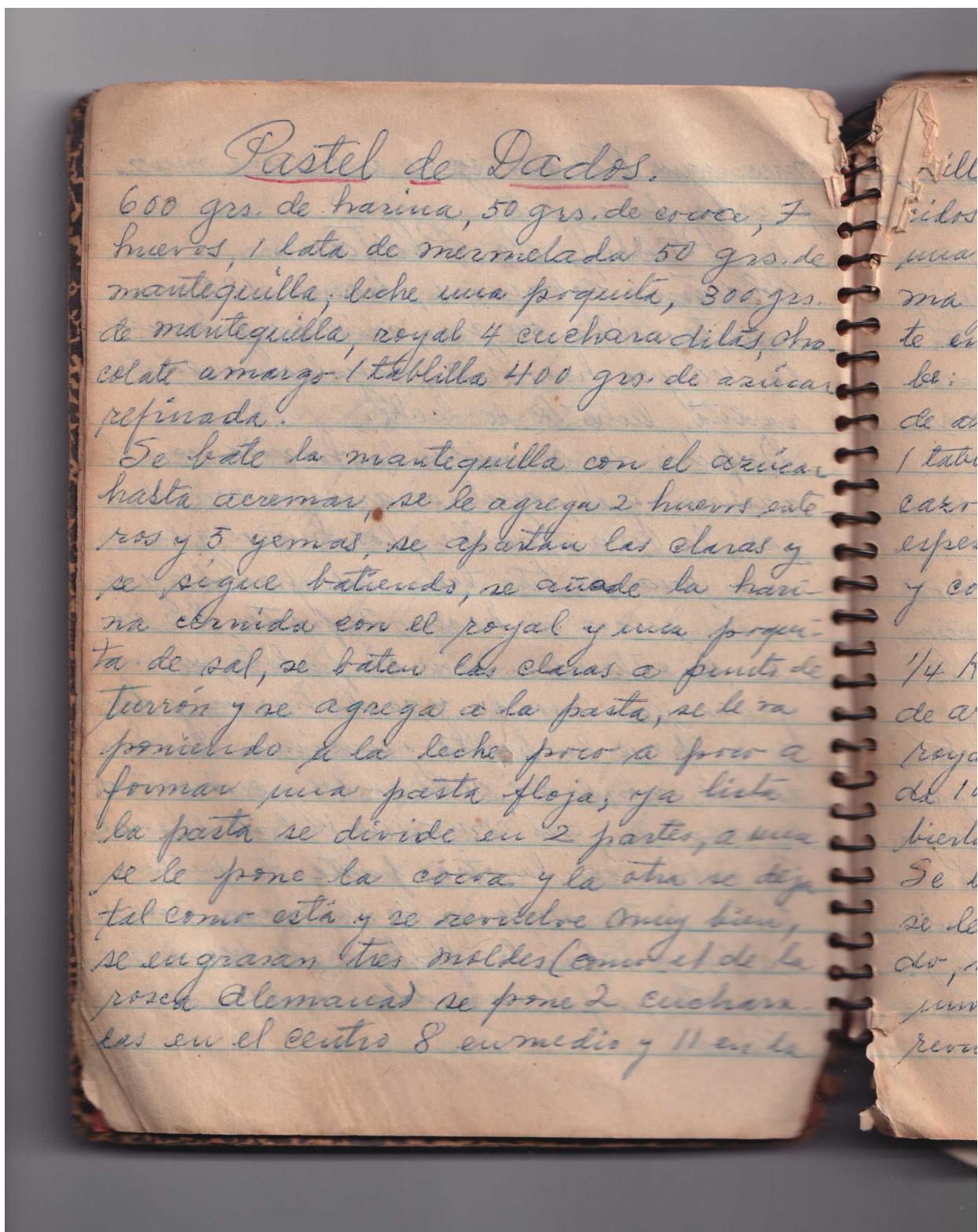


Figura 7: Pastel de dados

8. Pastel de coco

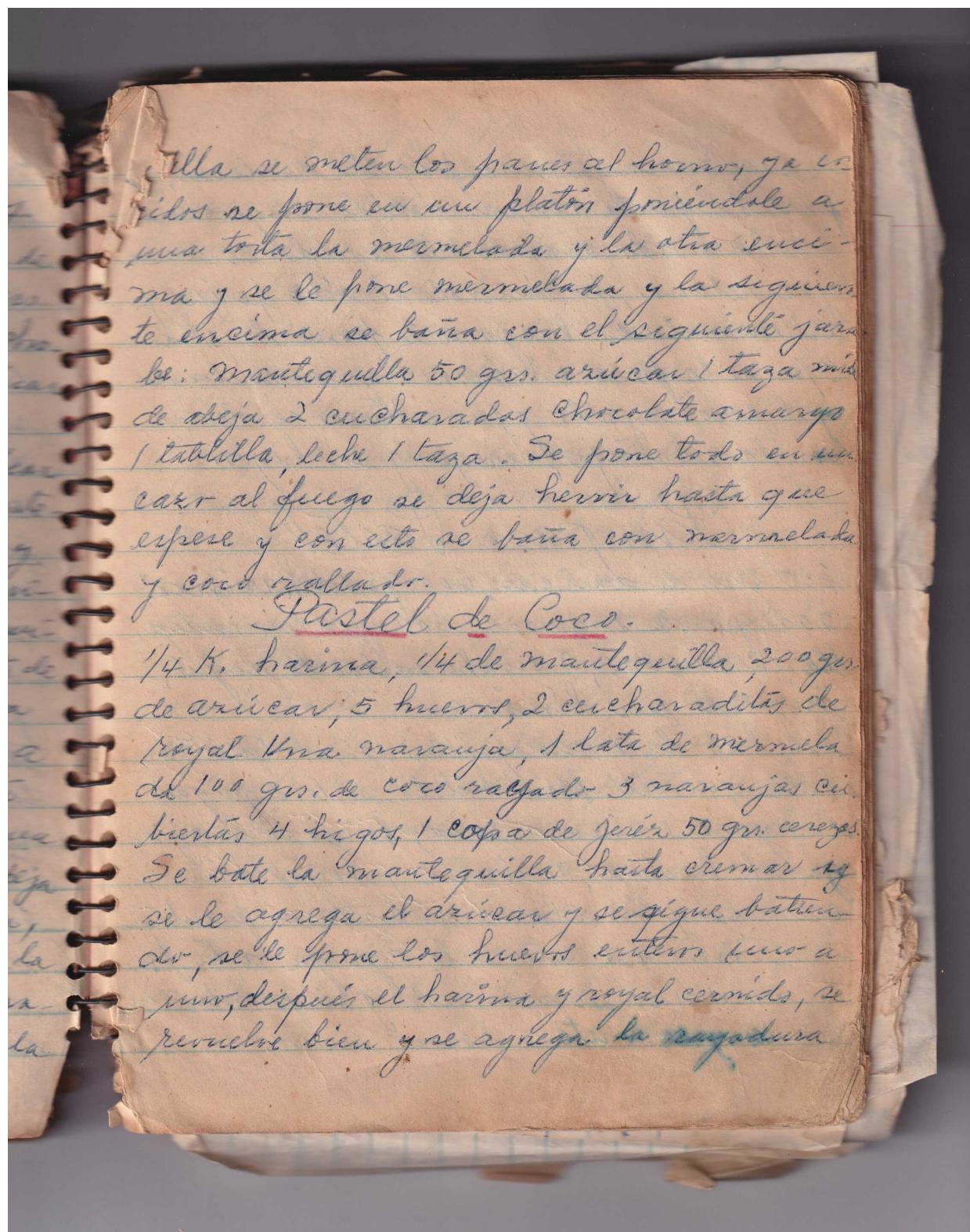


Figura 8: Pastel de coco

9. Pan para pastel

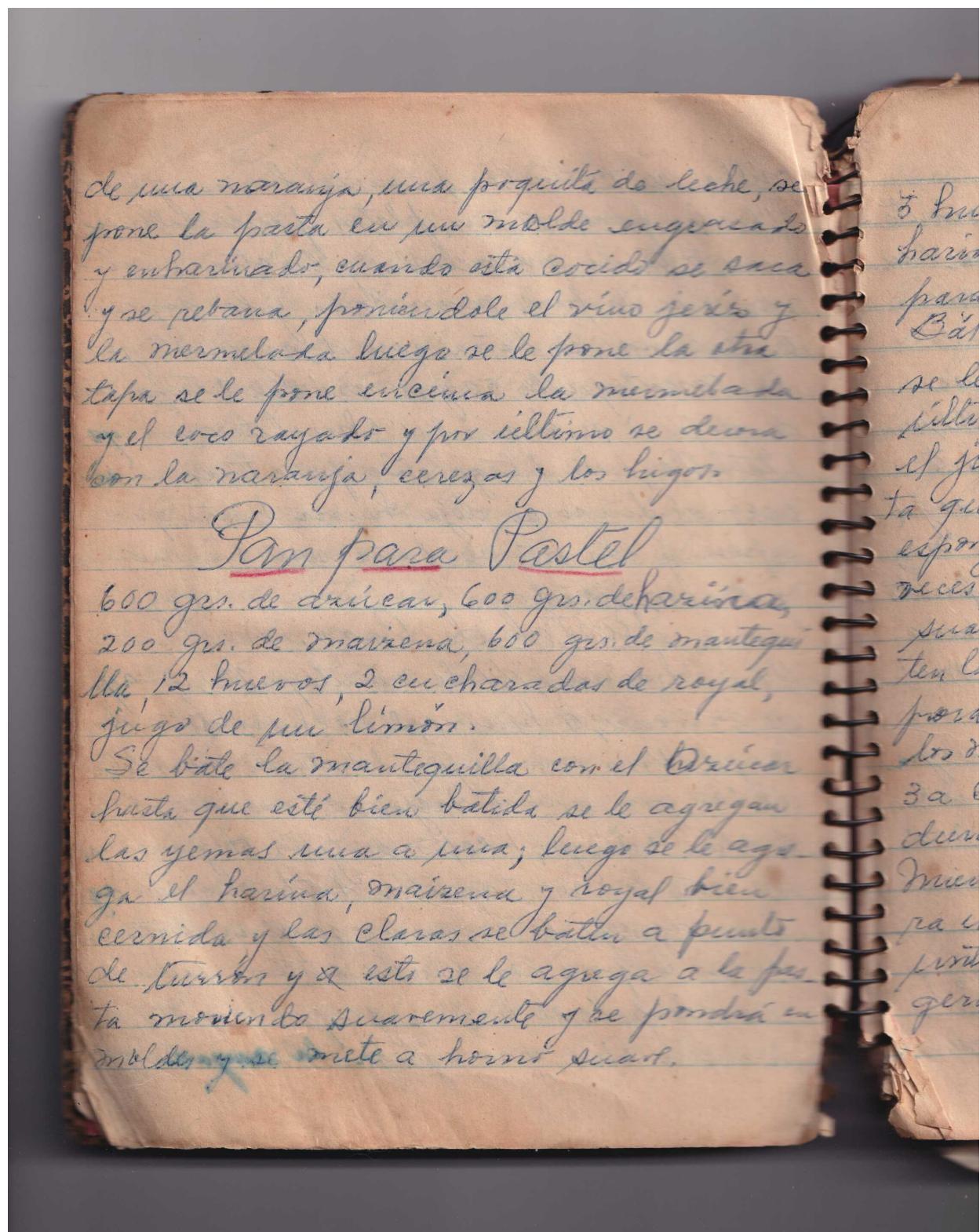


Figura 9: Pan para pastel

10. Pastel vienés

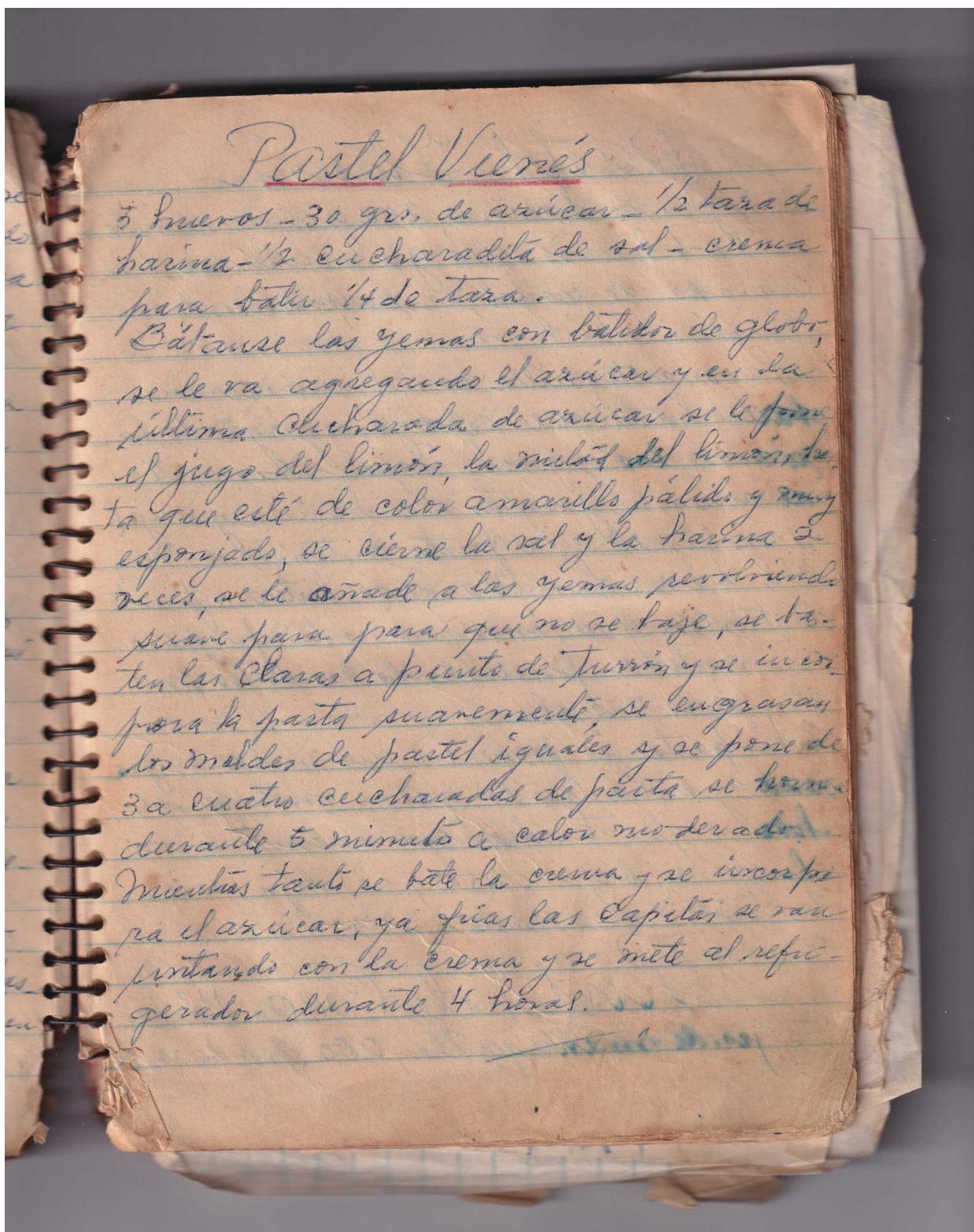


Figura 10: Pastel vienés

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 bate hasta que espume agregando una a una las yemas. Separadamente se ciernen juntas la harina y royal. Mezclando a la pasta anterior se mezcla bien. Las claras se baten a punto de turron 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 oja 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 aran-

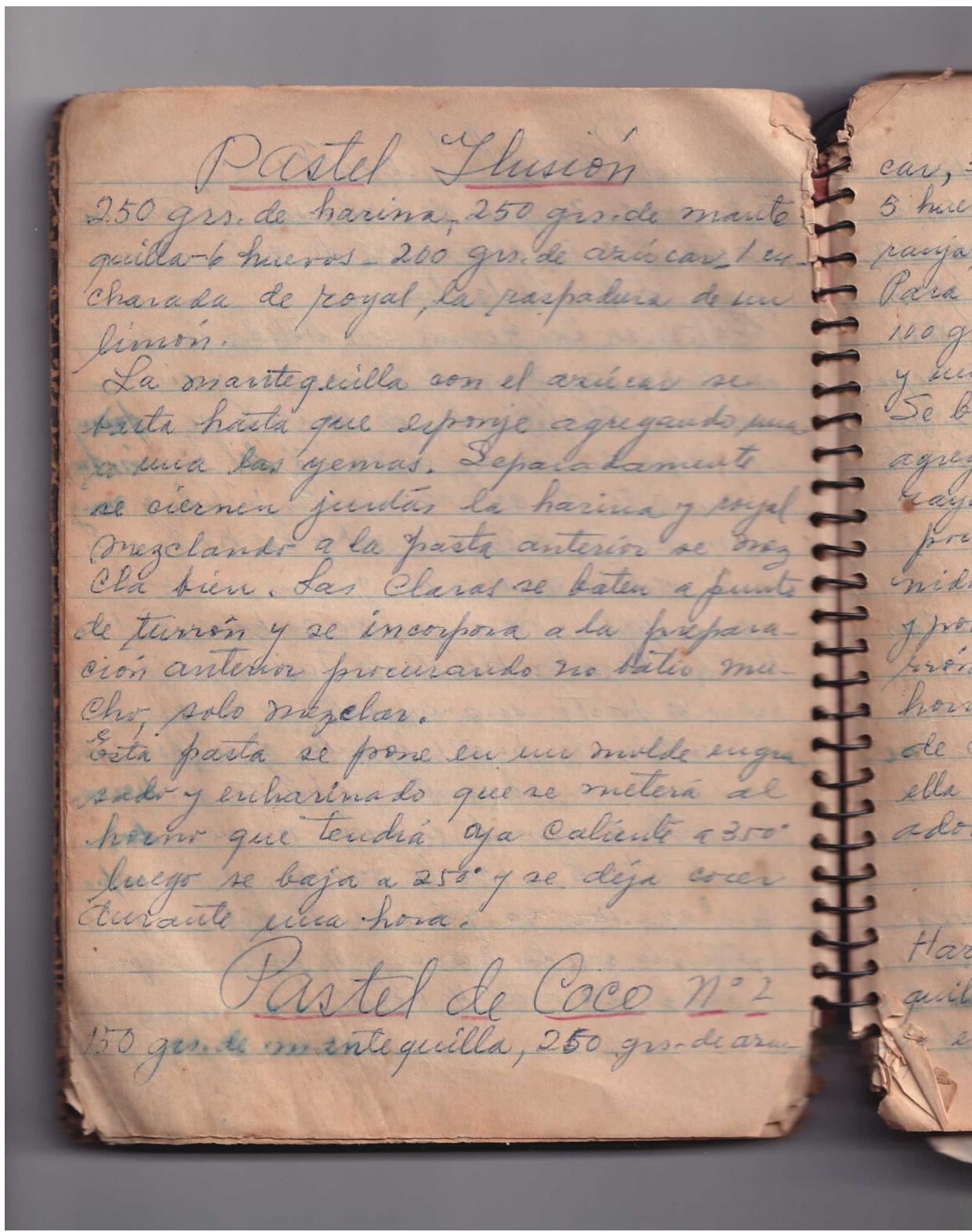


Figura 11: Pastel ilusión y pastel de coco n2

12. Pastelitos de nuez

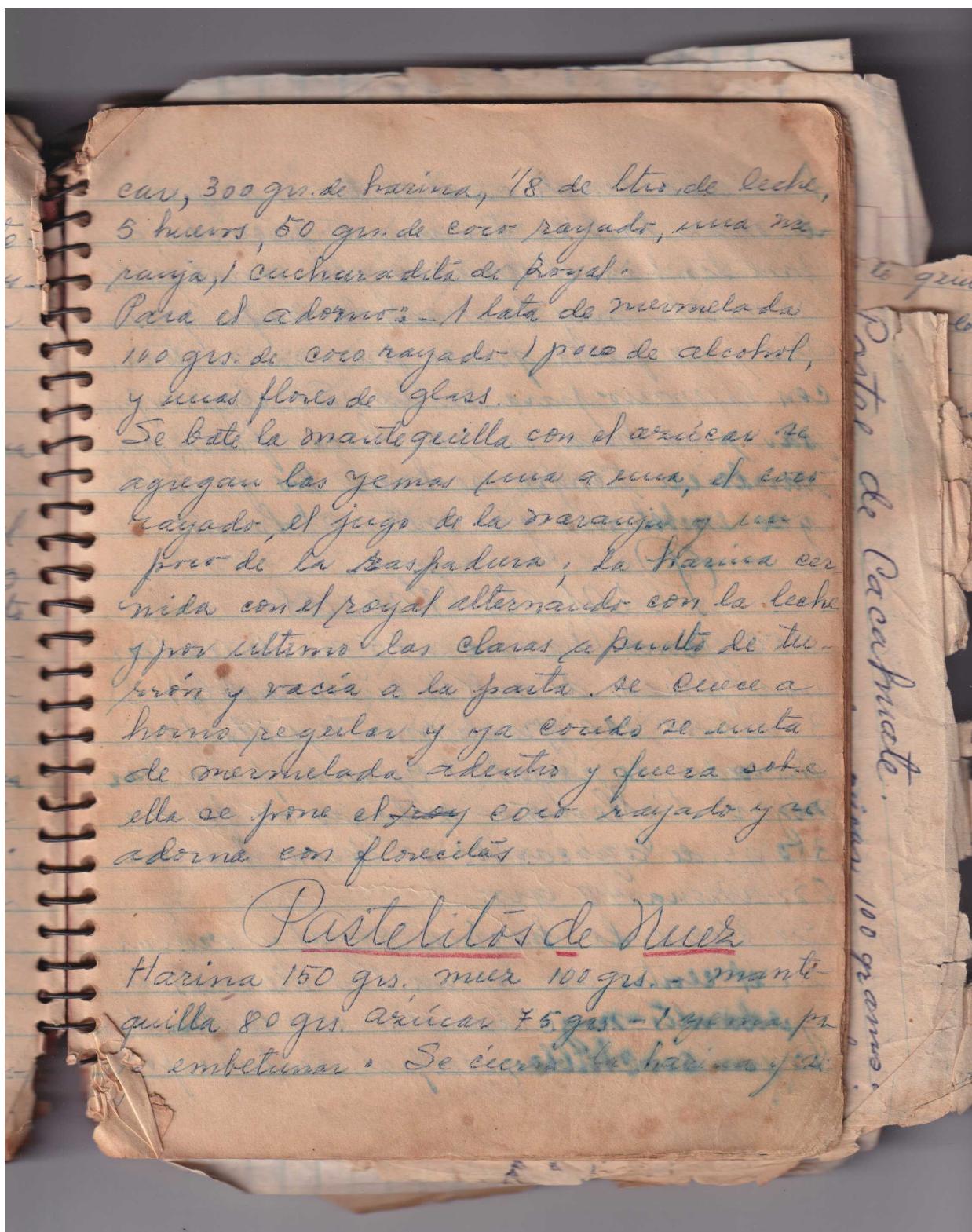


Figura 12: Pastelitos de nuez

13. Pay de fresas

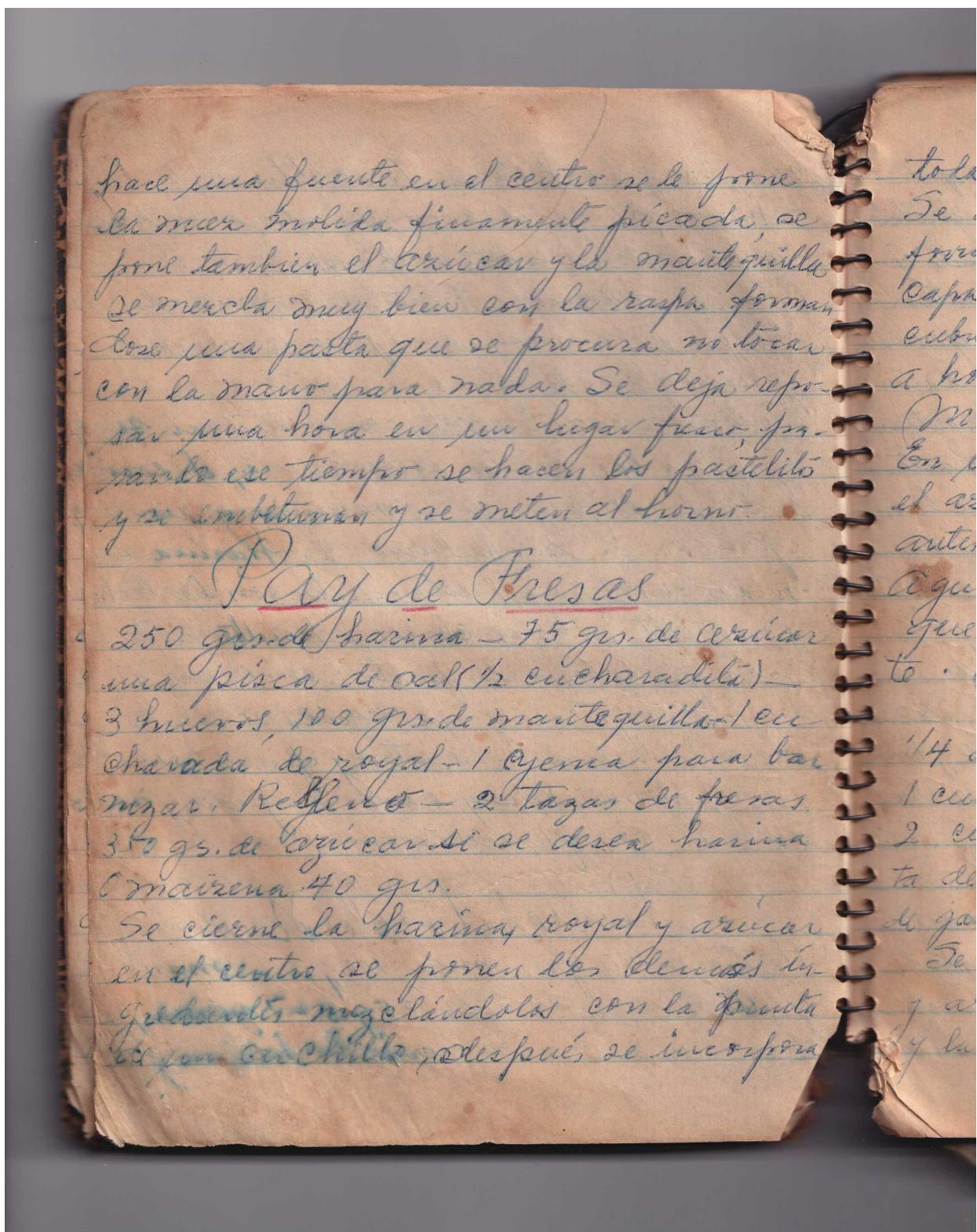


Figura 13: Pay de fresas

14. Pay de queso y jamón

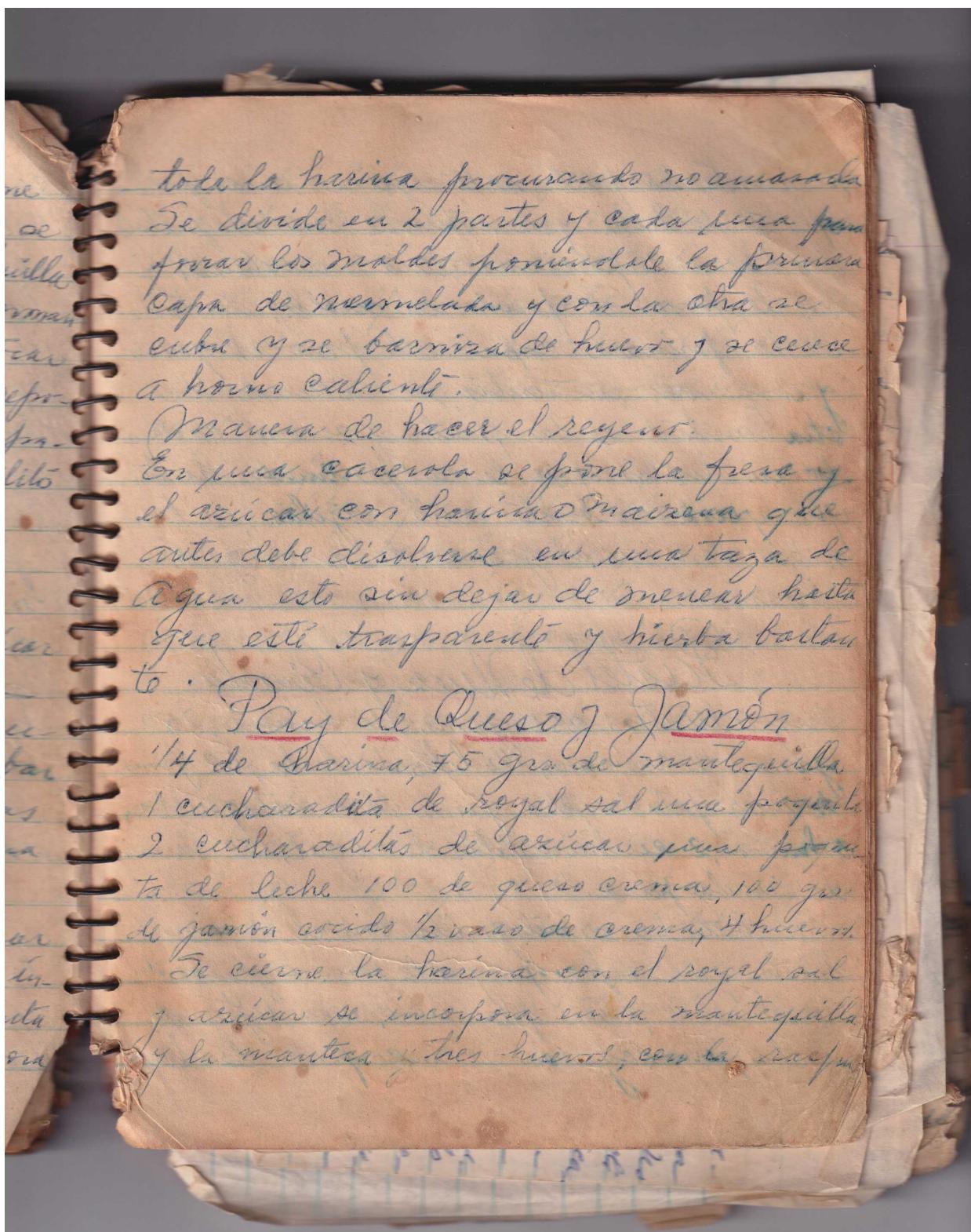


Figura 14: Pay de queso y jamón

15. Pastel de nuez y ciruela

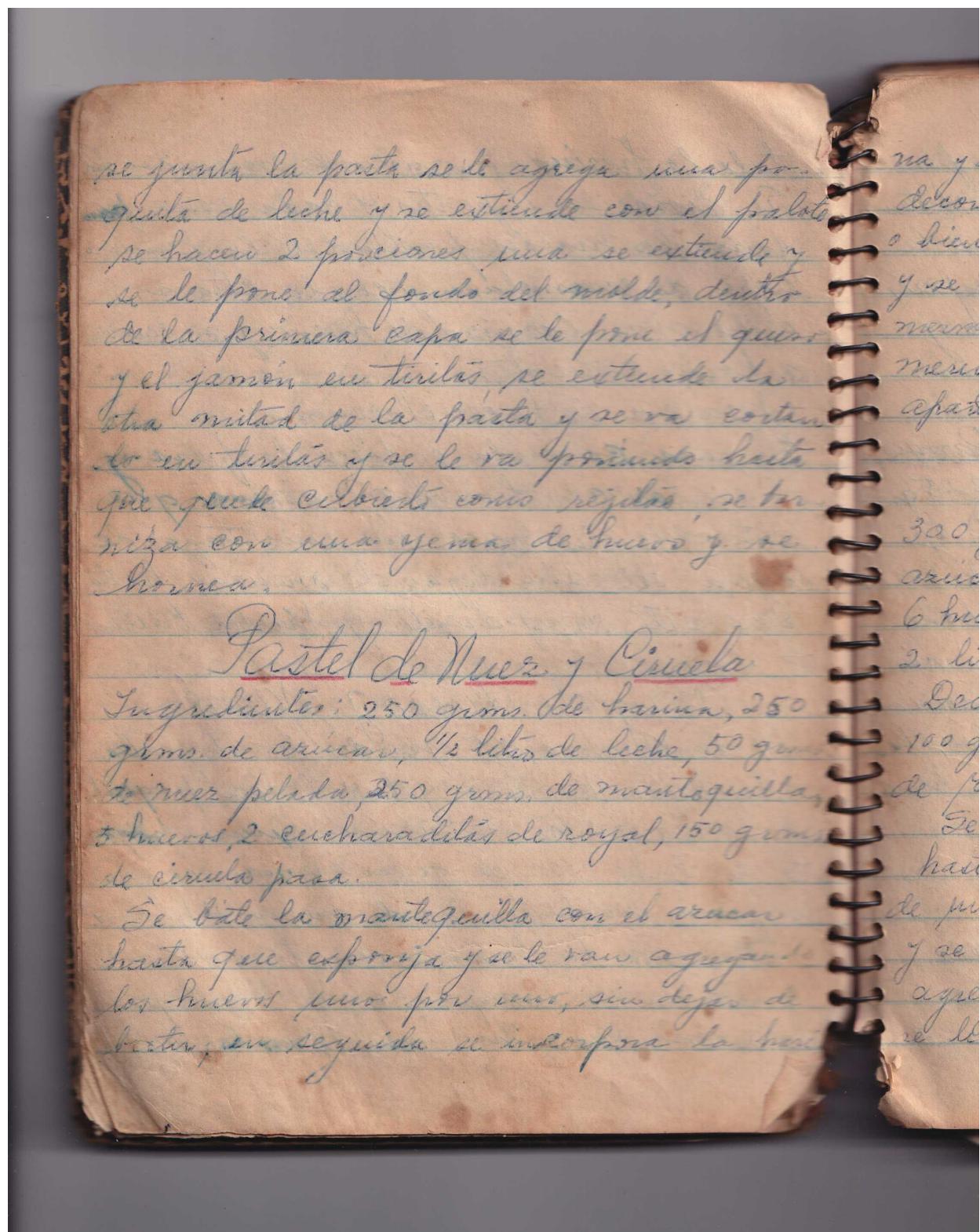


Figura 15: Pastel de nuez y ciruela

16. Panqué riquísimo

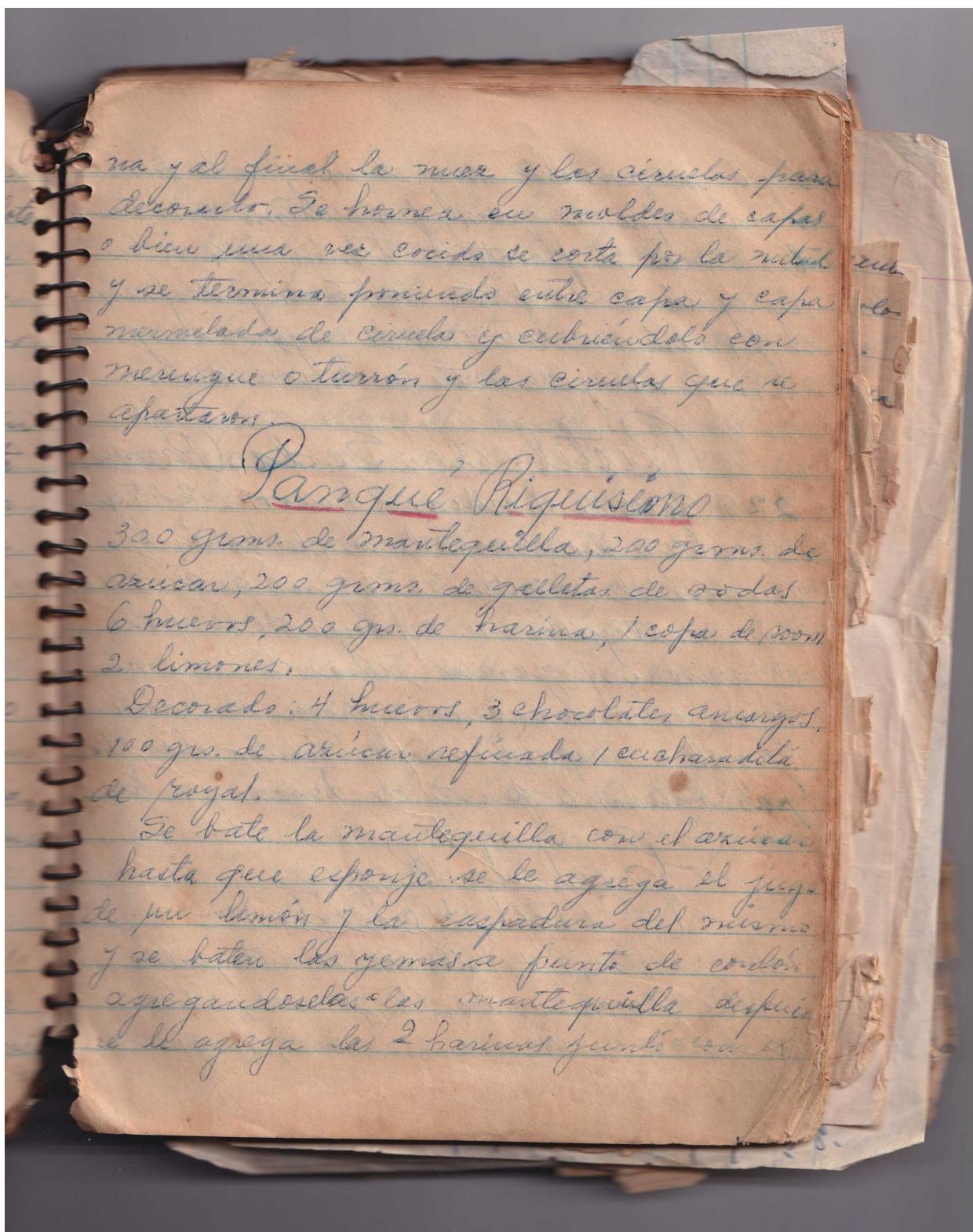


Figura 16: Panqué riquísimo

17. Pastel de seda

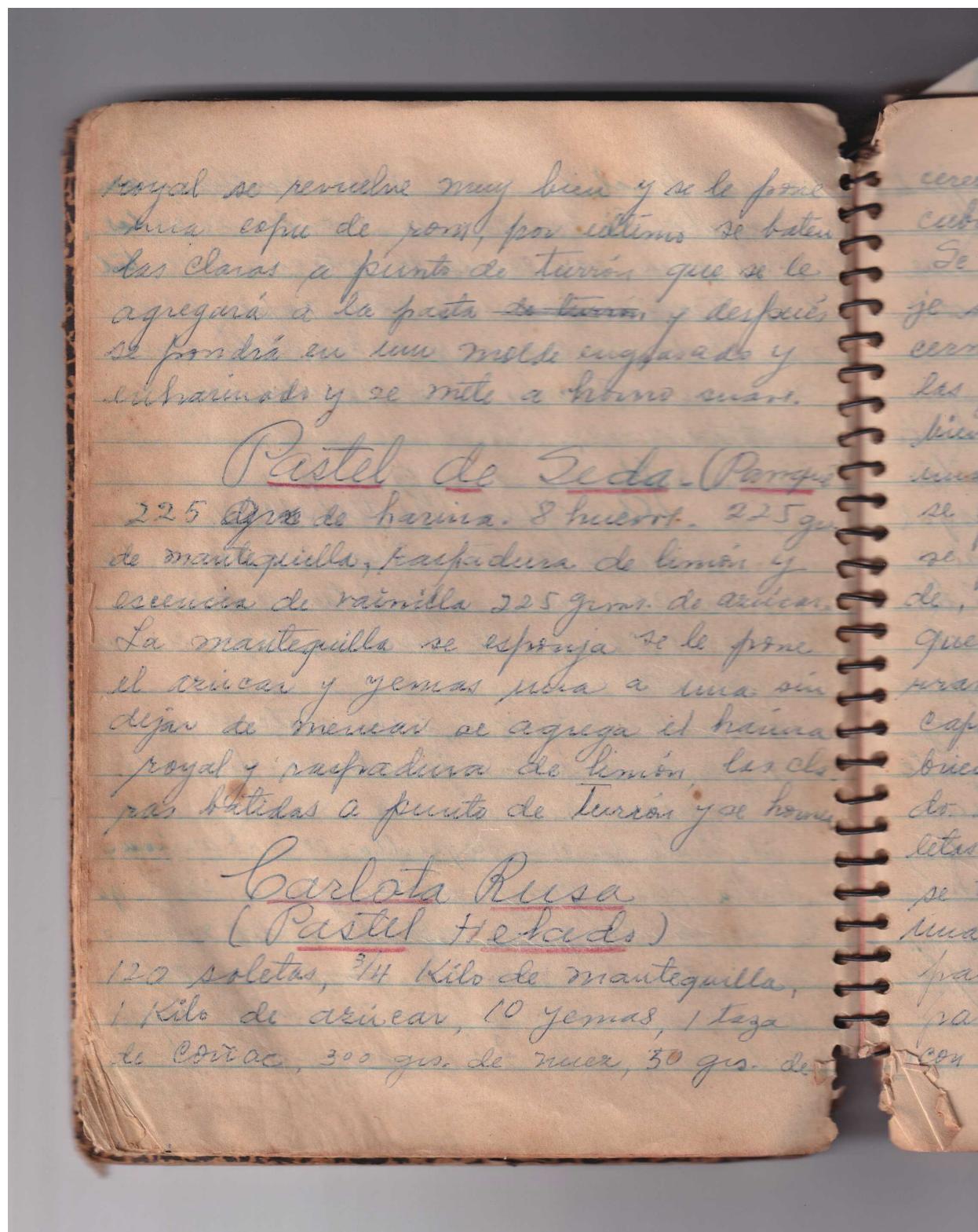


Figura 17: Pastel de seda y Carlota rusa

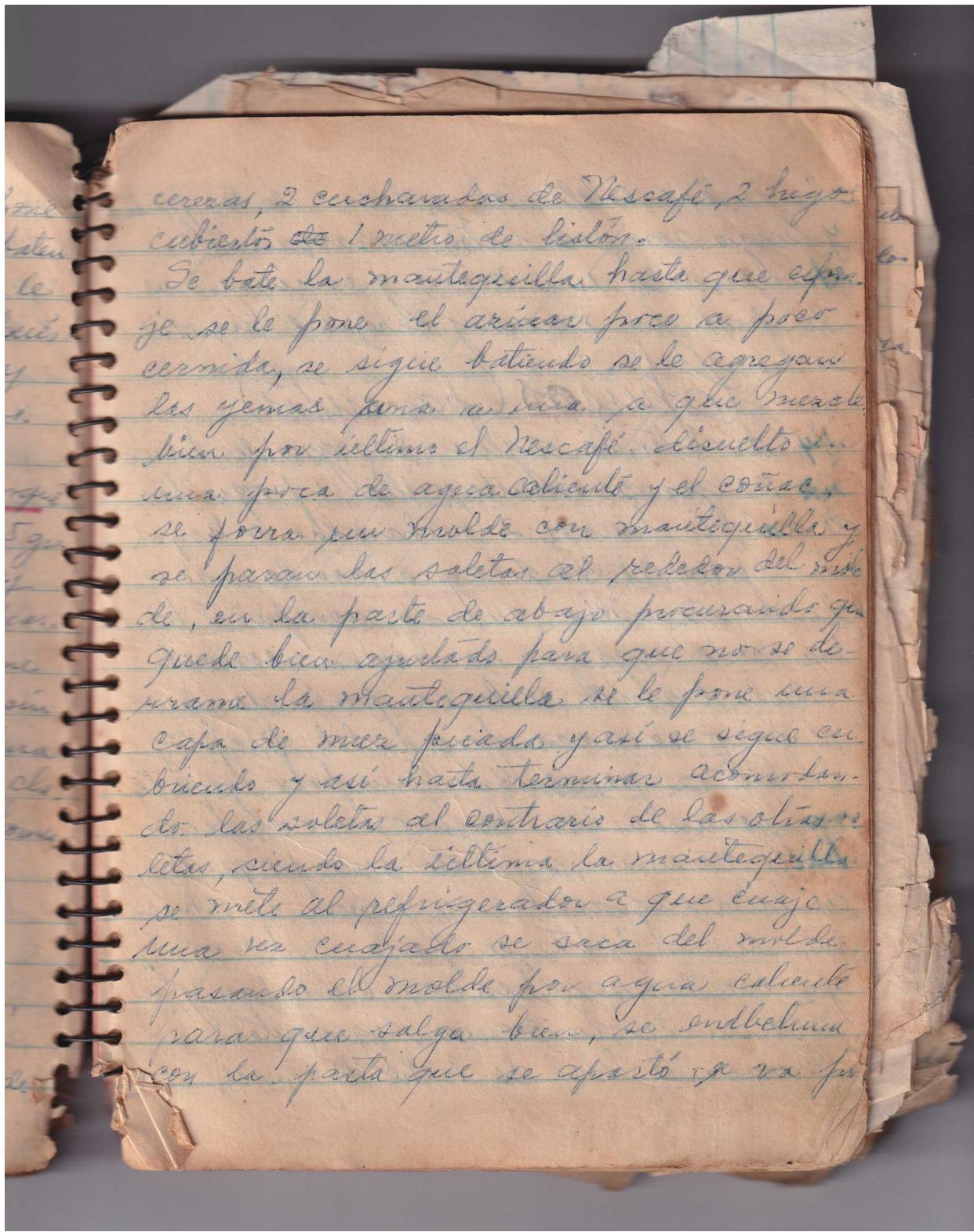


Figura 18: Carlota rusa

18. Chusos

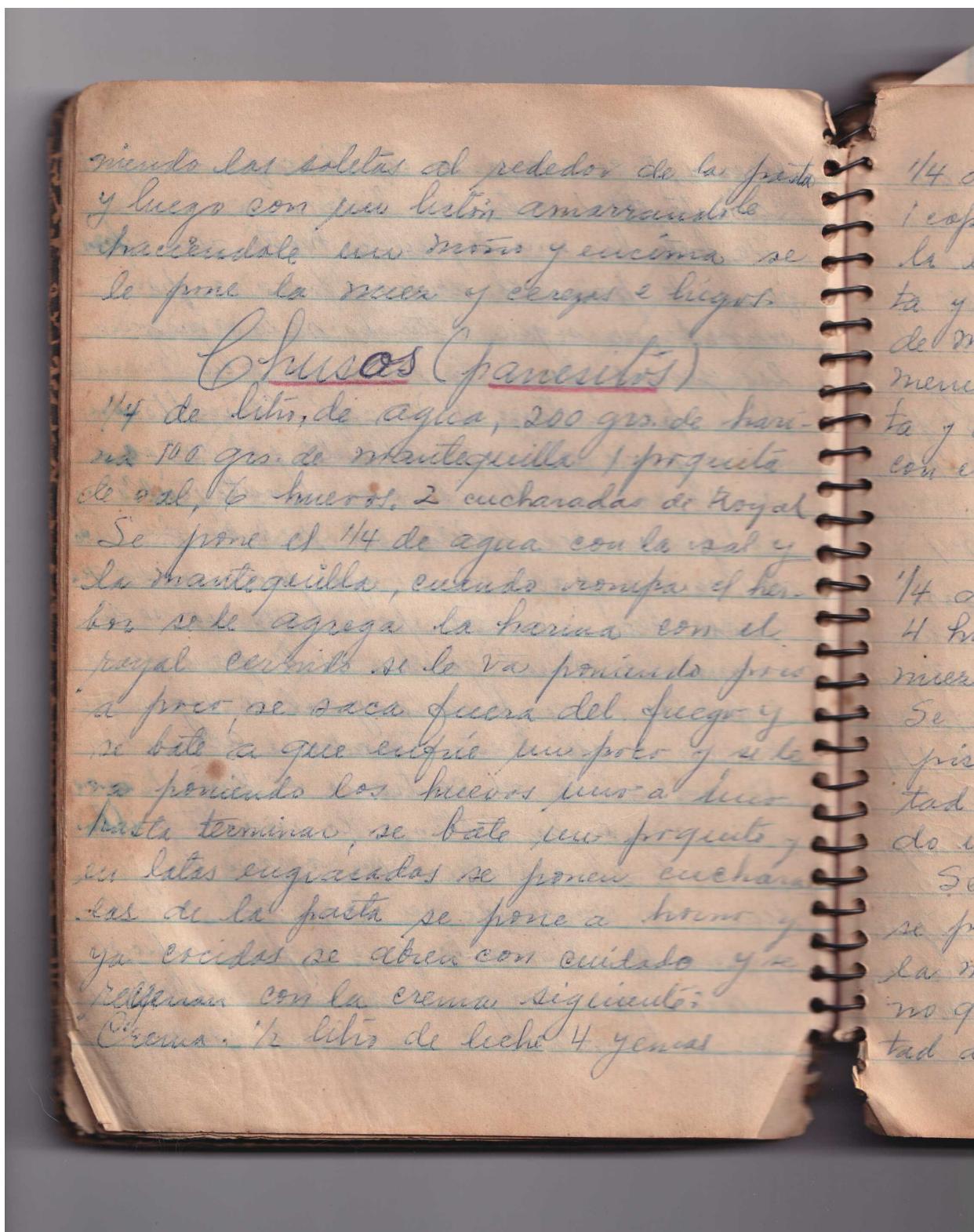


Figura 19: Chusos (panesitos)

19. Rosca imperial

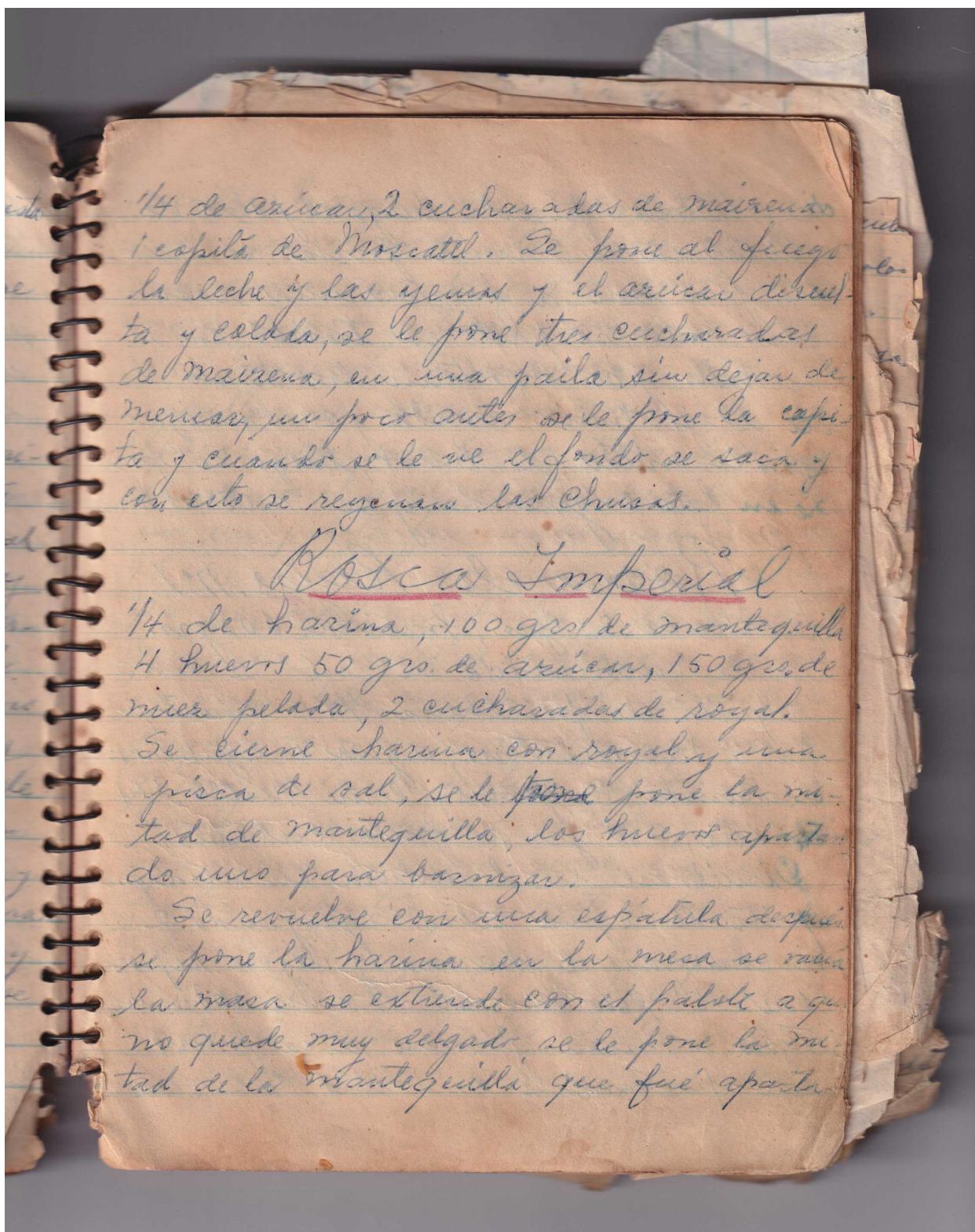


Figura 20: Rosca imperial

20. Rosca de reyes n1

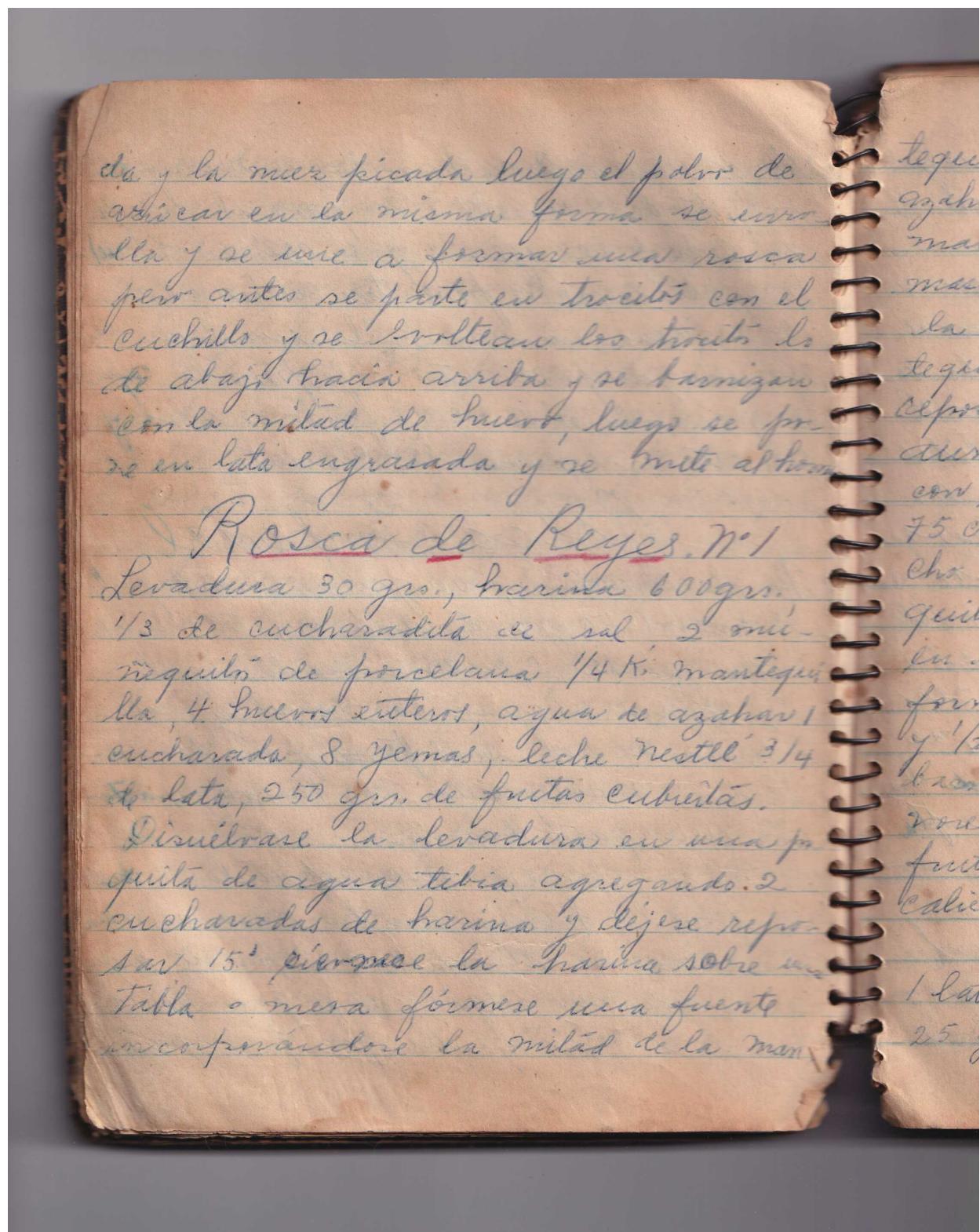


Figura 21: Rosca de reyes n1

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

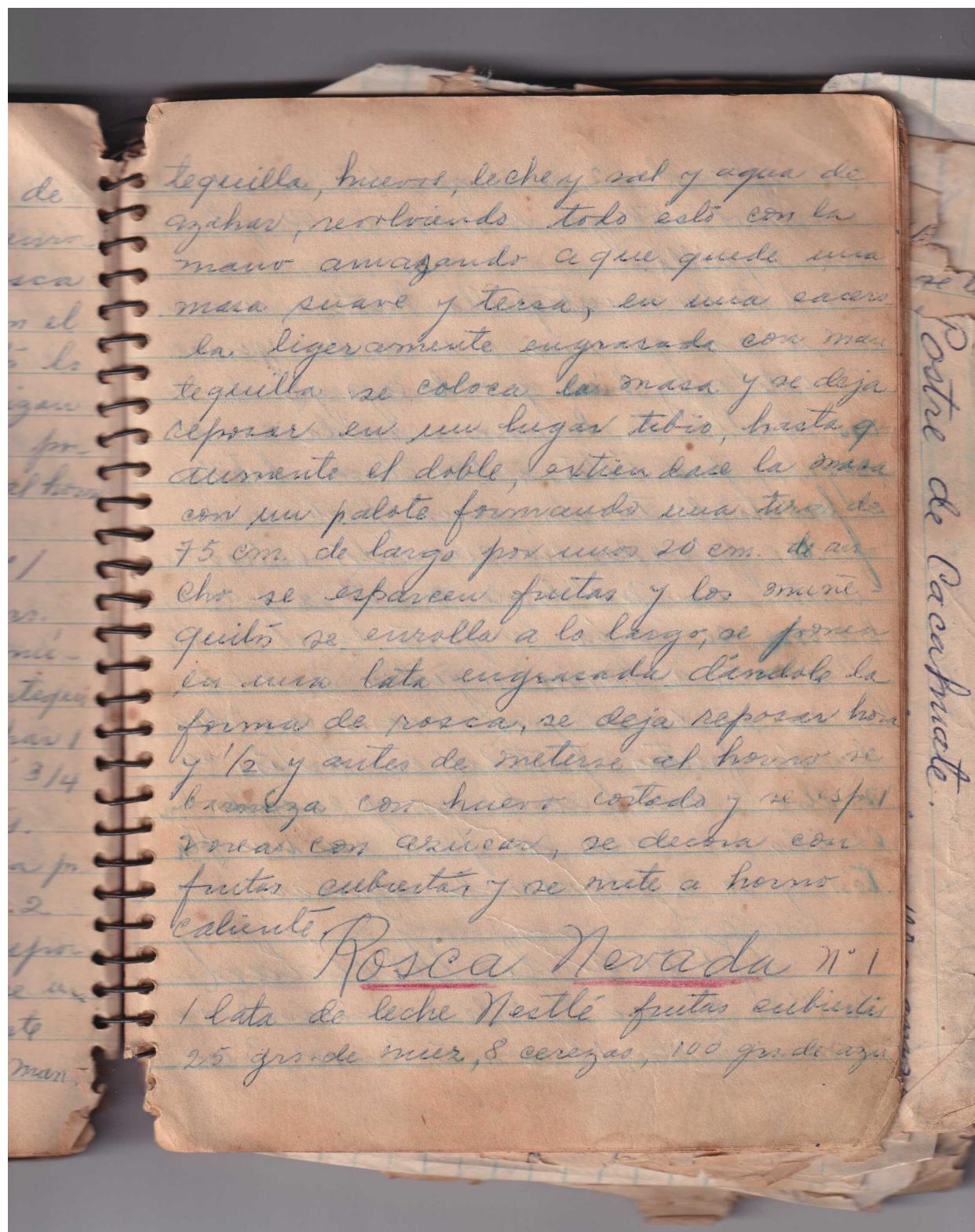


Figura 22: Rosca de reyes n1 y rosca de reyes nevada n1

22. Rosca de navidad

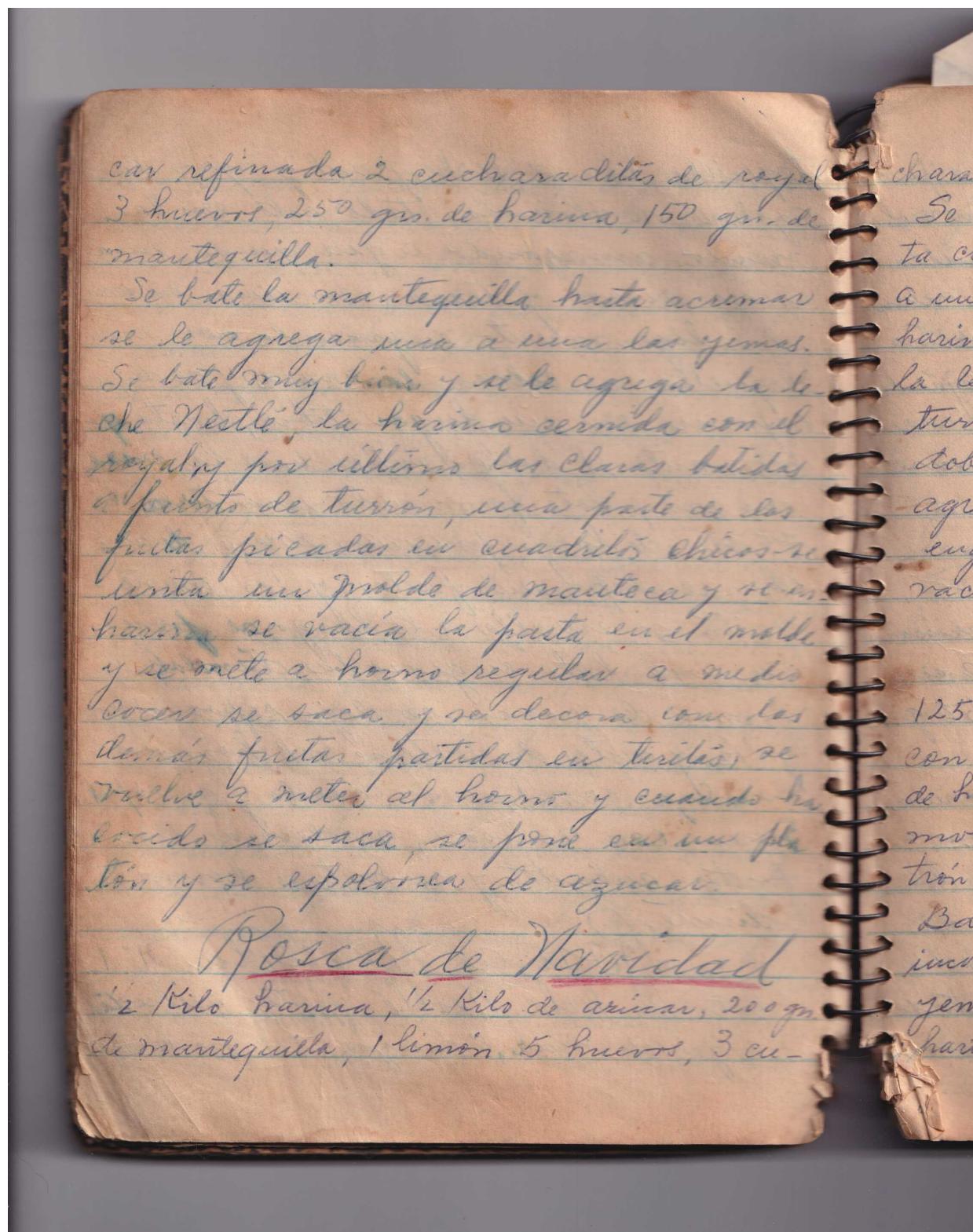


Figura 23: Rosca de navidad

23. Rosca de nevada n2

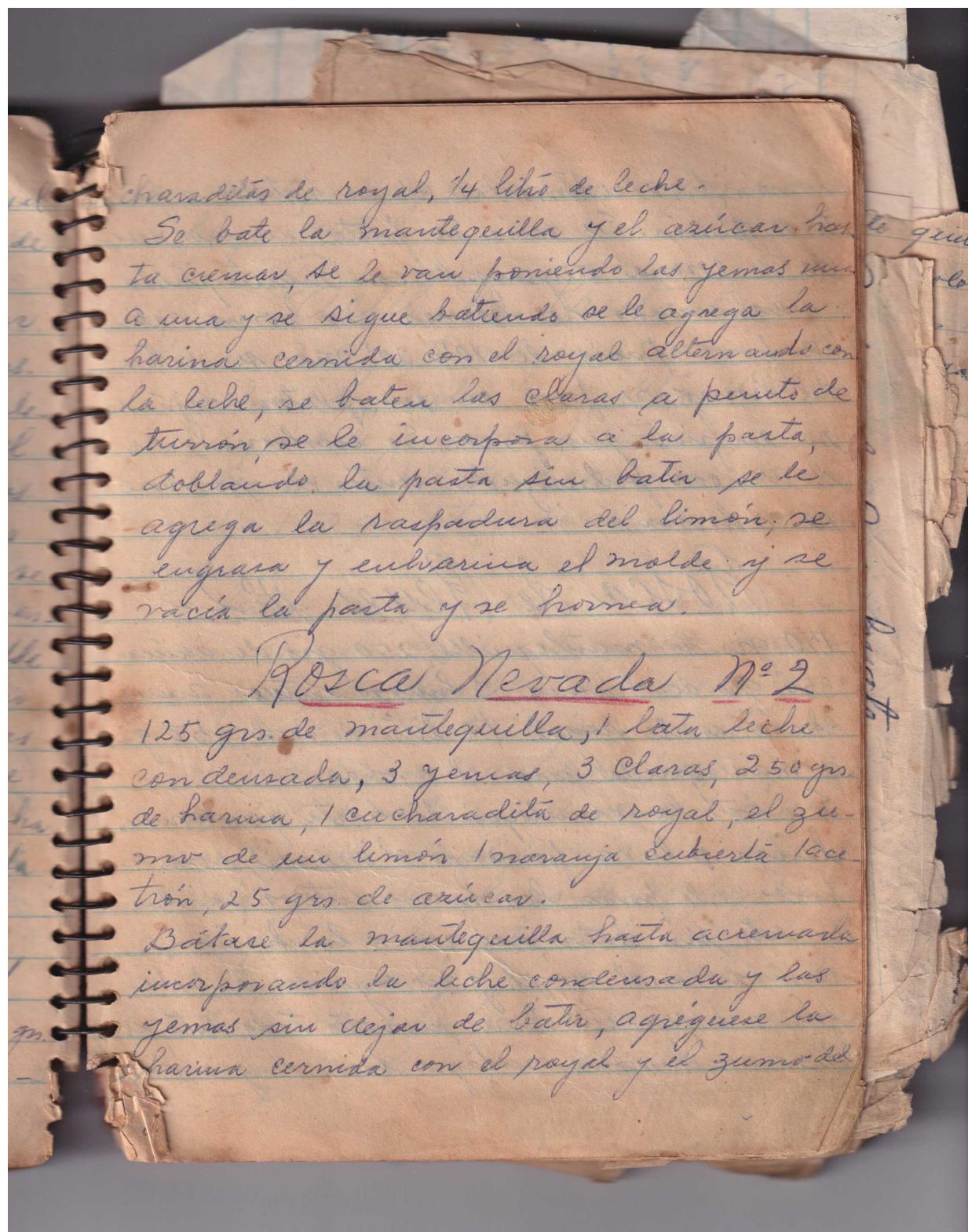


Figura 24: Rosca de nevada n2

24. Rosca de reyes n2

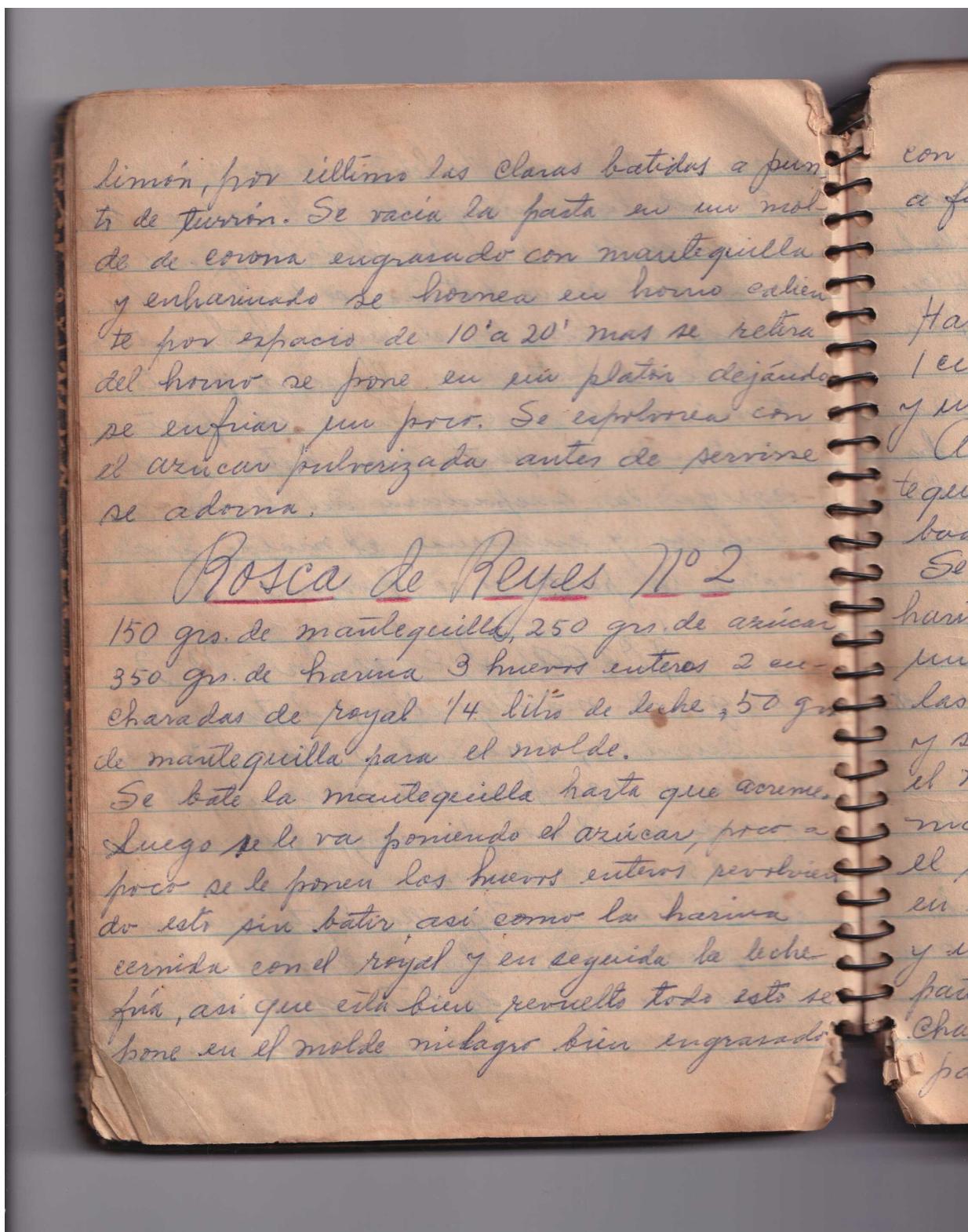


Figura 25: Rosca de reyes n2

25. Pastel de frutas envinado

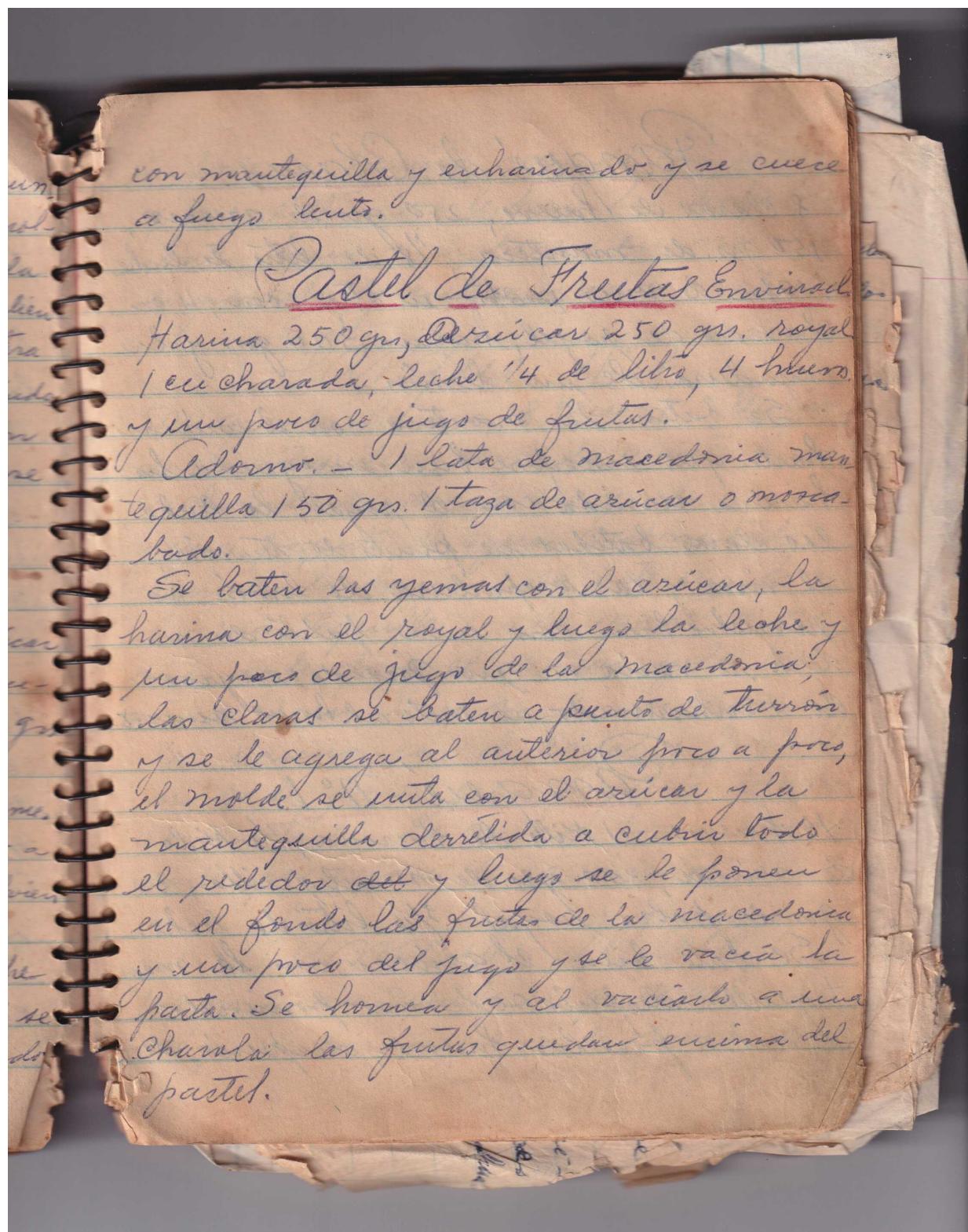


Figura 26: Pastel de frutas envinado

26. Pastel de claras y Panqué n1

Panqué de Claras.

8 claras de huevo, 250 grs. de azúcar, 150 grs. de mantequilla, $\frac{1}{8}$ litro de leche, 1 copa de vino ~~y otra cosa~~, 4 cucharadas de royal, harina 300 grs. y la rayadura de un limón.

Se batirán las claras con el azúcar hasta que incorpore bien enseguida la harina serrada con el royal, la leche, las claras batidas a punto de turron, el vino y la raspadura de limón se revuelve bien con una pala de madera se vacía en un molde engrasado y enharinado, se mete al horno suave

Panqué n° 1

10 huevos - 1 Kilo de harina, $\frac{1}{2}$ Kilo de azúcar, 300 grs. de mantequilla, 30 grs. de polvo royal $\frac{3}{4}$ litro de leche.

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

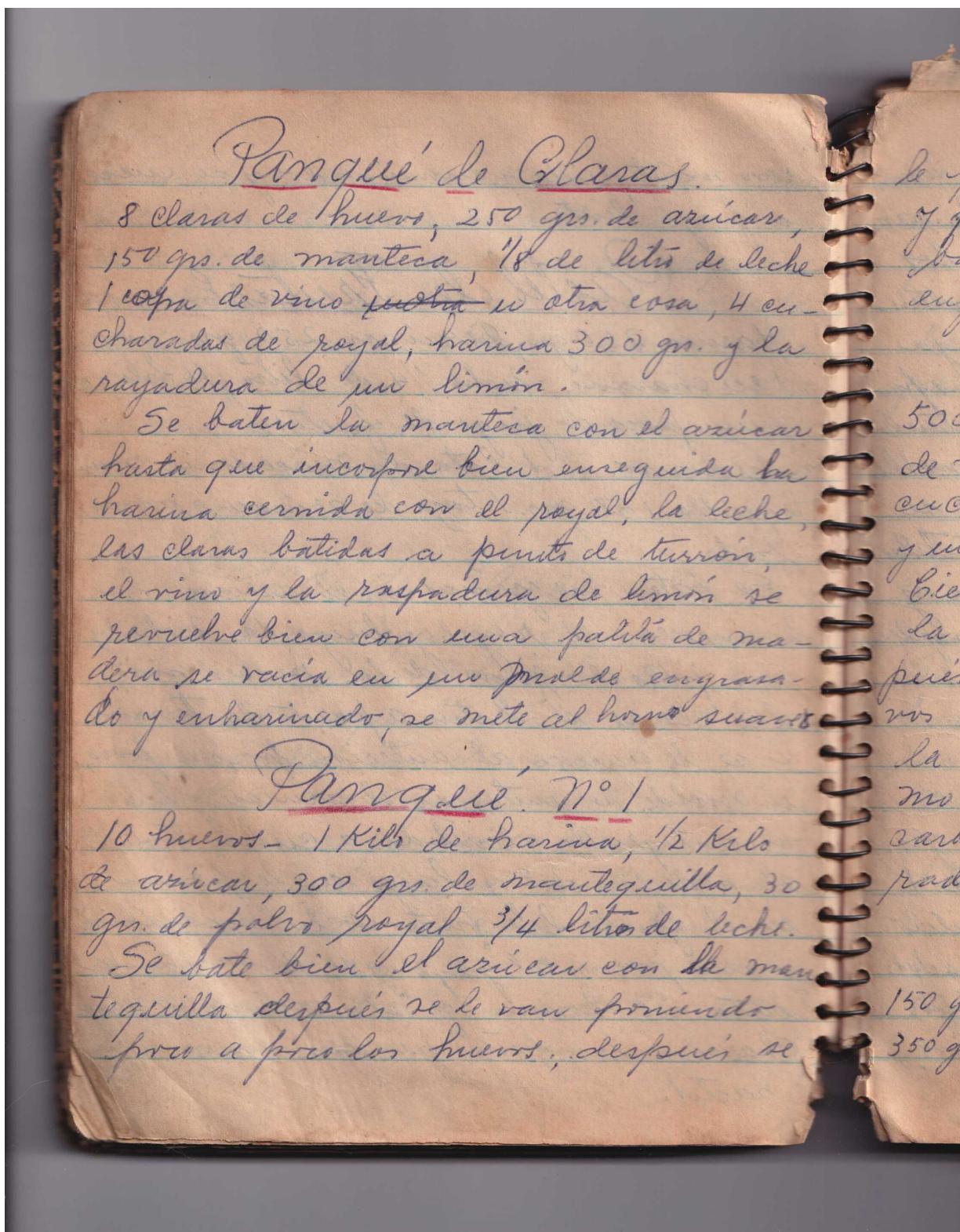


Figura 27: Pastel de claras y Panqué n1

27. Panqué n2 y panqué María

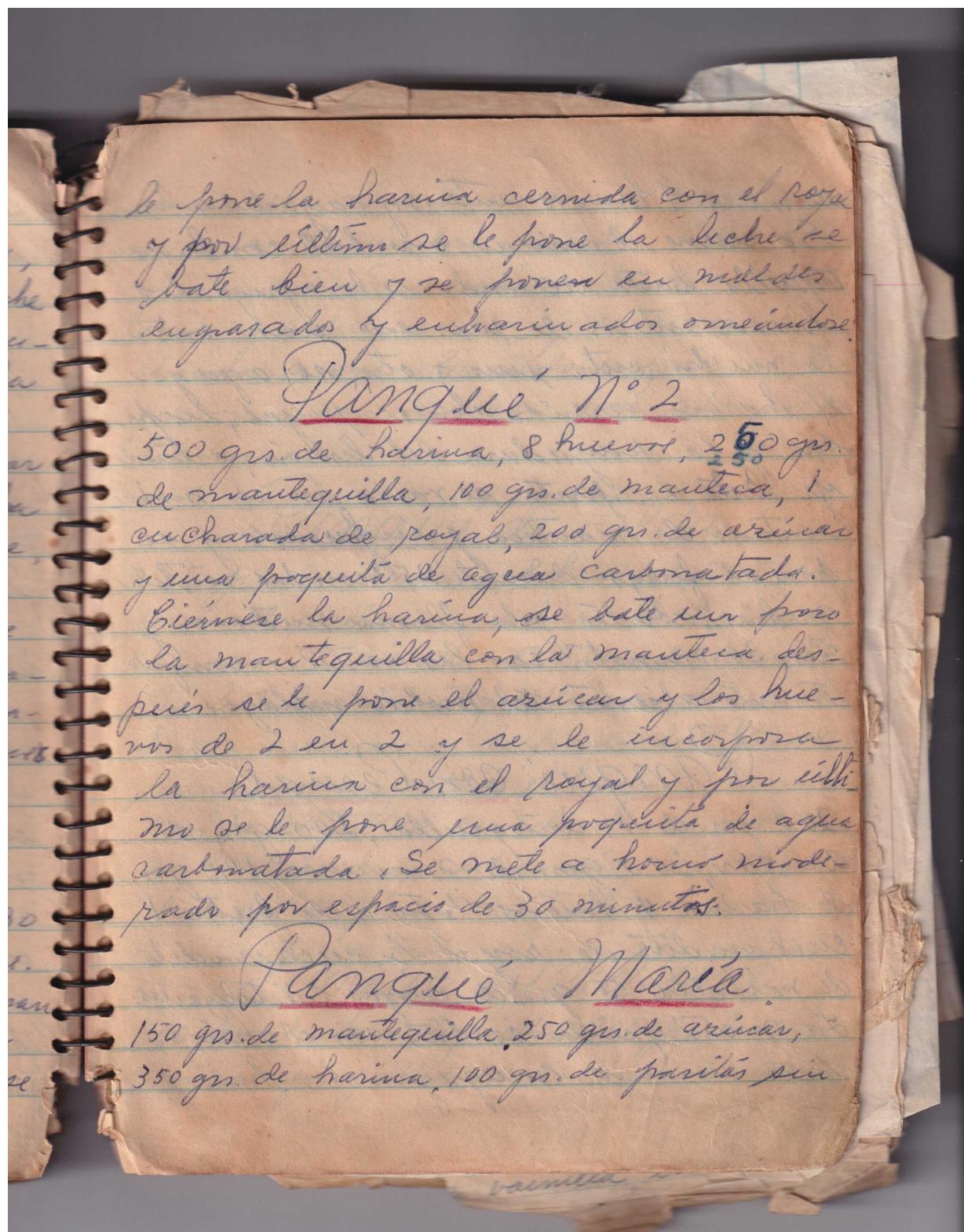


Figura 28: Panqué n2 y panqué María

28. Panqué con cerezas

semillas. 7 huevos enteros y rayadura limón
Se cierne el azúcar y se bate con la mantequilla hasta acremar se le agrega los huevos enteros de uno en uno batiendo mucho entre uno y otro, se agrega la harina serrada con el royal, las pasas y la rayadura del limón, estando ya lista la pasta se vacía en el molde untado de manteca y engrasado y se pone al fuego durante 25' con las ventilas medianas abiertas y la llama media y otros 30 minutos con las ventilas completamente abiertas del molde milagro.

Panqué Con Cerezas.

200 grs. de mantequilla, 200 grs. de azúcar, 200 grs. de mazapán 100 grs. de harina 4 huevos $\frac{1}{2}$ taza de leche 1 cucharadita de royal $\frac{1}{2}$ 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

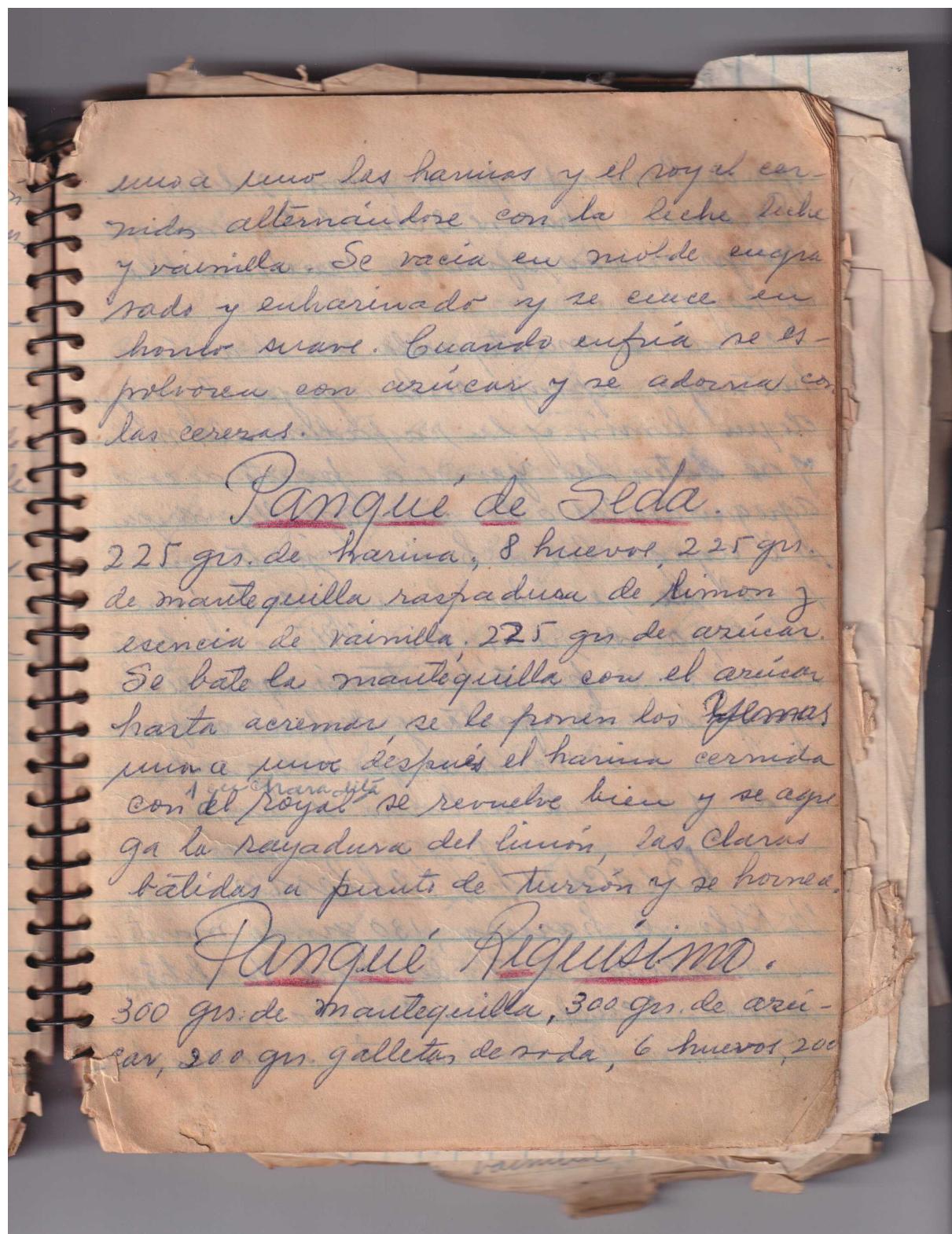


Figura 30: Panqué de seda y panqué riquísimo

30. Biscuit relleno

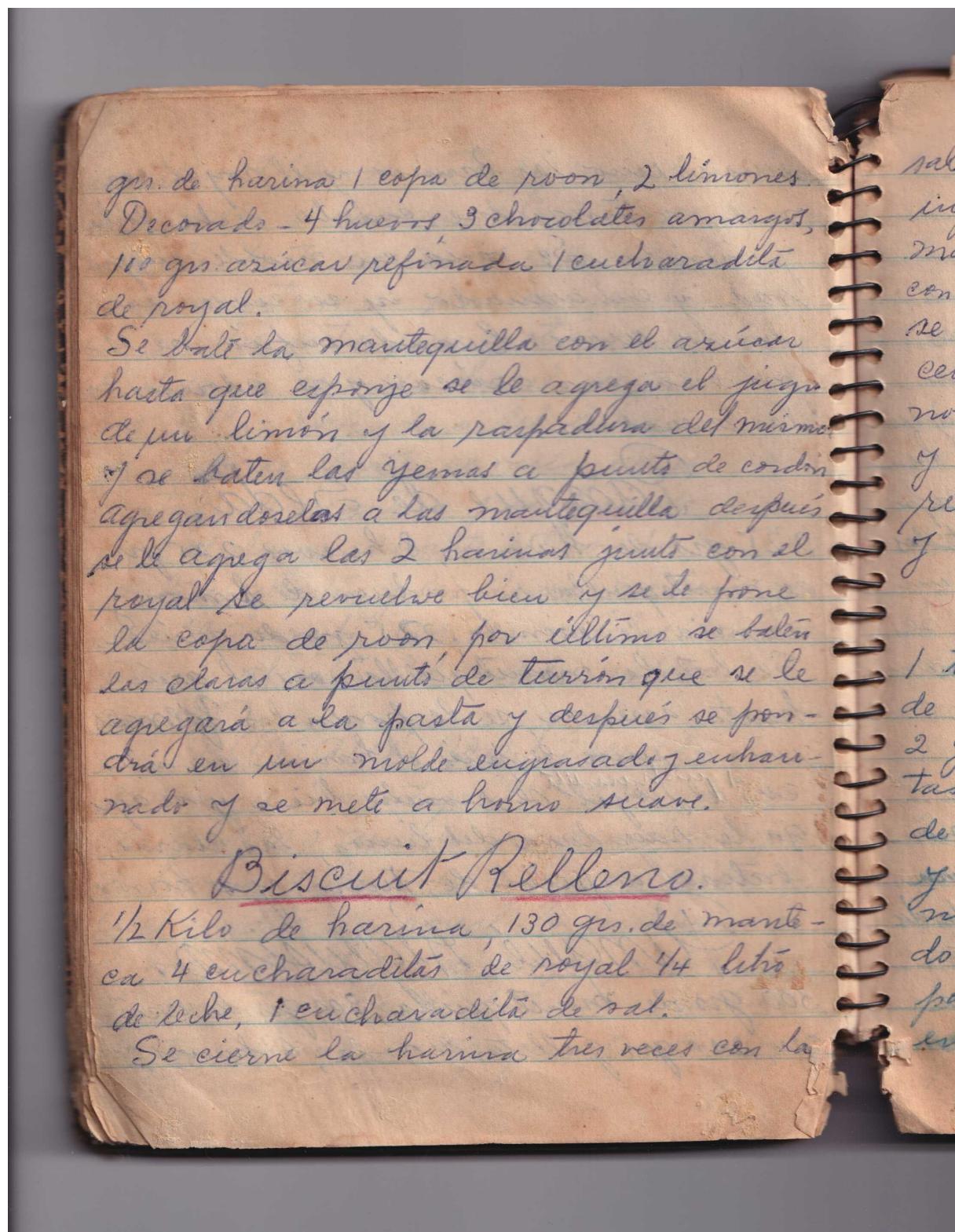


Figura 31: Biscuit relleno

31. Panqué con natas

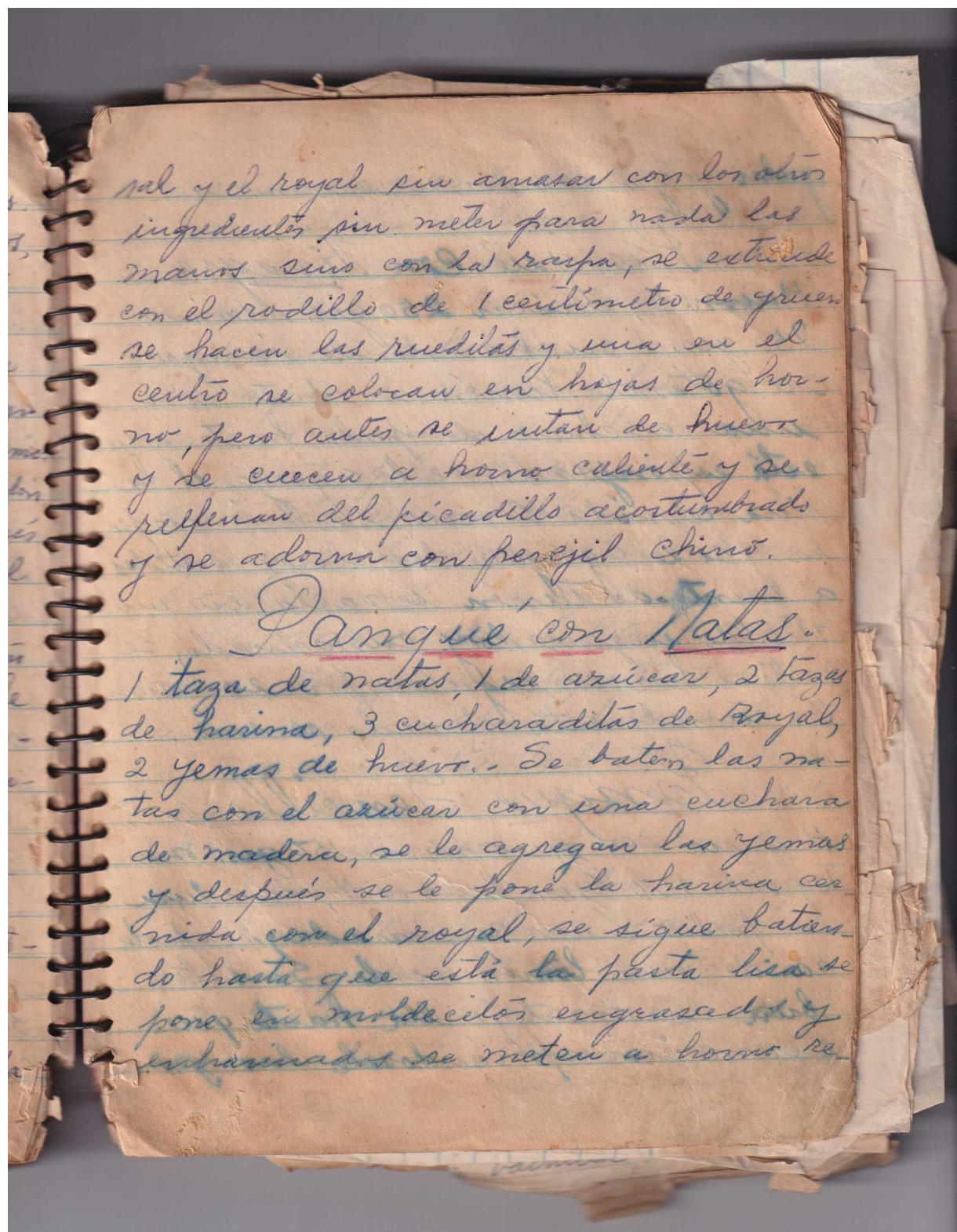


Figura 32: Panqué con natas

32. Panqué con vinagre y panqué sencillo

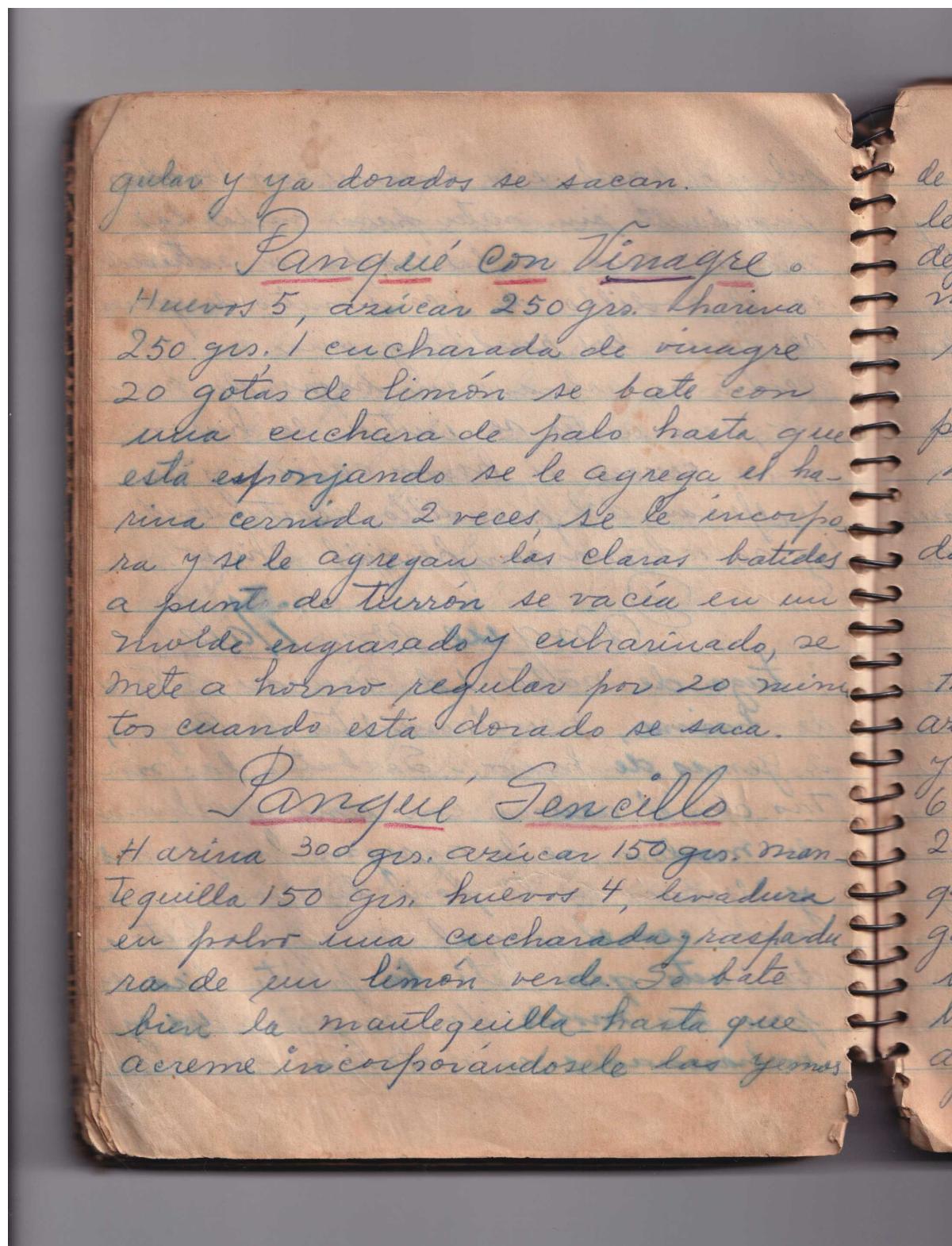


Figura 33: Panqué con vinagre y panqué sencillo

33. Panquesitos económicos

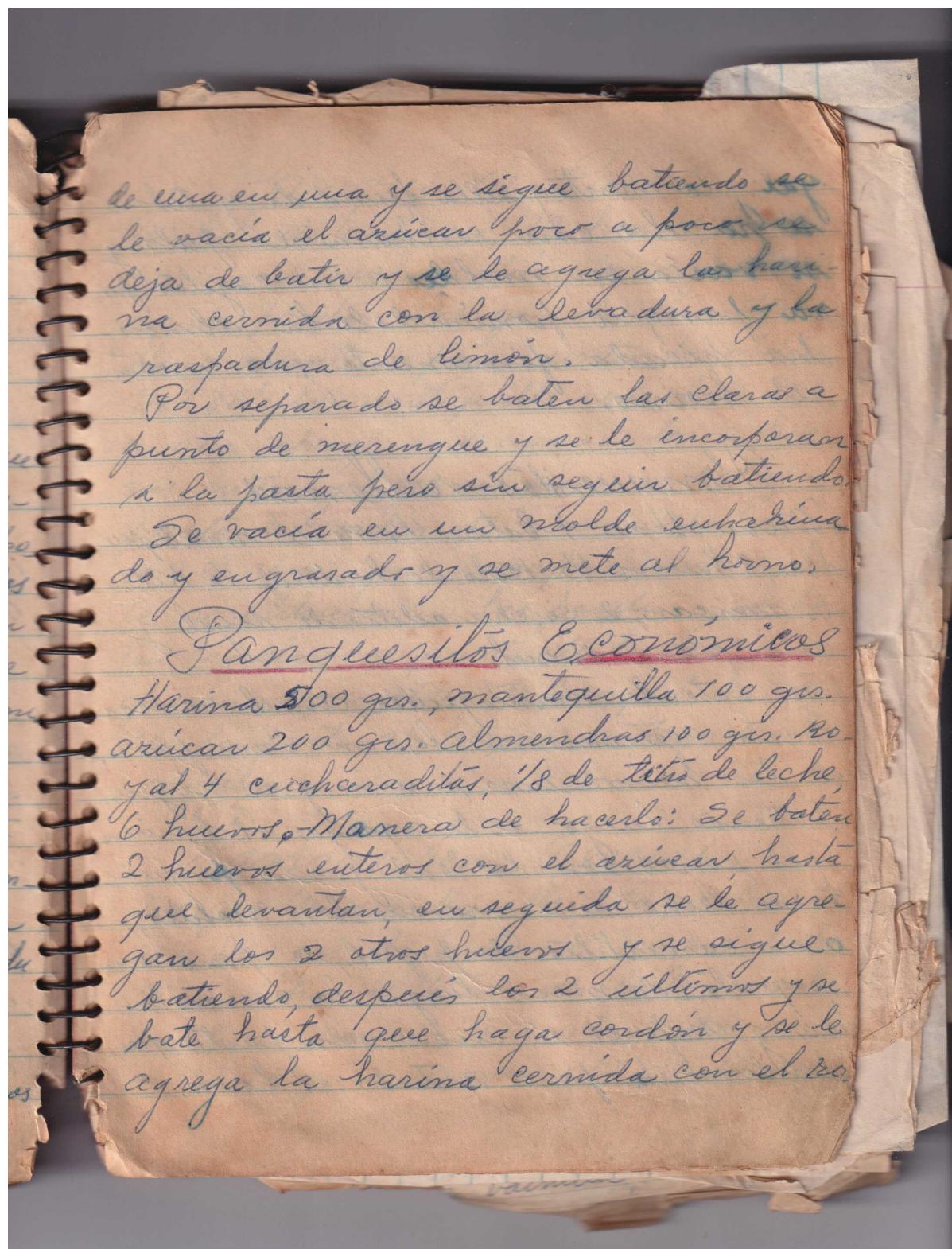


Figura 34: Panquesitos económicos

34. Panquesitos rellenos

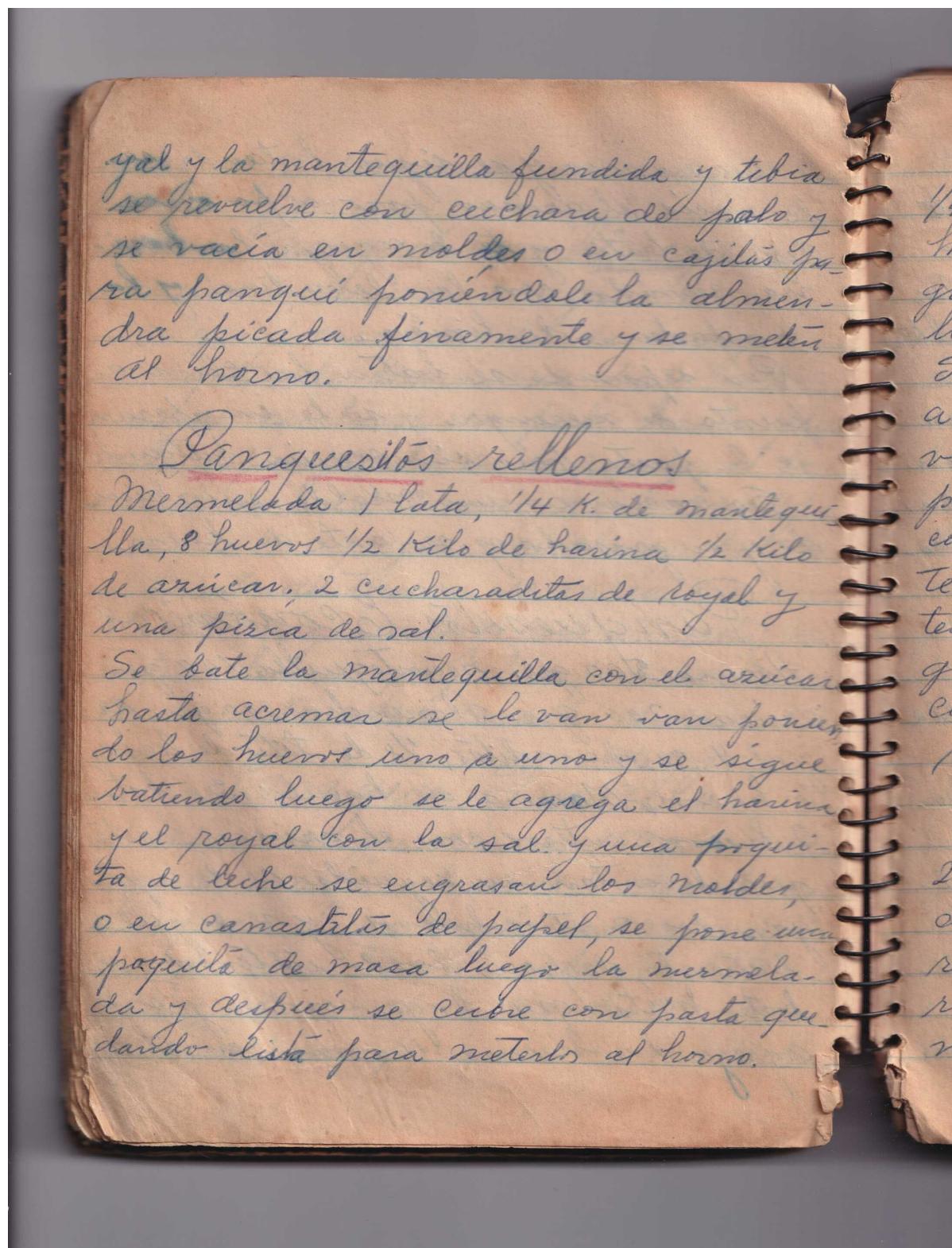


Figura 35: Panquesitos rellenos

35. Panqué de pasas y panqué con cerezas

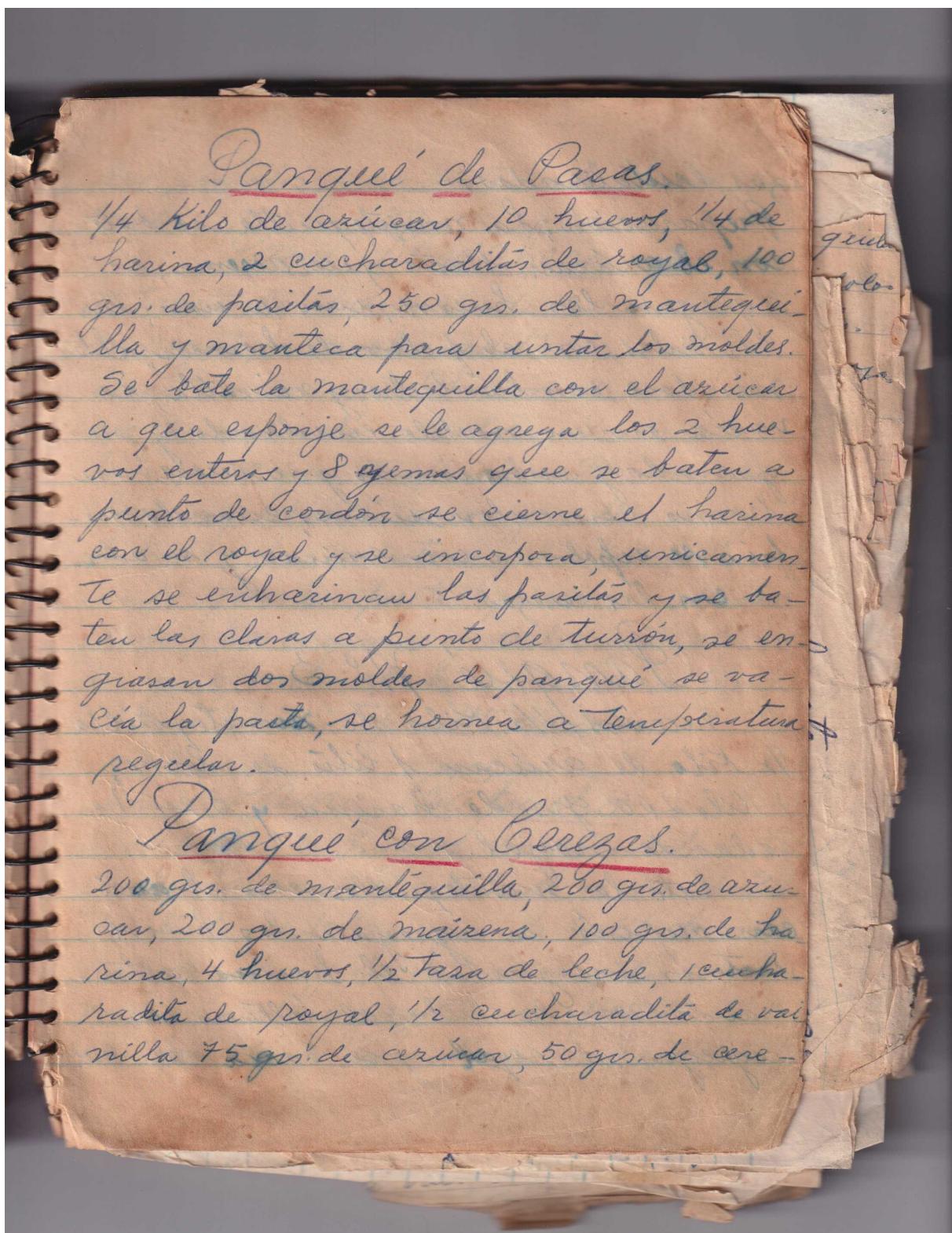


Figura 36: Panqué de pasas y panqué con cerezas

36. Panqué nº3

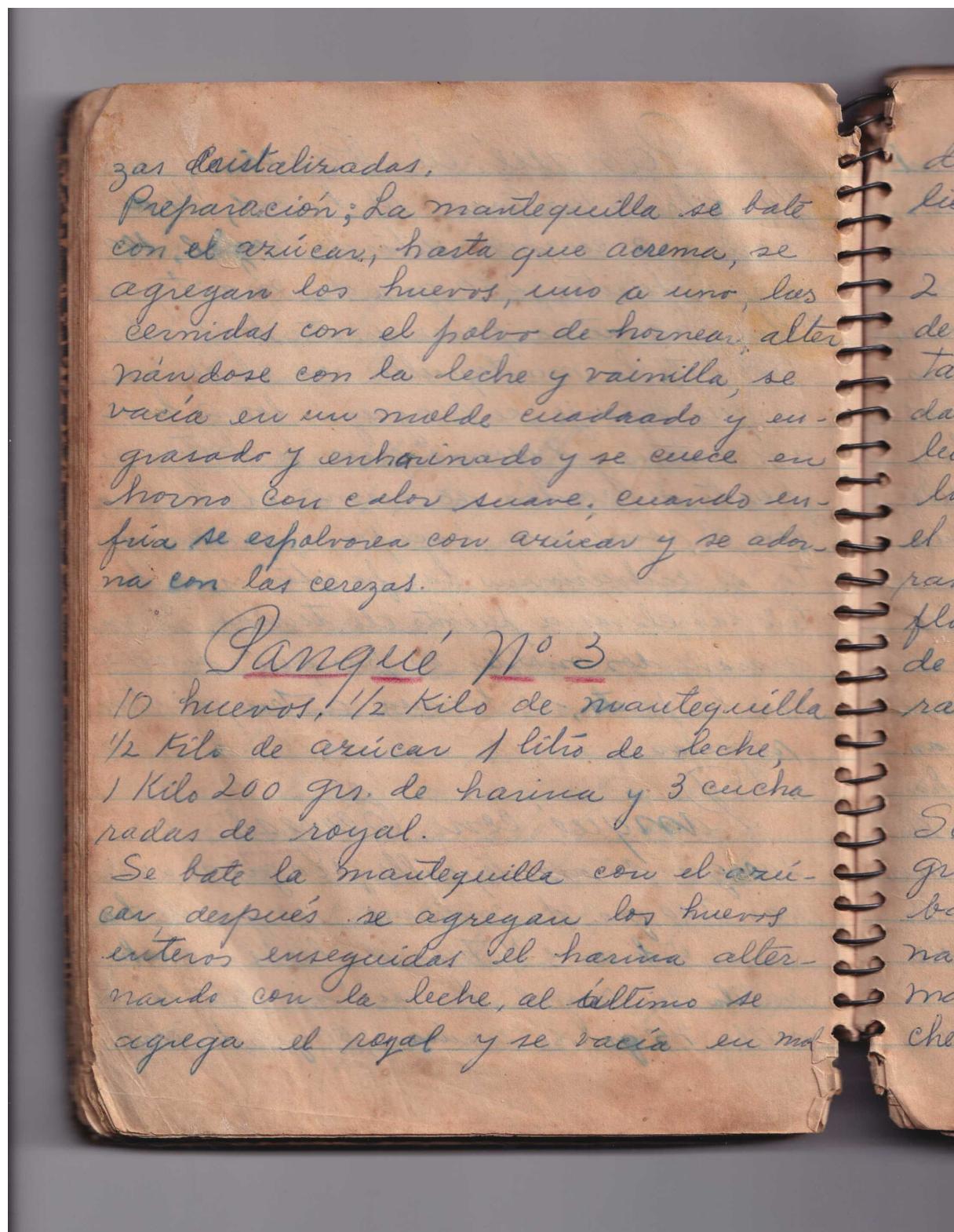


Figura 37: Panqué nº3

37. Pan ranchero y pan rápido

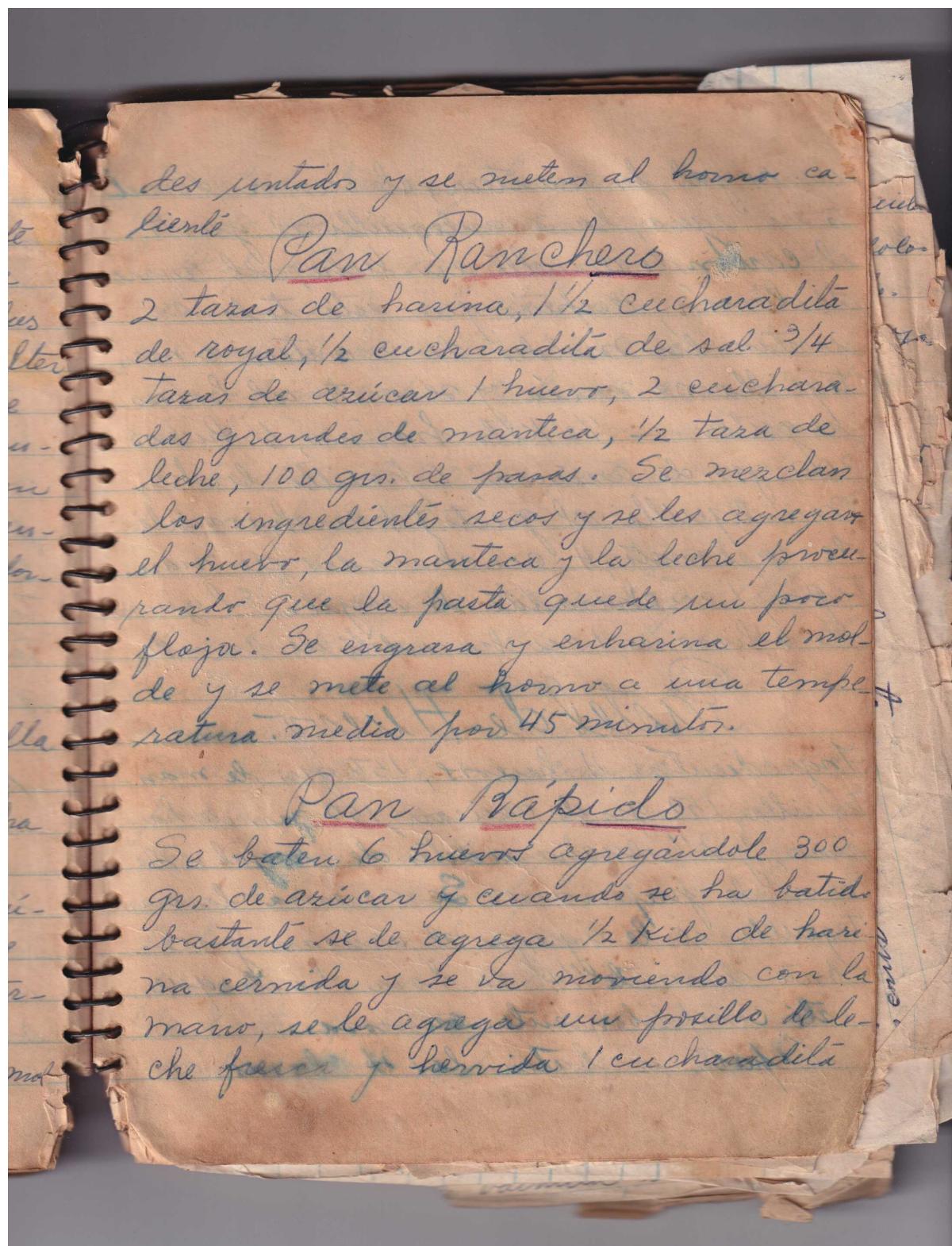


Figura 38: Pan ranchero y pan rápido

38. Pastel de huevo

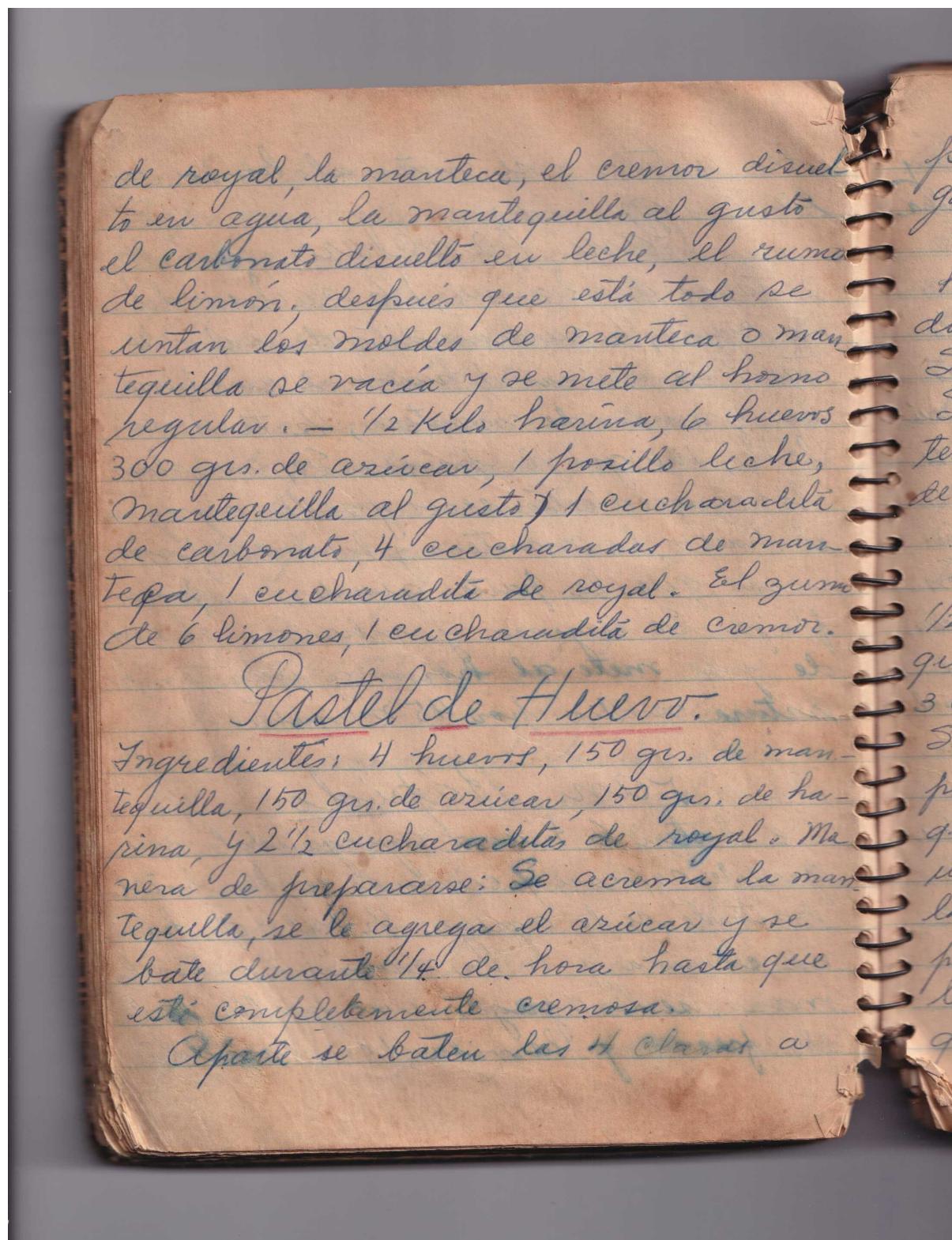


Figura 39: Pastel de huevo

39. Pan de mantequilla

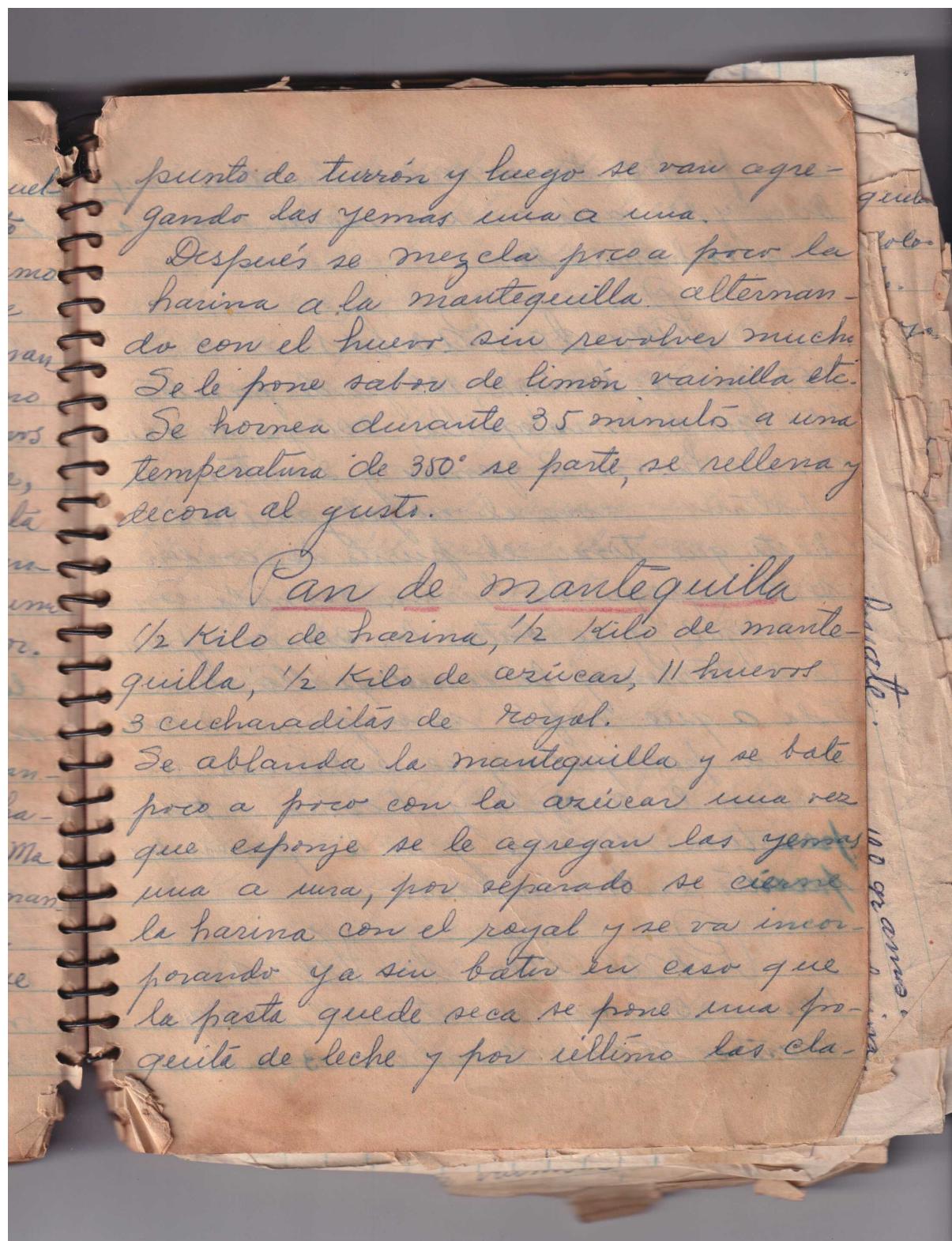


Figura 40: Pan de mantequilla

40. Pan de pasitas y panecitos de Viena

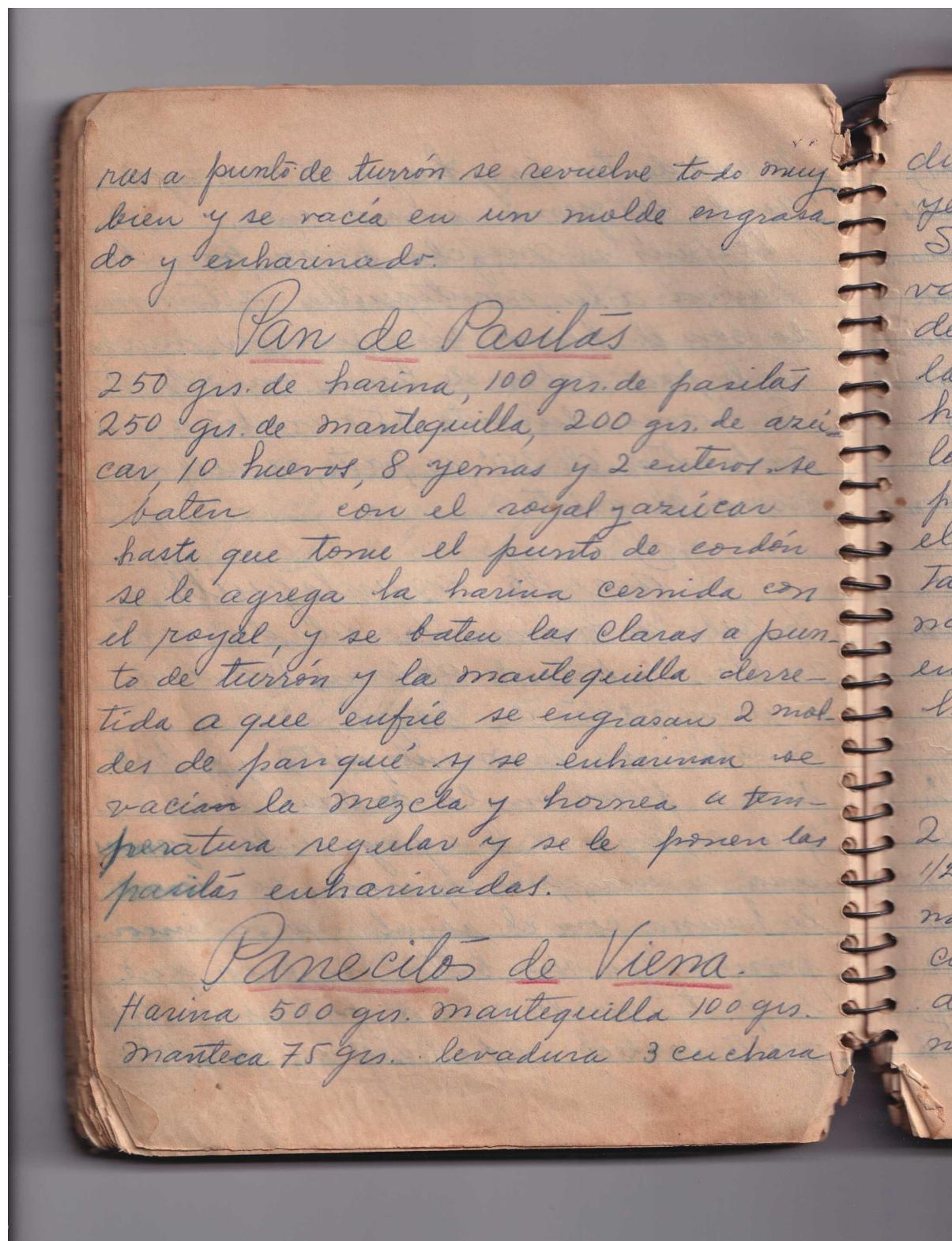


Figura 41: Pan de pasitas y panecitos de Viena

41. Panecitos de maíz

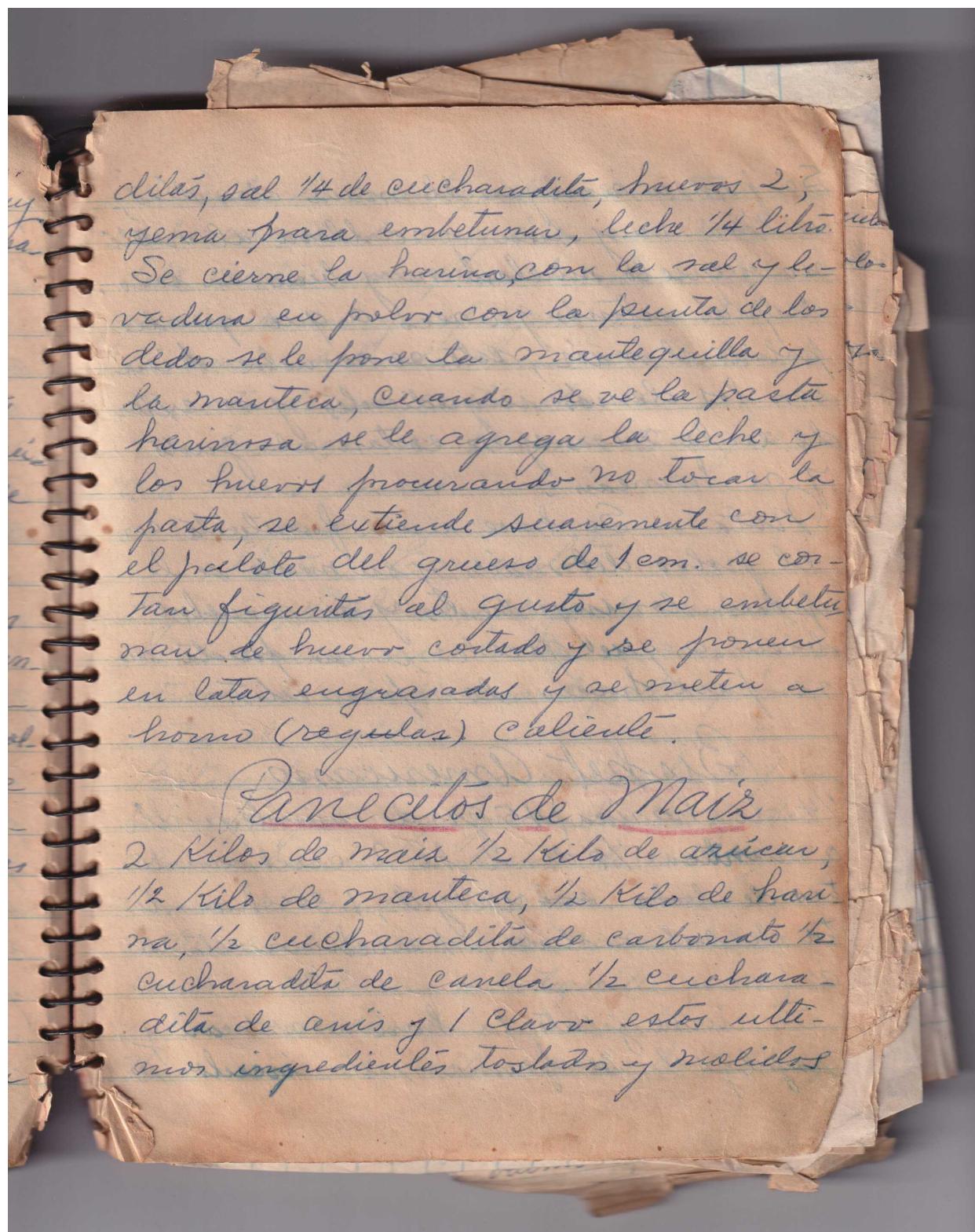


Figura 42: Panecitos de maíz

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 manteaca 1/8 de leche, 2 cucharaditas de leche sal o royal, 1 cucharadita de sal molida, 1 cucharadita de azúcar.

Se ciernen juntas 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 seco.

Niño Envuelto

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

Bátase las yemas y azucar hasta poner las esponjosas, agregando harina, y las claras batidas a punto de merengue y aroma al gusto.

Extiéndase la masa en una charola de horno untado con mantequilla y cocézase a horno moderado.

Una vez cocido, volteese sobre la tabla y

Figura 44: Niño envuelto

44. Bizcocho de Nuez y Bizcocho español

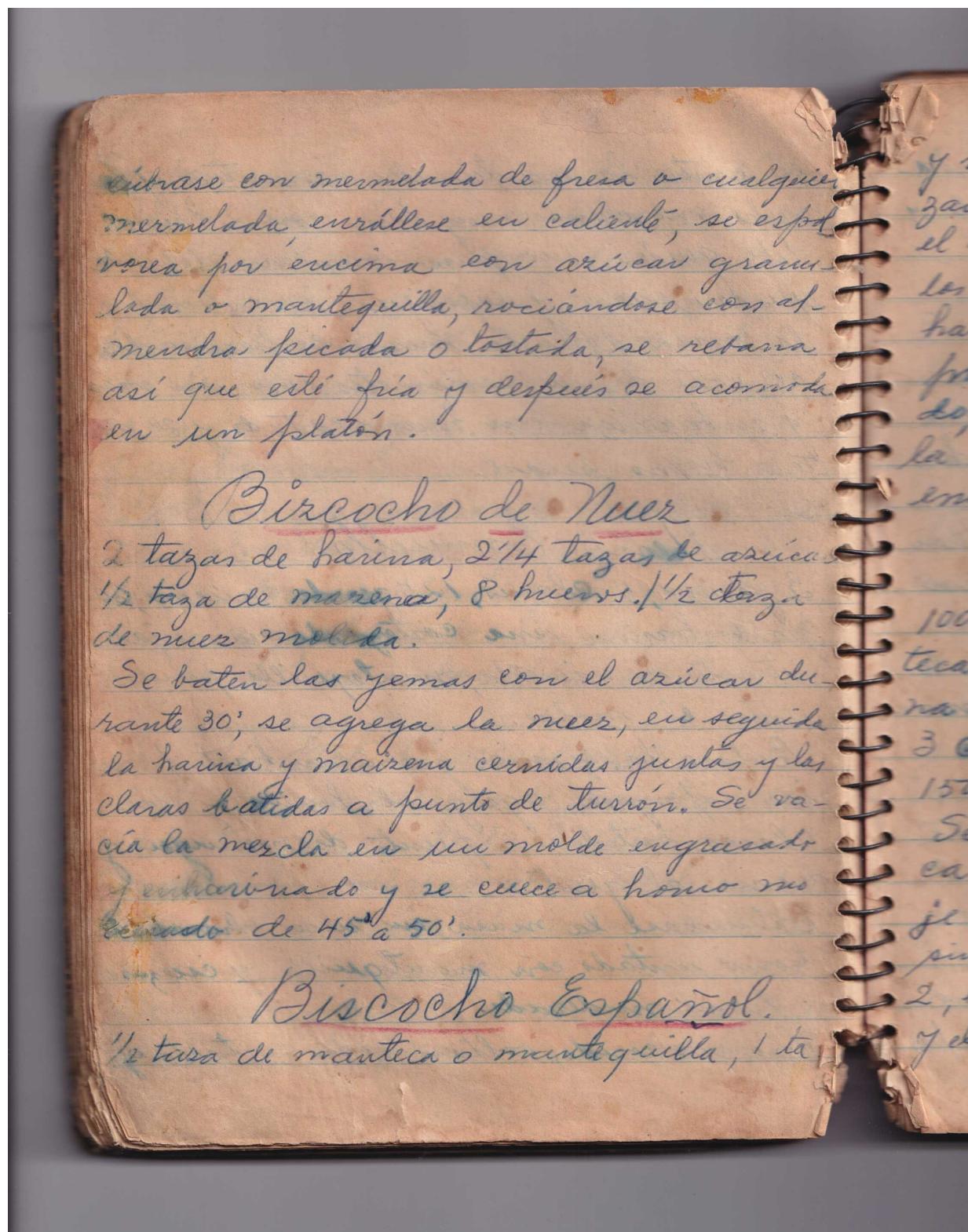


Figura 45: Bizcocho de Nuez y Bizcocho español

45. Rosca de queso fresco

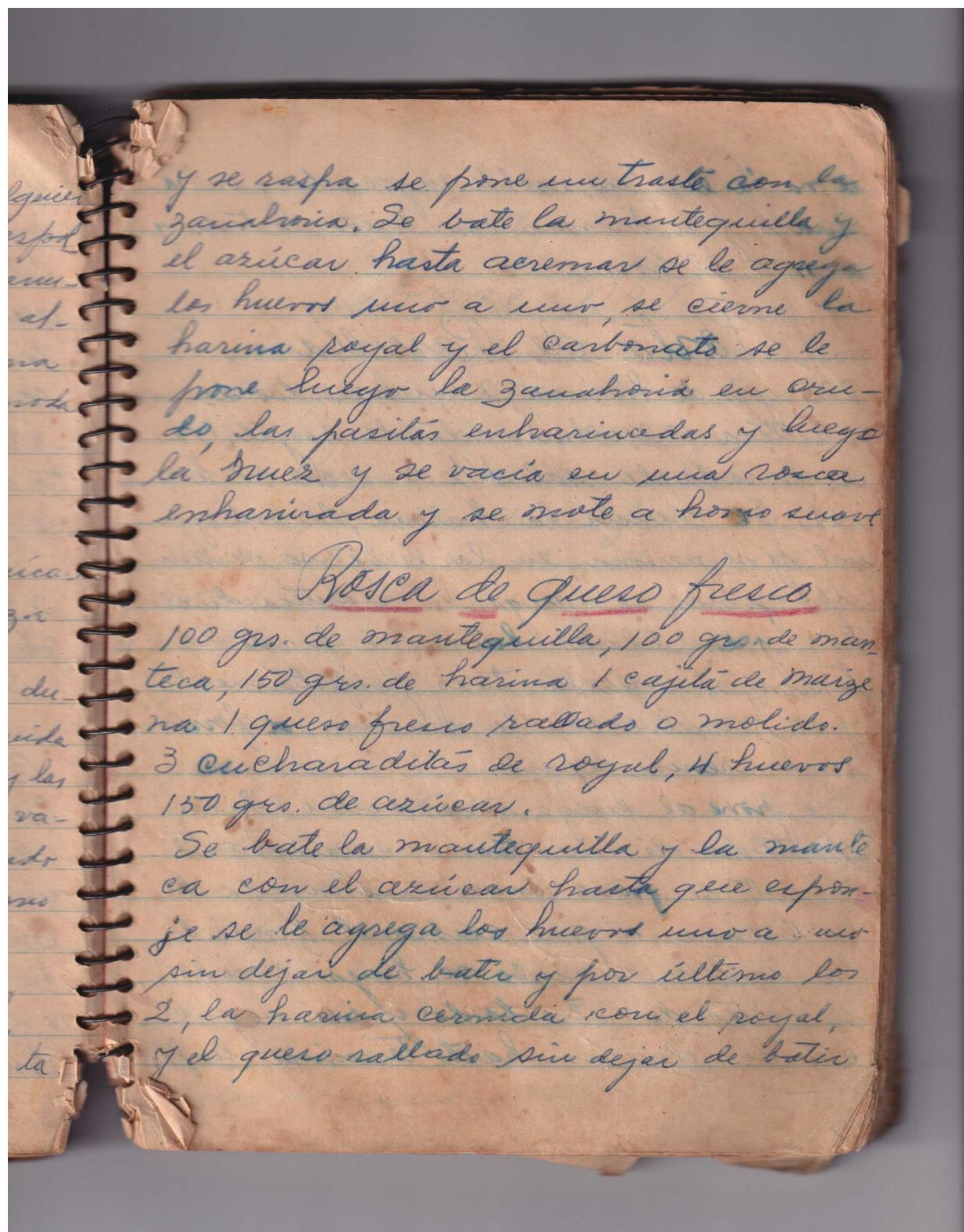


Figura 46: Rosca de queso fresco

46. Torta de parrilla

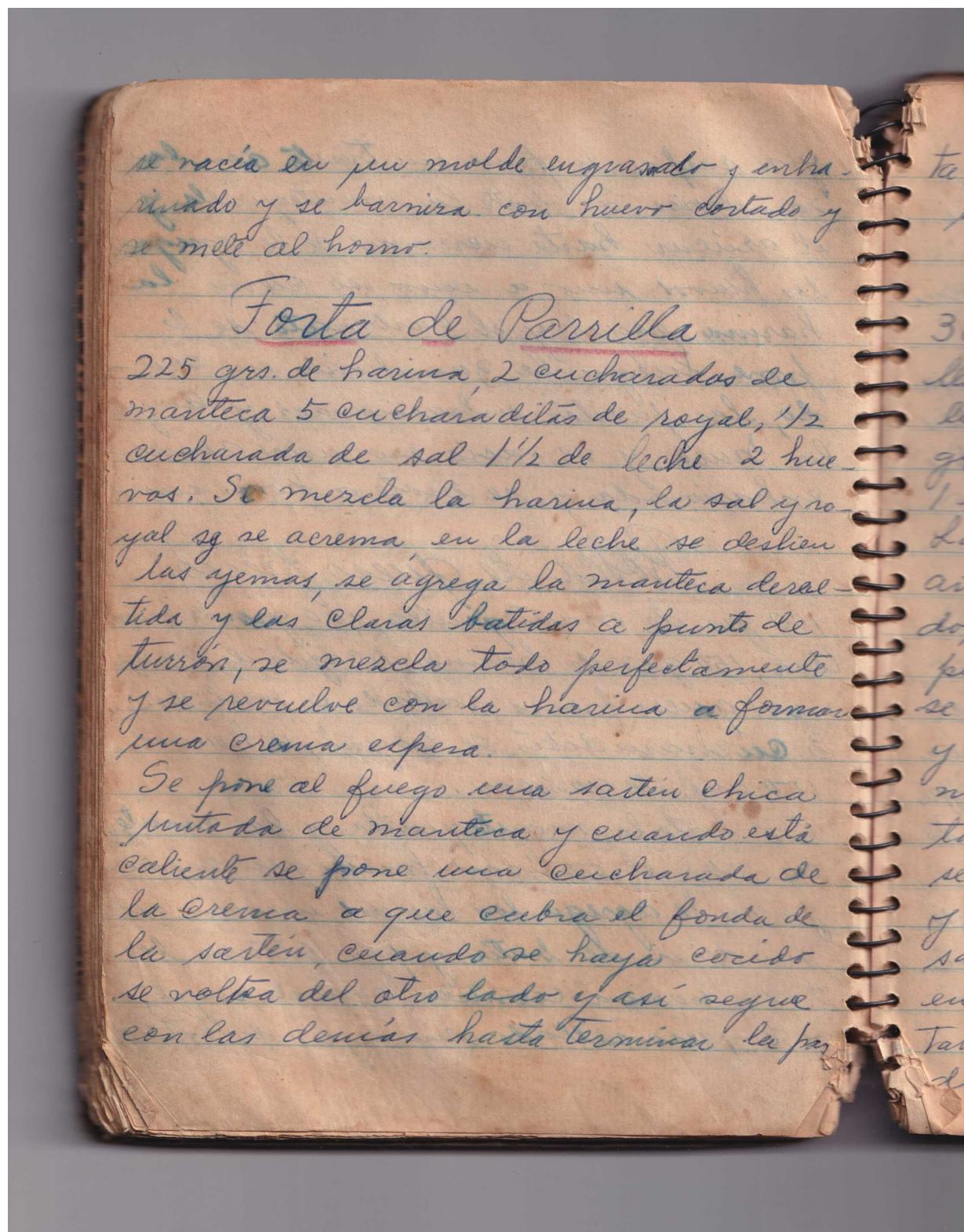


Figura 47: Torta de parrilla

47. Donas n°1

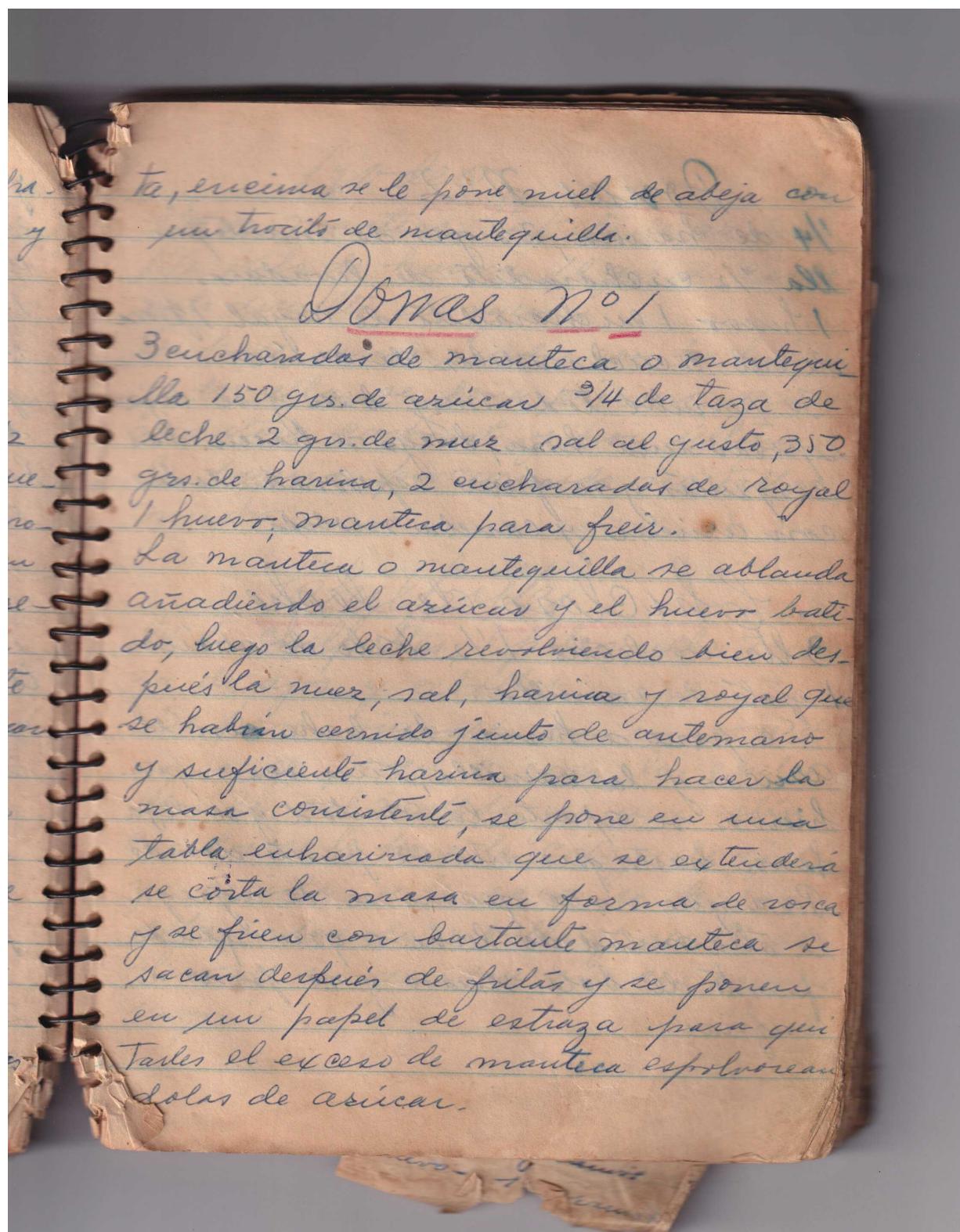


Figura 48: Donas n°1

48. Donas nº2 y chiclosos de leche

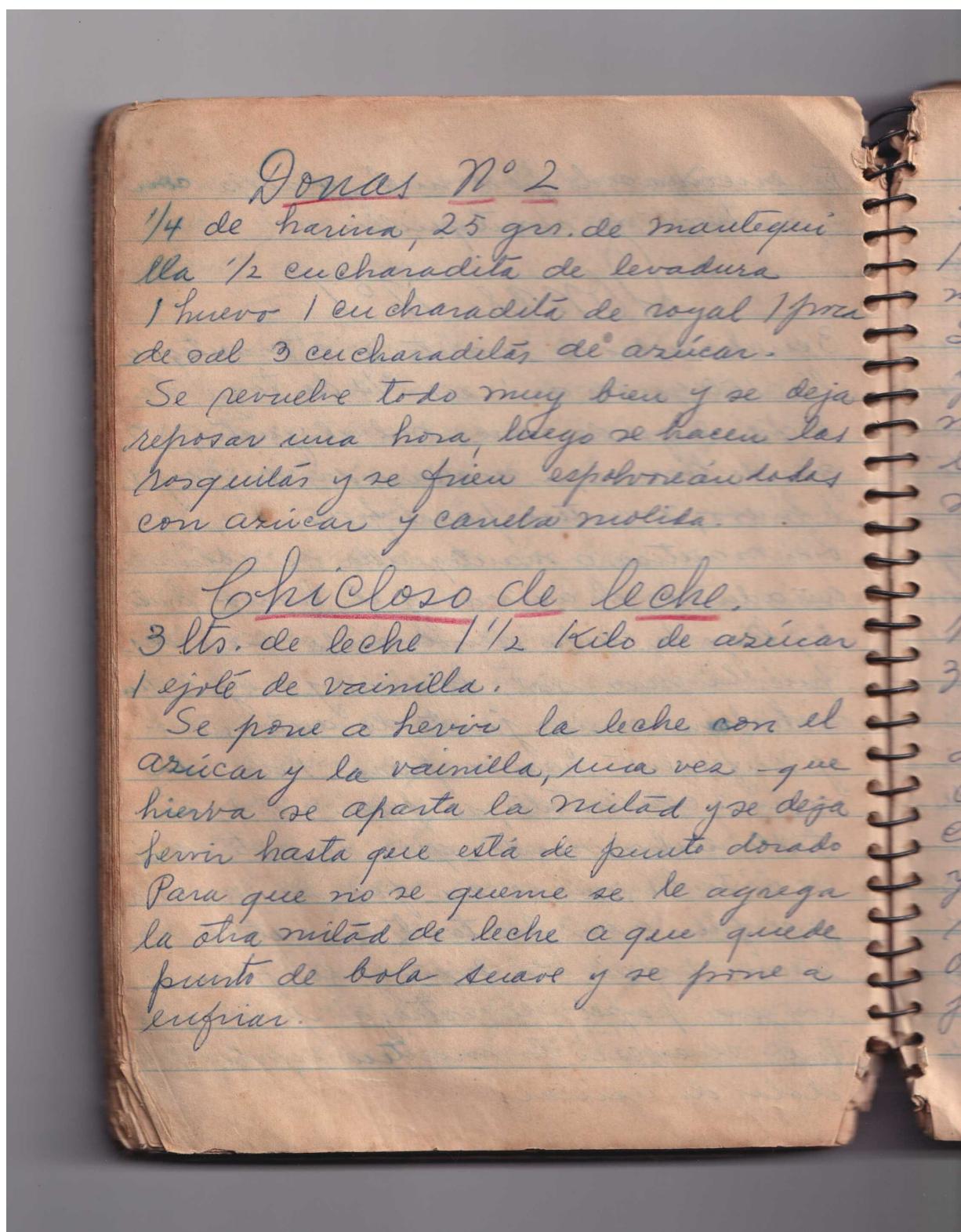


Figura 49: Donas nº2 y chiclosos de leche

49. Rodeo y chipotles

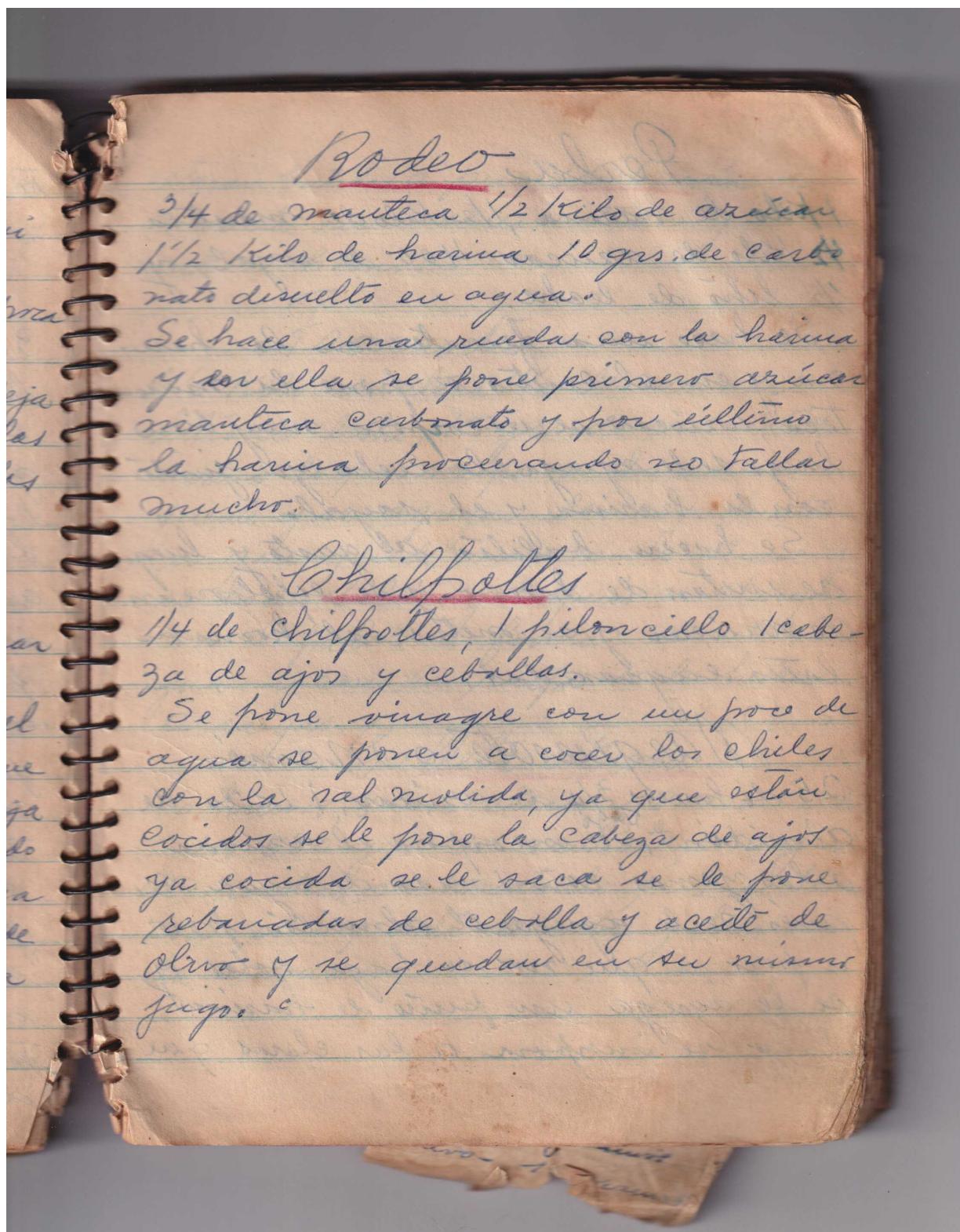


Figura 50: Rodeo y chipotles

50. Perla y Marquesote o mamón

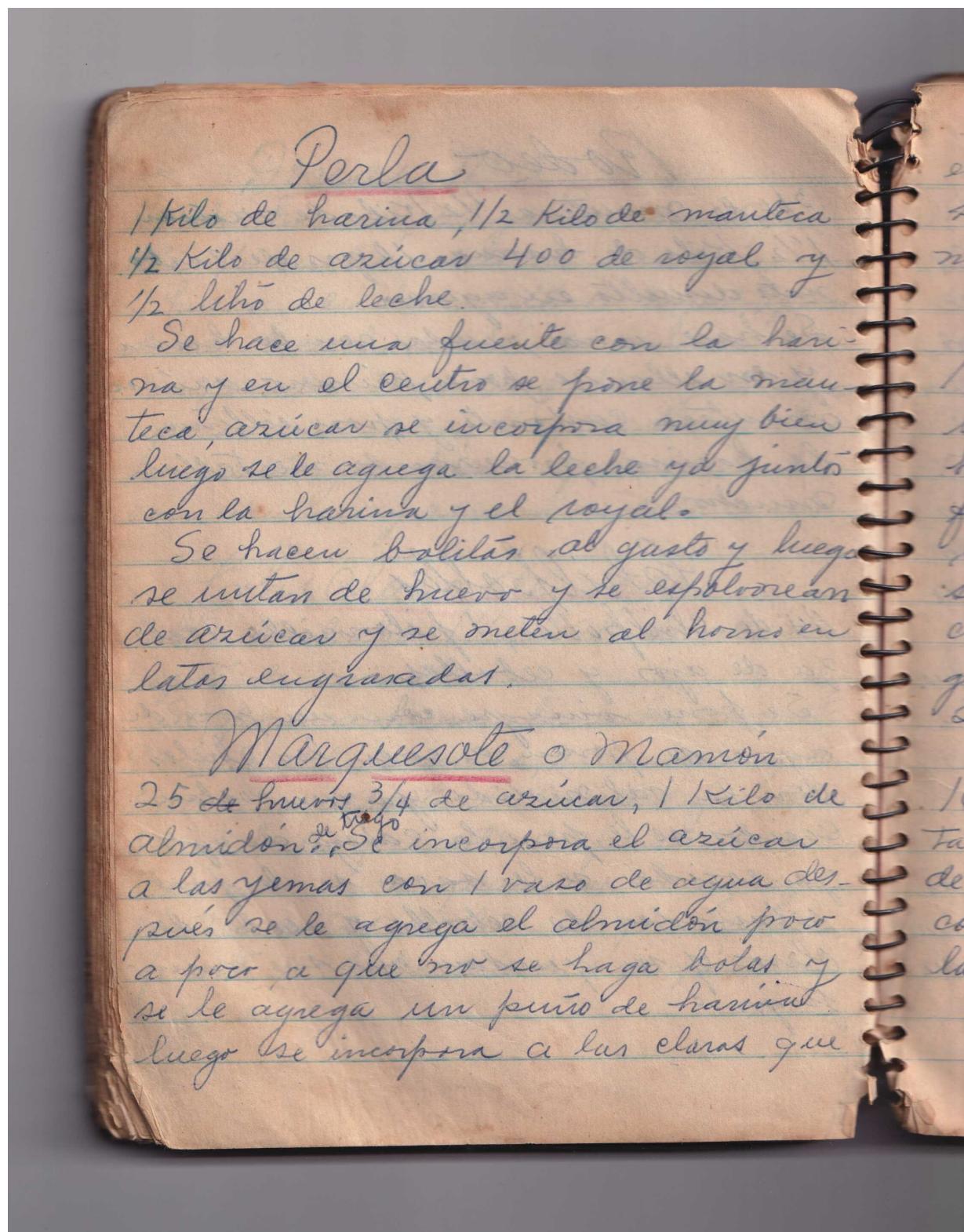


Figura 51: Perla y Marquesote o mamón

51. Frocantes y galleta fina

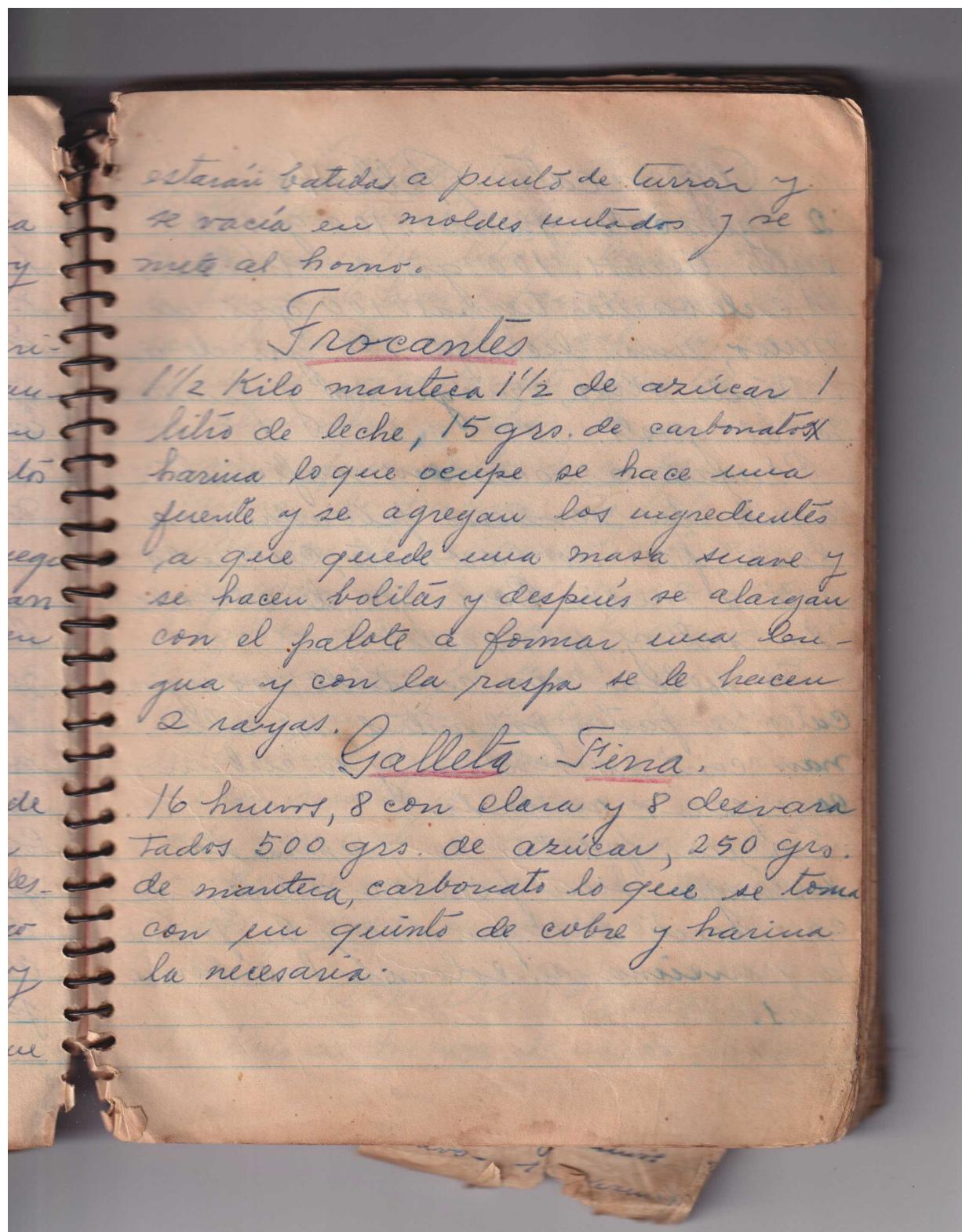


Figura 52: Frocantes y galleta fina

52. Aguacates rellenos

Aguacates Rellenos

2 aguacates grandes. 100 grs. de
ejotes tiernos. 100 grs. de chicharos
1/4 calabacitas tiernas. 100 grs. de
queso, una lechuga. 125 grs. de aceite
de olivo, vinagre sal y pimienta
al gusto.

Póngase 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

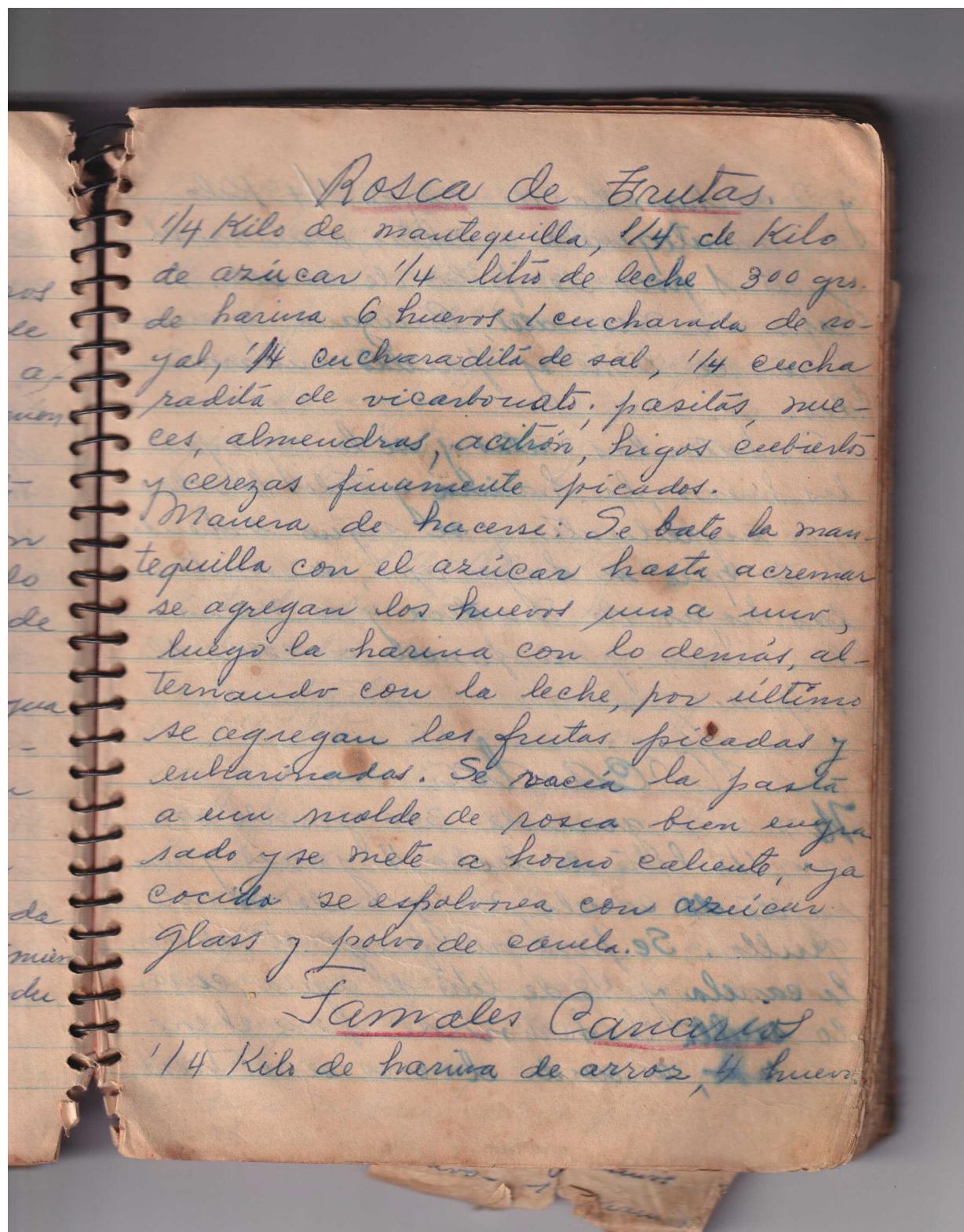


Figura 54: Rosca de frutas y Tamales canarios

54. Cocada

y 2 cucharadas de royal '1/4 Kilo
de mantequilla o natas, azúcar al
gusto 1 poco de polvos de canela. 1
copia de Moscatel, Ciuzano y una
poco de leche y pañitas enharinadas.

Se batan las natas y se le agregan
los huevos, la harina y todos los de-
mas ingredientes y se sigue batiendo
hasta que se draga ojos, se meten
las hojas de manteca y se vacia
la masa y se pone a cocer al
vapor.

Cocada

Un coco grande 300 grs. de azú-
car 1/2 litro de leche 4 yemas y una
rajita de canela, 30 grs. de mante-
quilla. Se pone al fuego el azúcar
la canela y 1/8 de litro de agua, cuan-
do suelta el hervor se pone el coco
rallado, cuando el coco se retrans-

Figura 55: Rosca de frutas y Tamales canarios

55. Sopa de sardinas

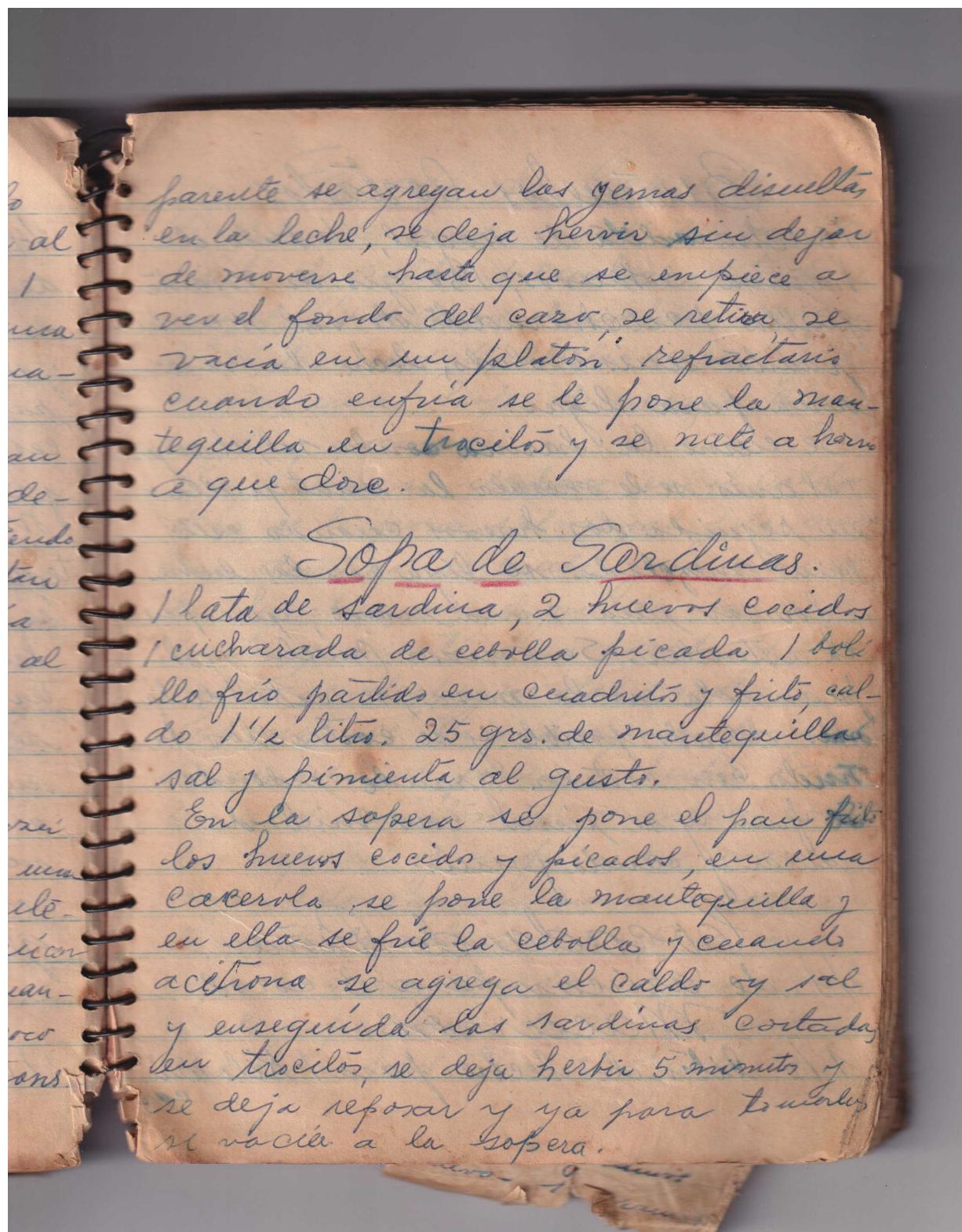


Figura 56: Sopa de sardinas

56. Buñuelos cortados y cocada de piña

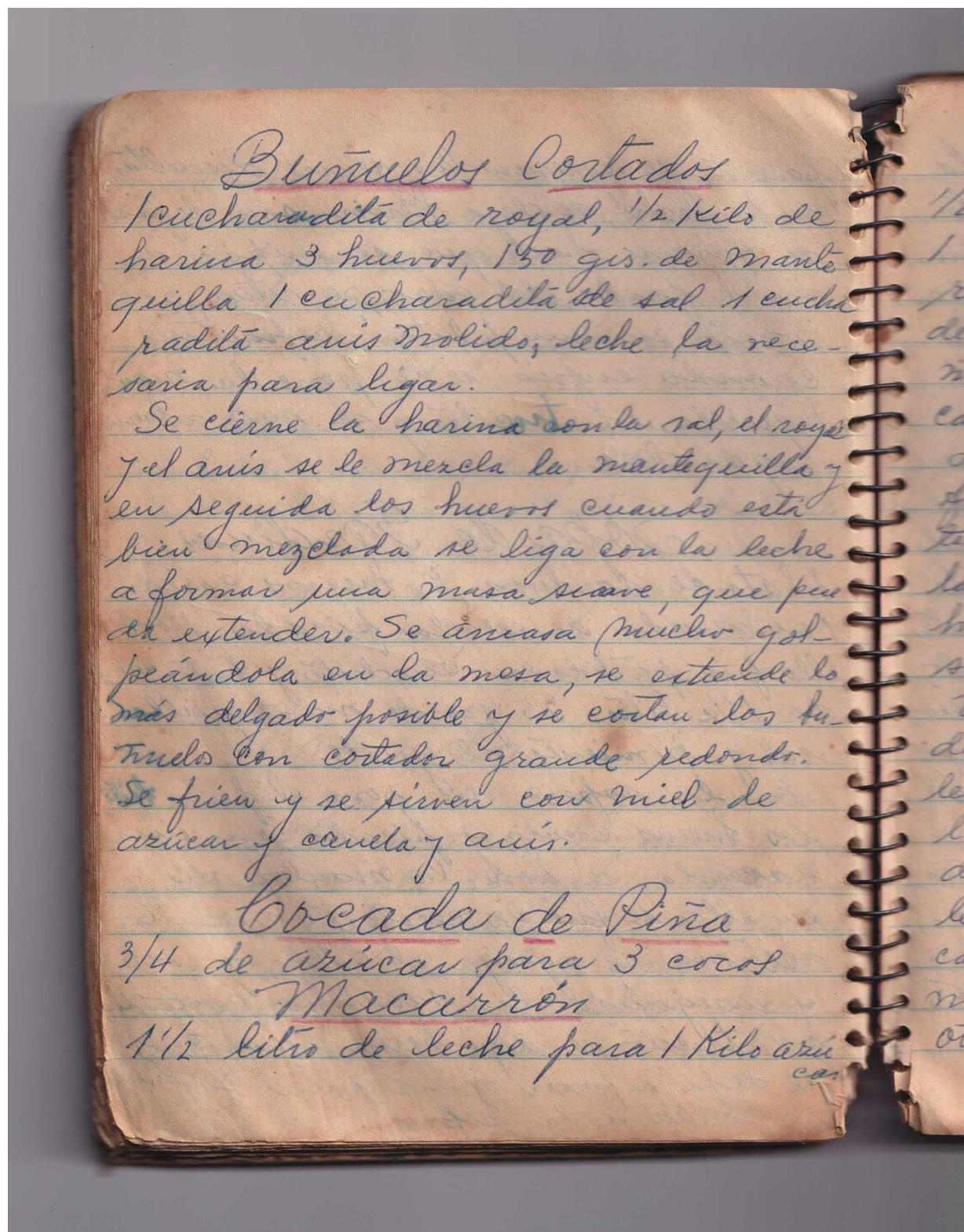


Figura 57: Buñuelos cortados y cocada de piña

57. Tamal de cazuela

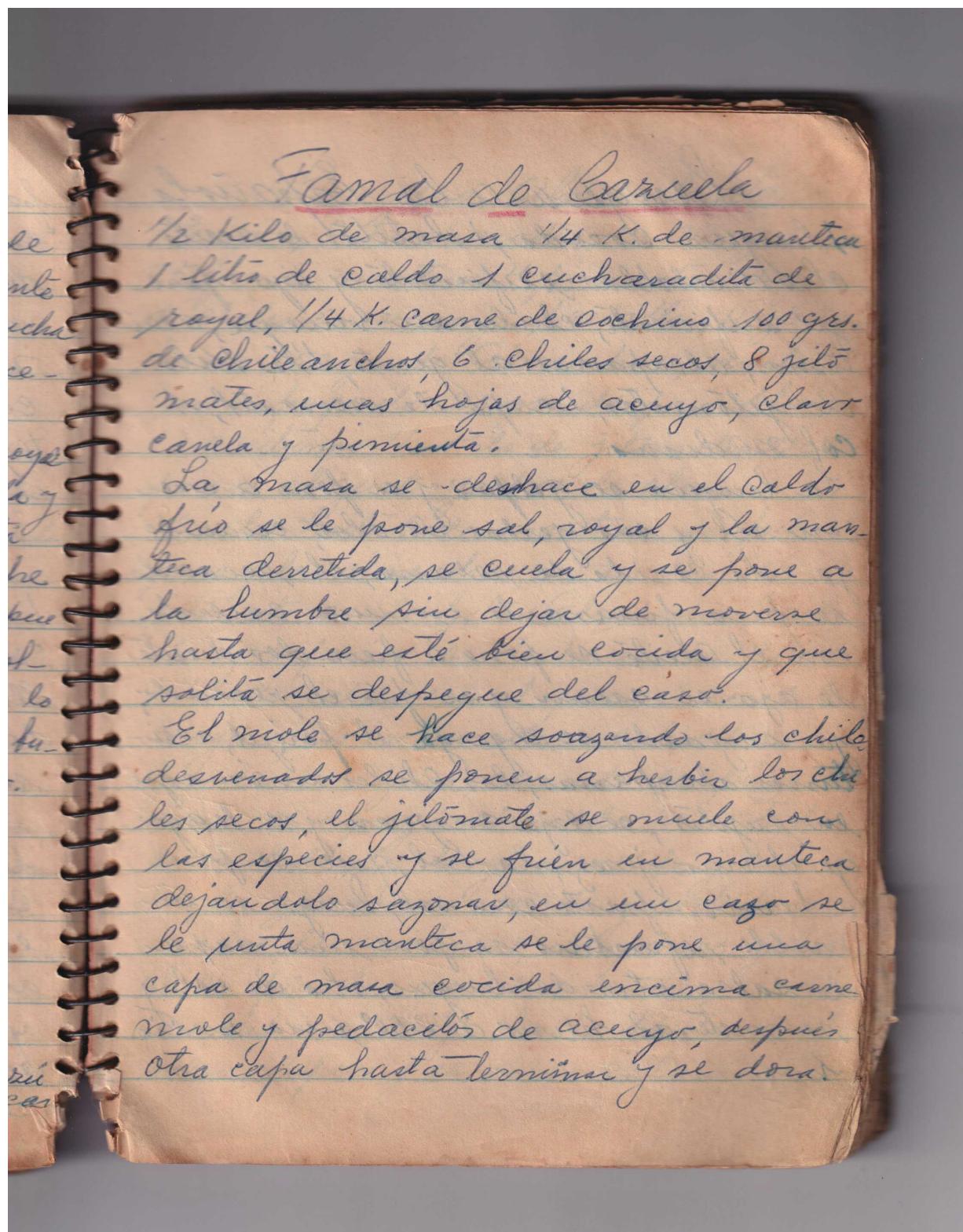


Figura 58: Tamal de cazuela

58. Lengua a la española

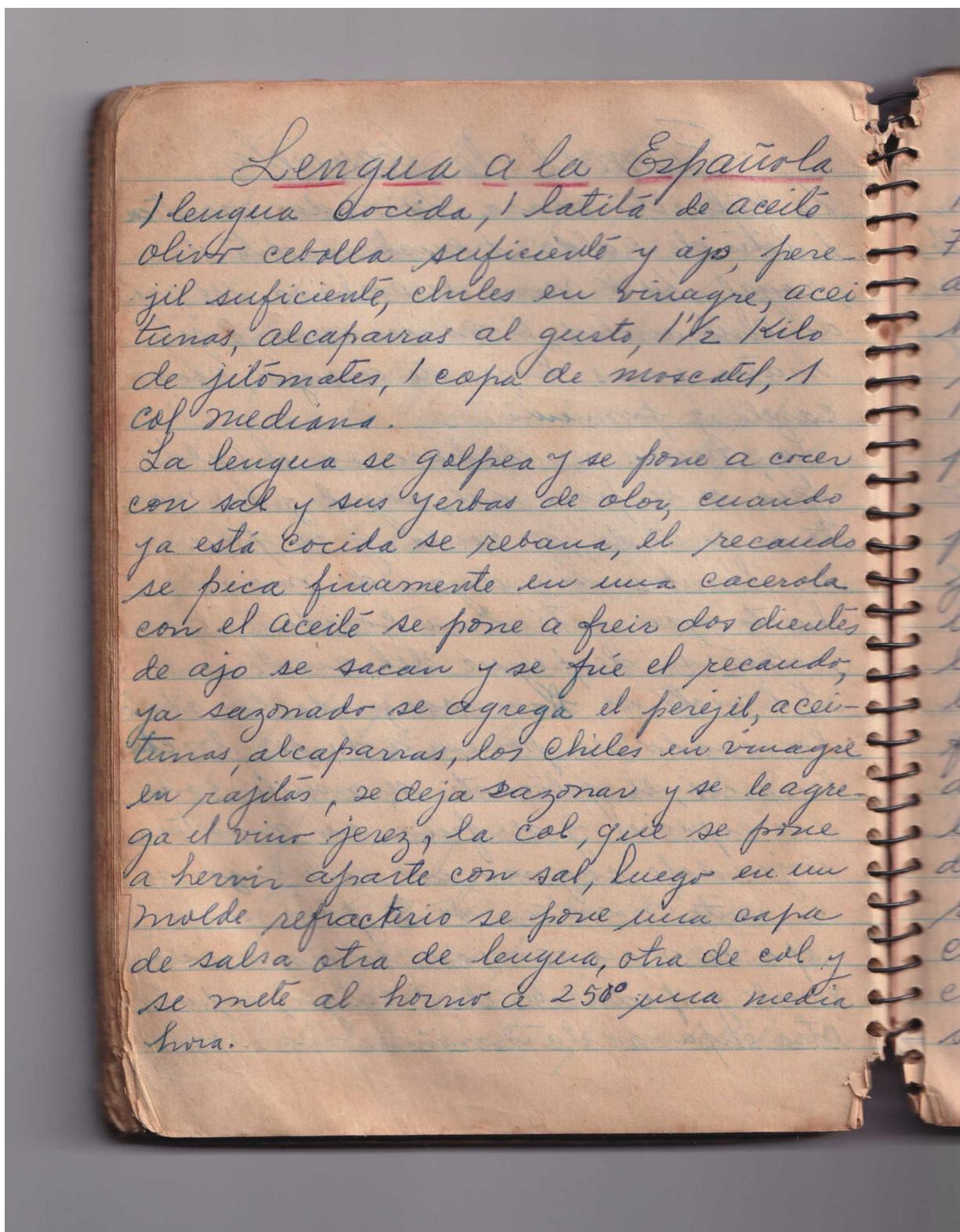


Figura 59: Lengua a la española

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, 1 1/2 kilo
de jitomates, 1 copa de mostaza, 1
col mediana.

La lengua se golpea y se pone a cocer
con sal y sus yerbas de olores, cuando
ya está cocida se rebana, el recaudo
se pica finamente en una cacerola
con el aceite se pone a freír dos dientes
de ajo se sacan y se fije el recaudo,
ya sazonado se agrega el perejil, acei-
tunas, alcaparras, los chiles en vinagre
en rajitas, se deja sazonar y se le agre-
ga 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° pura media
hora.

Figura 60: Lengua a la española

59. Lengua almendrada

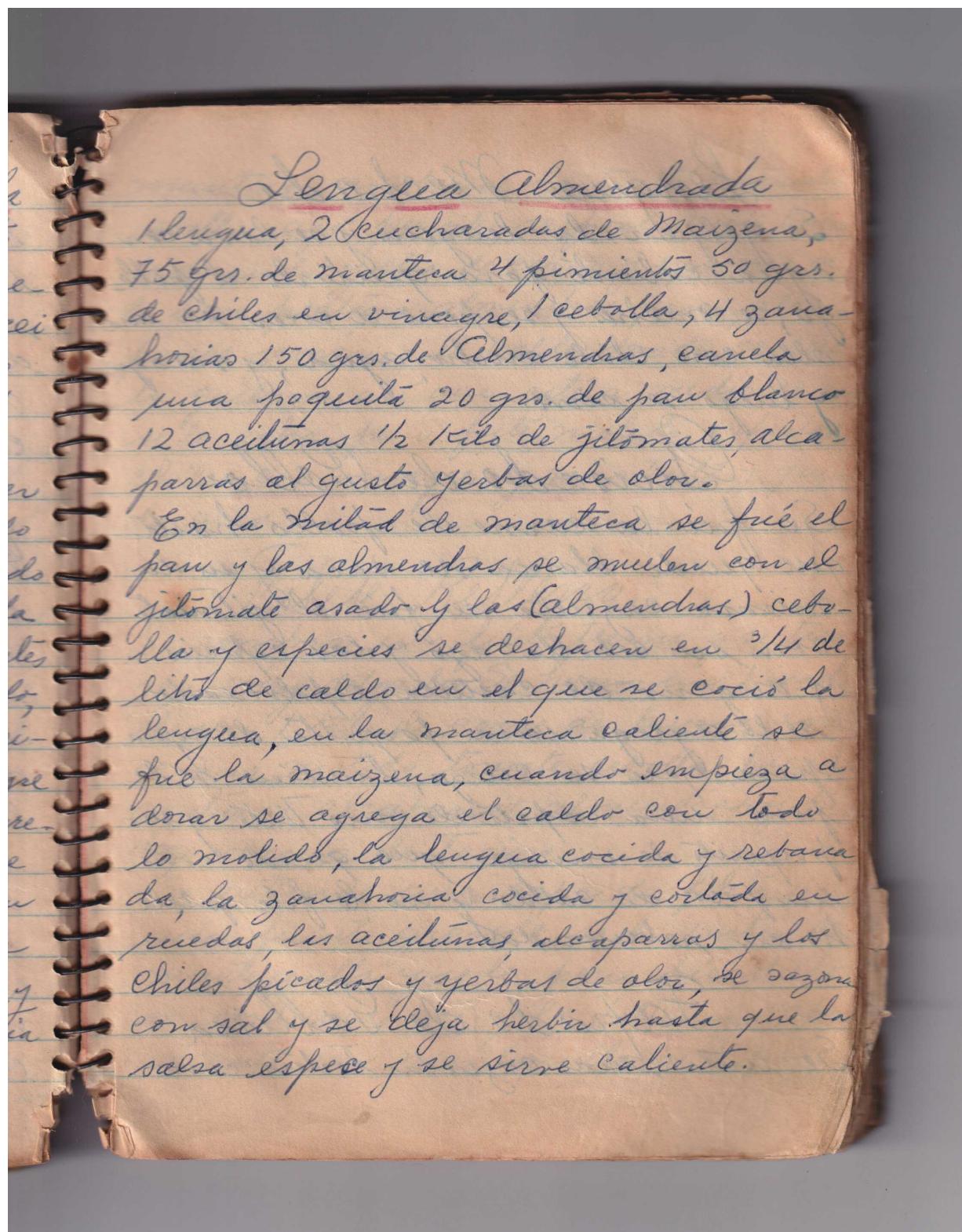


Figura 61: Lengua almendrada

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

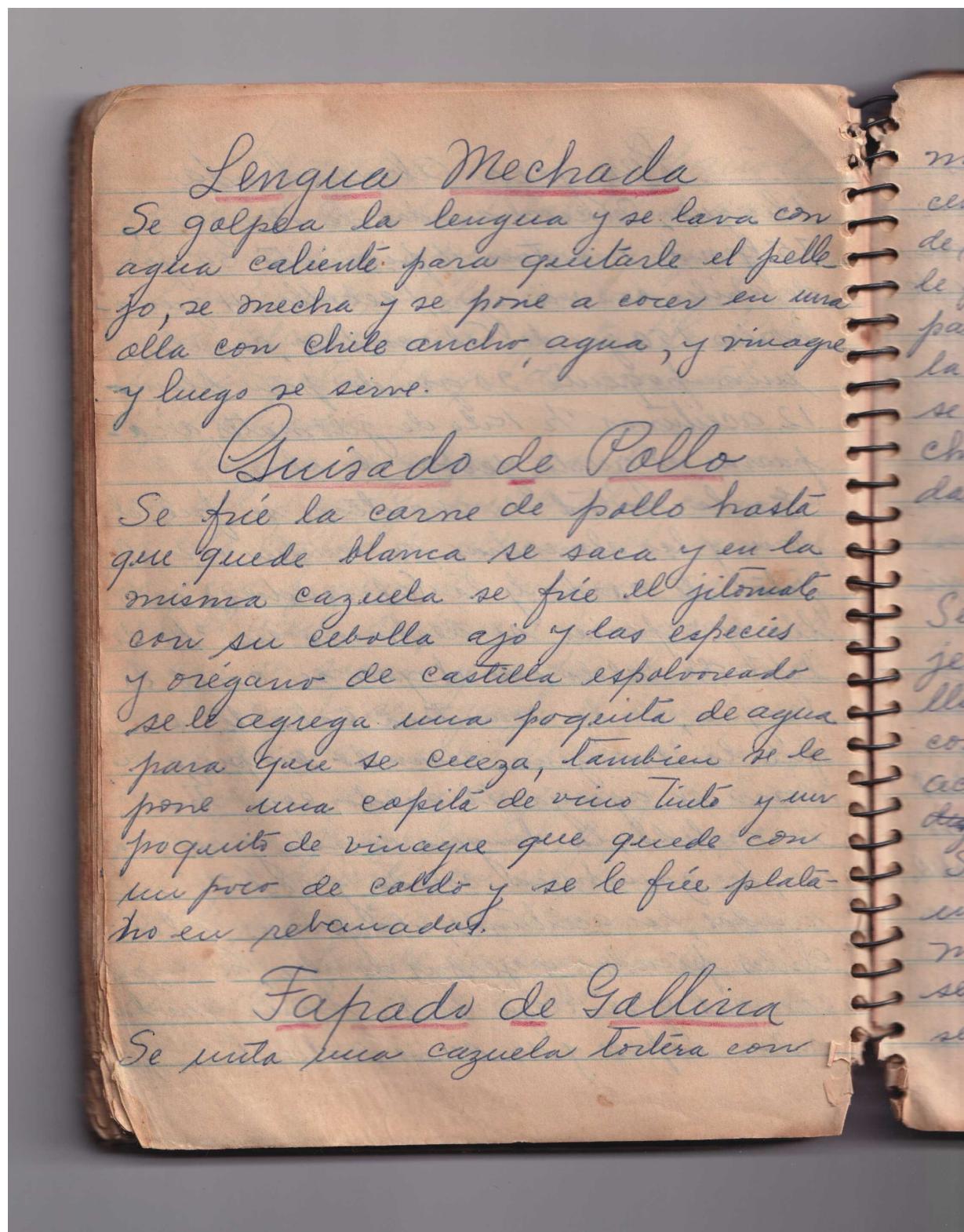


Figura 62: Lengua mechada, guisado de pollo y tapado de gallina

61. Filete relleno

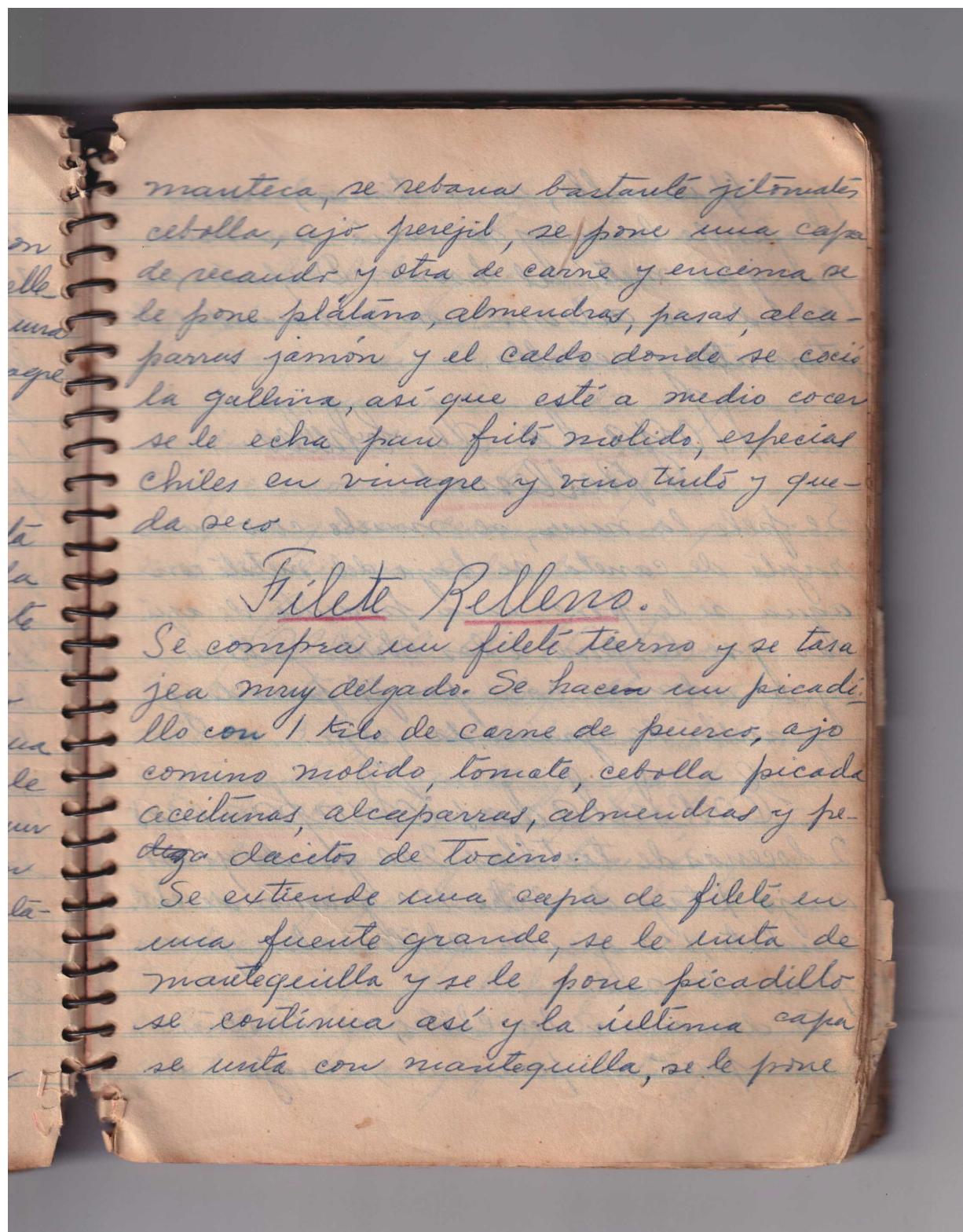


Figura 63: Filete relleno

62. Nogada de chiles rellenos y Enchiladas chiapanecas

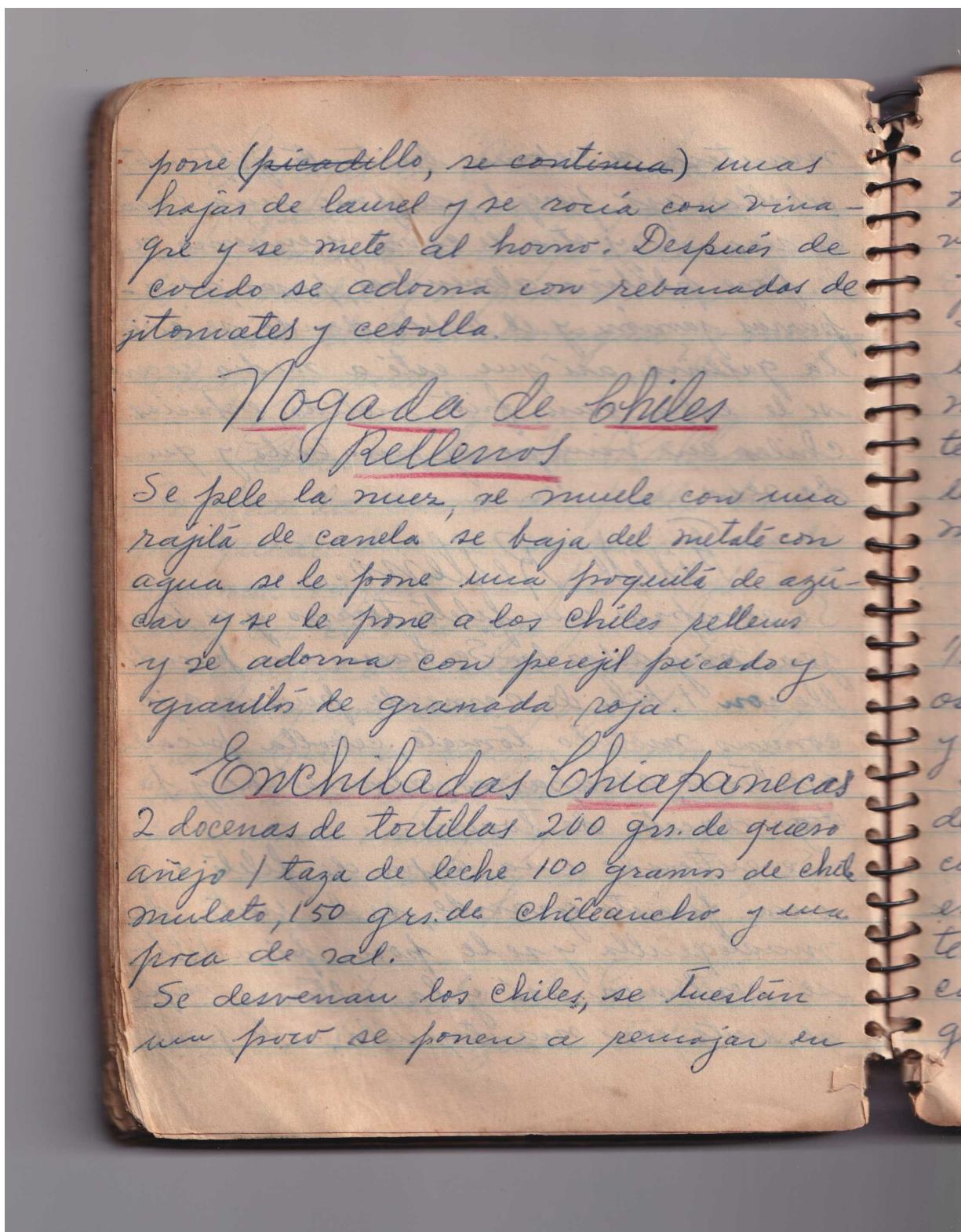


Figura 64: Nogada de chiles rellenos y Enchiladas chiapanecas

63. Crema de ostiones

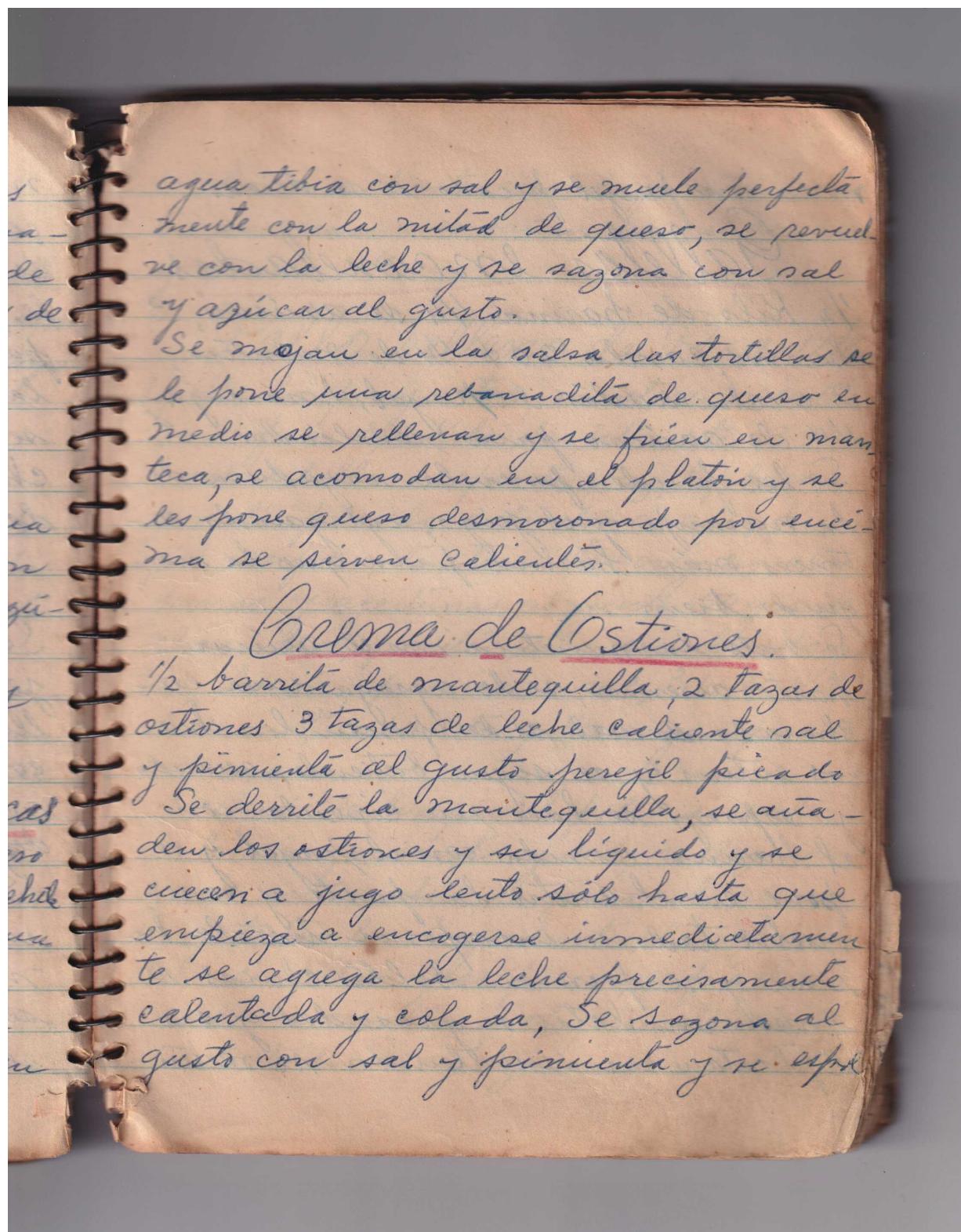


Figura 65: Crema de ostiones

64. Galletas encaneladas

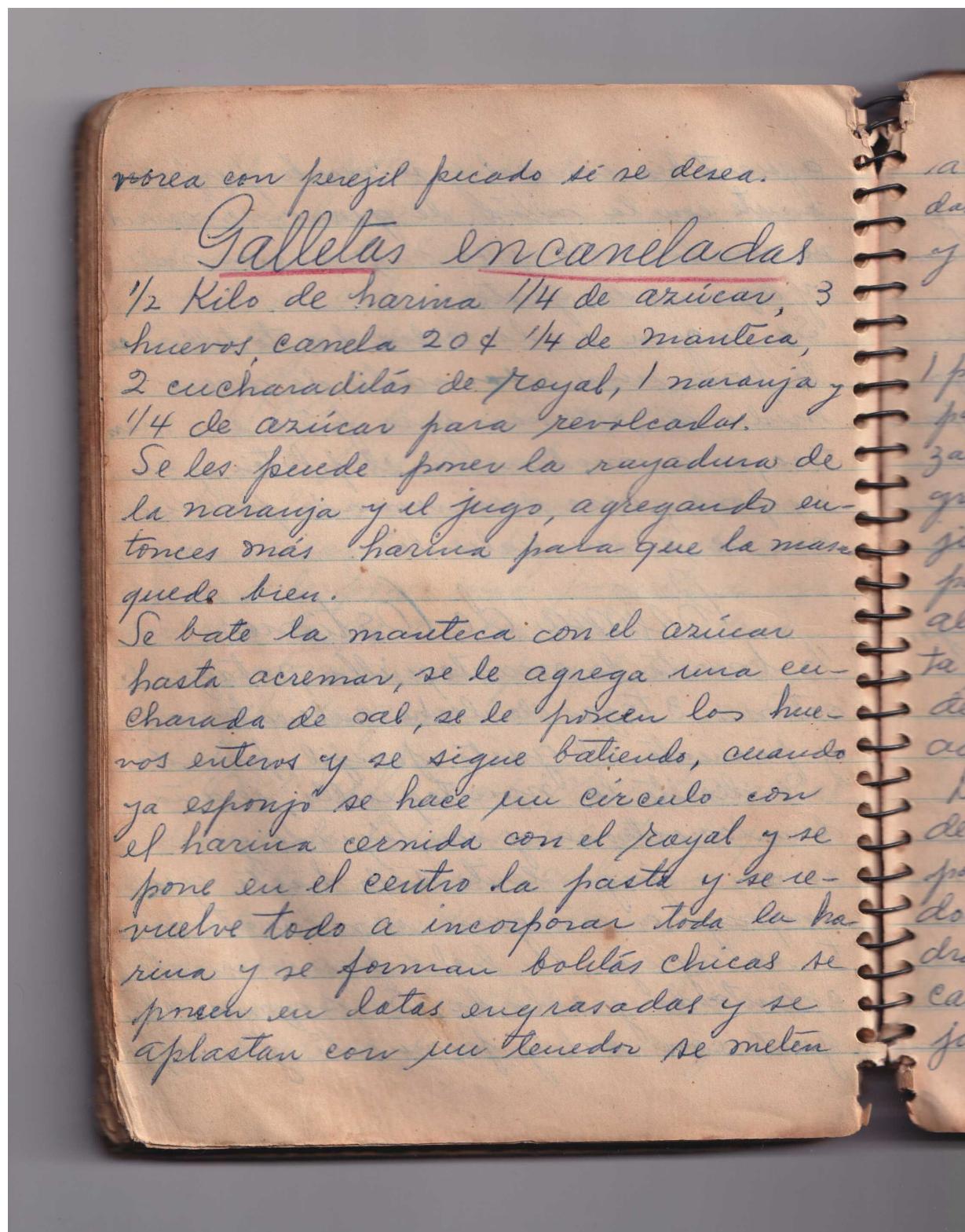


Figura 66: Galletas encaneladas

65. Pollo relleno de picadillo

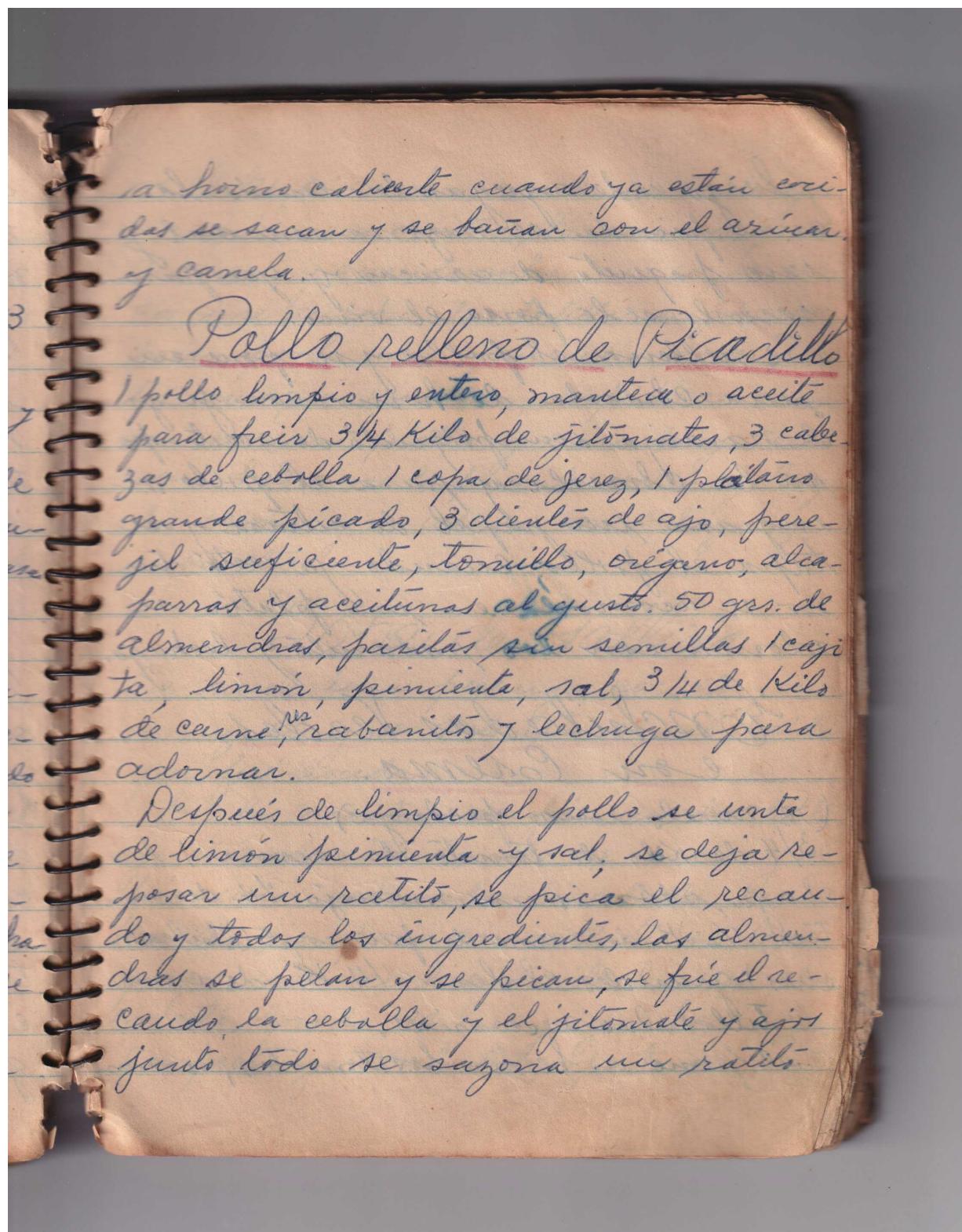


Figura 67: Pollo relleno de picadillo

66. Enchiladas verdes con crema

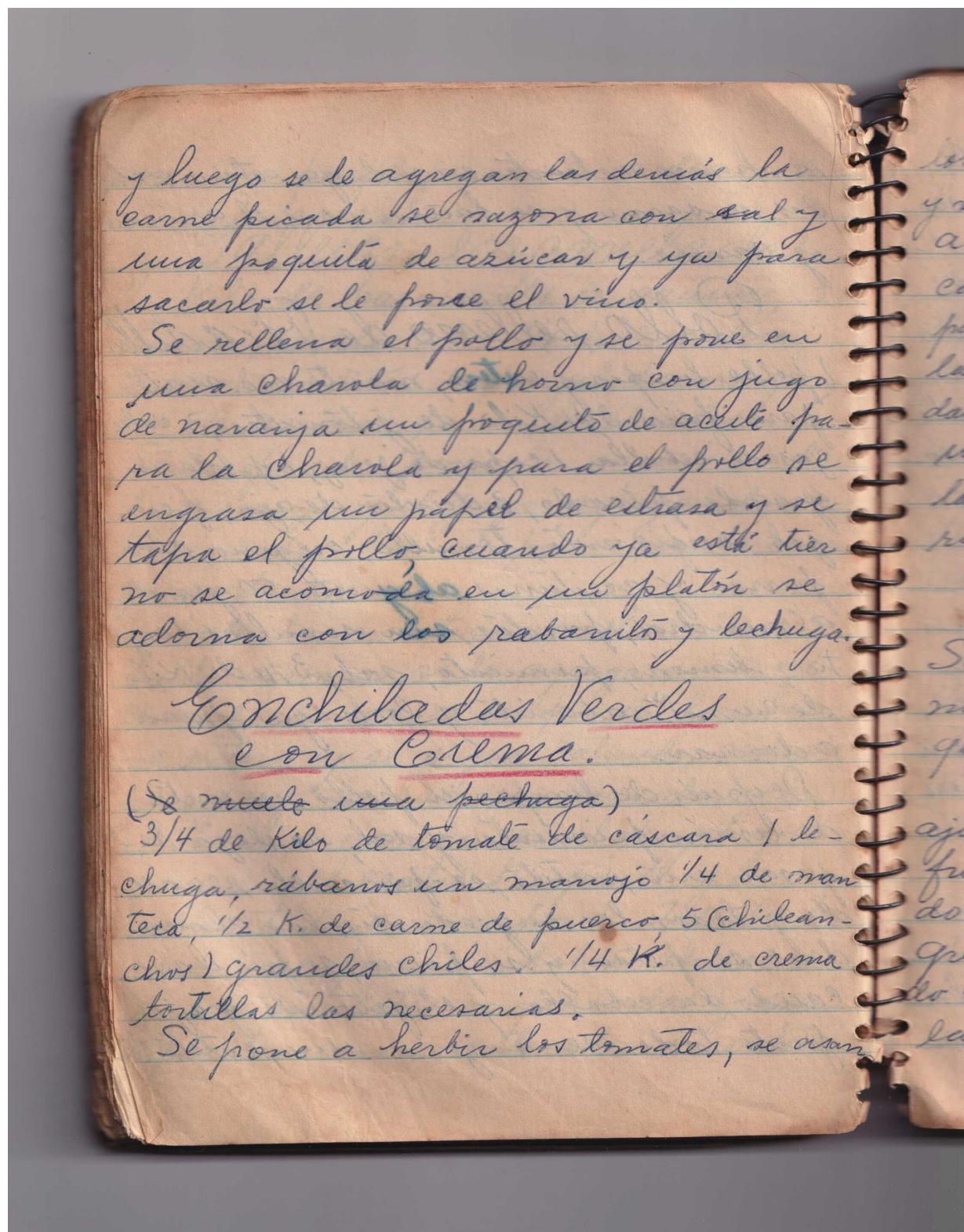


Figura 68: Enchiladas verdes con crema

67. Sopa de gallina

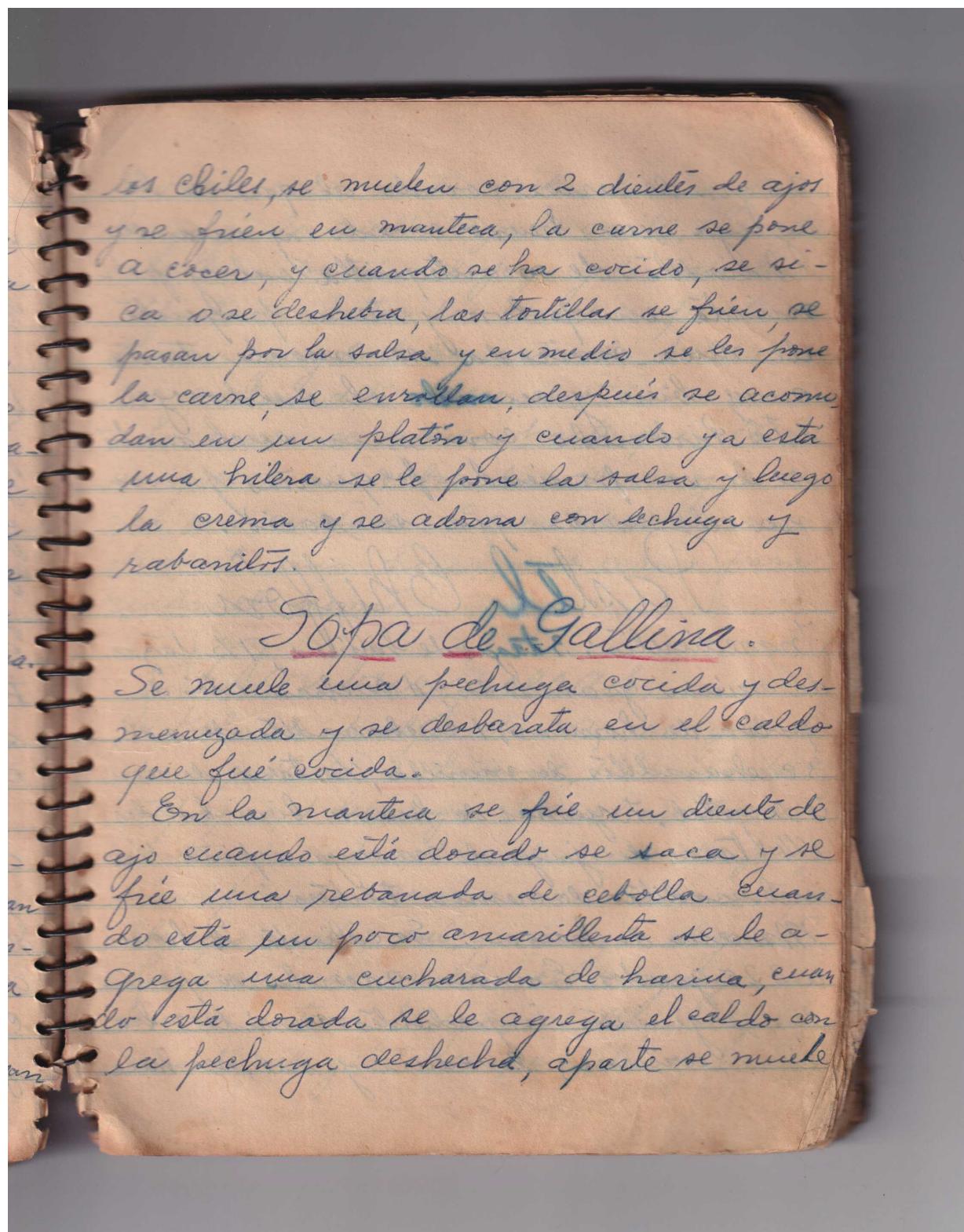


Figura 69: Sopa de gallina

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 polvilleta de mezcla noscada se mezcla todo muy bien y cuando el caldo ya está hirviendo con una cucharrita se le va sumiendo 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 crema de tartáro.

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

Figura 70: Pastel chiffón

69. Hamburguesas

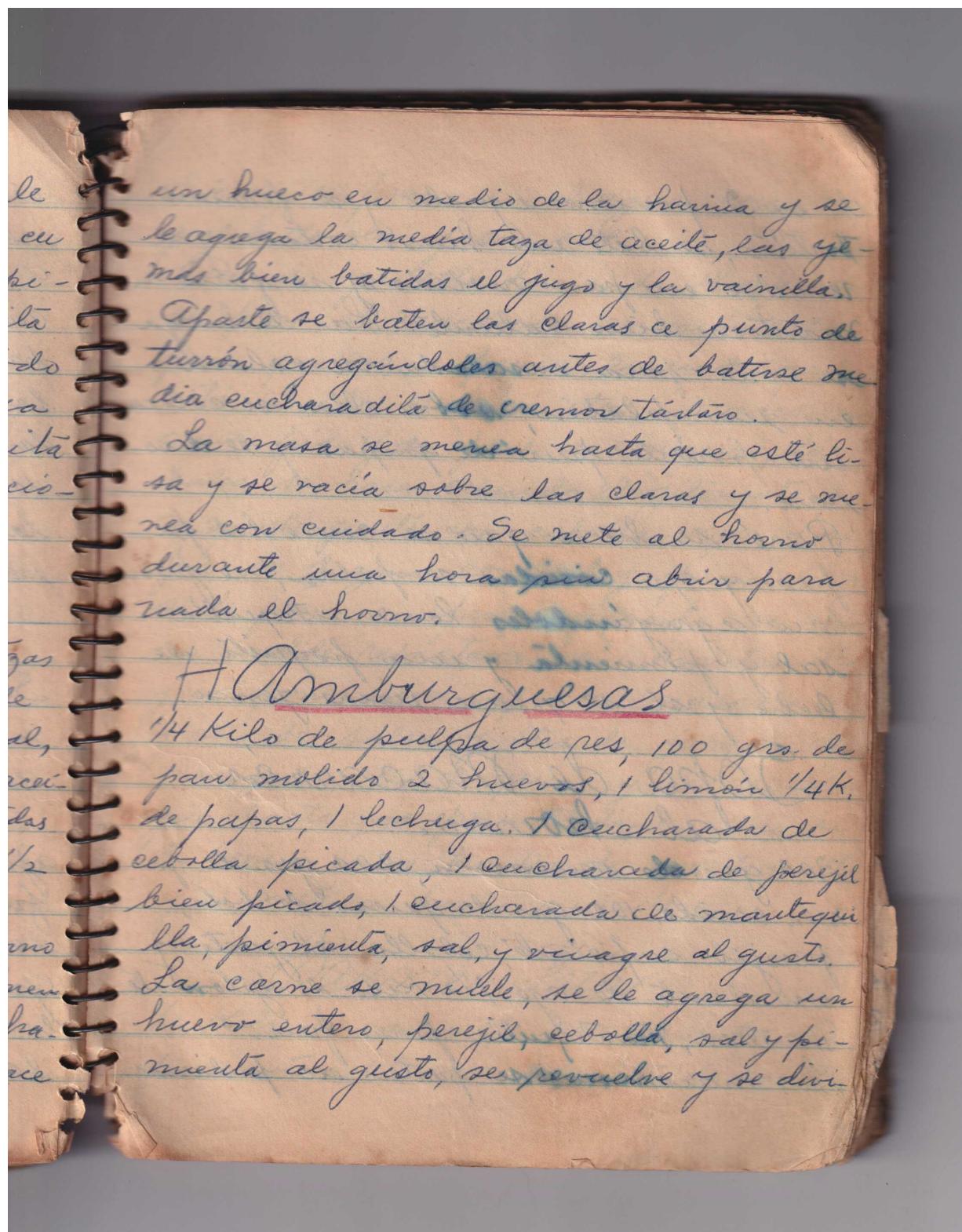


Figura 71: Hamburguesas

70. Sopa de macarrón al horno

de en 2 porciones i cuales y se forman tortillas, se bate un huevo cortado y se revuelve en pan molido y se frien en mantequilla bien caliente. La lechuga se corta para ensalada se coloca en un plato, sobre ellas se coloca un poco de pure de papas y se decoran.

Pure' se hace que se cuece las papas y ya cocidas se pelan, se prensan agregándoles la mantequilla sal y pimienta y una poquitá de leche y si se quiere una jengibre.

Sopa de Macarrón al horno.

300 grs. de macarrón, 200 grs. de jamón cocido, 100 grs. de queso de bola, perejil suficiente, cebolla al gusto y un diente de ajo 1½ kilo de jitomate Mantequilla, mantequilla para freir.

Los macarrones se parten en pedazos

Figura 72: Sopa de macarrón al horno

71. Carne fría

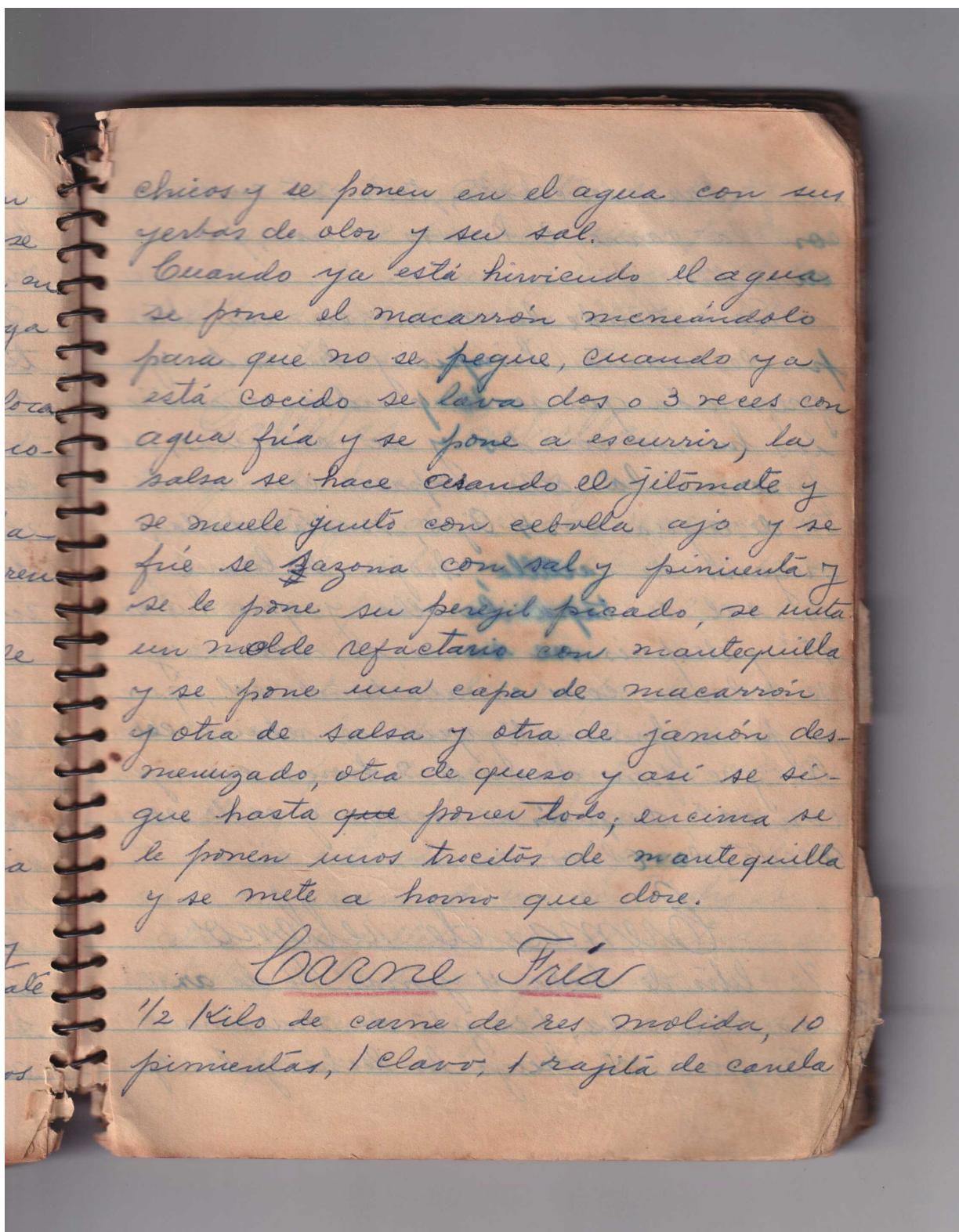


Figura 73: Carne fría

72. Crema de relleno

un pedazo de cebolla, todo ésto molado con la carne, 3 huevos duros, para emmedio.

Se estiende la carne en un trozo de manta limpia y húmeda ya preparada que se le pondrá emmedio los huevos cocidos y se enrolla, se pone en la olla Express con un litro de agua con 4 ajos, media cebolla, orégano de cartilla, 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 rocia aceite de olivo.

Crema de relleno

½ litro de leche 4 yemas, ¼ de azúcar refinada, 1 cajita de maizena.

Se pone al fuego la leche y las ye-

Figura 74: Crema de relleno

73. Galletas estrellas

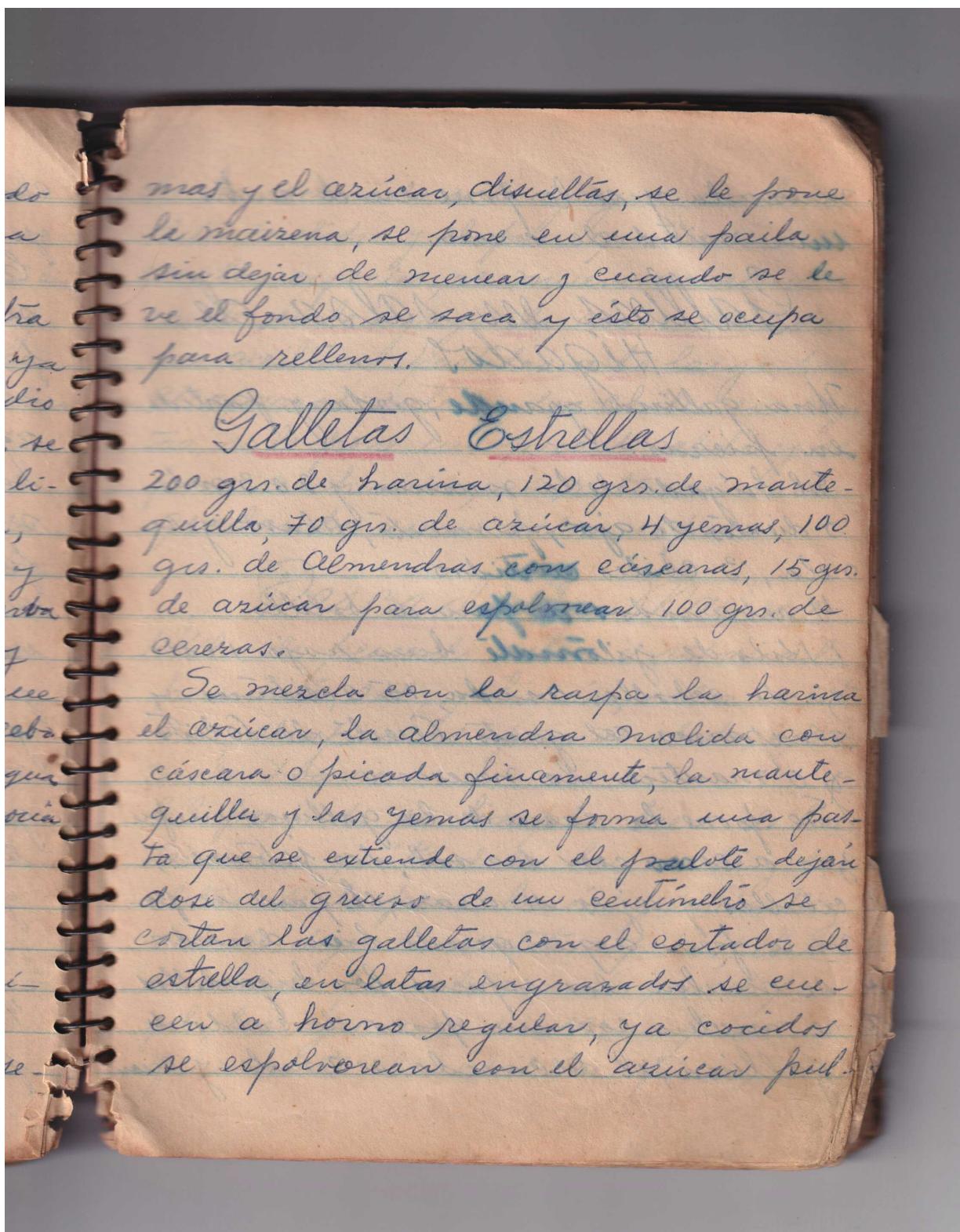


Figura 75: Galletas estrellas

74. Gallina en salsa de hígados

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

Gallina en salsa de Hígados

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 ca-
nela, 3 chiles cortidos.

4 rebanadas de pan de bolillo
1 Kilo de jitomate bien rojo, 1 cabe-
za de cebolla asada, 15 aceitunas y
alcaparras al gusto. Aceite de Olivo
y manteca la necesaria.

Se pone la carne de la gallina en pie-
zas a cocer con su sal; los jitomates,
cebollas y ajos se aran, el pan se pro-
me a freír a que quede bien dorado
se muelen las especies, los hígadillos
se muelen con un poco de caldo de
gallina, el secano se muela y cuan-

Figura 76: Gallina en salsa de hígados

75. Pescado la marina

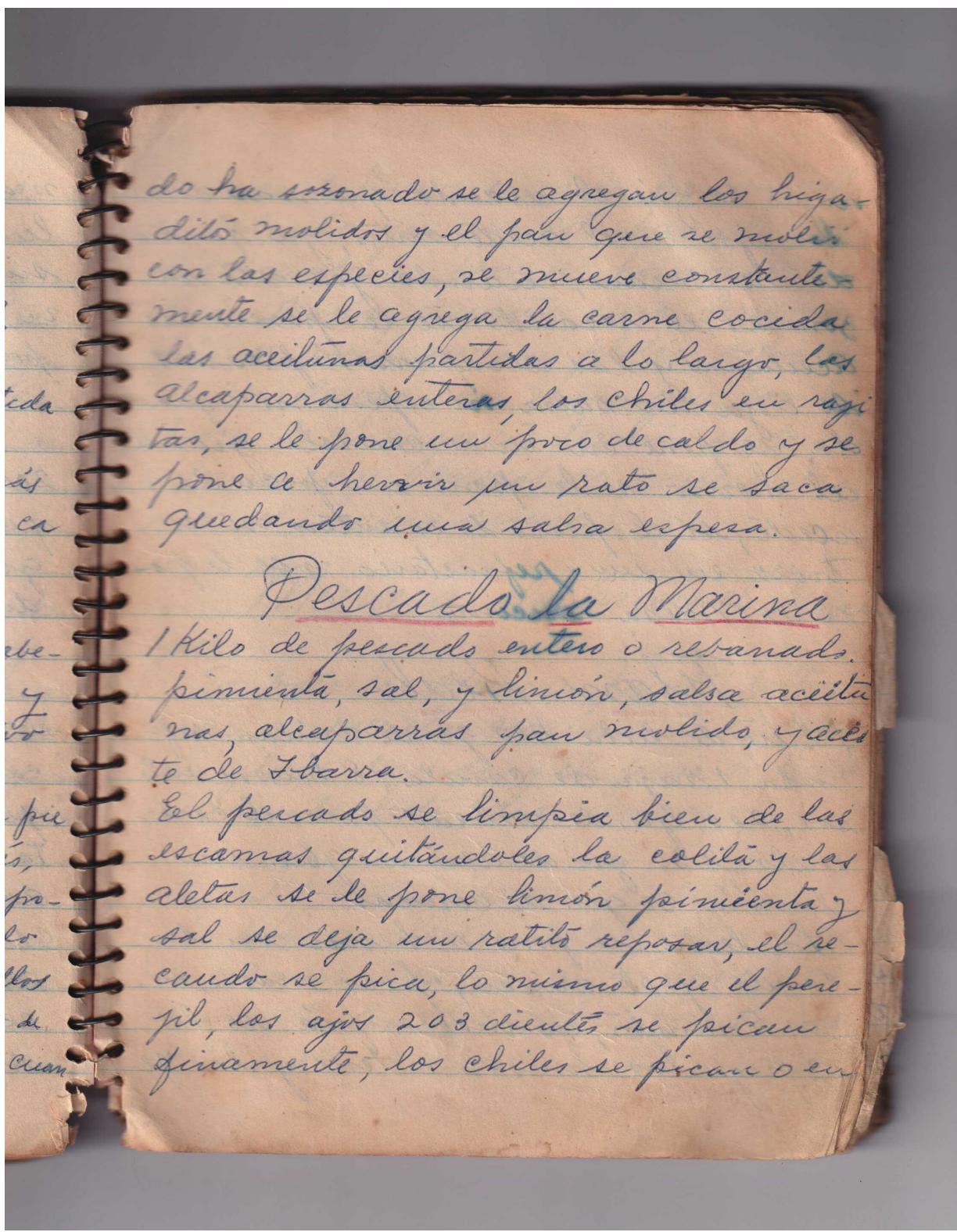


Figura 77: Pescado la marina

76. Flan real

rajas se frie el recaudo quemando los ajos en el aceite antes, ya quemados se sacan, cuando ya está sazonado 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 pone la salsa encima.

Flan Real.

1 litro de leche 400 grs. de azúcar refinada 1 raja de canela, 8 huevos enteros, 200 grs. de azúcar para el caramelito 250 grs. de azúcar glass un limón 50 grs. de cerezas.

La leche se pone a hervir con la canela y el azúcar, poco más o menos 5 minutos, cuando enfria se le agregan los huevos enteros y las ge-

Figura 78: Flan real

77. Manera de hacer el merengue y flan almendrado

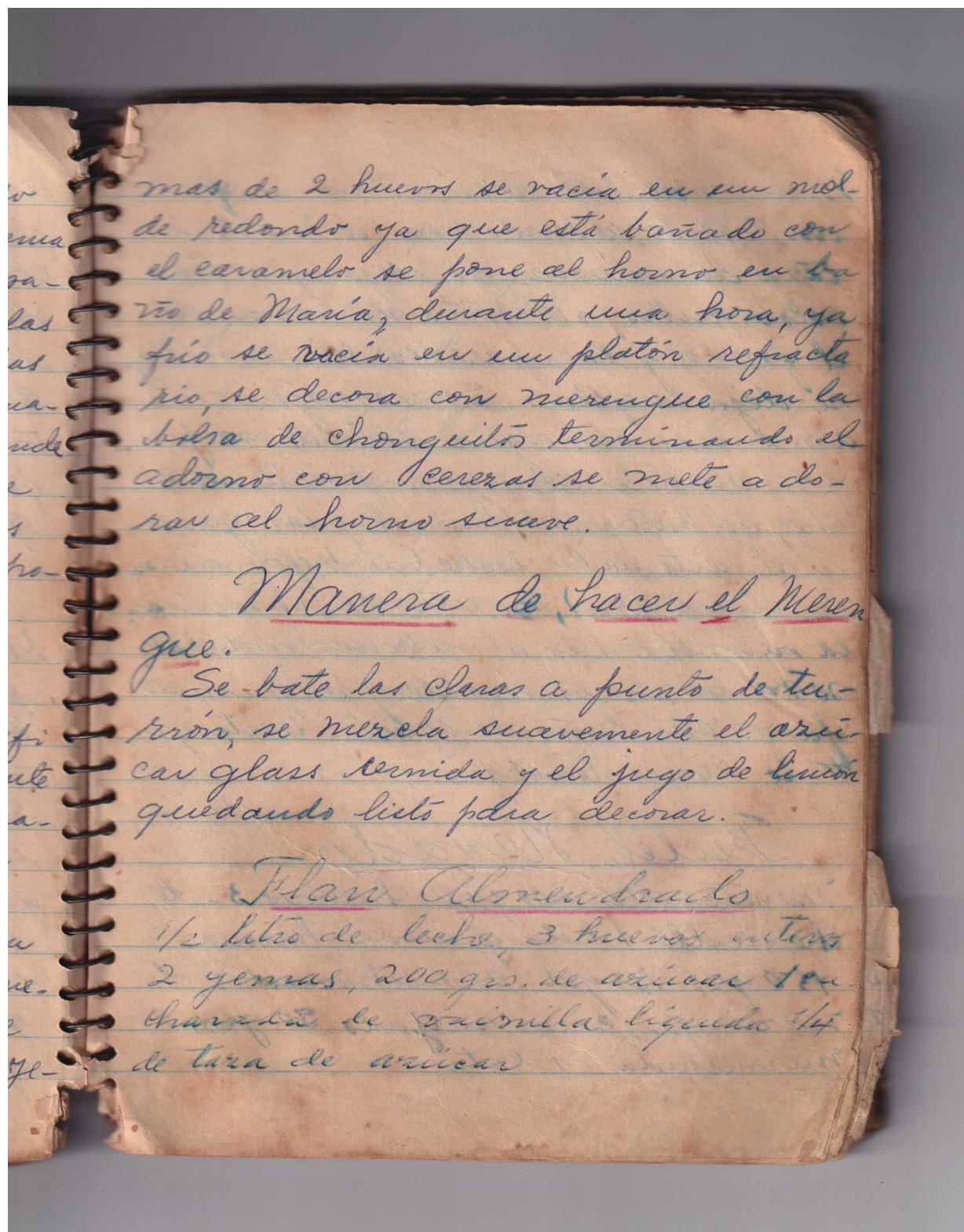


Figura 79: Manera de hacer el merengue y flan almendrado

78. Pastel nevado

Manera de hacerse: Se pone el fuego en molde redondo con el caramelo de taza de azúcar, se deja que tome color rubio, se báñea de caramelo al fondo y las paredes del molde y se deja enfriar. Se remojan las almendras en agua caliente, se pelan y se muelen con una poquita de leche; se batir 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 trae a 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, coes ralfados 30 grs. mermelada 1 lata

Figura 80: Pastel nevado

79. Pan para pastel

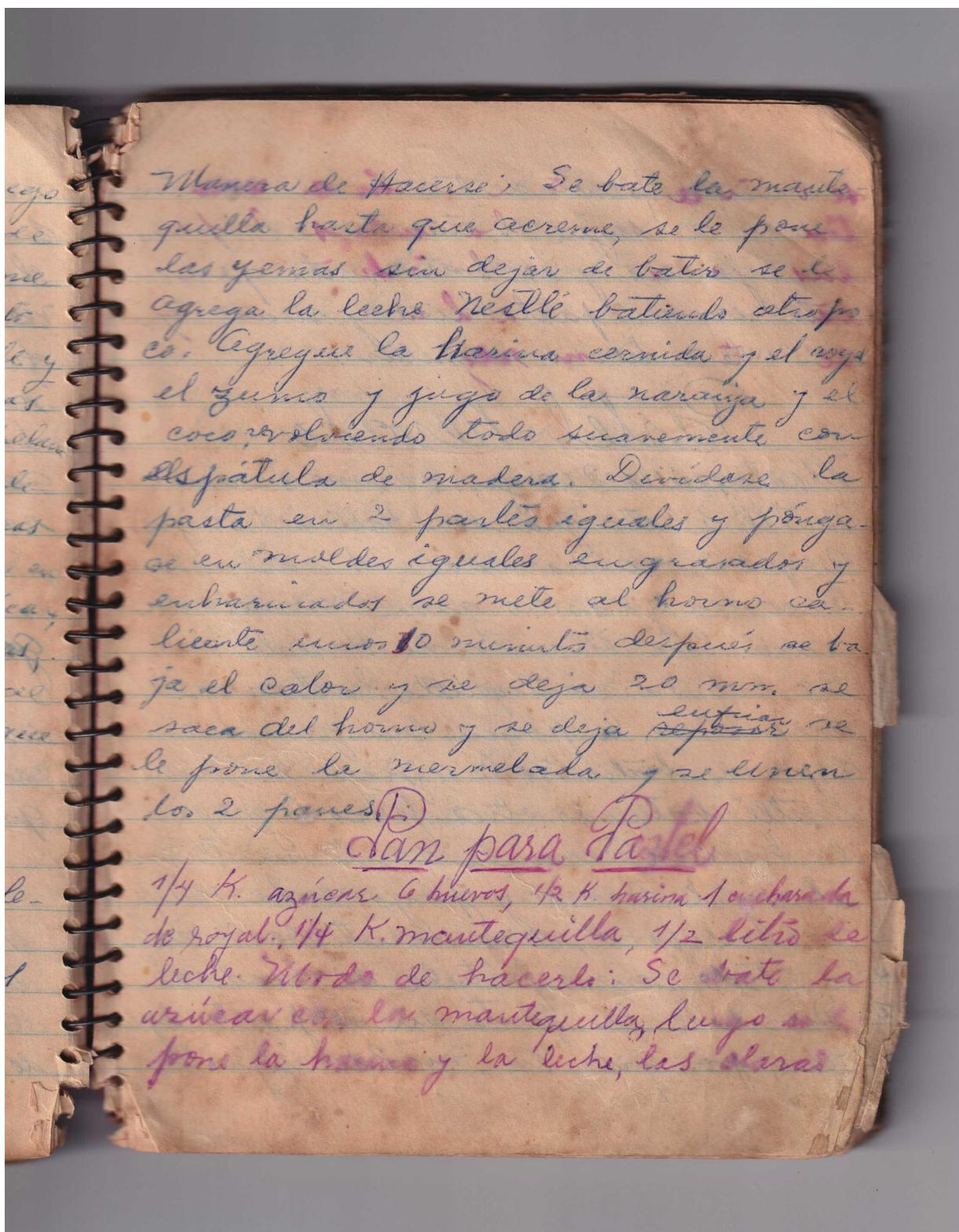


Figura 81: Pan para pastel

80. Pastel nevado

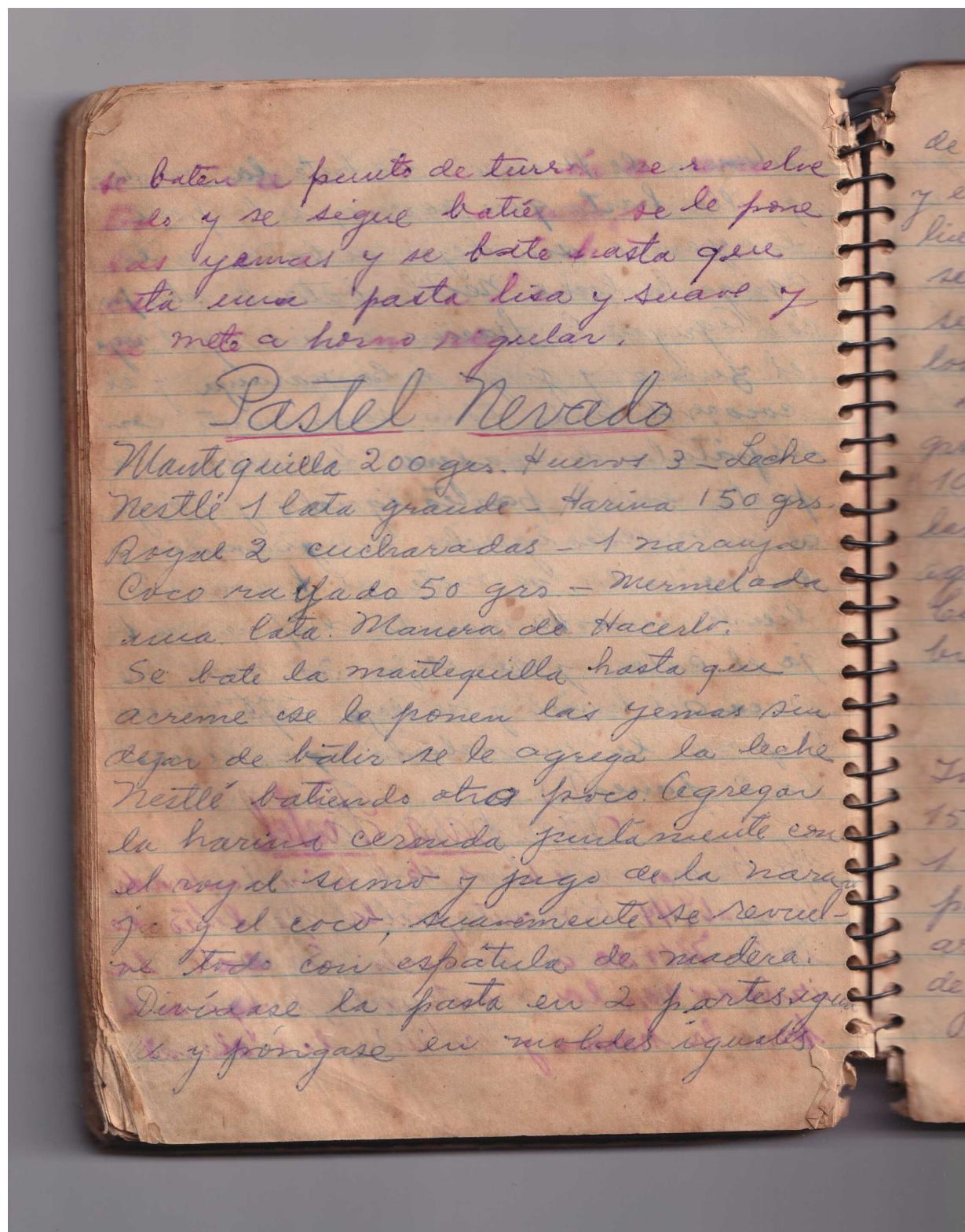


Figura 82: Pastel nevado

81. Pan de naranja

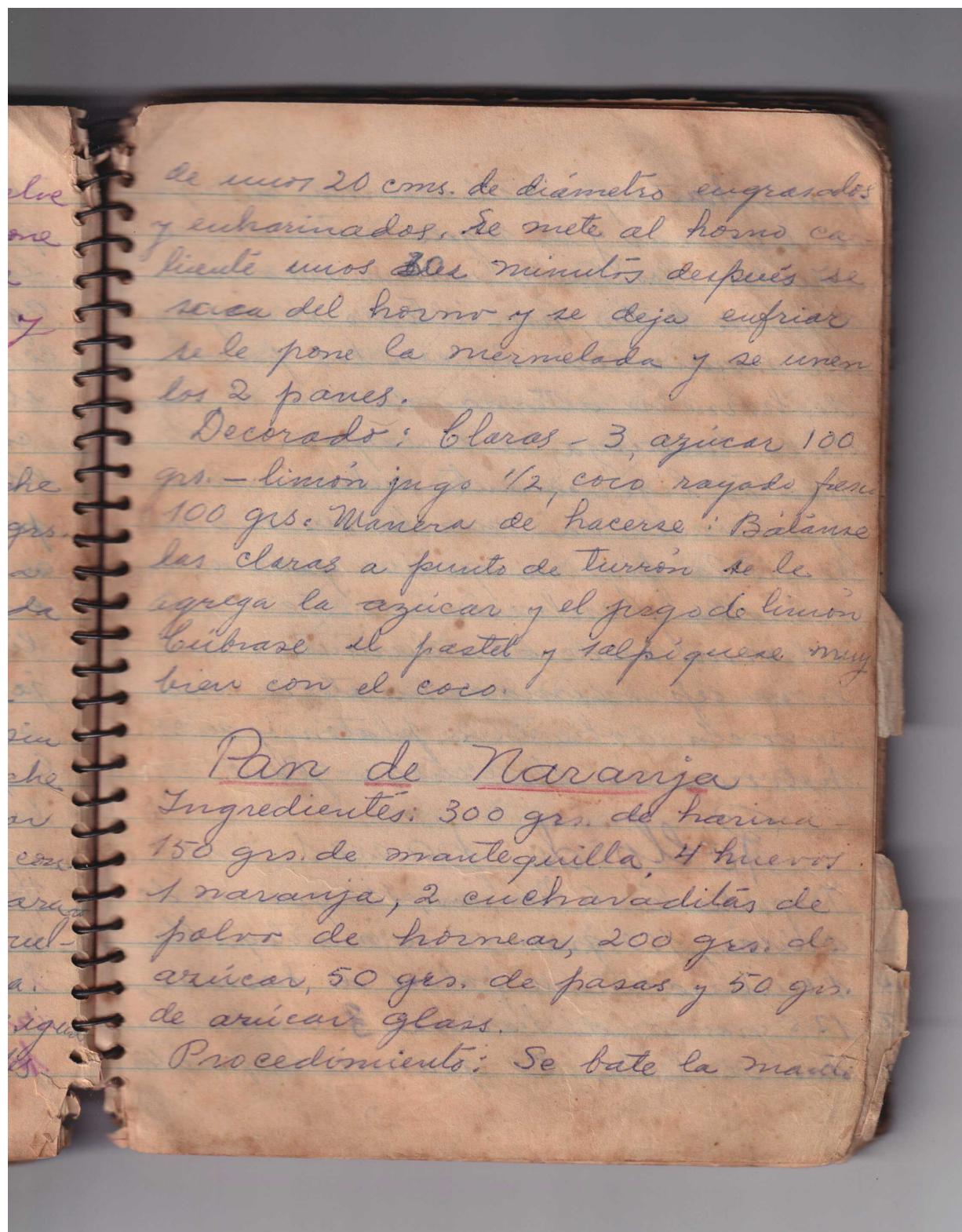


Figura 83: Pan de naranja

82. Pollo de pasas

quilla hasta que esté cremosa, se agrega el azúcar y se sigue batiendo se añaden los huevos uno a uno sin dejar de batir, por último se agrega la harina tamizada 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 molde de la figura que se quiera, engrasado y enharinado. Se mete a horno moderado durante una hora aproximadamente; se saca y se vacía sobre un plato y se espolvorea con el azúcar glass.

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 cucharadas de leche, 50 gramos de pasitas

Figura 84: Pollo de pasas

83. Pan de naranja y nuez

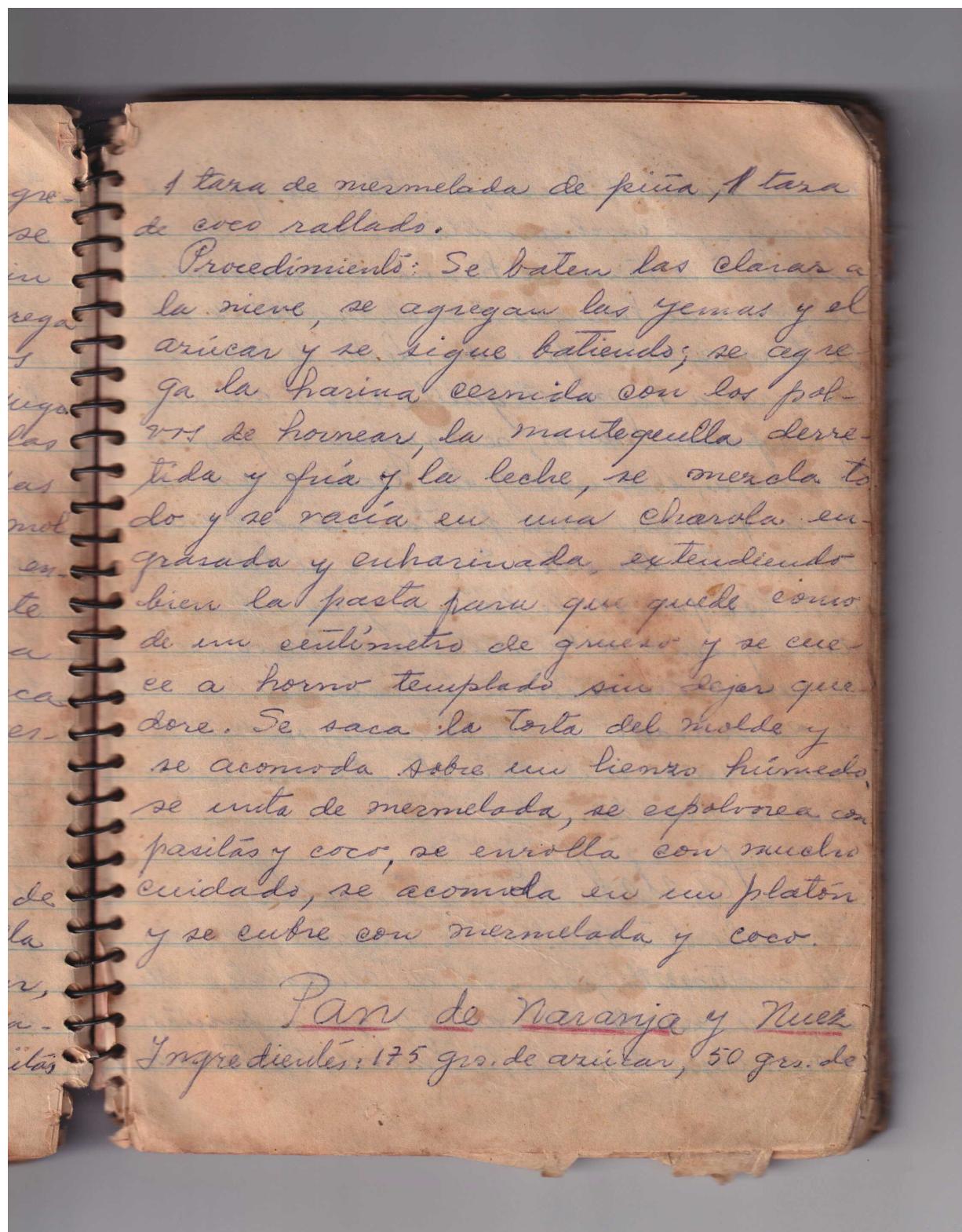


Figura 85: Pan de naranja y nuez

84. Pastel envinado

mantequilla, 2 huevos, $\frac{1}{2}$ taza de jugo de naranja, 2 cucharaditas de zumo de naranja $2\frac{1}{2}$ tazas de harina 2 cucharaditas de polvos de hornear, 1 cucharadita de sal $\frac{1}{2}$ taza de mazapán picada. Leche la necesaria. Se acuesta la mantequilla con el azúcar y los ~~los~~ huevos; se agregan el jugo de naranja, el zumo y la leche necesaria para formar una pasta suave, mezclando constantemente. Se cierne la 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 fuego moderado.

Pastel Envinado

Ingredientes: 300 grs. de harina, 200 grs. de mantequilla, 100 grs. de chocolate rallado, 200 grs. de azúcar, 50 grs. de paritas. 1 naranja cubierta, 6 huevos, $\frac{1}{2}$ taza

Figura 86: Pastel envinado

85. Pastelitos

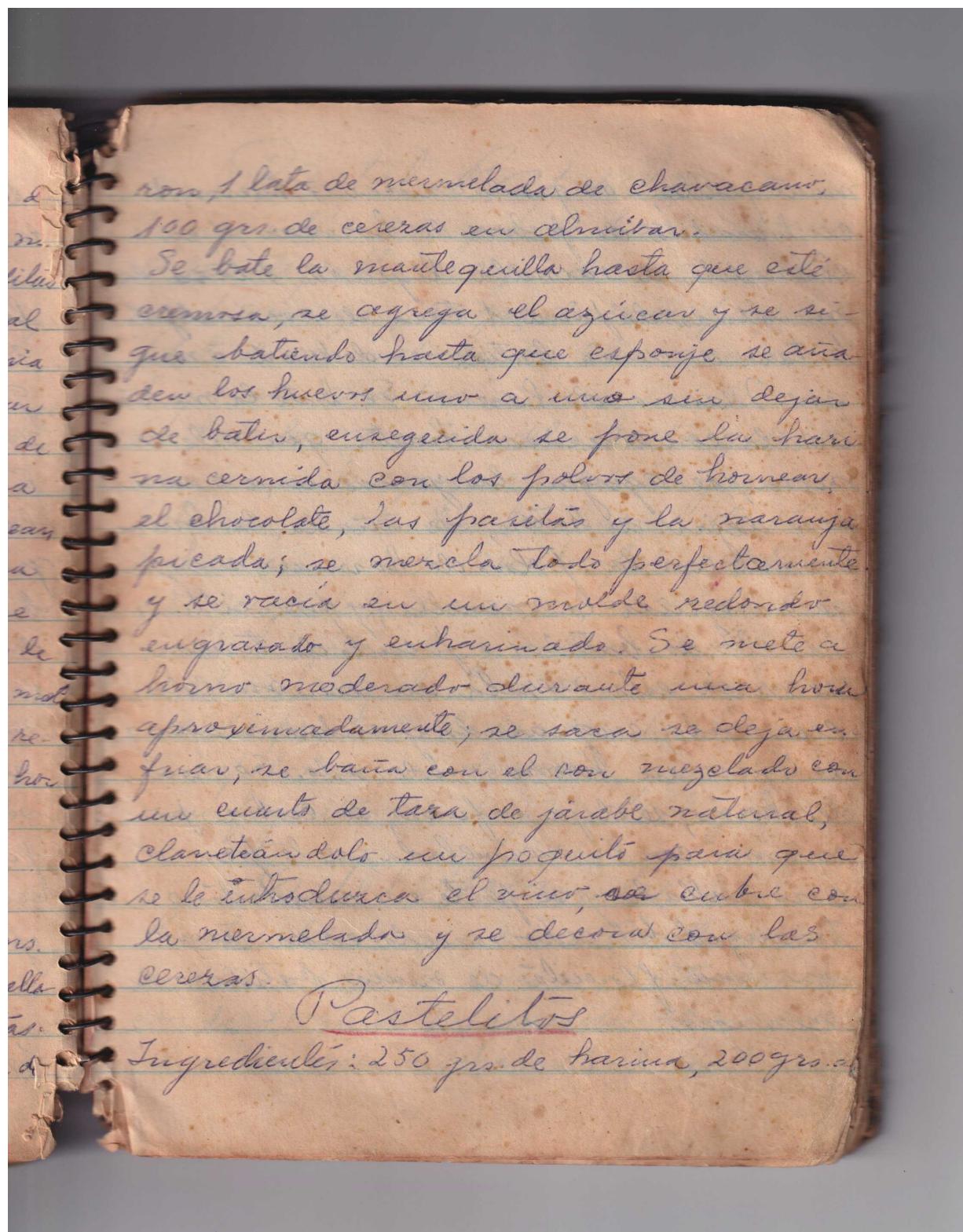


Figura 87: Pastelitos

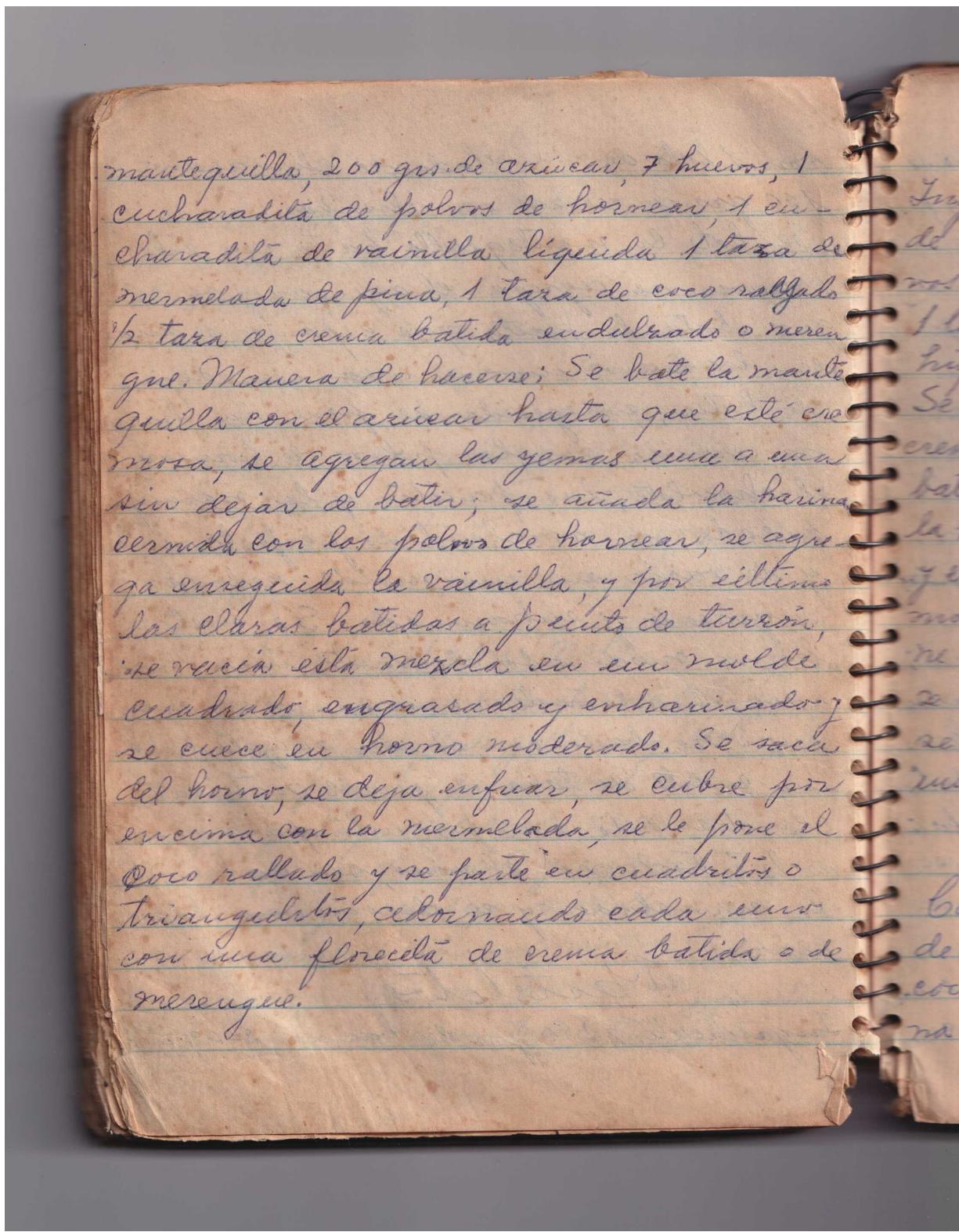


Figura 88: Pambazo con mole

86. Equivalencia en tazas

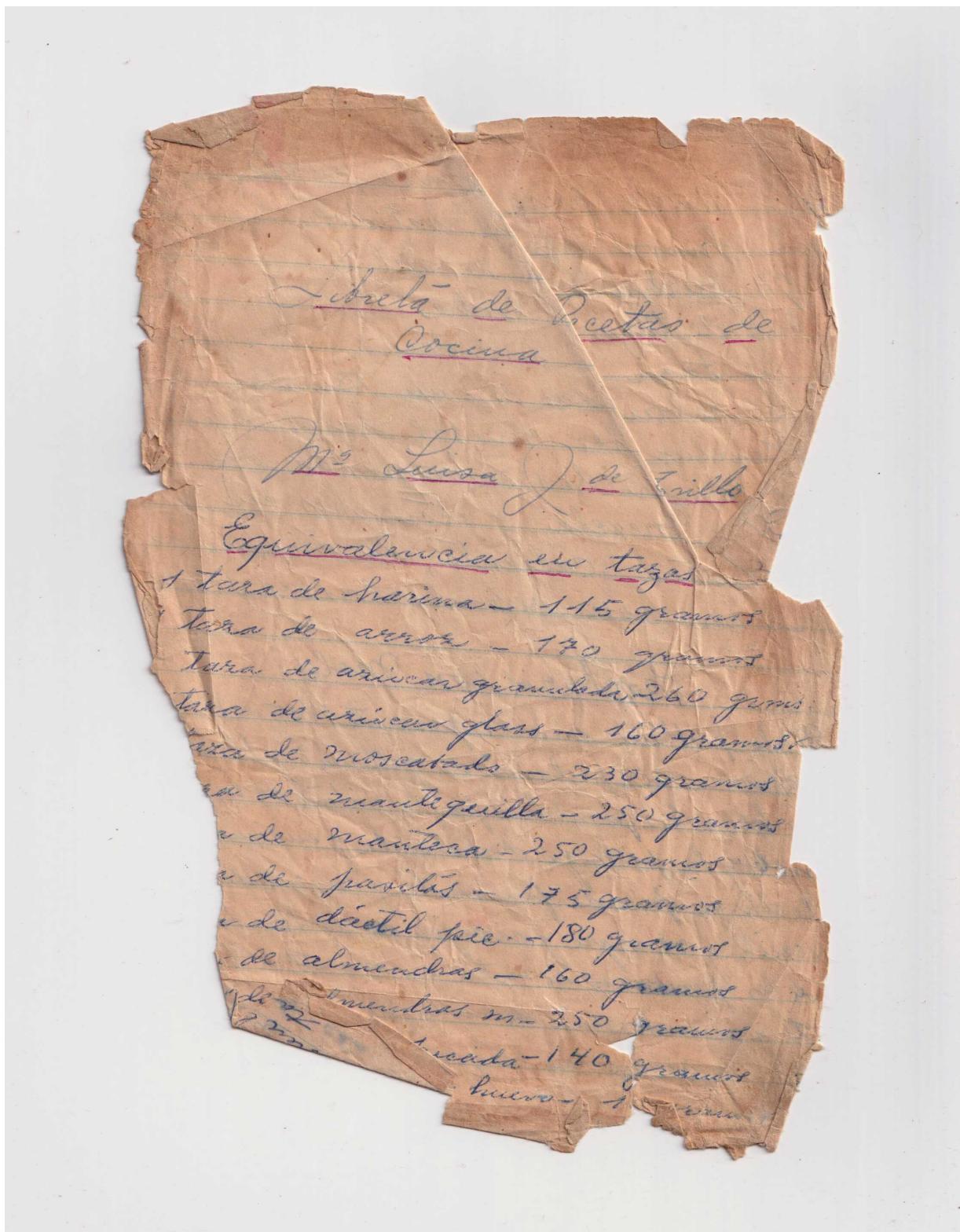


Figura 89: Equivalencia en tazas

87. Pambazo con mole

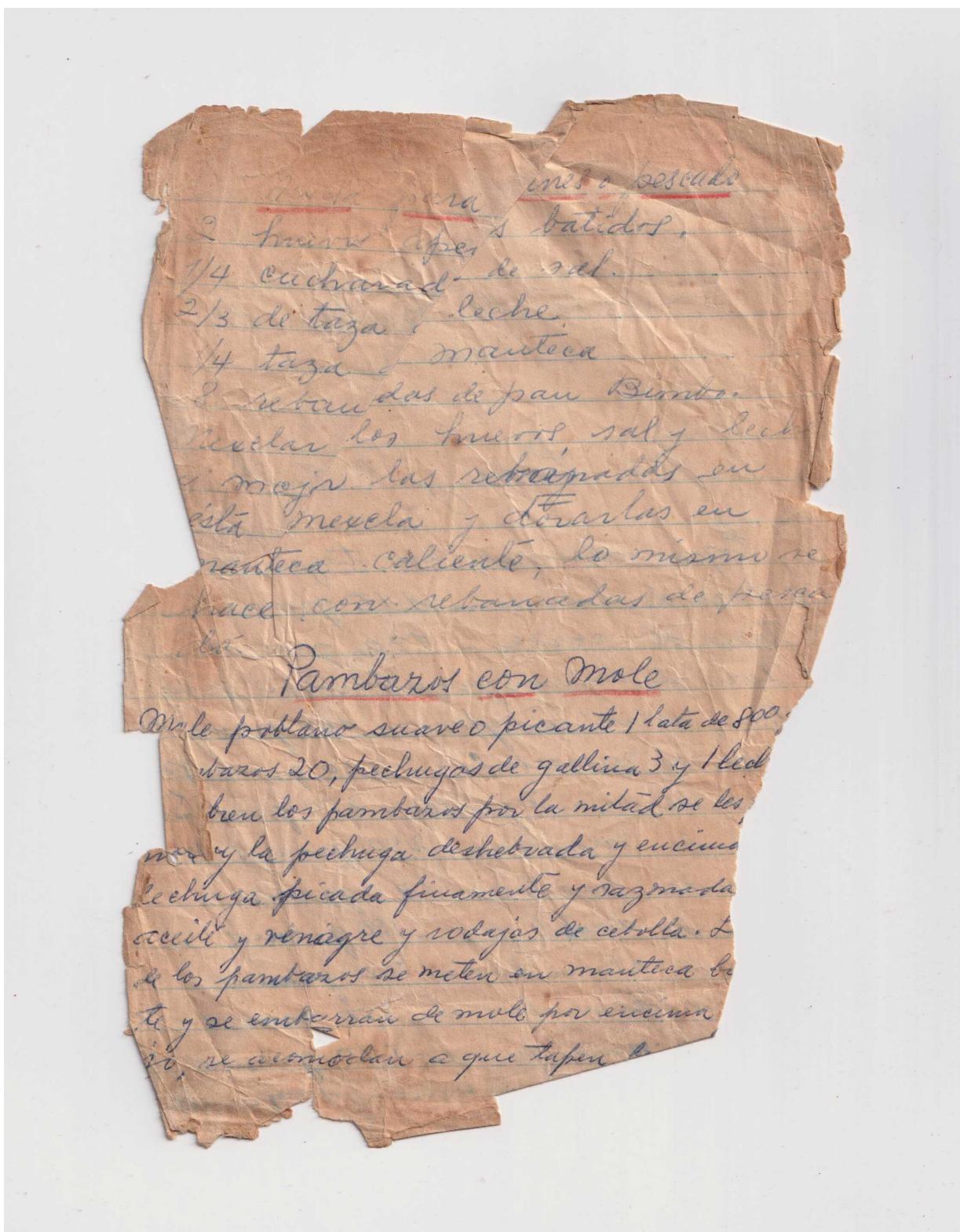


Figura 90: Pambazo con mole

88. Pastel rápido y Pastel holandés

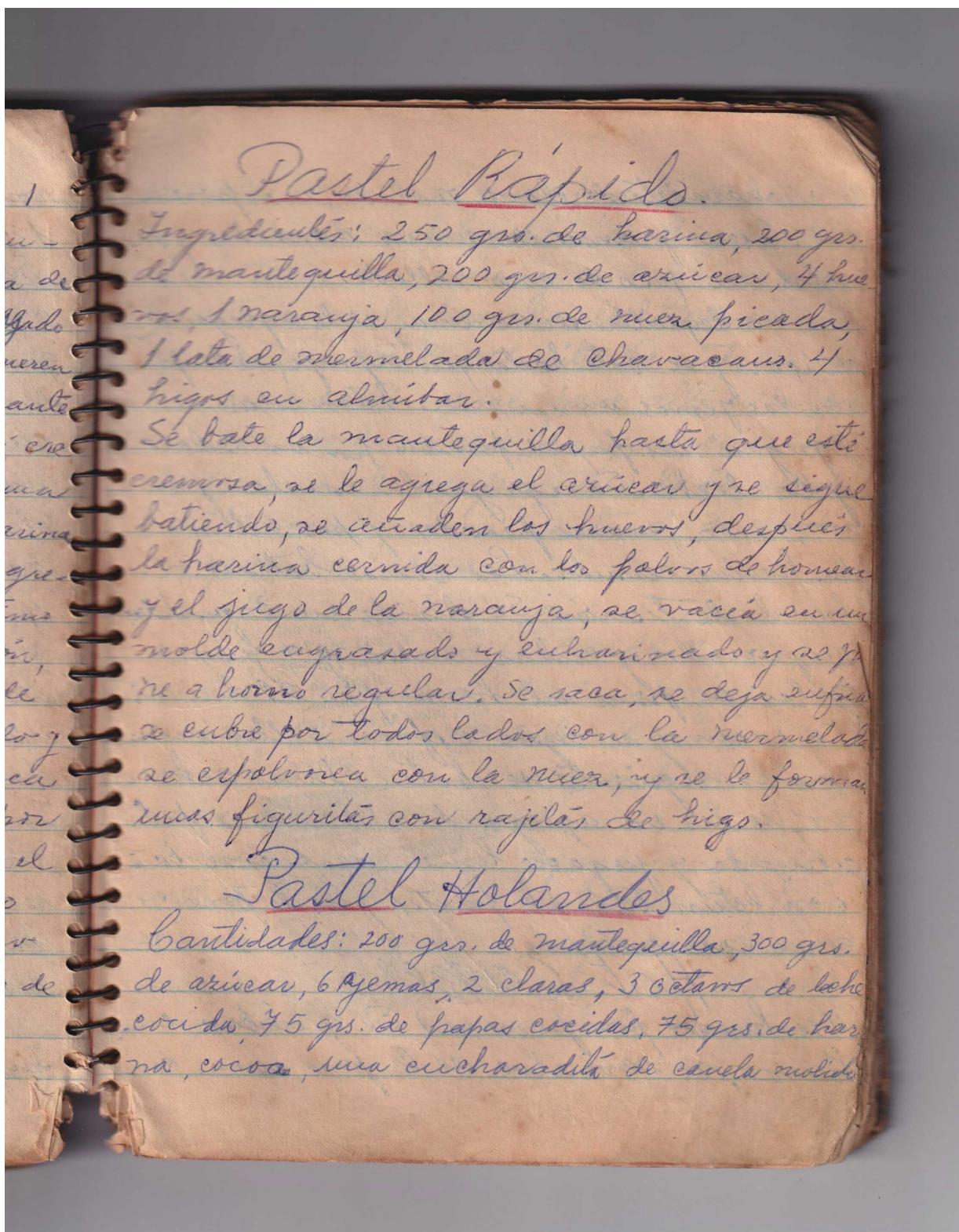


Figura 91: Pastel rápido y Pastel holandés

89. Hot cakes

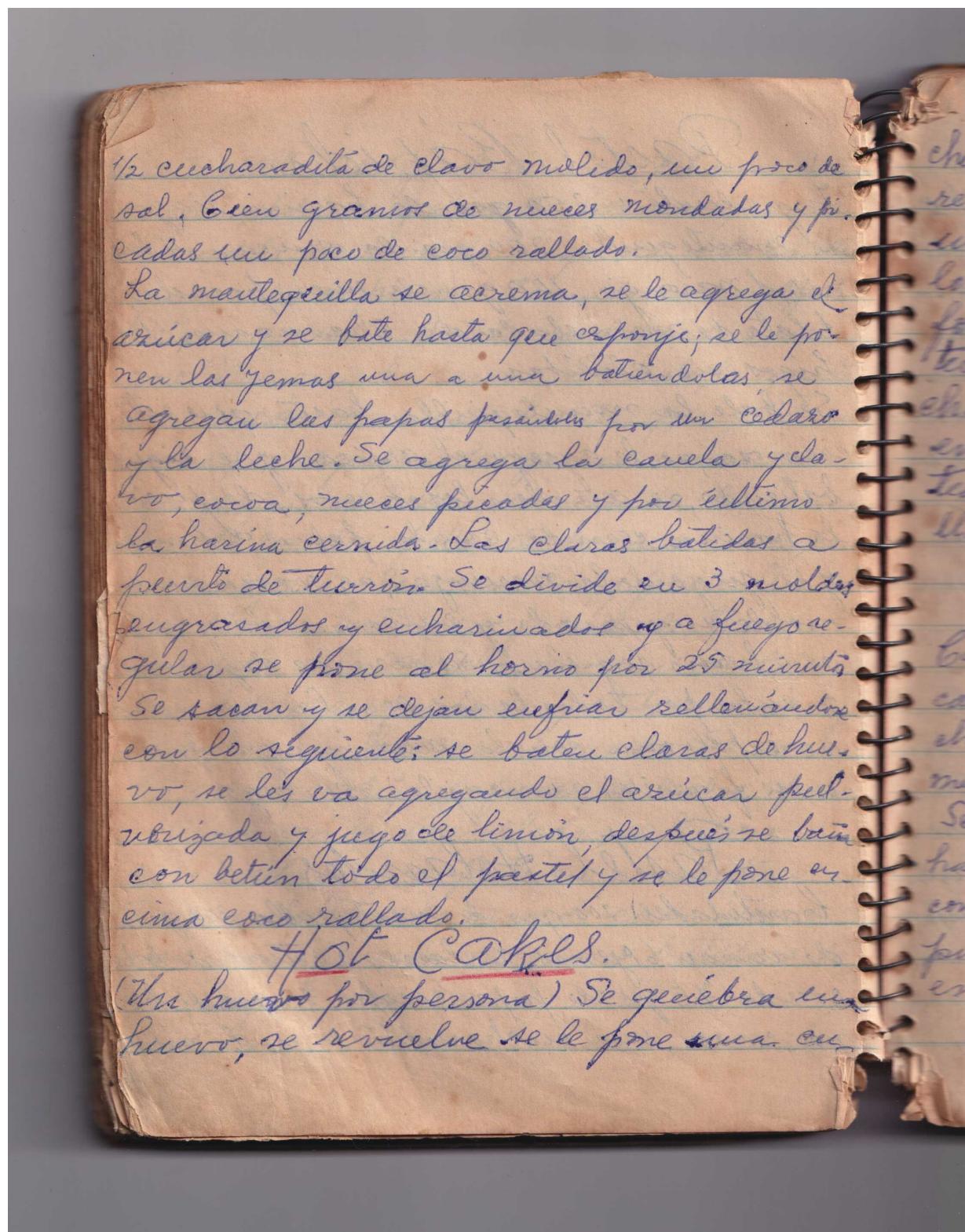


Figura 92: Hot cakes

90. Roscas de canela

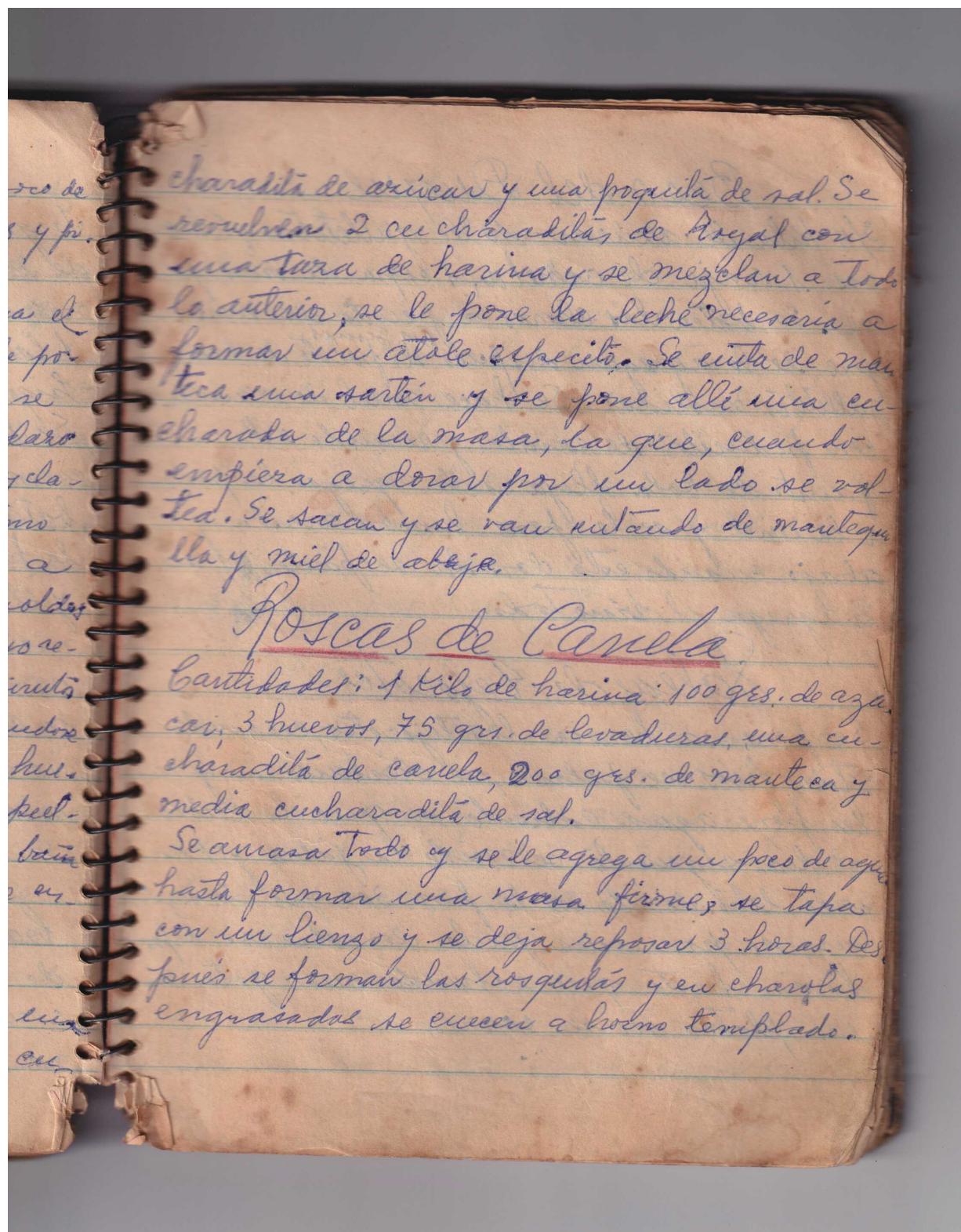


Figura 93: Roscas de canela

91. Bollos de naranja



Figura 94: Bollos de naranja. Recorte de periódico

92. Beso del duque y Jalea de tejocotes

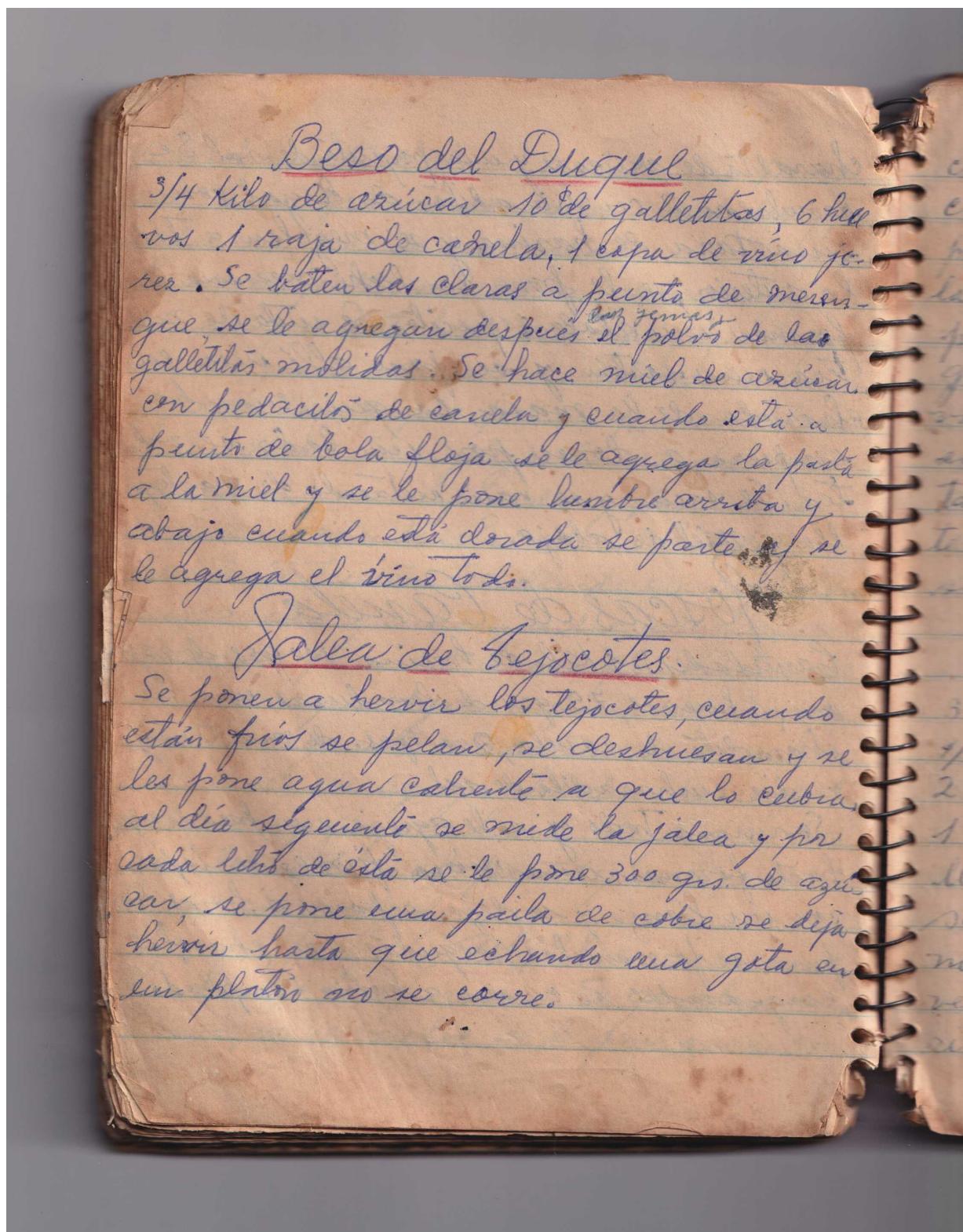


Figura 95: Beso del duque y Jalea de tejocotes

93. Albondigón

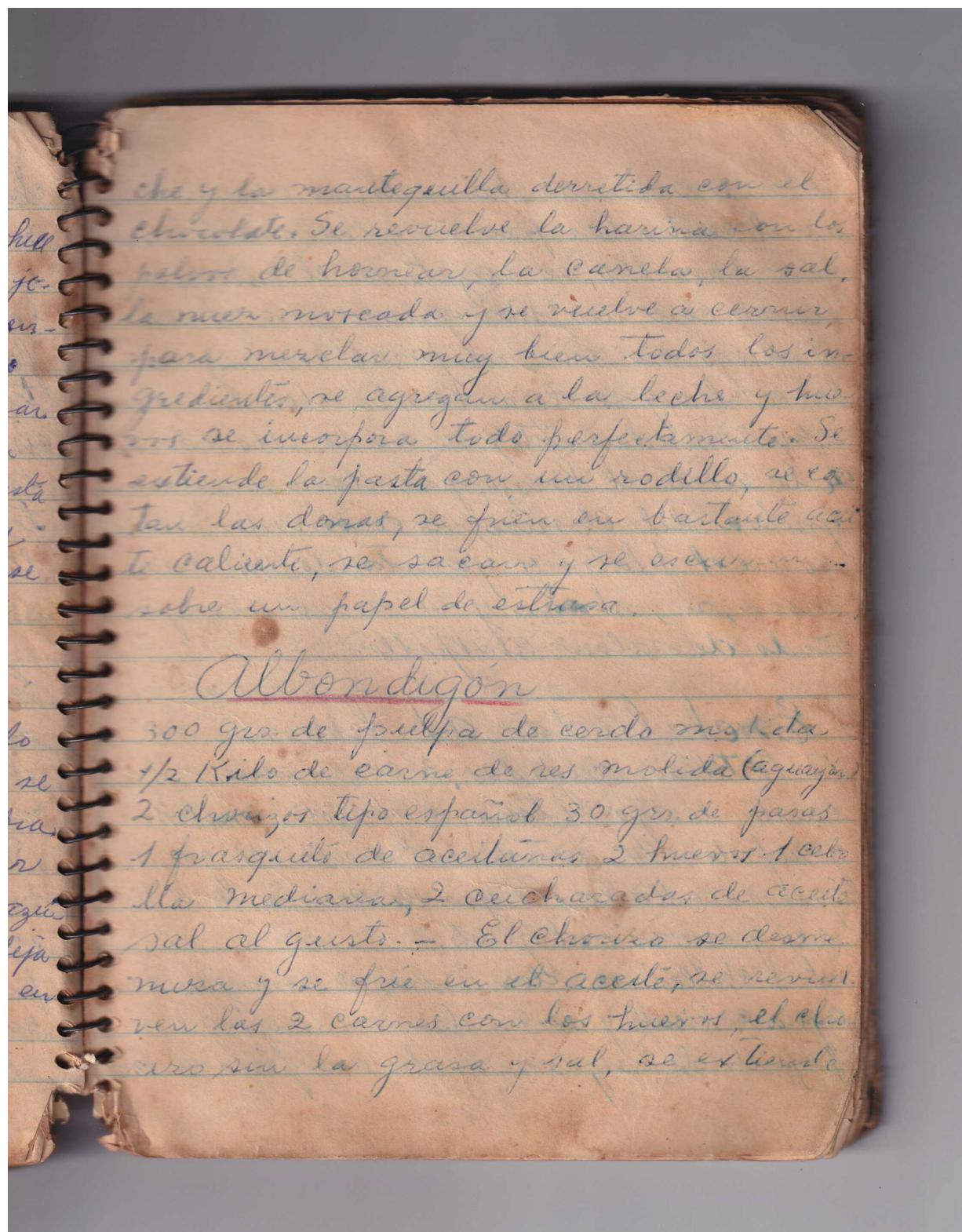


Figura 96: Albondigón

94. Enchiladas al horno

sobre un lienzo húmedo, se acomodan en el centro las pasitas y las aceitunas y se enrolla, se sujetá 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 cocida se le quita el lienzo, y se dora en la grasa del chorizo, se acomoda este en el plato y ya estando en la mesa, se rebana y se sirve acompañado de salsa Chilpollo.

Enchiladas al horno.

12 tortillas delgadas, 3 chiles anchos secos de ajo, 1 taza de frijoles molidos y refritos $\frac{1}{4}$ 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 una jajalita de orégano, se pasan por un co-

Figura 97: Enchiladas al horno

95. Empanaditas

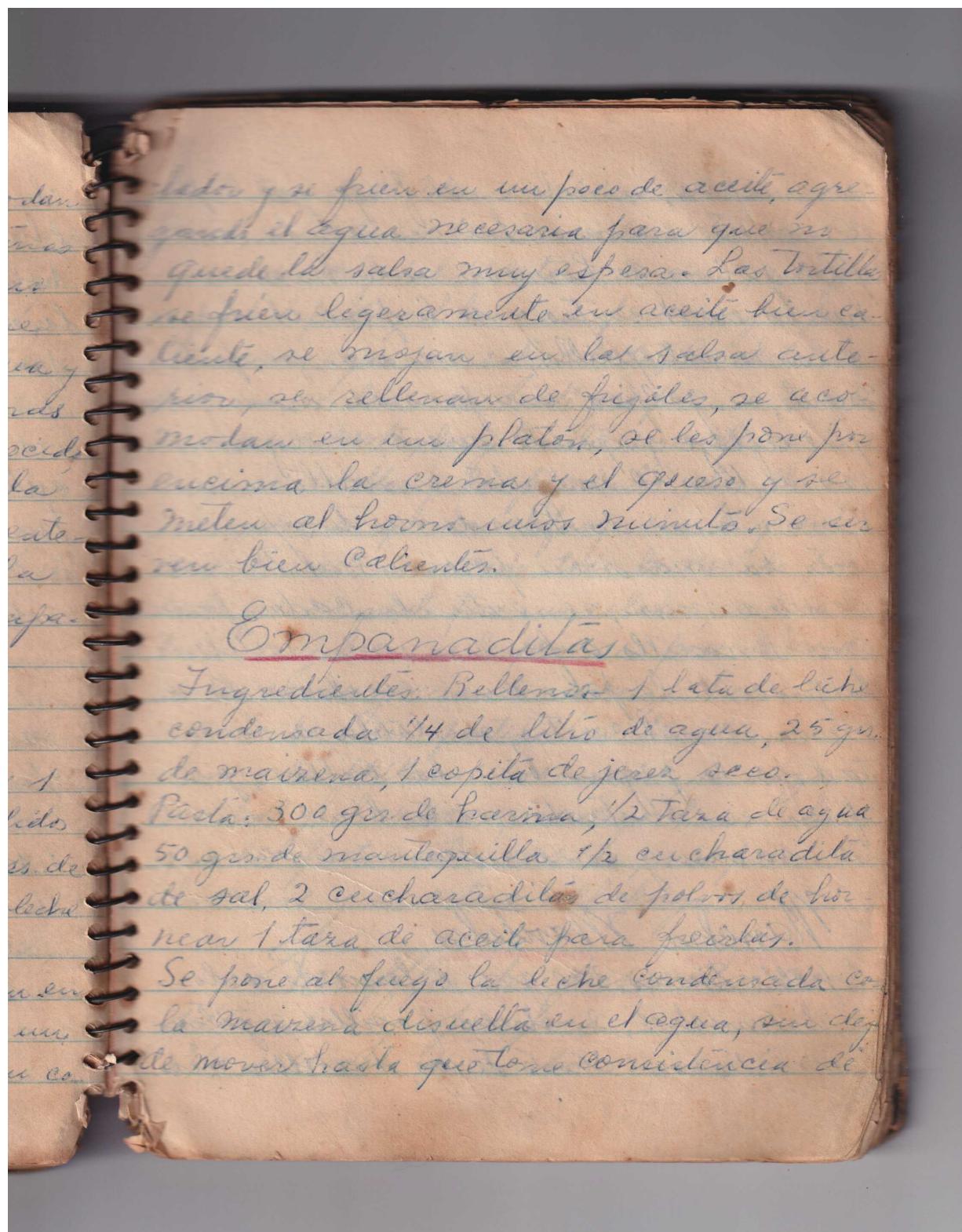


Figura 98: Empanaditas

96. Mancha manteles

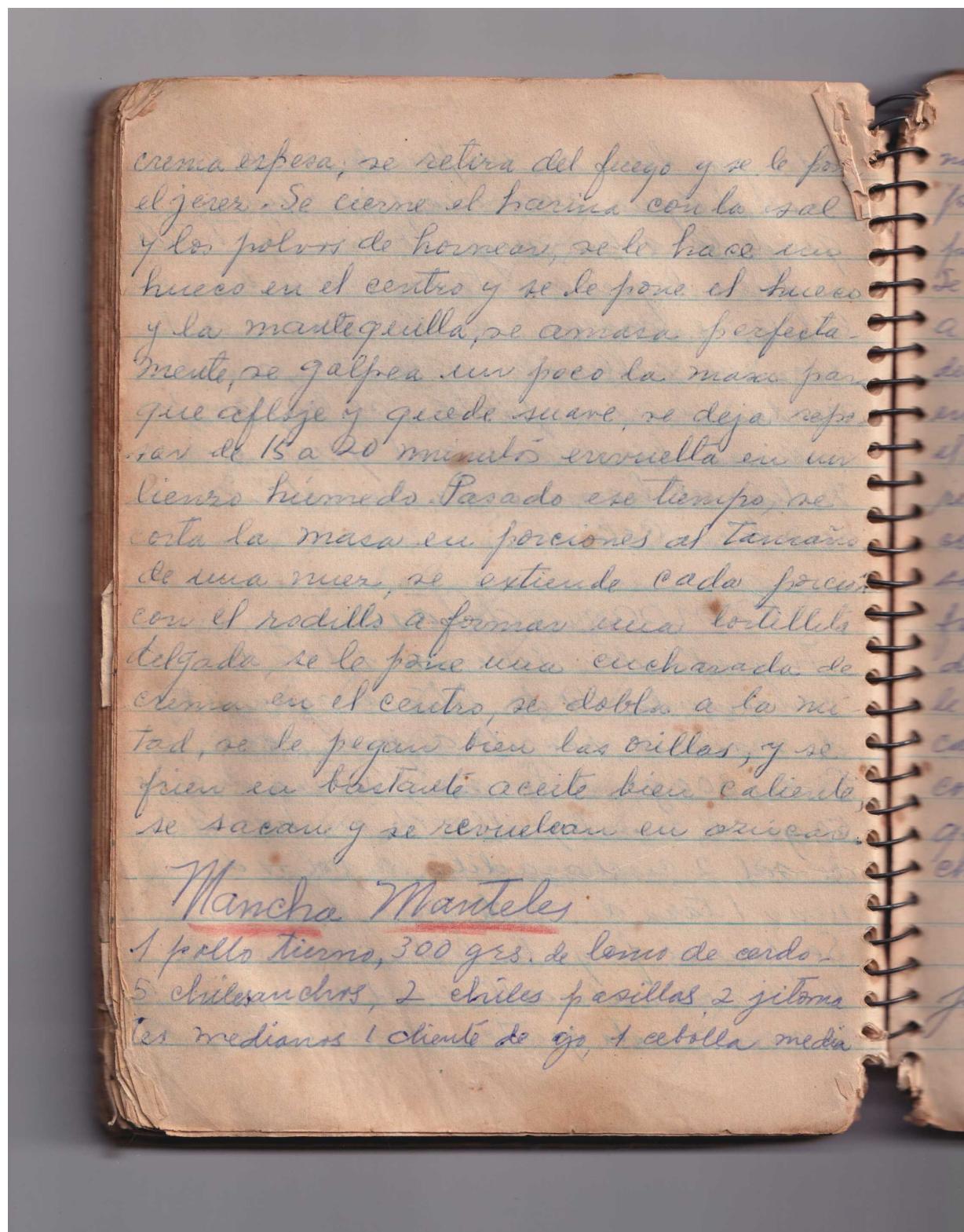


Figura 99: Mancha manteles

97. Souffle de pescado con jitomate y papas

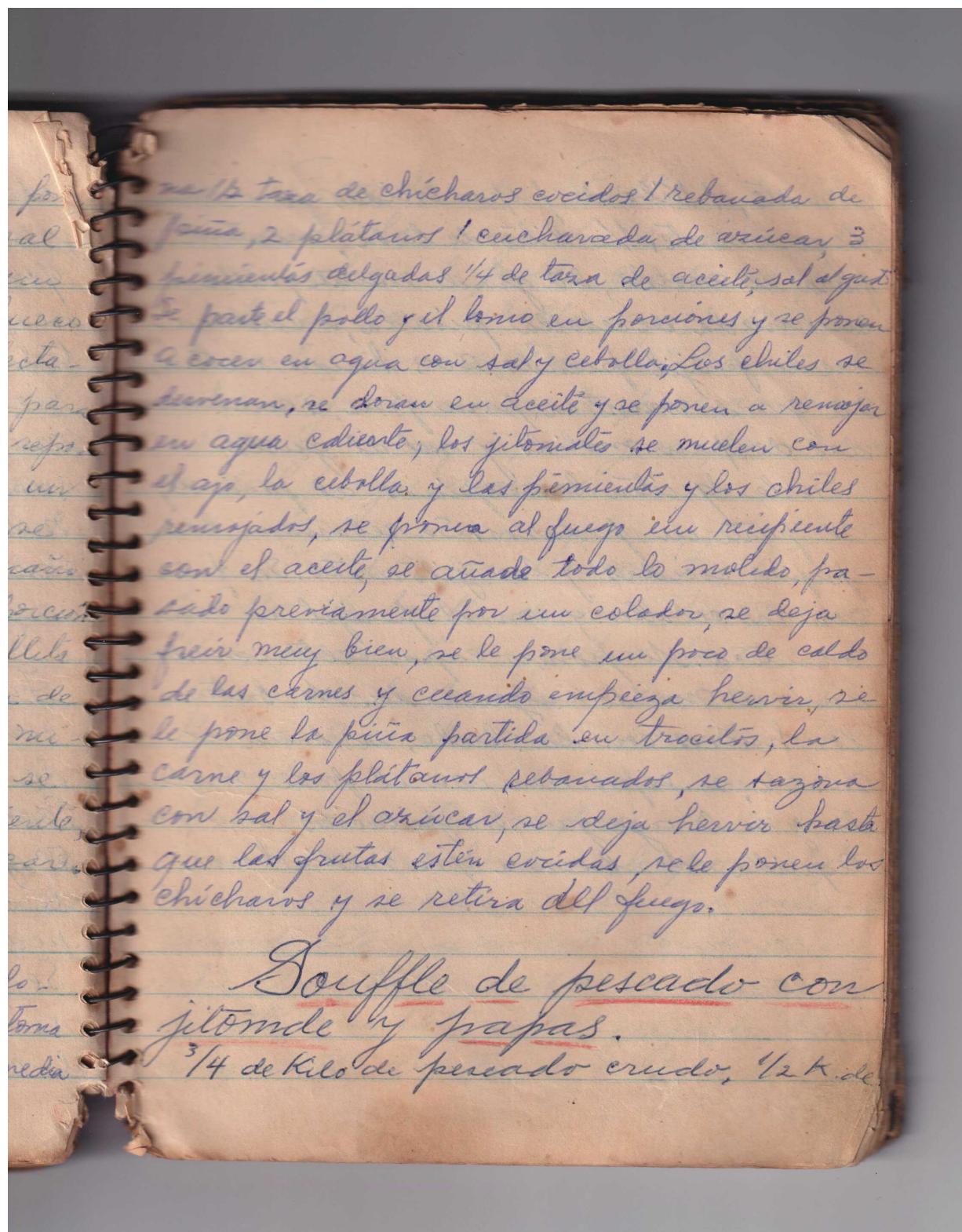


Figura 100: Souffle de pescado con jitomate y papas

jilóndle, 1 kilo de papas cocidas pero muy ligeramente, $\frac{1}{2}$ litro de leche, mantequilla 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 mantequilla para freír, 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 mantequilla. Se ponen capas alternando en un molde engrasado. Se batirán los huevos con la leche, se báñan 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

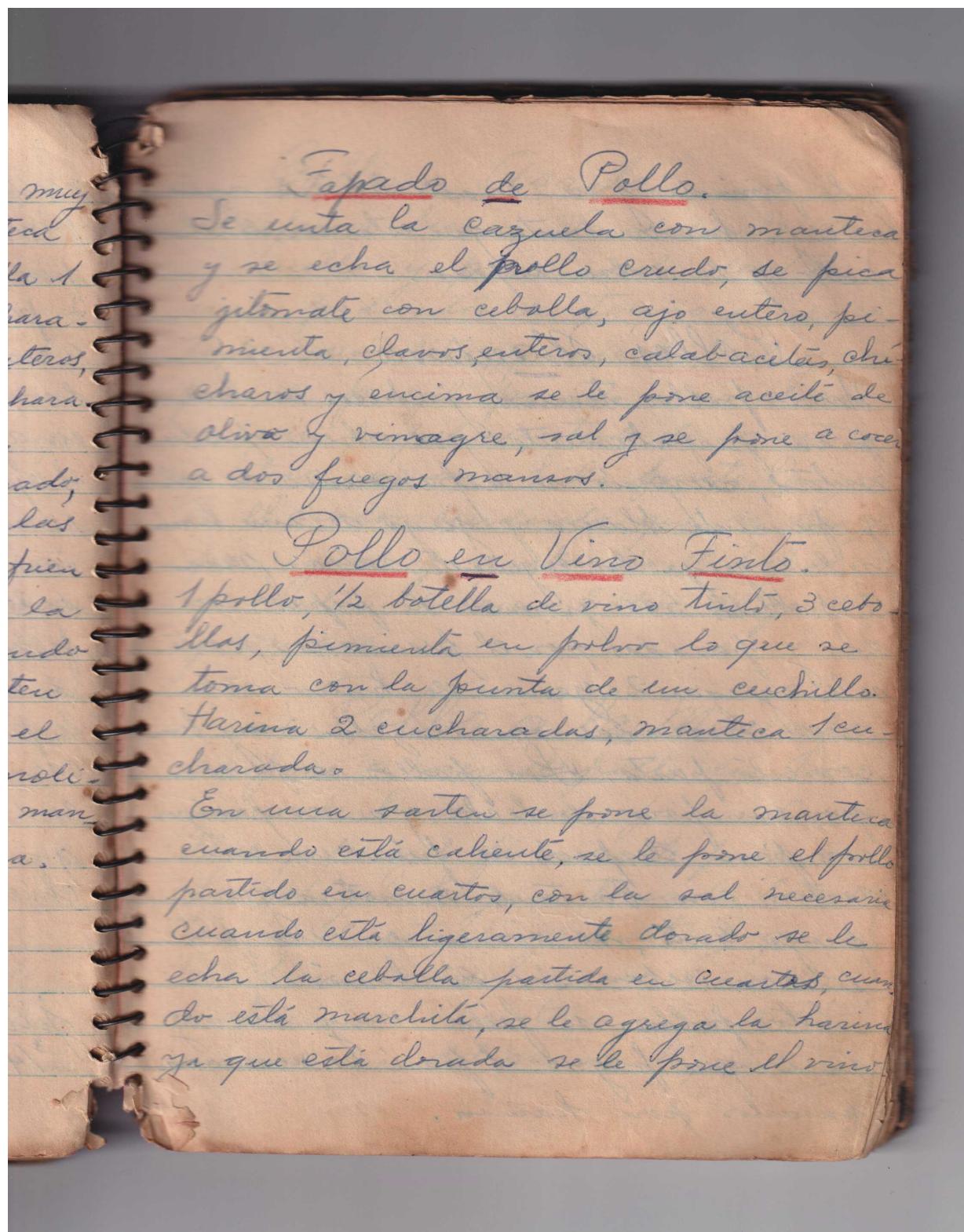


Figura 102: Tapado de pollo y Pollo en vino tinto

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 éstas se le agrega 2 yemas de huevo, sal muerta horcadas y se mezcla muy bien con esta pasta. Los pollos se pasan por un poco de leche y se empapitan con pan, después se frien en un sartén con bastante mantequilla y a fuego lento, se sirven en una plato con rebanadas de limón.

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

Figura 103: Pollos mariposa

100. Gallina asada y Pollo a la marengo

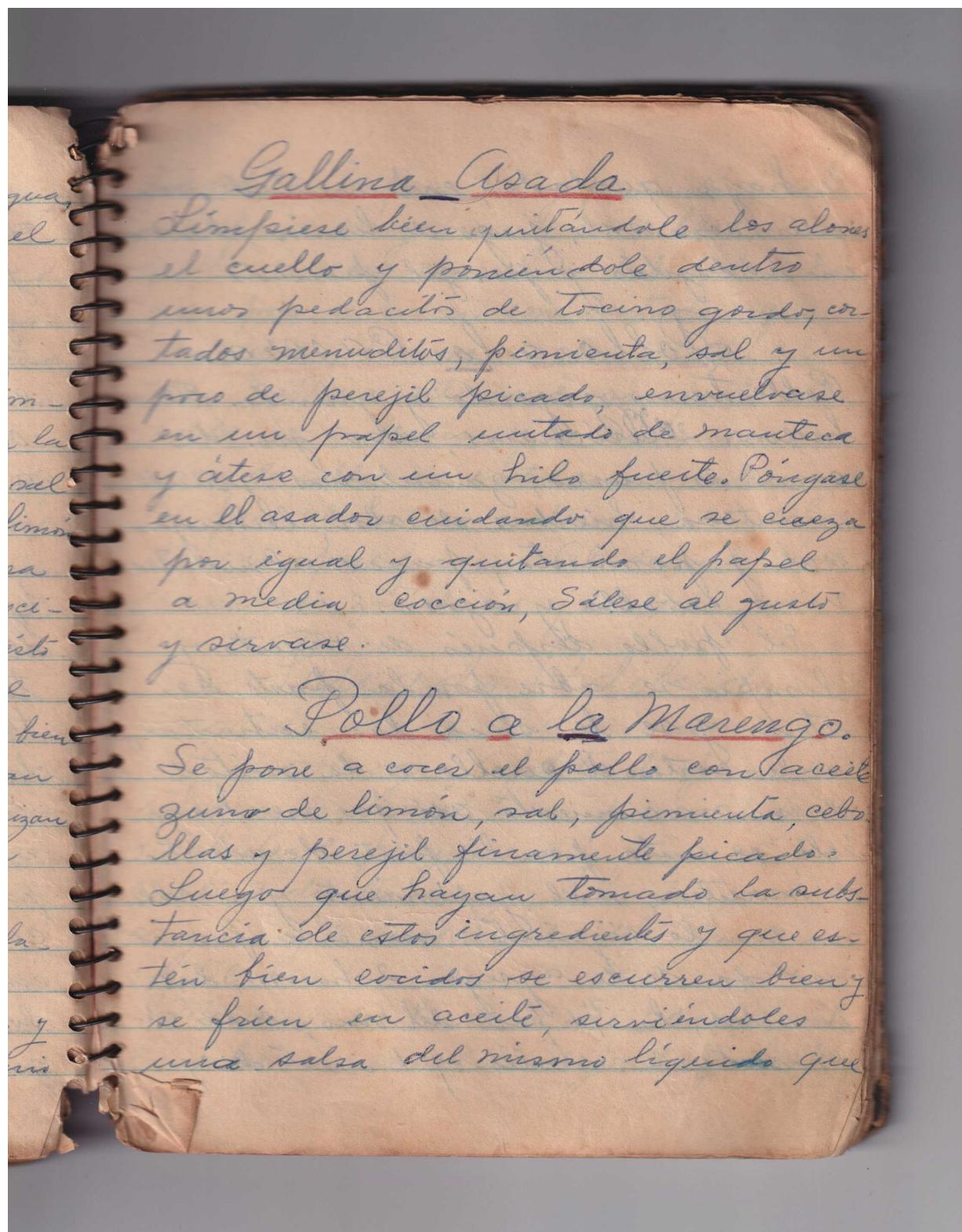


Figura 104: Gallina asada y Pollo a la marengo

101. Pollo a la casera

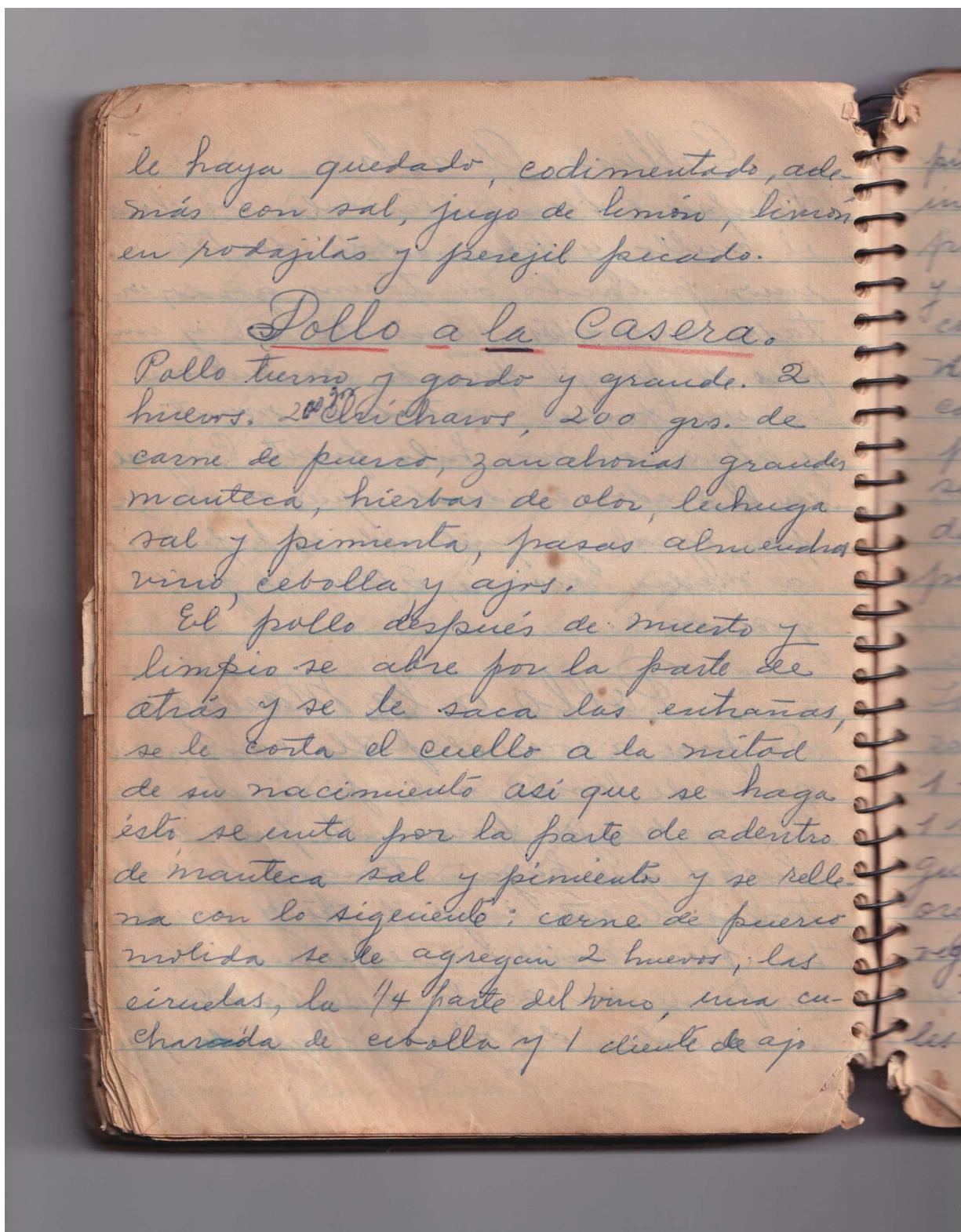


Figura 105: Pollo a la casera

102. Pescado adobado

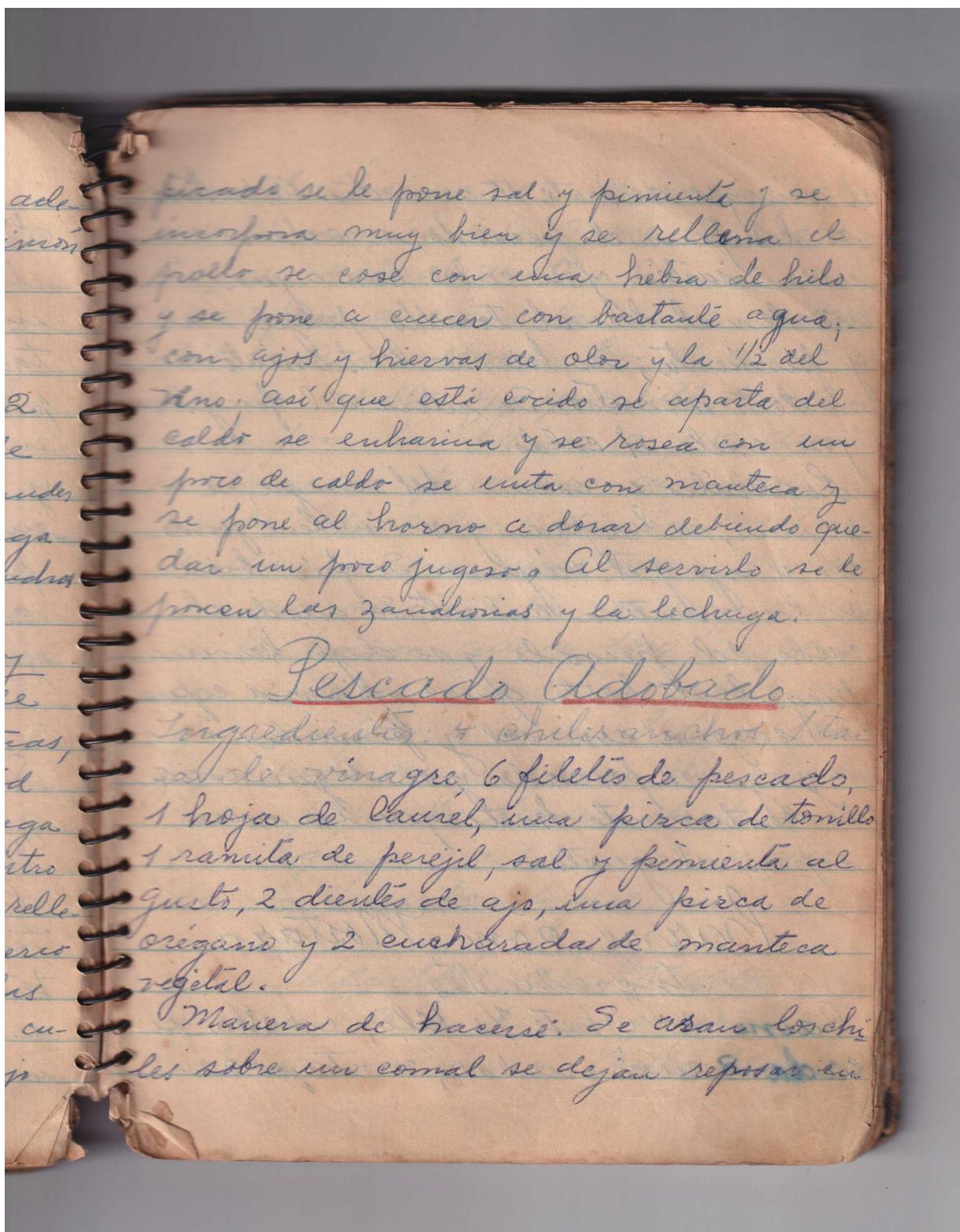


Figura 106: Pescado adobado

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 hiere lentamente durante 5 minutos. Se retira del fuego y se cuele el caldo.

Los chiles se sacan del vinagre, se escurren, se limpian y se muelen junto con el ajo y el orégano. Se frie bien en la mantequilla 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 cociendo lentamente hasta que la salsa espese al gusto.

Carne con Mostaza

Ingredientes

Carne de cerdo 1/2 kilo; cebolla picada 3 cucharadas; mostaza 3 cu-

Figura 107: Carne con mostaza

104. Guajolote al horno

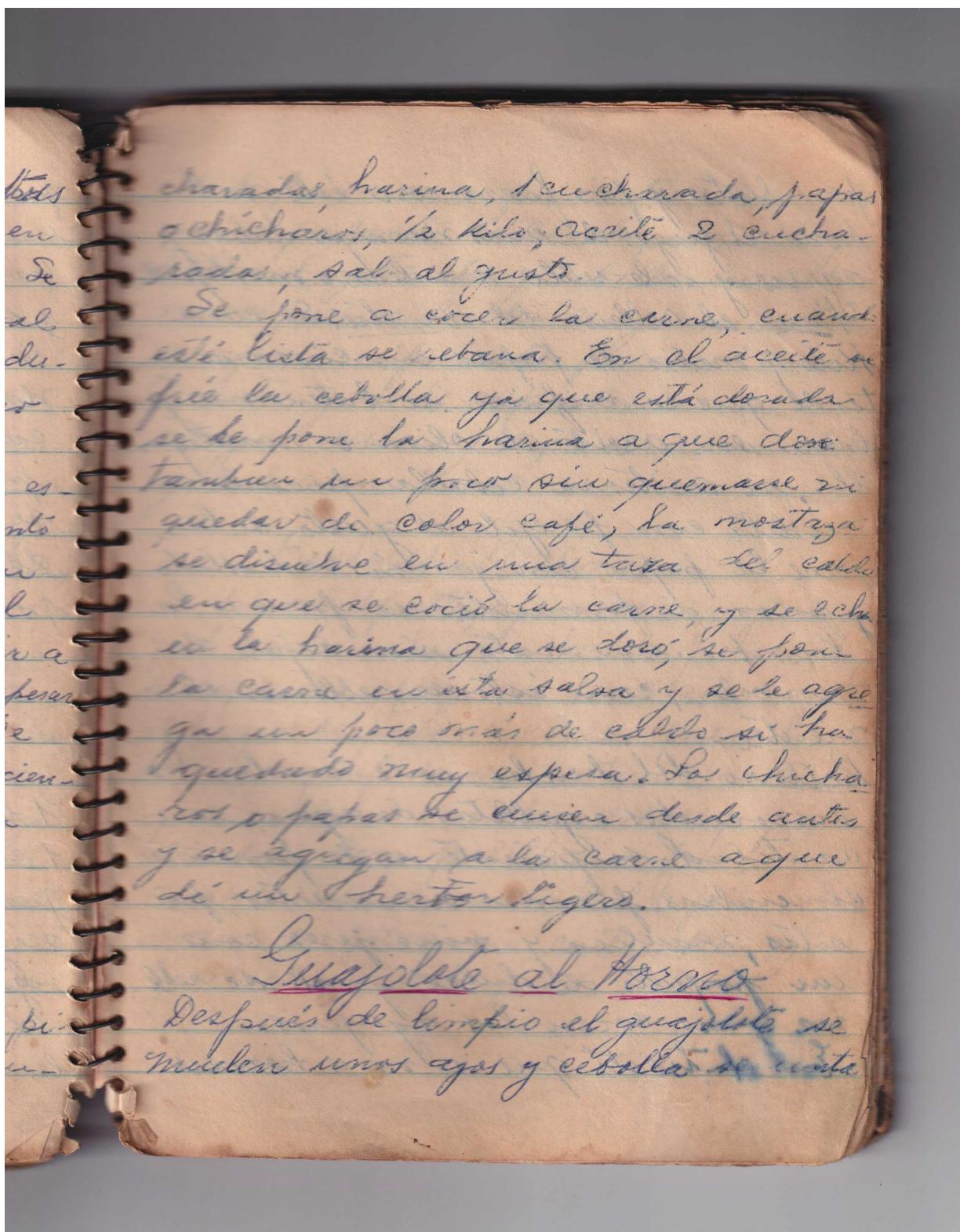


Figura 108: Guajolote al horno

por dentro y por fuera con ésto se le pone el jugo de unas naranjas dulces y agrias y se le mantequilla o mantequilla. Para el relleno del vientre; Se cuece 1 kilo y medio de papas sin cascara antes de que se enfríen se batan muy bien con aceite de oliva o mantequilla, se acitrona cebolla picada menudita con perejil al gusto se le pone la papa con jamón endibillado y pollos de pinvienda se fríe a la lumbre un rato sin dejar de moverlos, con ésto se rellena el vientre.

Relleno del huche se le muelen los biscochuelos o galletas de agua en cantidad suficiente se le pone almendras picadas menuditas, pasitas, mantequilla y vino jerez con un poquito de dulce y sal se rellena y se cocen los agujeros.

En el trasto que se va a hornear

Figura 109: Guajolote al horno

105. Bisteces rellenos

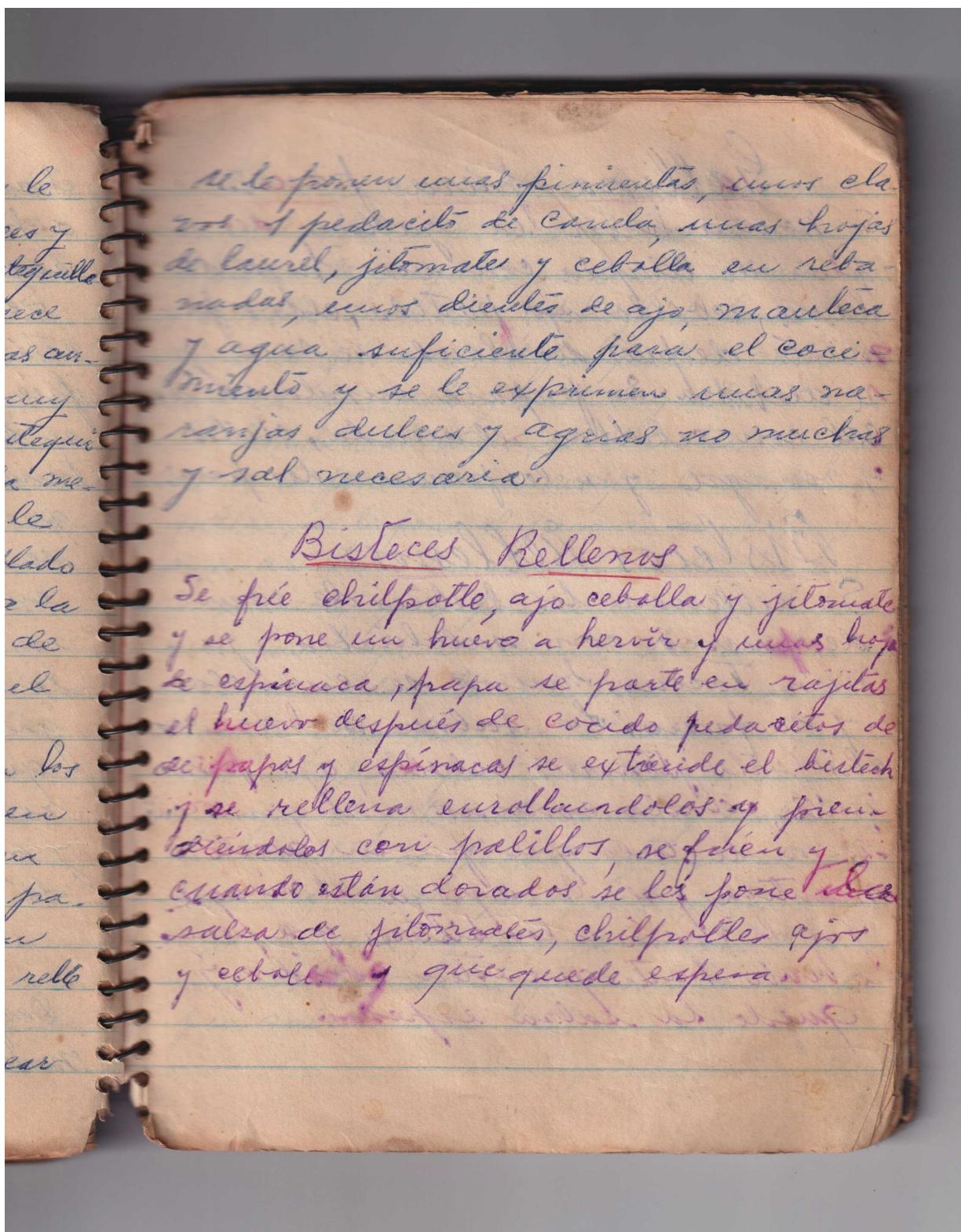


Figura 110: Bisteces rellenos

106. Pollo para panes y Bisteces rellenos

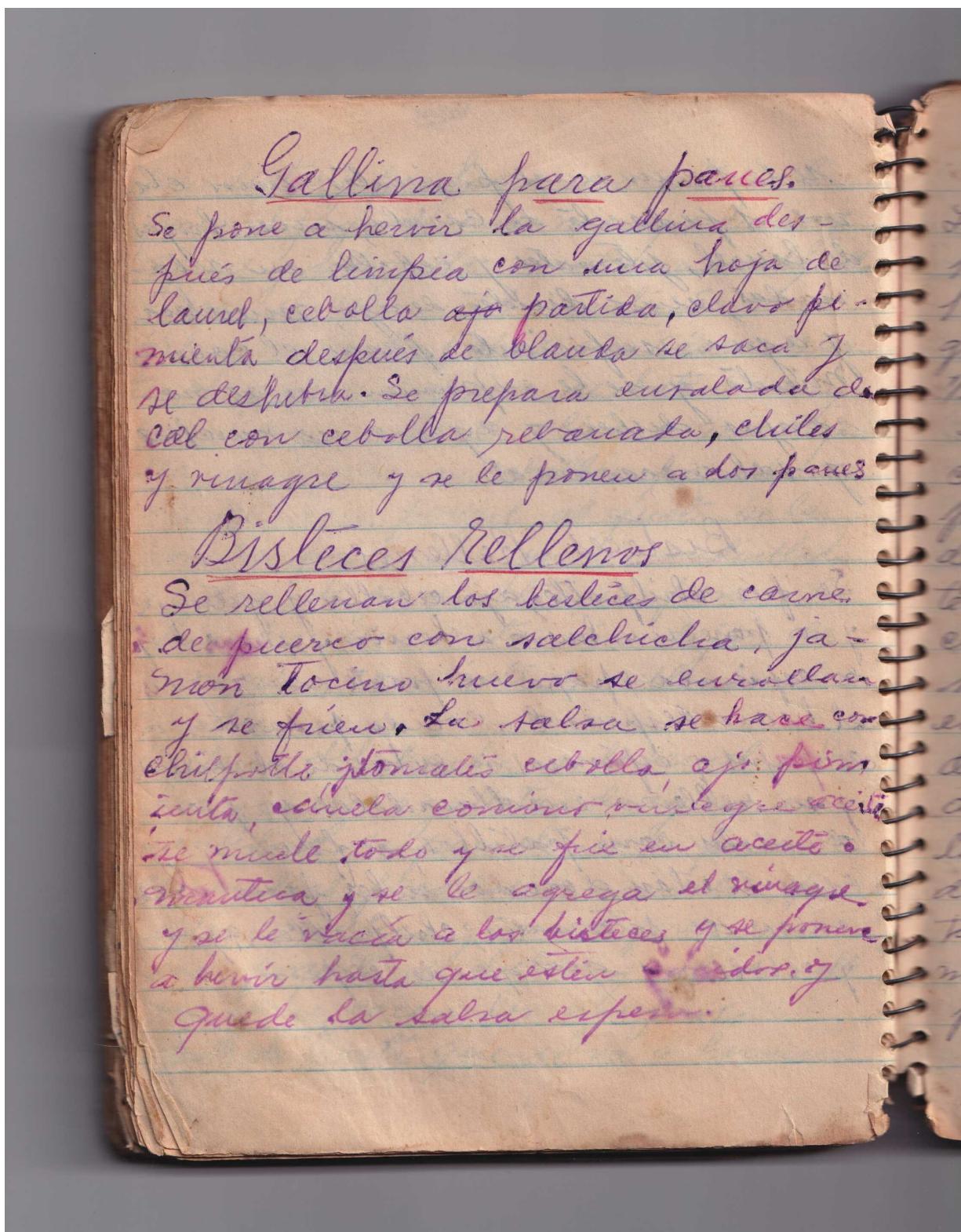


Figura 111: Pollo para panes y Bisteces rellenos

107. Lomo en salsa de aceitunas

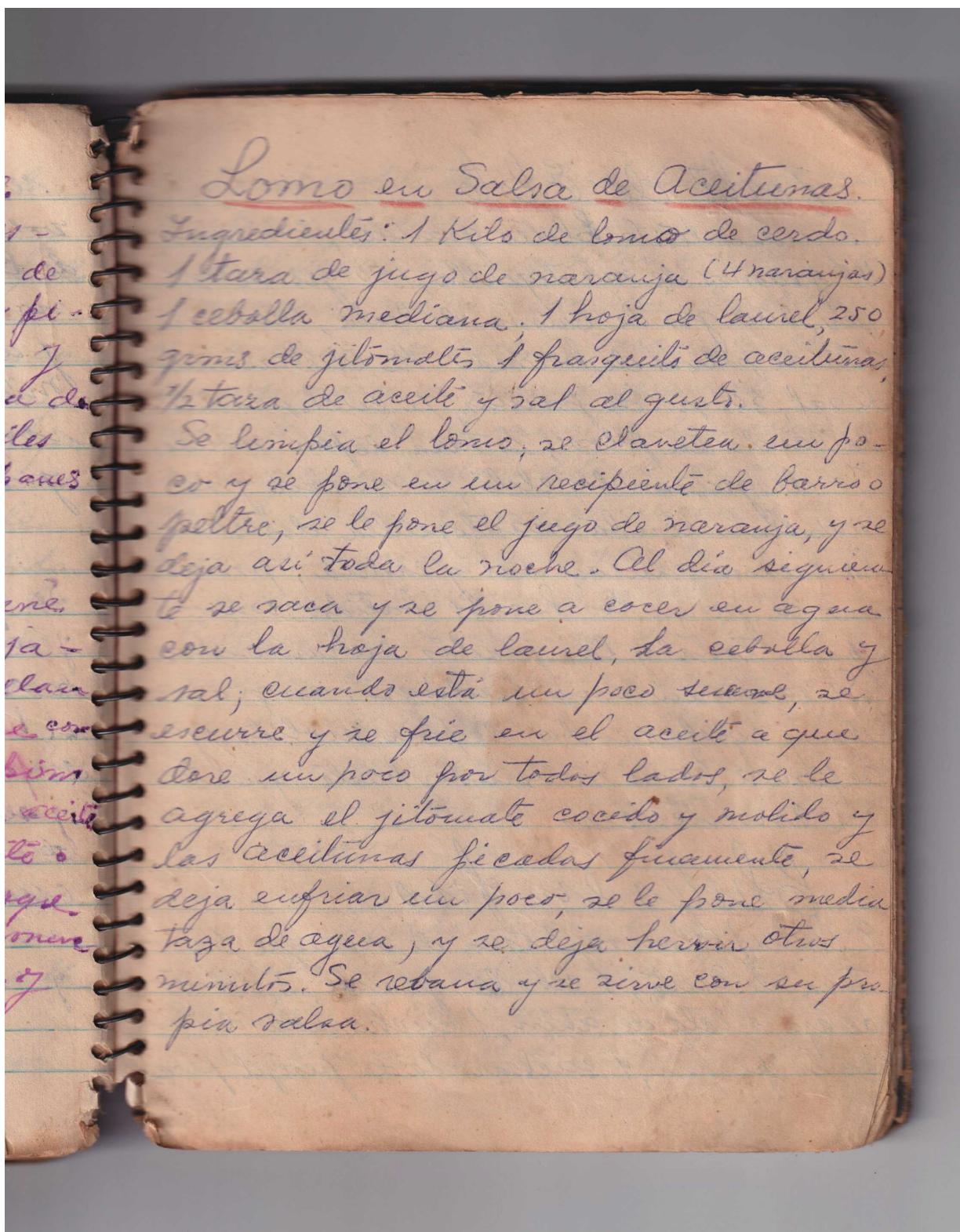


Figura 112: Lomo en salsa de aceituna

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 desgranaron los elotes, se muelen y se mezclan con la mantequilla, derretida, la crema, azúcar, sal y canela; por último se ponen los huevos batidos cono para toda 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 picado.

Figura 113: Torta de elote y chiles en frío

109. Pollo en vino tinto

de 1 cucharadita de mostaza, $\frac{1}{2}$ taza de papas
cocidas y picadas.

Los chiles se asan, se pelan y se desvenan
procurando que no se rompan. En el aceite
se requeenan los ajos, se sacan y en esa
misma grasa se frien ligeramente los
chiles, se les pone el vinagre, la cebolla rebha-
mula y una cucharadita de sal, se dejar
tar en digo fervor se retiran y se de-
jan asi unas 2 horas, pasado ese tiempo,
se sacan, se escurren y se llenan.

Rellenos: Se desmenuza el atún y se
mezcla con la mostaza, la cebolla
picada y el perejil; con esto se llenan
los chiles, se acomodan en un plato
y si se quiere se adornan con lechuga
y rabanitos.

Pollo en Vino Tinto

Ingredientes: 1 pollo tierno, $\frac{1}{2}$ taza de
vino tinto, 3 cucharadas de cebolla pi-
cada finamente, $\frac{1}{4}$ 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 cubre 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 acaramelada, 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 kilo de jitomates, 1 cucharadita de cebolla picada, 1 diente de ajo picado finamente, 1 cucharadita 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

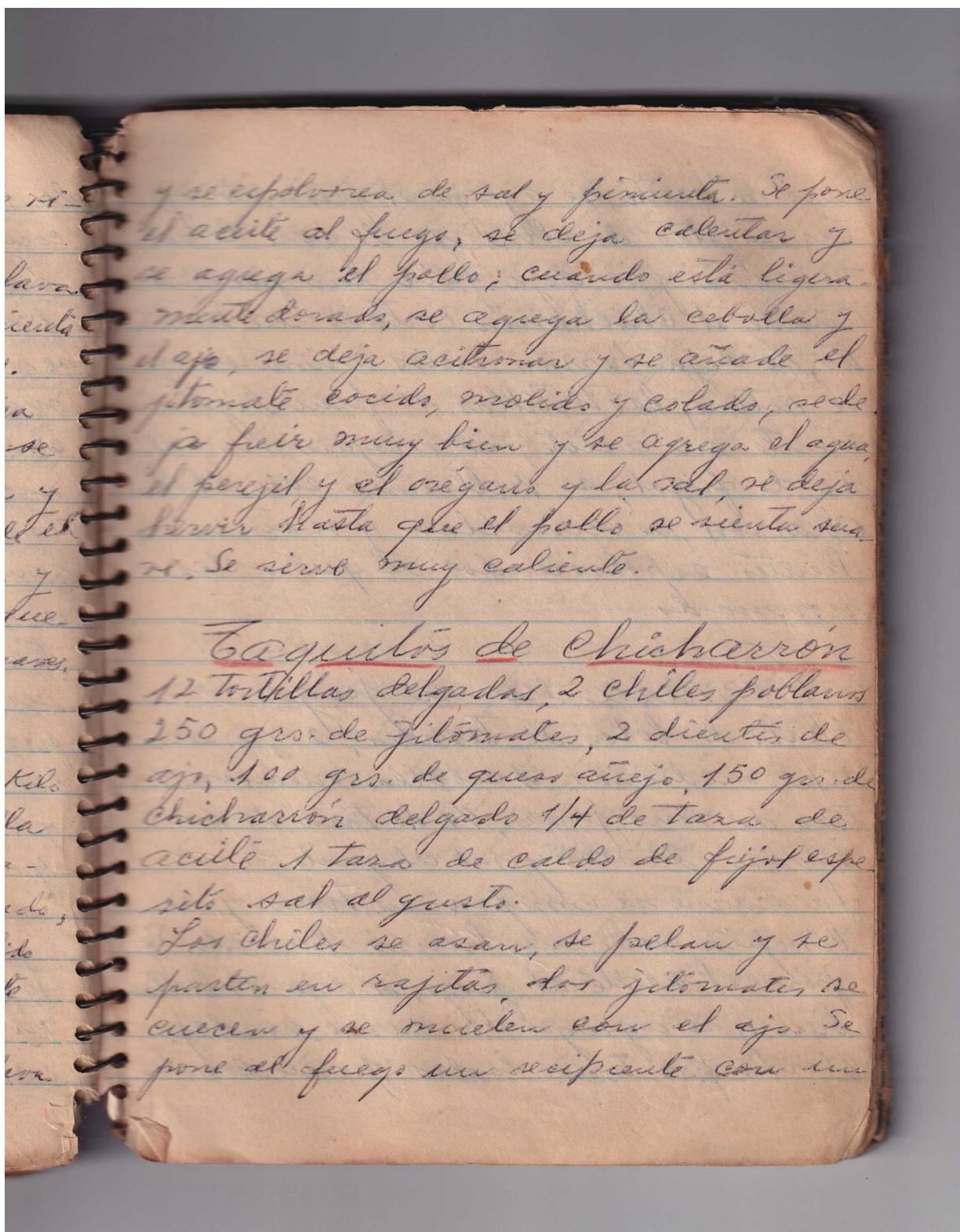


Figura 116: Taquitos de chicharrón

112. Ternera en su jugo

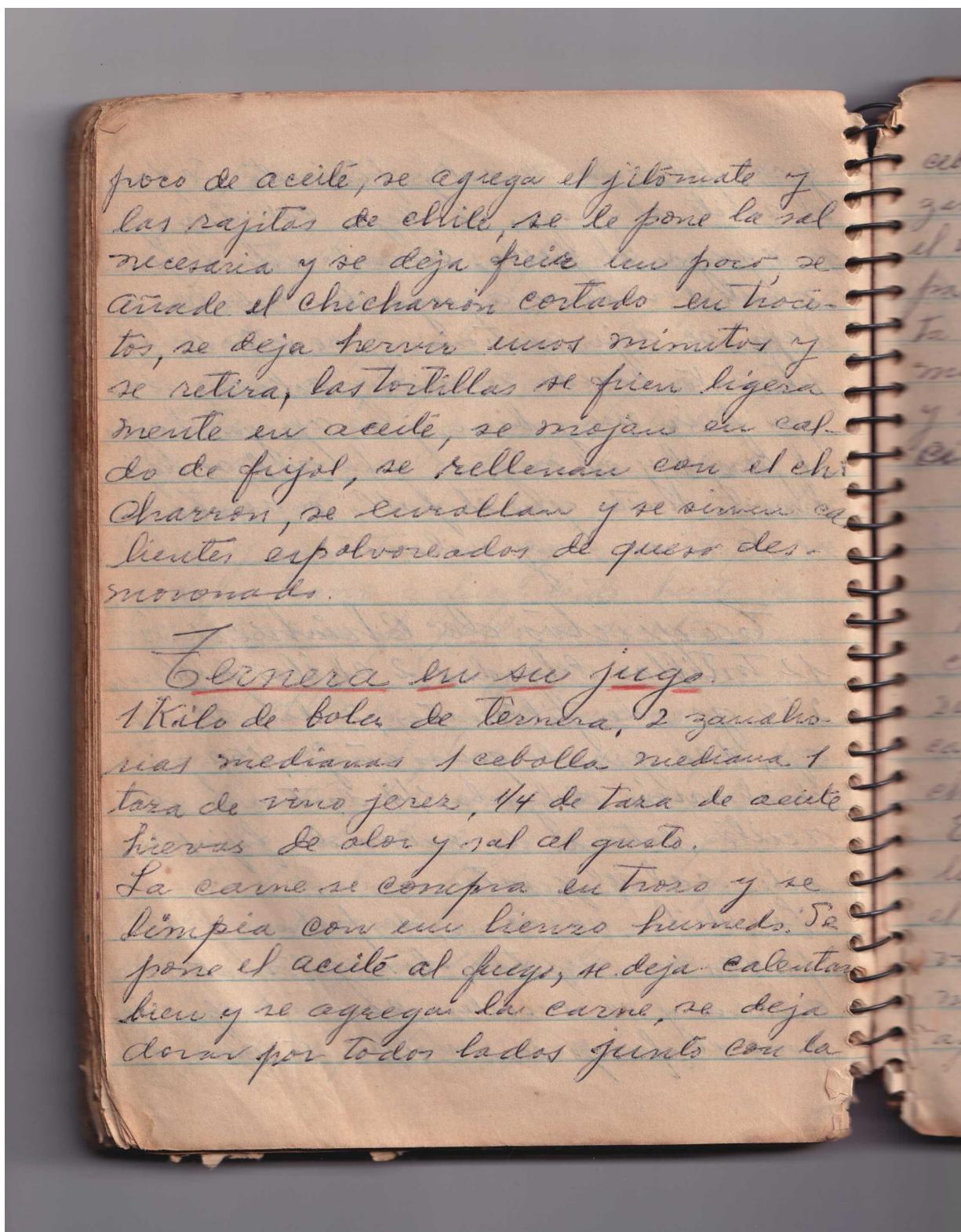


Figura 117: Ternera en su jugo

113. Lomo de puerco en salsa de cacahuate

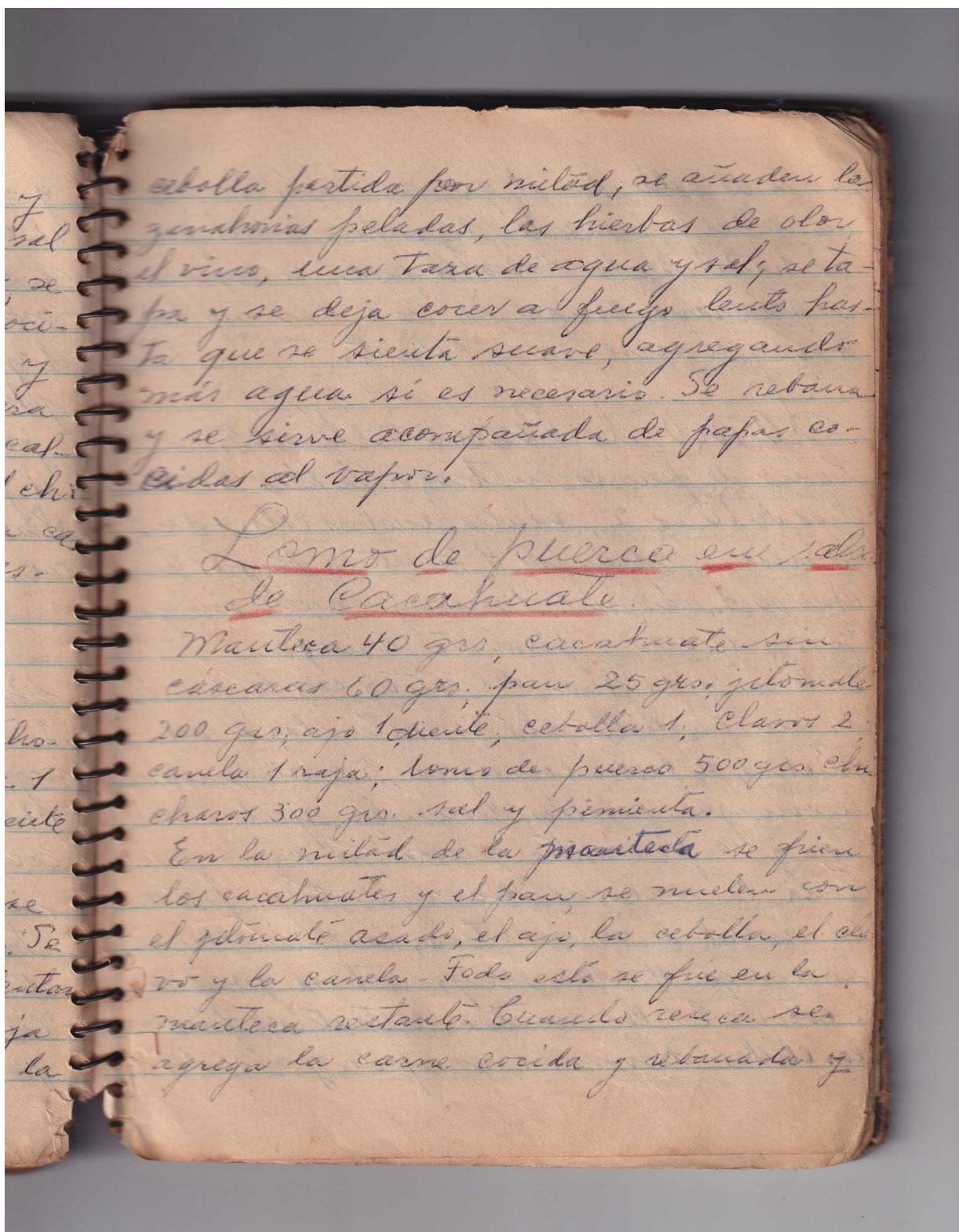


Figura 118: Lomo de puerco en salsa de cacahuate

114. Lomo de puerco relleno

1/2 litro de caldo en el que se coció. Se sazon con sal y pimienta dejándose en el fuego hasta que las salsas espese, se agregan los chicharrones cocidos se deja dar una hervor y se sirve muy caliente.

Lomo de Puerco relleno.

Lomo de puerco en trozos 1/2 Kilo, salchichas de Viena 2, chiles anchoas colorados 3, cebollas 2, naranjas 4 manteca 75 grs. Cebiche 1, rábano 1 manzana, aceite, vinagre, yerbas de olor y pimienta griega.

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, rebolla 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 dorado se agrega el agua en que estuvo y se pone a cocer. En los minutos restantes se fritan los chiles desvenados remojados y moliditos.

Figura 119: Lomo de puerco relleno

115. Riñones al jeréz

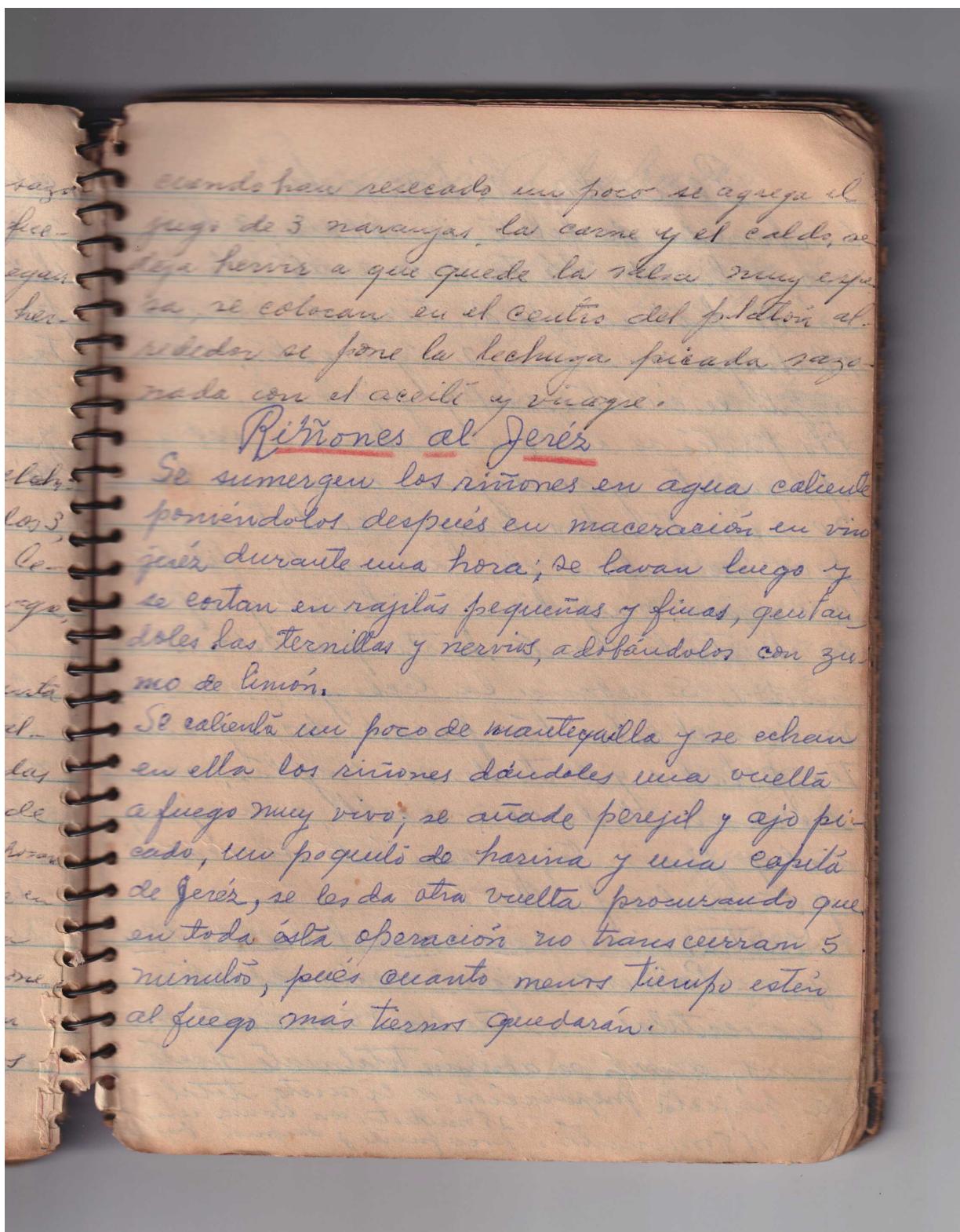


Figura 120: Riñones al jeréz

116. Chop suey

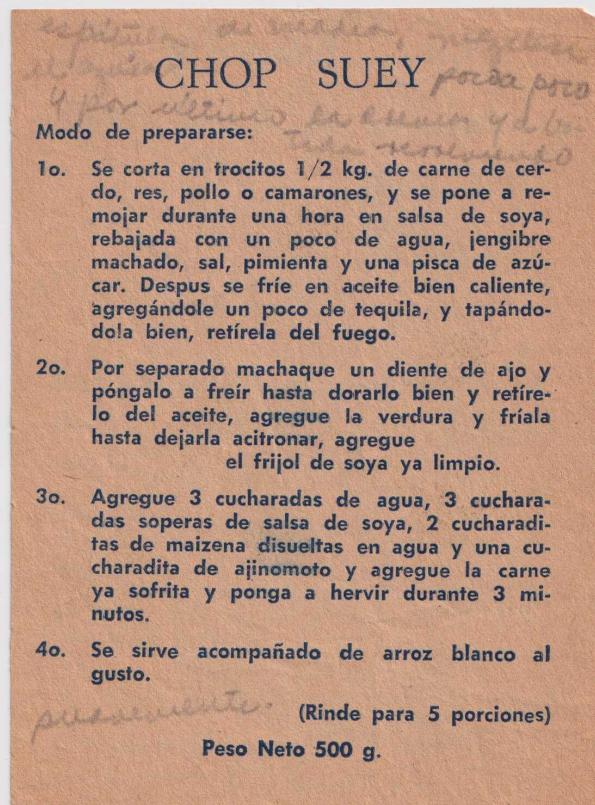


Figura 121: Chop suey - Recorte de periódico

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 píscia de azúcar. Despues se fríe en aceite bien caliente, agregándole un poco de tequila, y tapándola 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

Examen de leche Nestlé

1/2 litro

4 claras

Ajíes pimientos 150g

*Póngase la leche a hervir
nestlé, para que no
se rompa la leche o
que se rompan los
pimientos, cuando se
pongan las claras
y que quede una
salsita y batida bien
que no rompa. Por separado
se batirán las claras a
punto de niebla. 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 manojo de cilantro, sal y pimienta.

Los filetes se cubren de limón, sal y pimienta y se dejan macerar unos 20 minutos. Los huevos se batir 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 ésto se acompañan los filetes.

Instrucciones para usar el vólvole Milagro. - Primero dejar media abiertas las ventanas durante los 25 minutos siguientes, después se abrirán totalmente hasta la perfecta preparación de la receta total - 45 minutos. 25 minutos con llave sin cerrar, poco fuerte y después bajar.

Figura 124: Pescado rebozado

118. Pescado excelsior

Pescado Excelsior

1 pescado robalo de $1\frac{1}{2}$ kilos seca
lata de pimientos morrones 3 huevos
cocidos; 1 cucharadita de perejil picado
 $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre, $\frac{1}{4}$ de taza de aceite
1 cebolla mediana, hierbas de olor, 3
naranjas 1 limón, sal y pimentón.

Se lava bien el pescado, se le hacen
unas aberturas transversales, se cuela
de limón, sal y pimentón y se deja re-
posar una media hora, después se
pone a cocer en agua con la cebolla
y las hierbas de olor; cuando está hor-
no se saca con mucho cuidado, se
le quita la piel, se acomoda en un
platín 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 alrededor reba-
nadas de naranjas.

Figura 125: Pescado excelsior

119. Pescado y Bacalao a la normanda

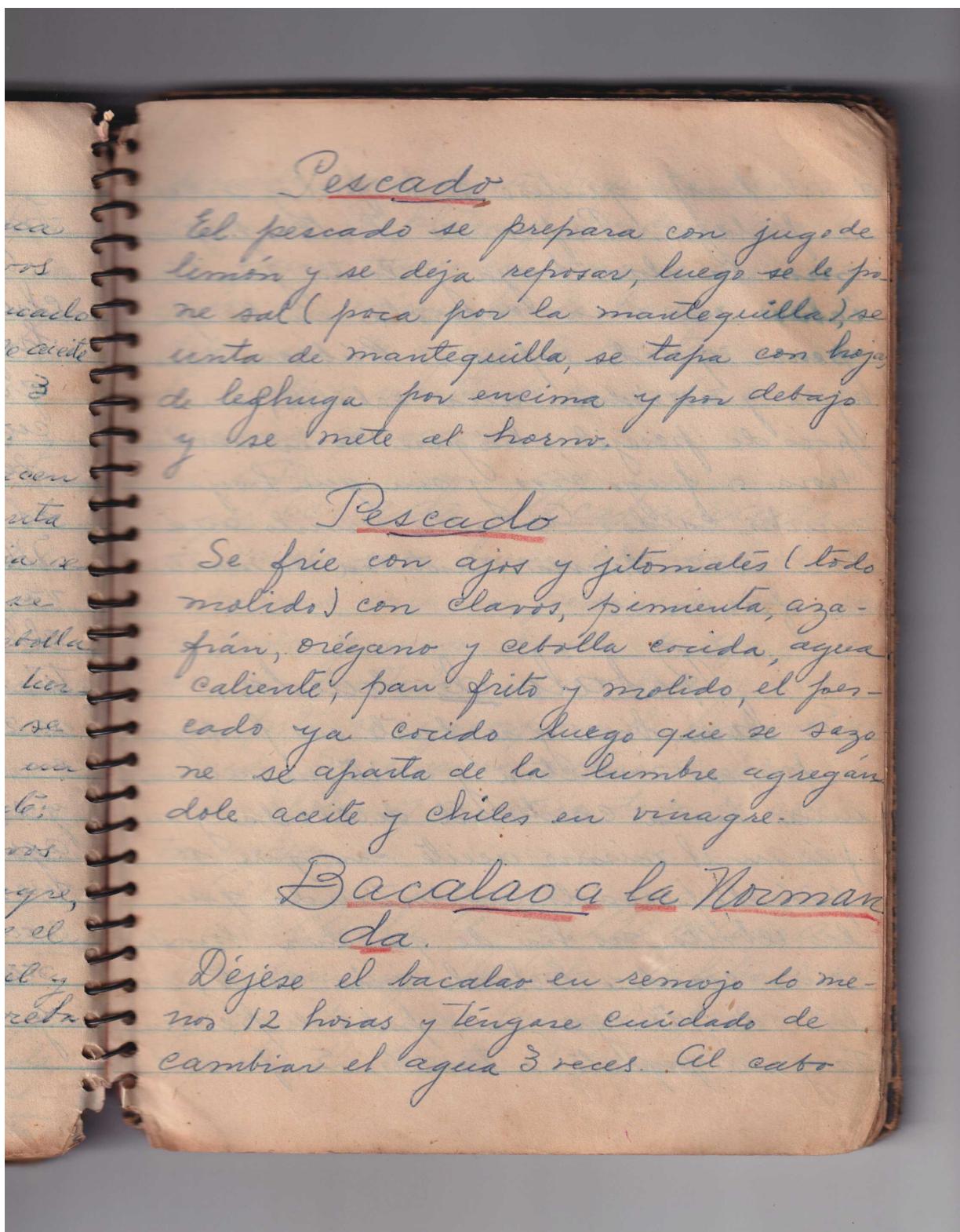


Figura 126: Pescado y Bacalao a la normanda

120. Robalo de rueda

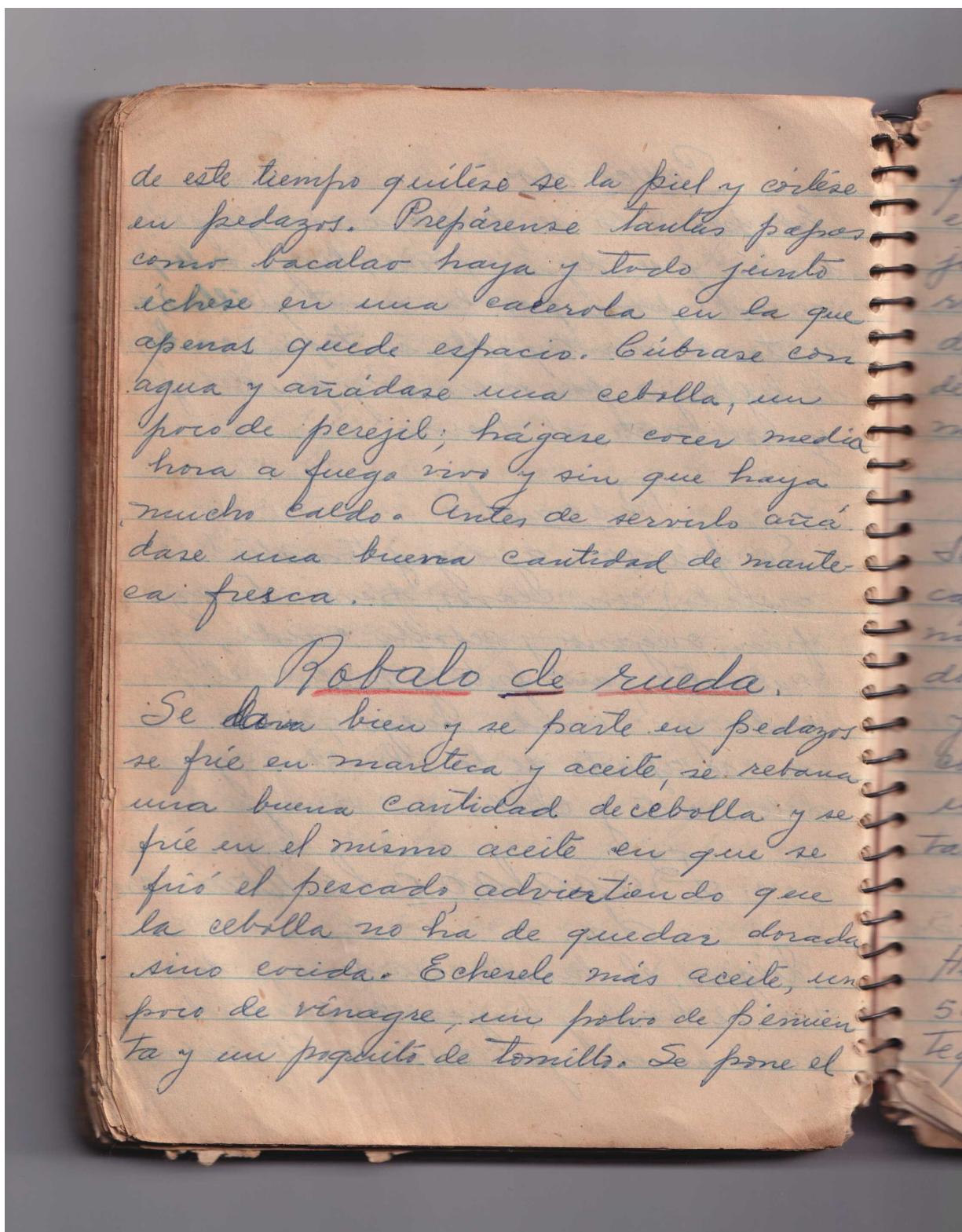


Figura 127: Robalo de rueda

121. Pescado alcaparrado y Pescado a la romana

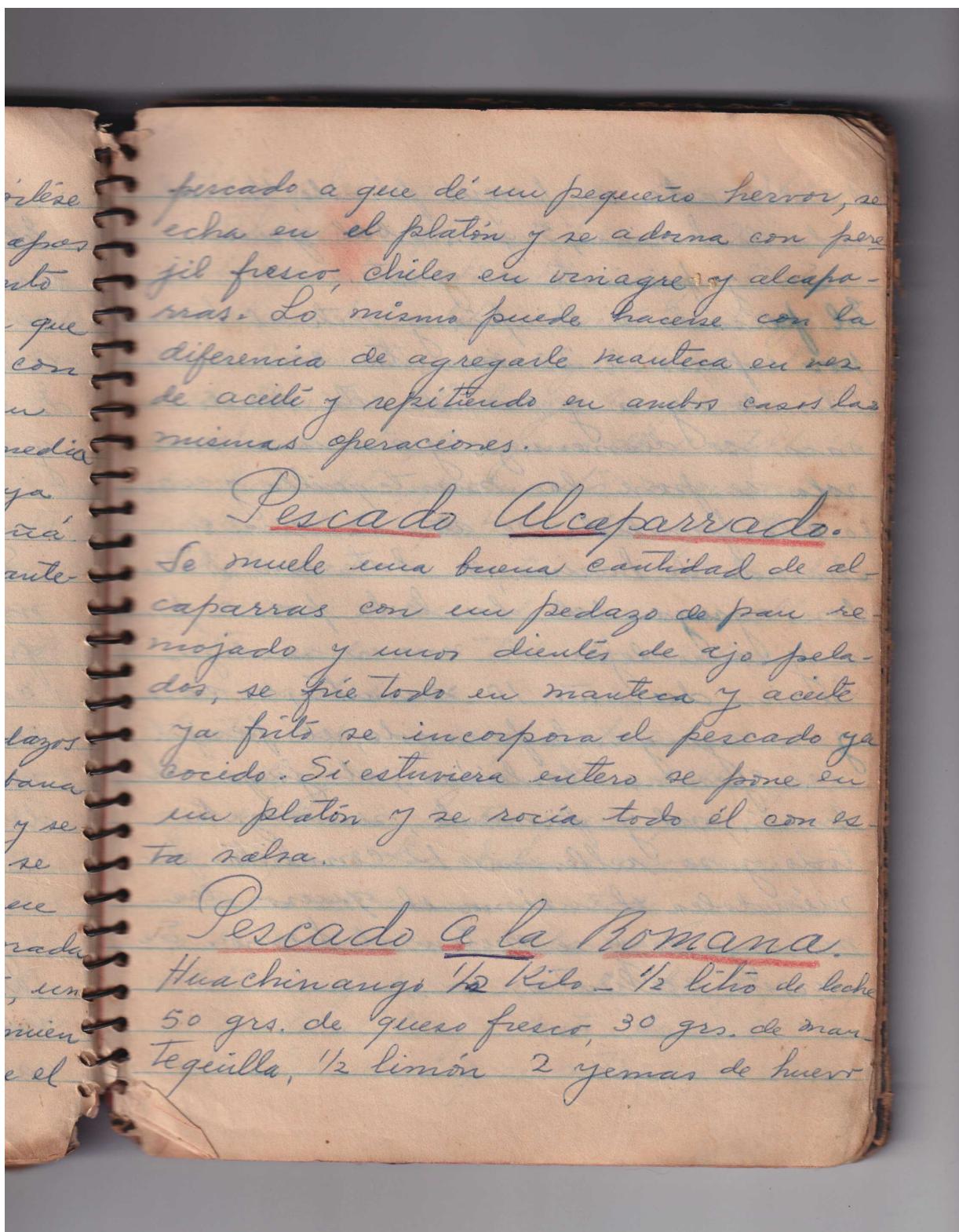


Figura 128: Pescado alcaparrado y Pescado a la romana

1 cucharada de perejil picado, $\frac{1}{2}$ cuchara
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 cacerola
se pone la mantequilla y cuando
esta fundida se añade media cu-
charada de harina, se bate con batí-
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 llenan 12 conciñas po-
niéndoles el 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

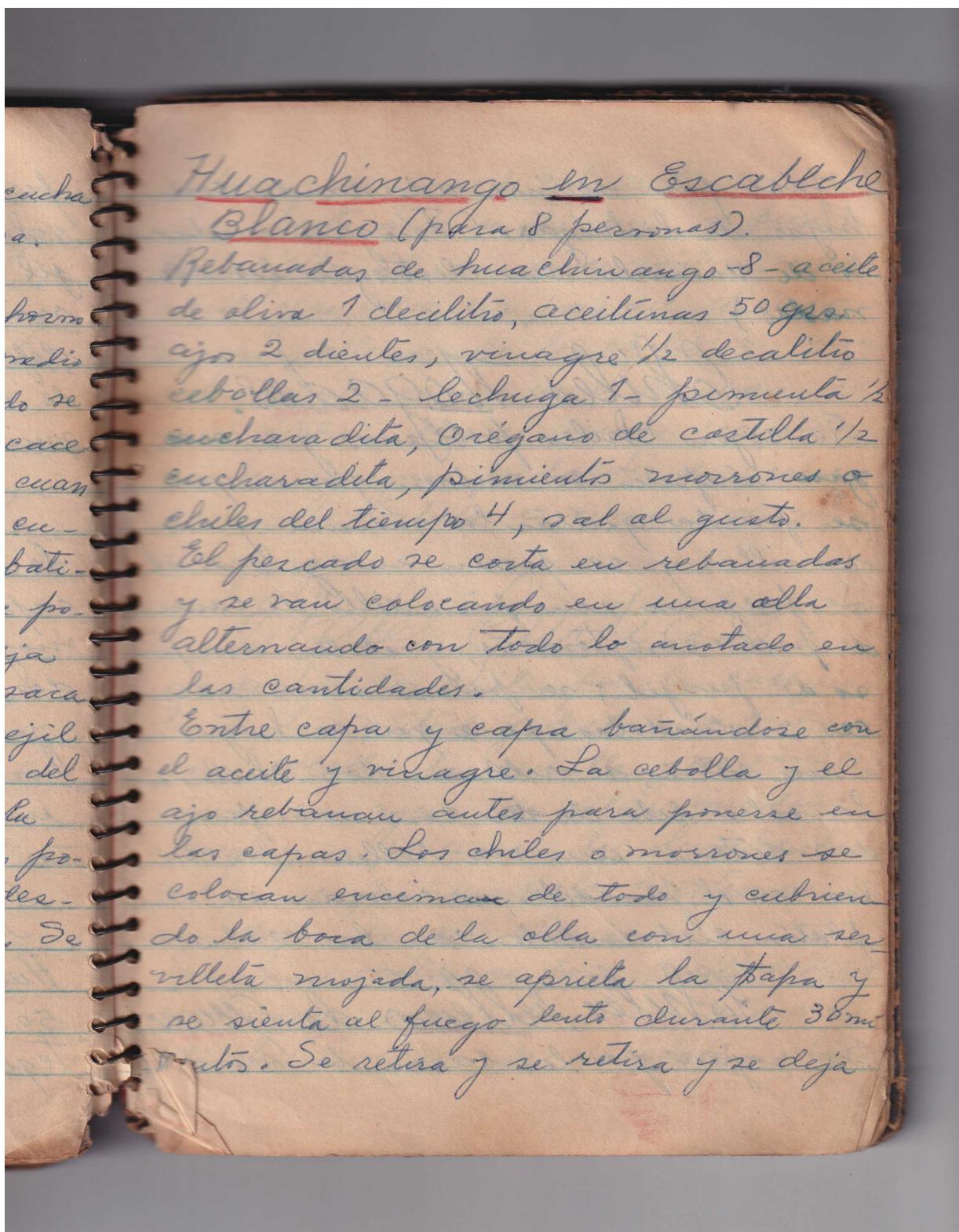


Figura 130: Huachinango en escabeche blanco

123. Chiles nogados y Chiles rellenos de queso

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

Chiles Nogados.

Se cojen chiles poblanos y se sacan 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 unos ajos y se molan volviéndolas para que se haga una salsa; se llenan los chiles, la salsa debe de ser con una poza de mantequilla una vez llenos los chiles con el picadillo, se colocan en un platón cubriendolos con la salsa.

Chiles rellenos de queso.

Se rajan y se les sacan las semillas

Figura 131: Chiles nogados y Chiles rellenos de queso

124. Chiles curtidos

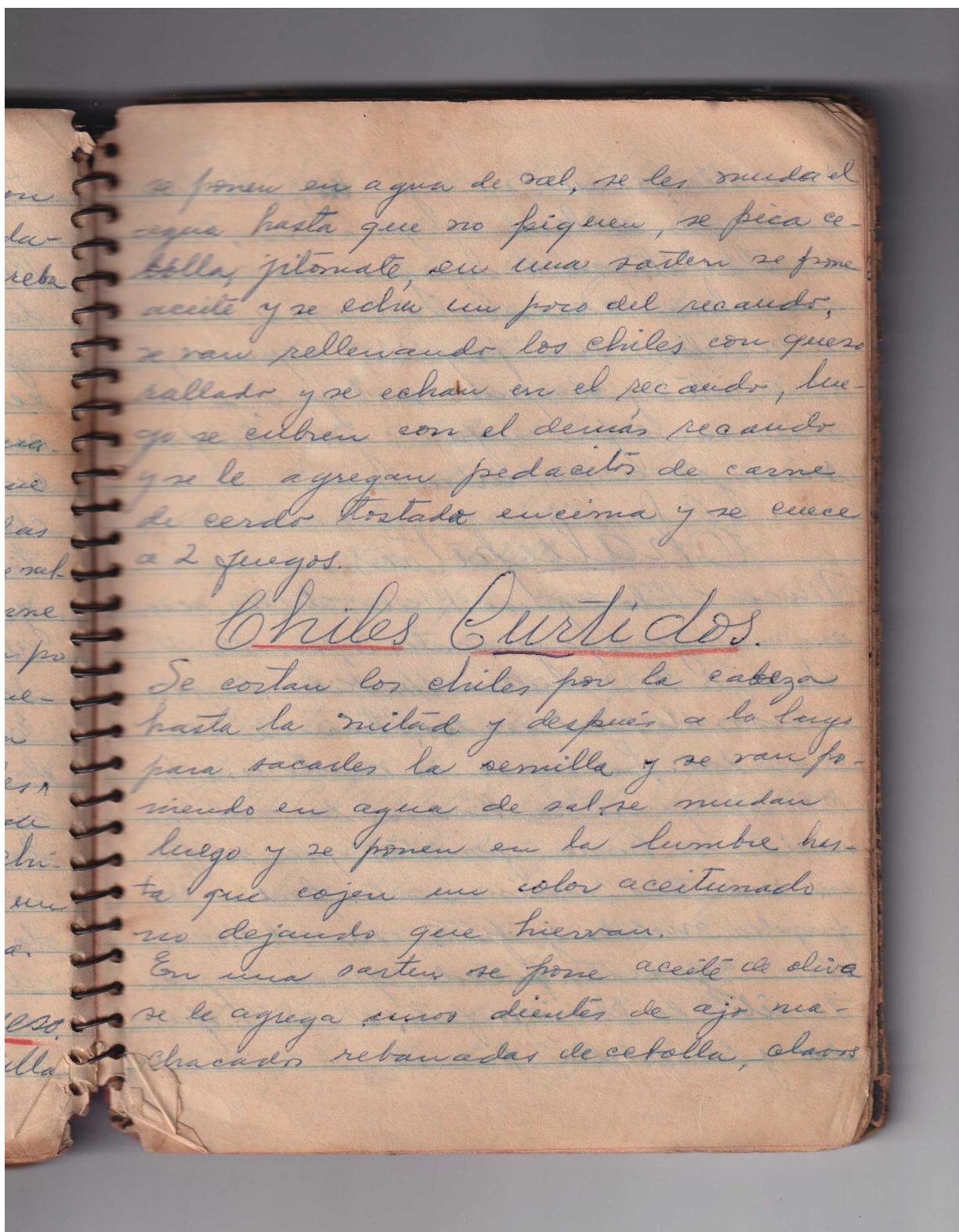


Figura 132: Chiles curtidos

125. Chalupitas

pimientas, canela en raja, brojos de laurel, rebanadas de limón y zanahoria, aceite. Se 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 bajen, se vacían se dejan enfriar y se les pone vinagre a cubrirlos.

Chalepitás.

Masa 1 kilo - queso 1 kilo, chiles secos en vinagre 6, aguacates 3, cebollas 4, chorizo 4 mantequilla 1/2 kilo, frijoles cocidos 16 cucharadas, harina 2 cucharadas. La masa se muela con 1/4 kilo de queso, la harina la sal seca maría, se hacen gorditas que se friten en mantequilla, encima se les pone los frijoles molido 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

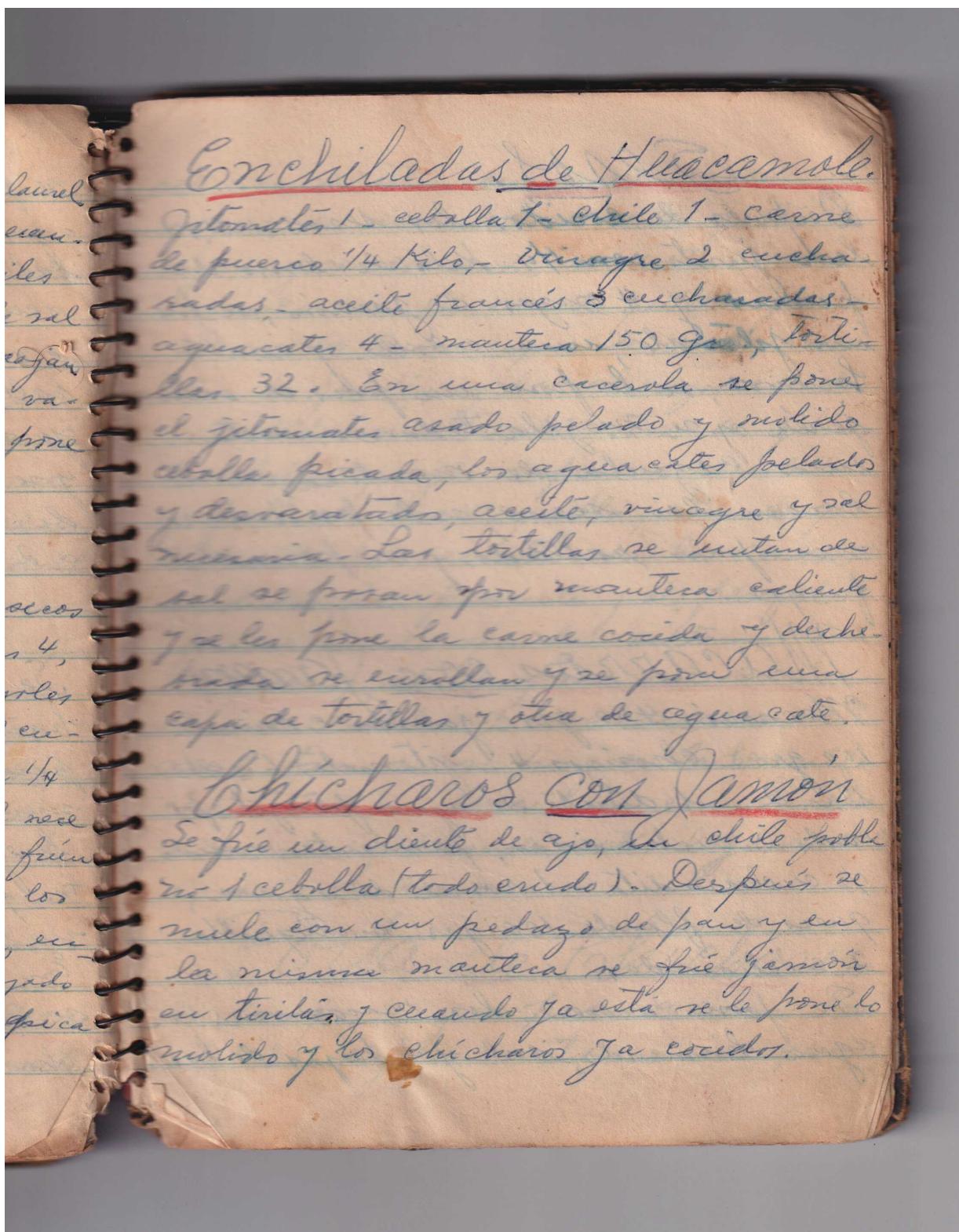


Figura 134: Enchiladas de huacamole y Chícharos con jamón

127. Sesos y Macarrón con jamón

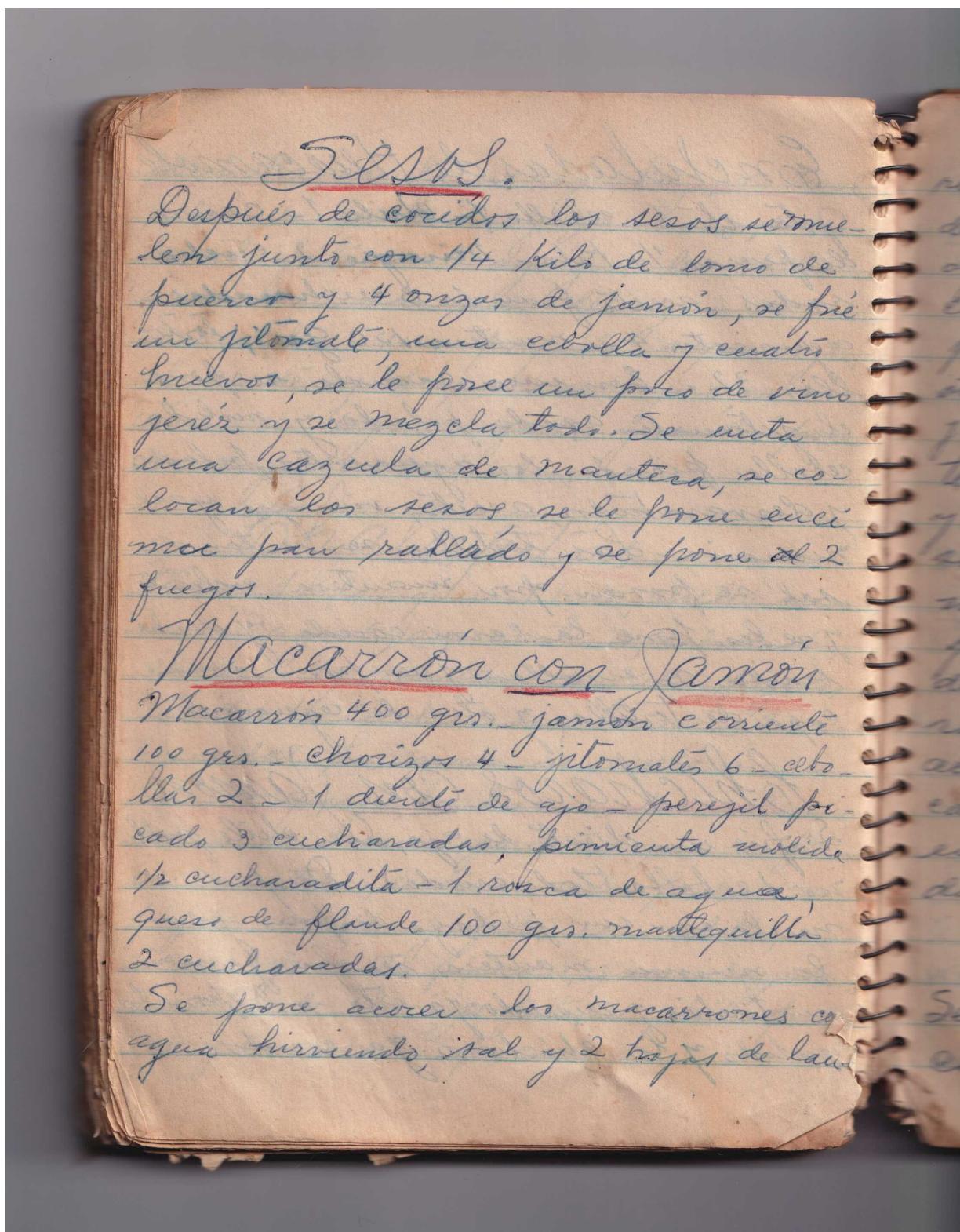


Figura 135: Sesos y Macarrón con jamón

128. Torta de chícharos

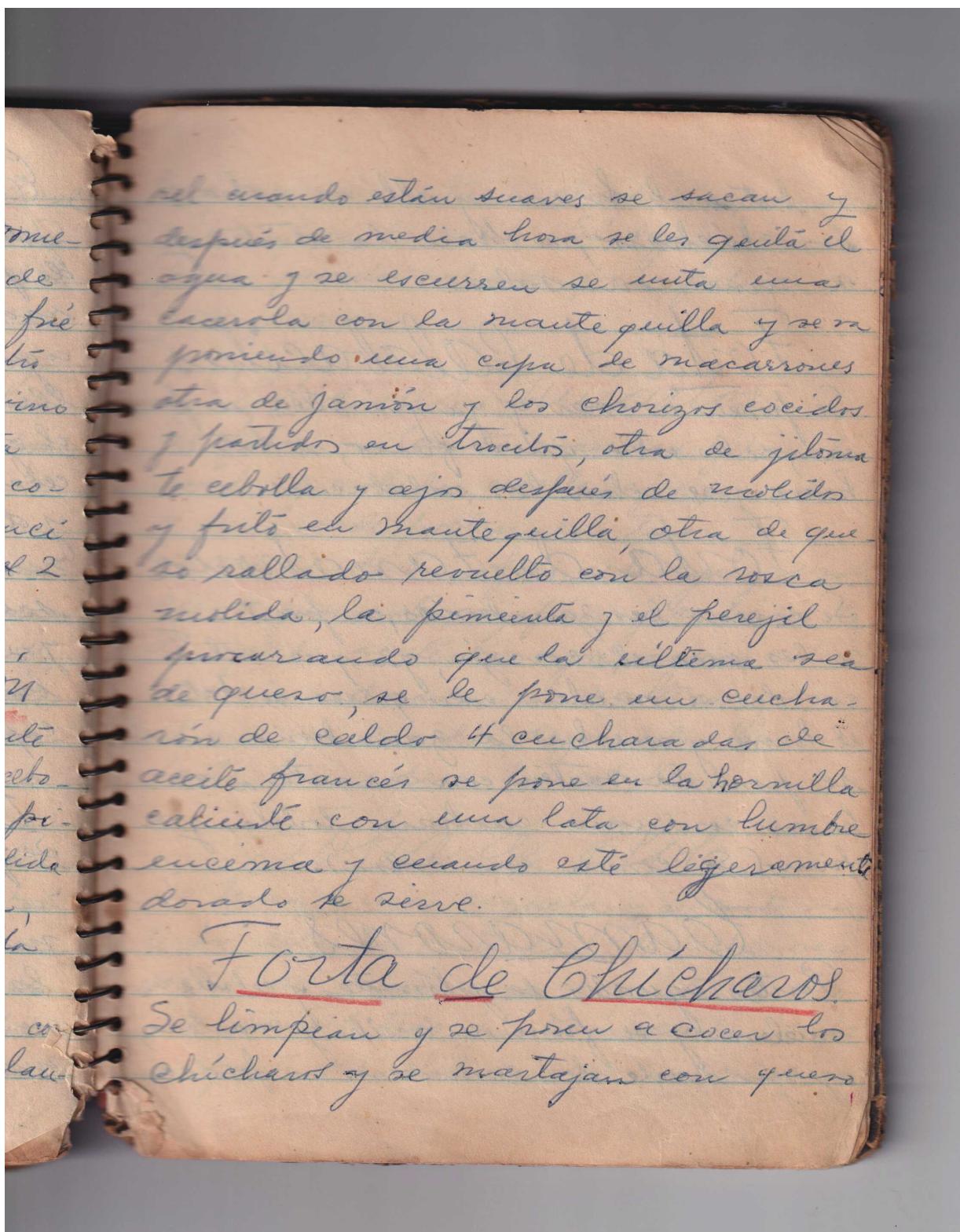


Figura 136: Torta de chícharos

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 extra queso fresco, se bate el huevo y se echan las calabacitas.

Torta de Zanahoria

Se cuecen las zanahorias, se pican 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 mantequilla con mantequilla se hacen con una cuchara tortitas y se frien. (Se comen con salsa).

Camarones

Partes iguales de jitomates y cebolla se muelen y se frien en aceite y mantequilla, agregándosele los camarones en pedazos.

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

130. Ostiones guisados y Sopa de elote

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

Ostiones Guisados.

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

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

Sopa de Elote.

Se toma una cazuela y se mete dentro en ella la cantidad de leche necesaria, se mule una poquitita de cebolla, tomate todo juntó se cuece, sal a gusto, el elote se rebana y molien-

Figura 138: Ostiones guisados y Sopa de elote

131. Sopa de tortuga y Sopa de espárragos

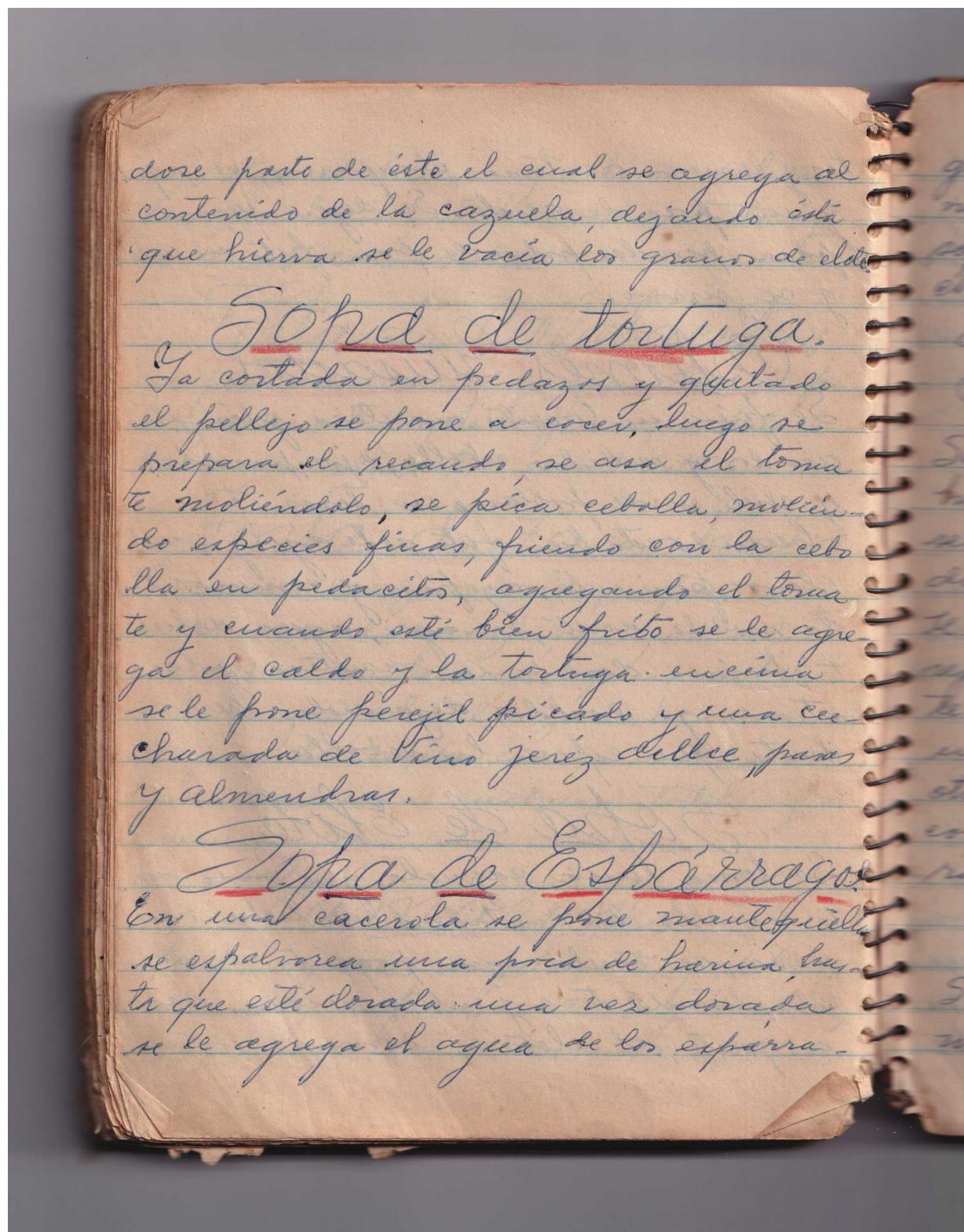


Figura 139: Sopa de tortuga y Sopa de espárragos

132. Sopa de macarrón italiana y Sopa criolla

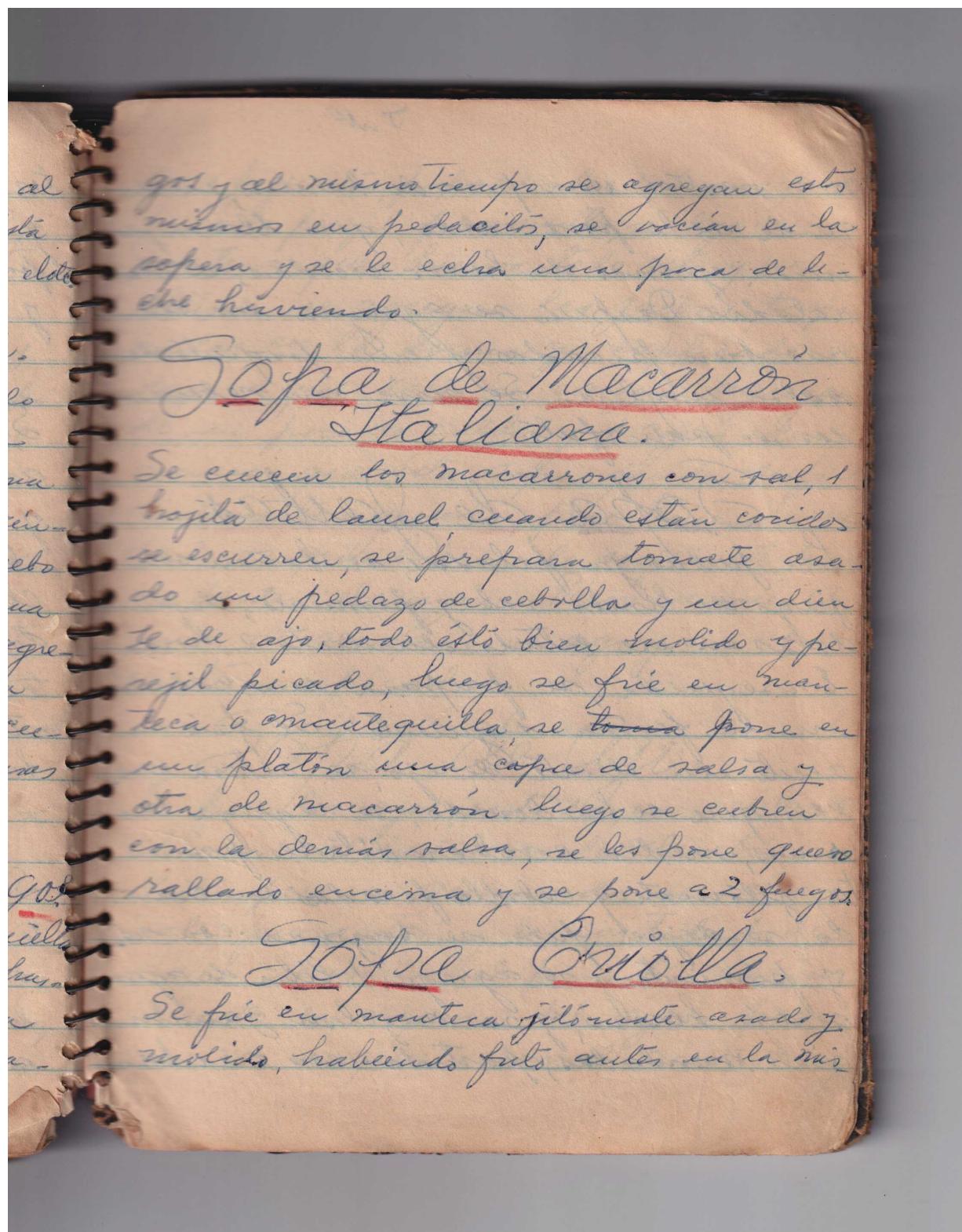


Figura 140: Sopa de macarrón italiana y Sopa criolla

133. Sopa de jaibas

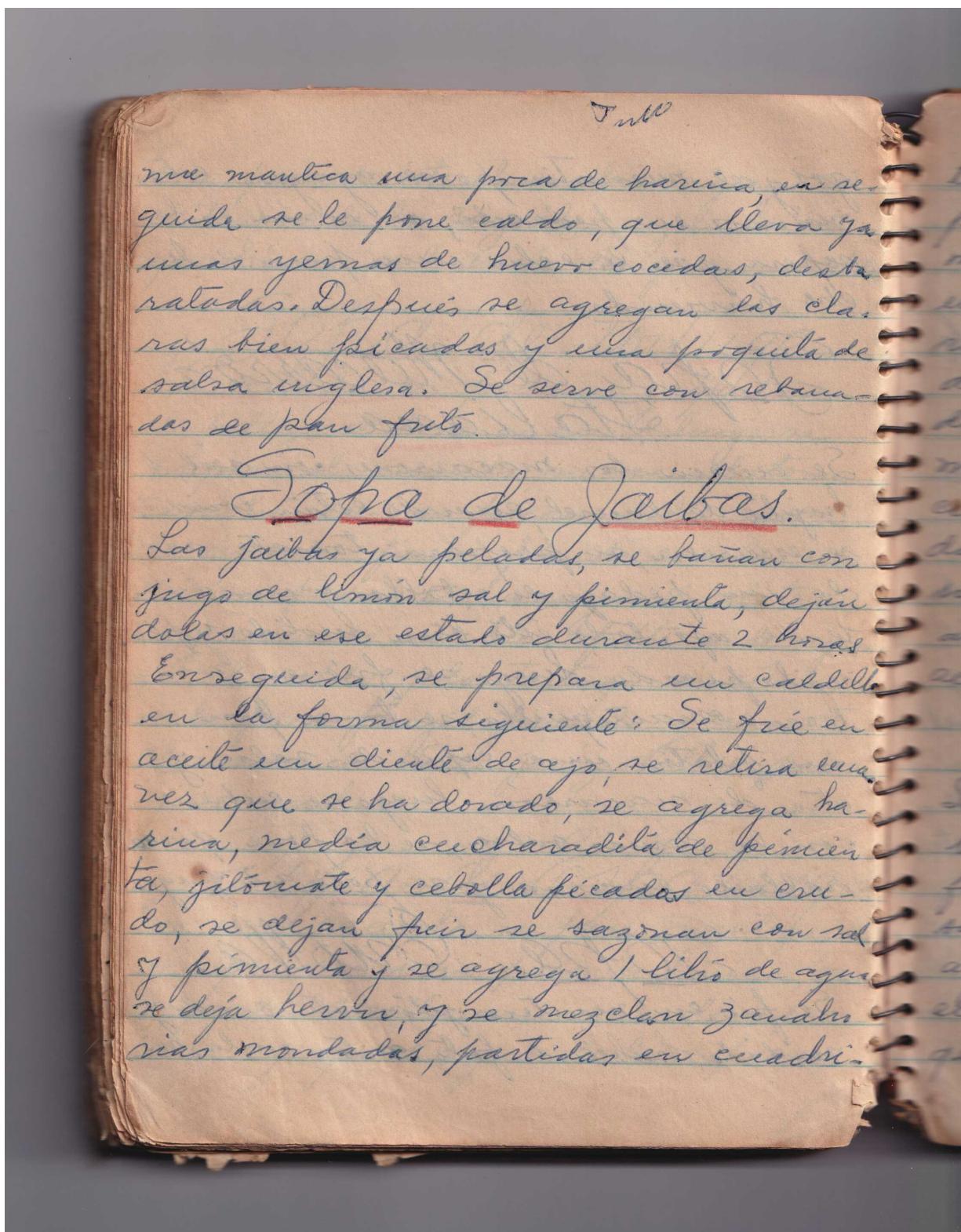


Figura 141: Sopa de jaibas

134. Sopa de ajo

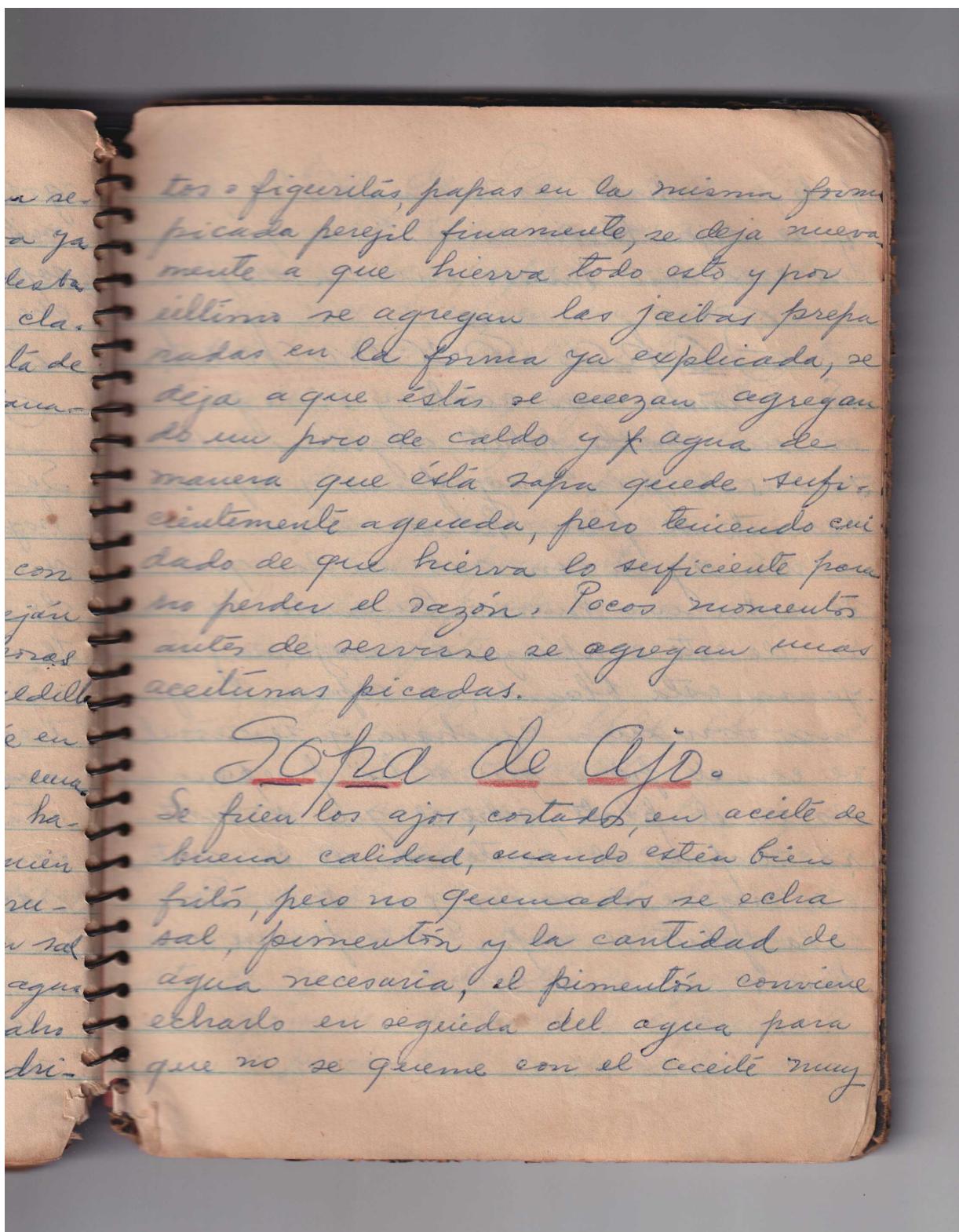


Figura 142: Sopa de ajo. Se frien los ajos, cortados en aceite.

135. Sopa escarchada

frito, 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 reba-
nadas de pan muy finas y separa-
damente se pone hervir en una
sartén agua con sal en la que
se echa un huevo. Cuando la cla-
ra de este empieza a cuajarse y la
yema está blanda, se separa la ye-
ma con una cuchara y se revuel-
ve con el pan que se ha prepara-
do en el plato, sobre el que se verte-
rá después el contenido de la sartén
se muere 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

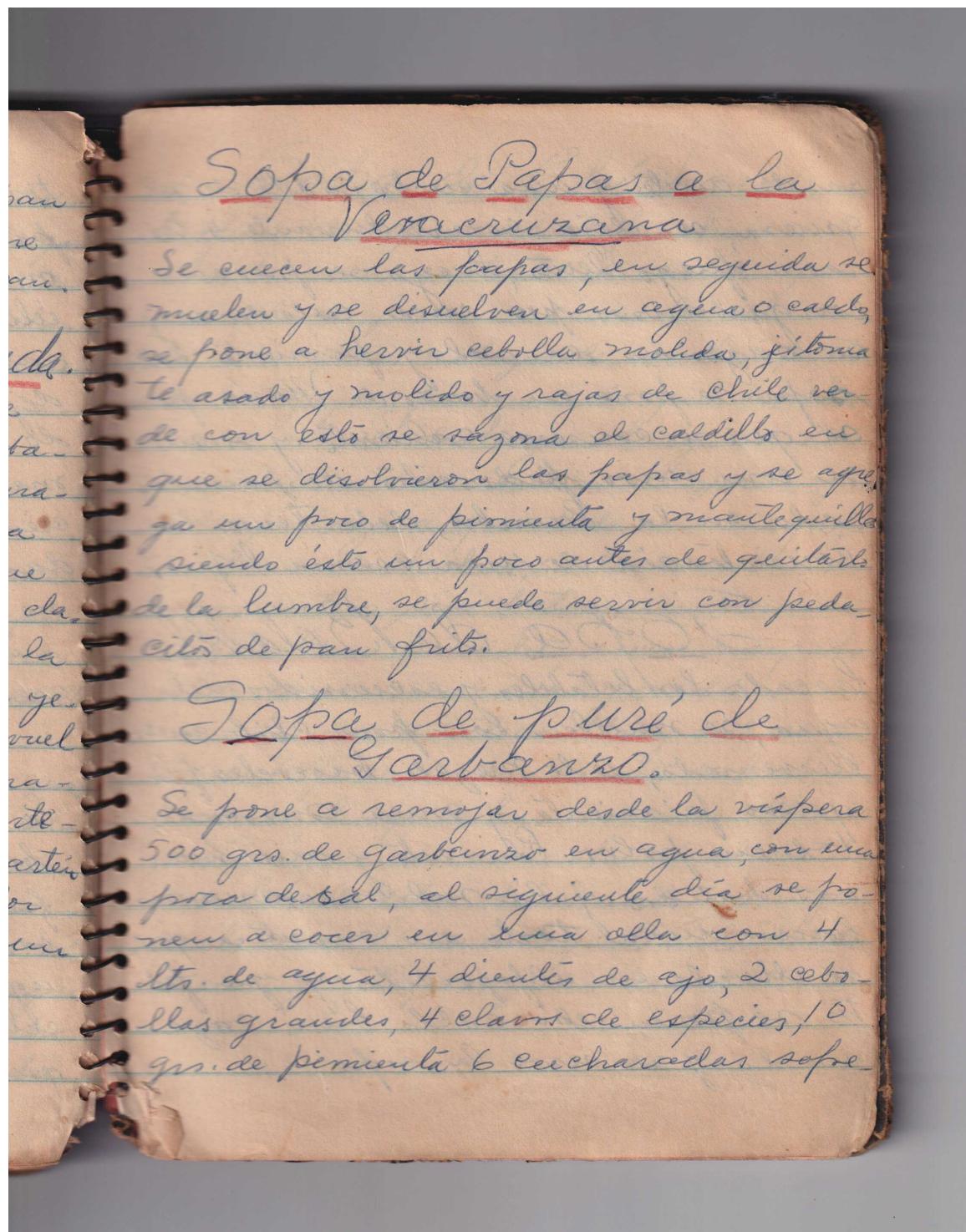


Figura 144: Sopa de papa a la veracruzana y Sopa de puré de garbanzo

137. Sopa de betabel

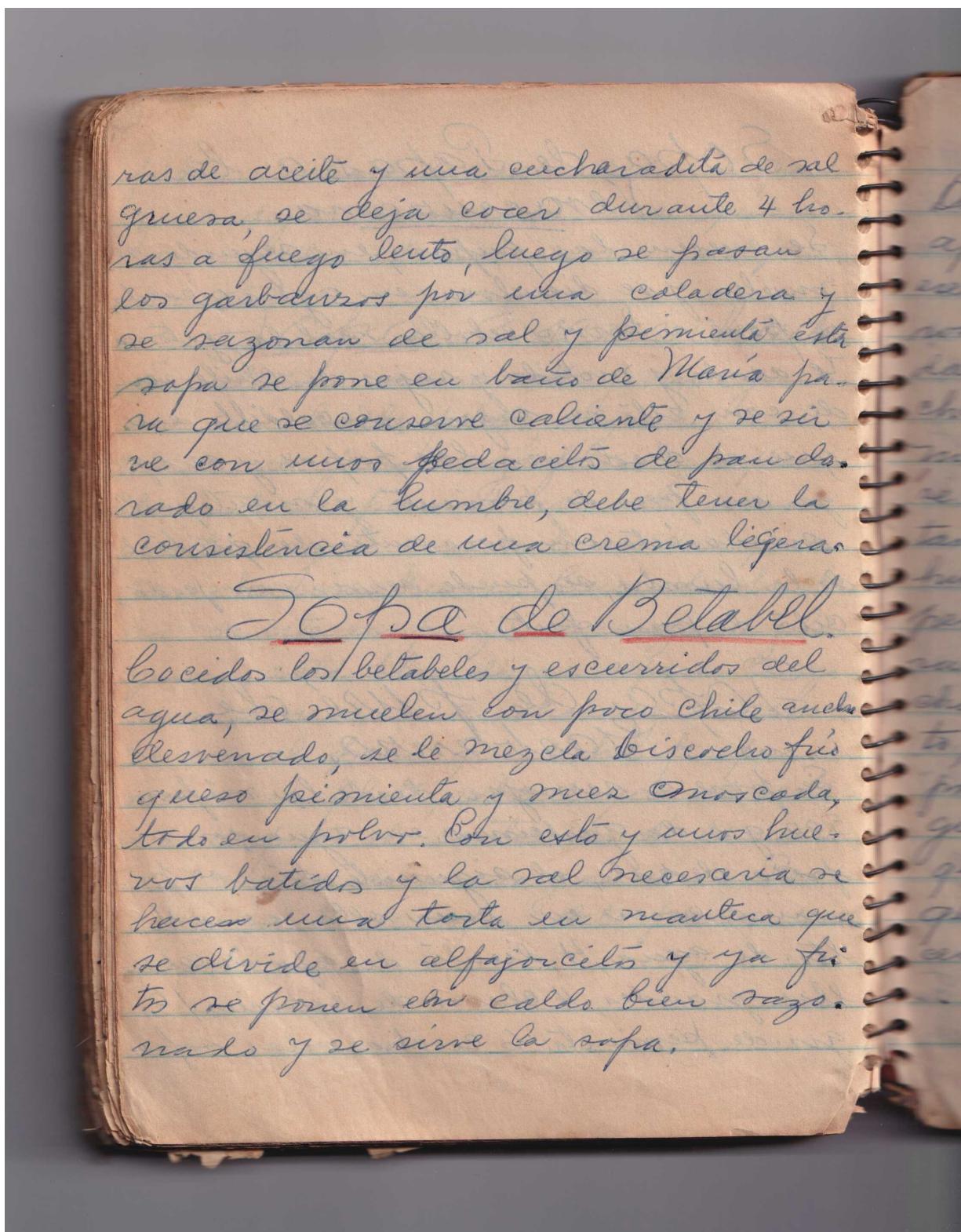


Figura 145: Sopa de betabel

138. Sopa de chícharos

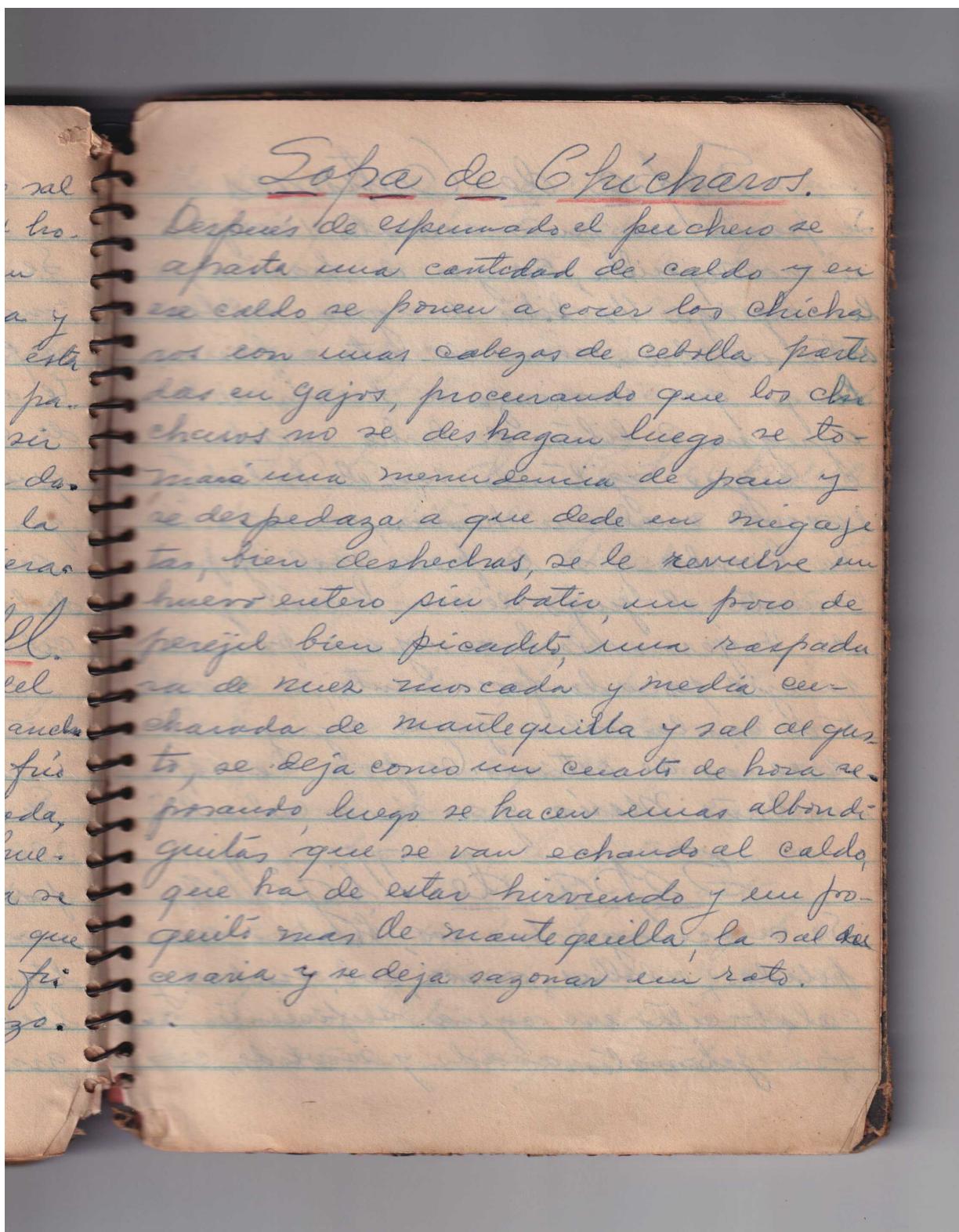


Figura 146: Sopa de chícharos

139. Sopa de ostiones y Sopa de vigilia

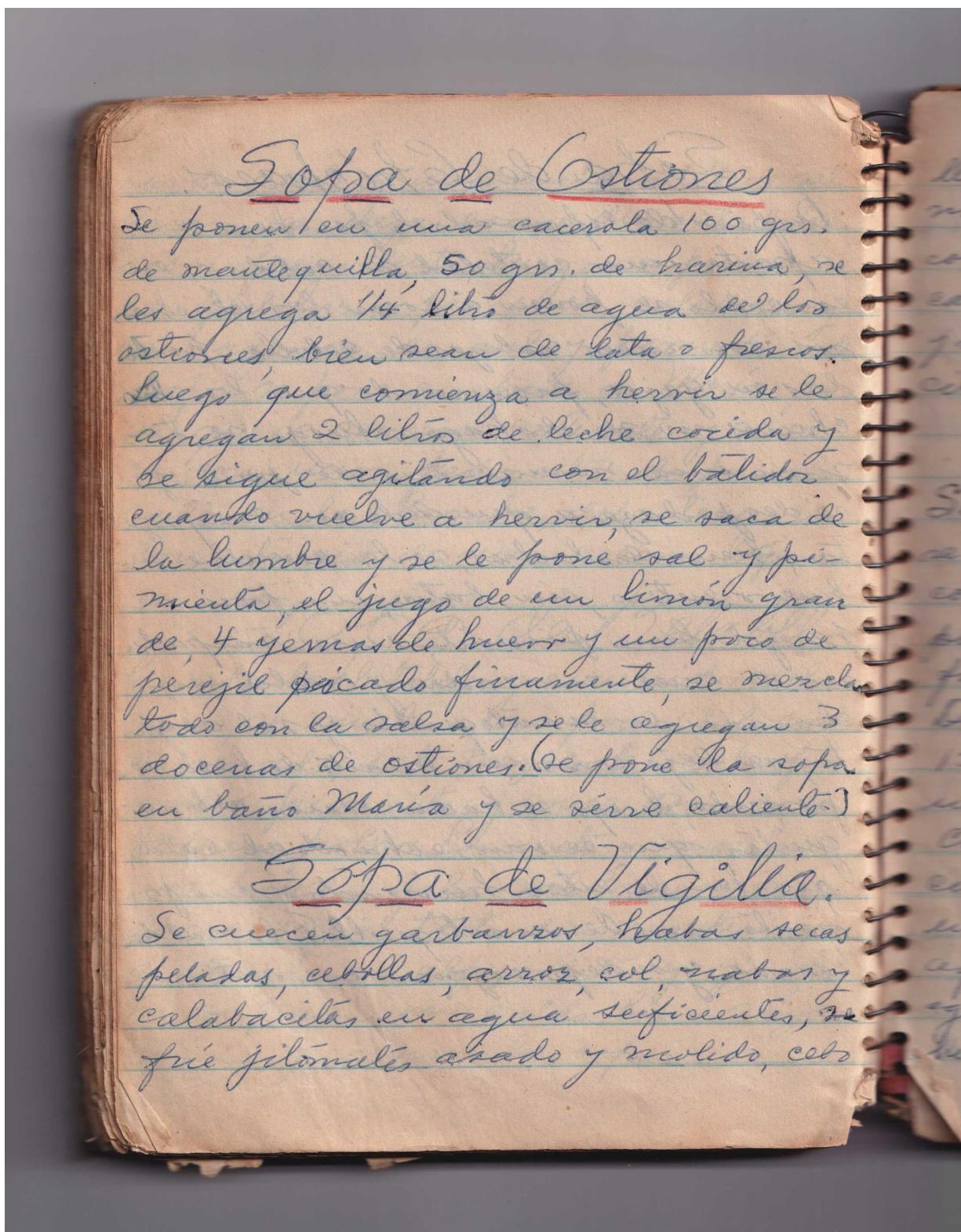


Figura 147: Sopa de ostiones y Sopa de vigilia

140. Sopa de chícharos

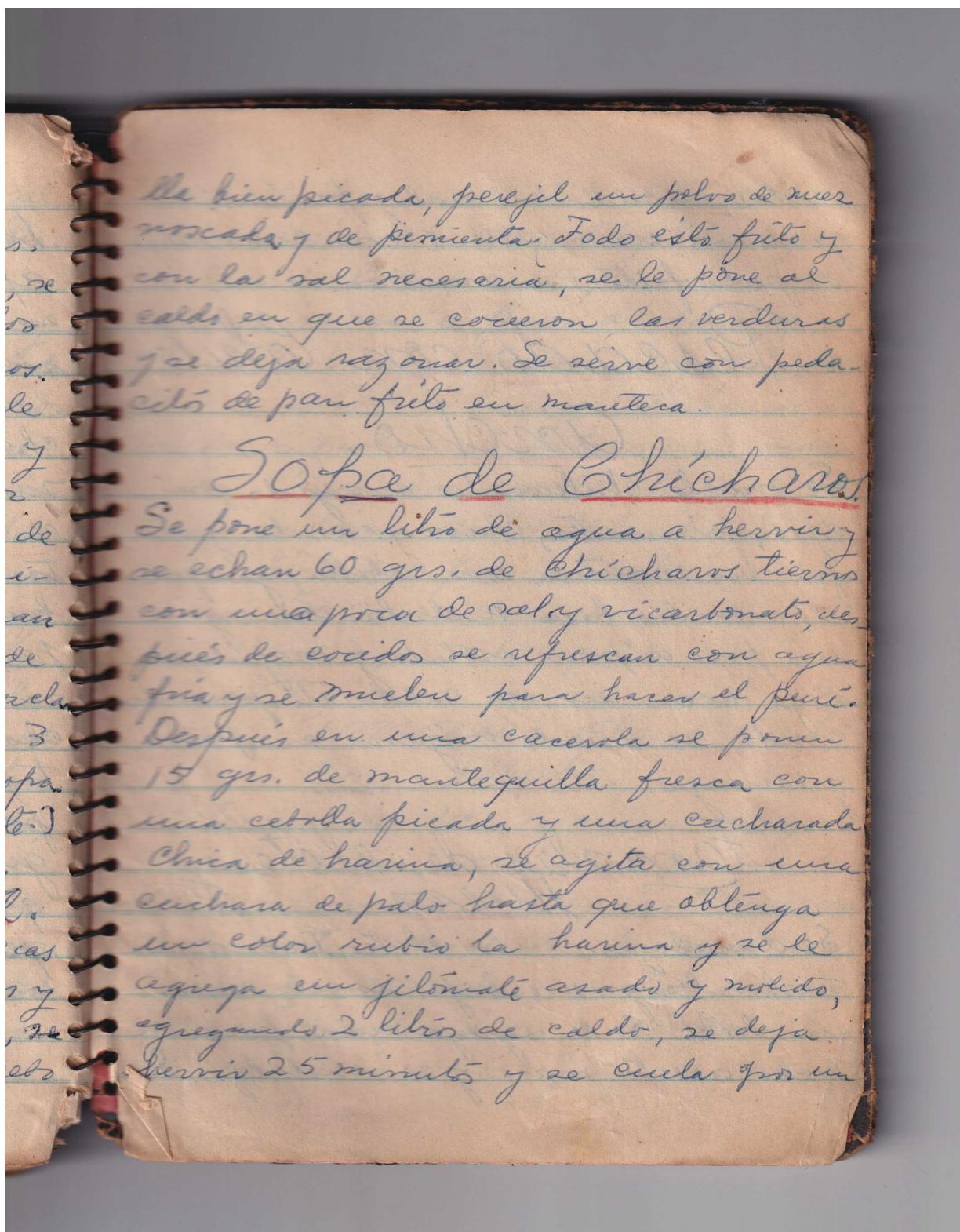


Figura 148: Sopa de chícharos

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

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

Pescado con Chile Ancho.

Se muela chile ancho remojado, con ajos, pimienta, clavo y canela y se frie en mantequilla con cebolla, ya que está a medio freír se deslicé con agua un poco de pan mololido y mojado, se deja cocer en ese caldo el pescado entero, se añade orégano en polvo y vinagre.

Tamales de elote y Huevo.

Se descabezaran unos elotes tiernos, se muelen los granos bajando esta masa con leche. Se le agrega una porción 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

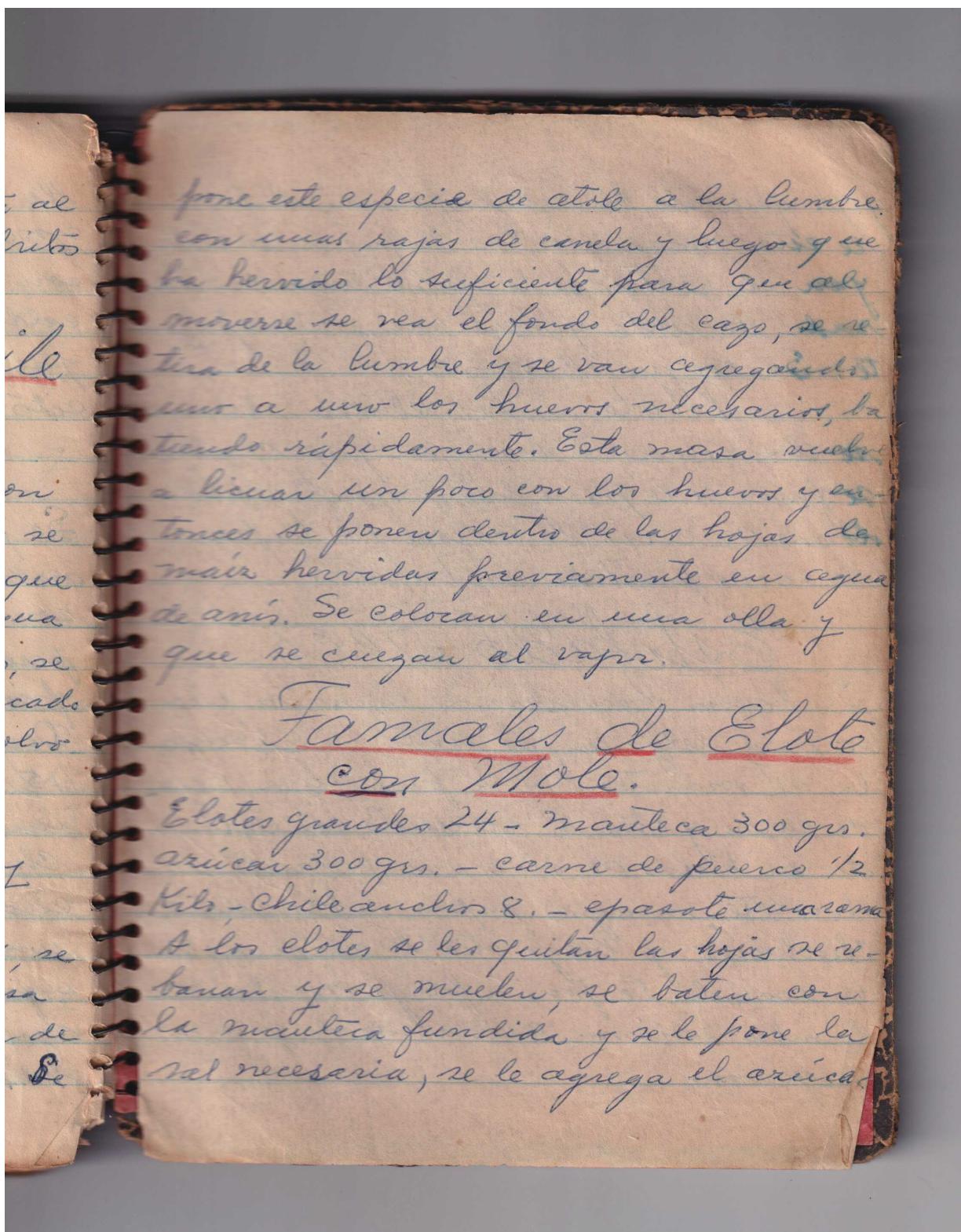


Figura 150: Tamales de elote con mole

143. Mole y estofado seco

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

Mole. - Los chileancitos se desvenan, se remojan y se muelen, se frién y 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 untan una capa de manteca y se pone una capa de carne y otra de recaudo consistiendo en hierbas de olor, un pedacito de chocolate, vinagre, pimientos rebanados y chícharos y luego otra de carne y otra de recaudo. Se pone a fuego medio con lumbre encima cuidando de que no se queme.

Figura 151: Mole y estofado seco

144. Rosca de zanahoria

100 grs. de mantequilla, 100 grs. de azúcar
de ciruelas pasas deshidratadas.
Se acrème la mantequilla se agregan
4 yemas una a una y la leche des-
leí y la harina se revuelve suavemen-
te con el rojal con espátula de madera
se engrasa el molde perfectamente
en la mantequilla, luego se extiende
el azúcar rociandole bien el fondo
se colocan las ciruelas a que cu-
nado y se vacía la pasta, se mete
horno caliente, al sacarlo se volteó
inmediatamente.

Rosca de Zanahoria

zanahoria, $\frac{1}{4}$ de harina 1 cuchu-
pita de carbonato 1 cucharadita
royal 1 cucharadita de canela
lida, 2 huevos 200 grs. de mante-
quilla, 50 grs. de pasitas 50 grs. de
azúcar y $\frac{1}{4}$ de azúcar
se pella la zanahoria en crudo

Figura 152: Rosca de zanahoria. Recorte de periódico

145. Rosca de ciruela

za de azúcar (225 grs.) 2 huevos, 200
de harina y $\frac{1}{2}$ taza de leche, 3 cucharadas
de royal, 1 cucharadita de canela
y ralladura de limón verde.

Se ablanda la mantequilla o mante
y se le añade el azúcar y las yemas de
los huevos batiendo bien todo. Separada
mente se vierten la harina el royal
y la canela y se añaden alternativamente
con la leche a la masa anterior al
sabés todo despacio con las claras de los
huevos bien batidos. Se cocina la
por espacio de 35 a 40 minutos en
horno de temperatura media, hor
dosa dispuesta en molde engr
ado y enharinado.

Rosca de ciruela para
125 grs. de mantequilla 3 yemas, 1
de leche condensada Nestlé, $\frac{1}{4}$ de c
m. 2 cucharaditas de Royal, 3 c
Cantidades para el fondo del molde

Figura 153: Rosca de ciruela

146. Pastel de maizena

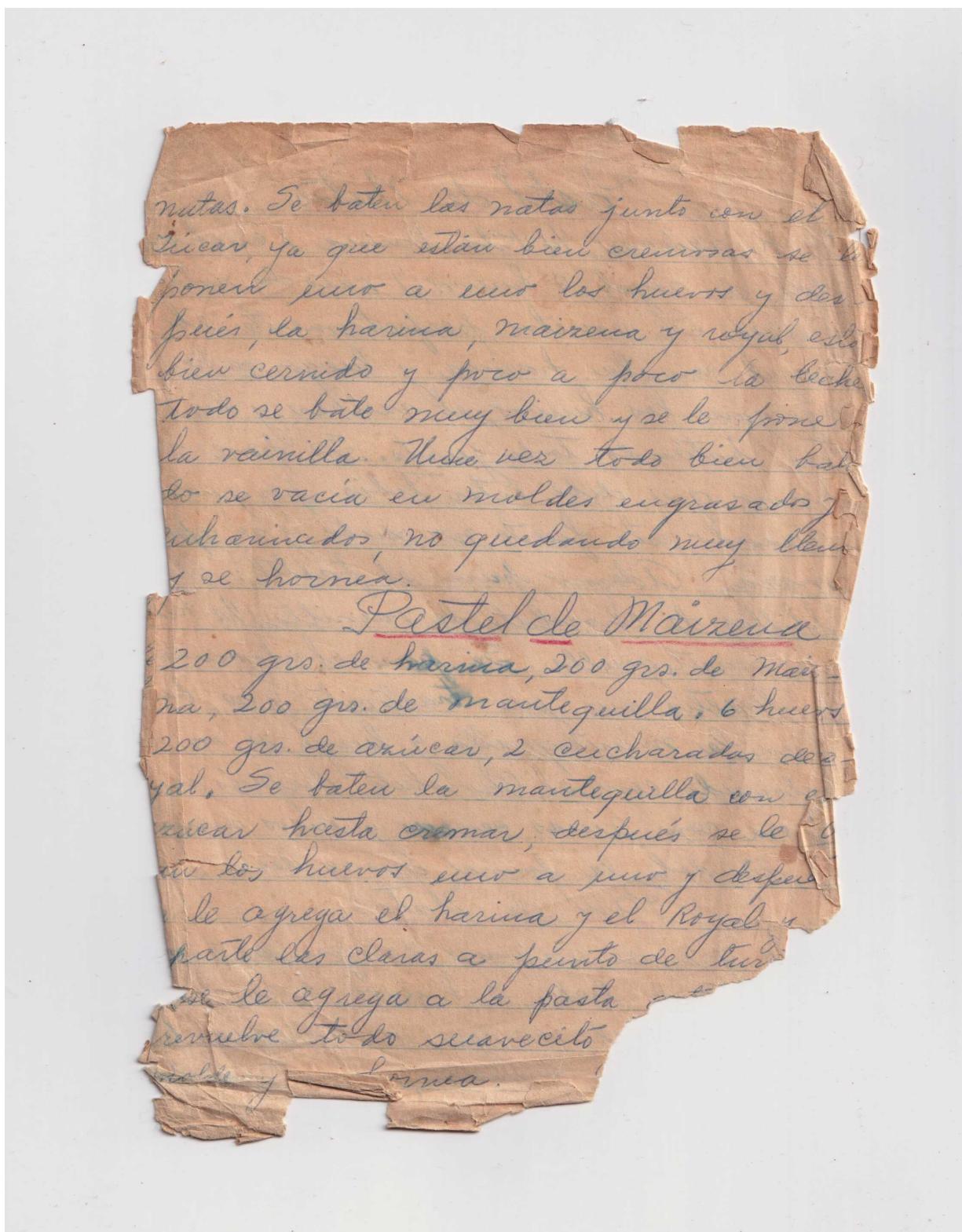


Figura 154: Pastel de maizena

147. Pastel y pan de natas

Pastel de Natas

$\frac{1}{4}$ K. azúcar, $\frac{1}{4}$ kilo harina 1 cuchara
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
natas batiendo todo juntos. Se pone al
horno que debe estar lúbito porque
cuando está fuerte no sube y se apla-
mara. Adorno para el pastel: 6
billas de chocolate de vainilla, $\frac{1}{4}$ kilo
de mantequilla. Se pone el chocolate
derretido en un trascocito y se bat-
ta bien la mantequilla y luego se va co-
nvolviendo con el chocolate. Después se
decora con vueltas cerezas y huevos amarilla-
dos, dándole la forma que se desea.

Pan de Natas

200 grs. de azúcar 400 grs. de harina
1 litro de leche, 3 huevos, 2 cuchara-
das, 100 grs. de maizena 1 vaso
de vainilla, una taza de

Figura 155: Pastel y pan de natas

148. Roast beef de filete

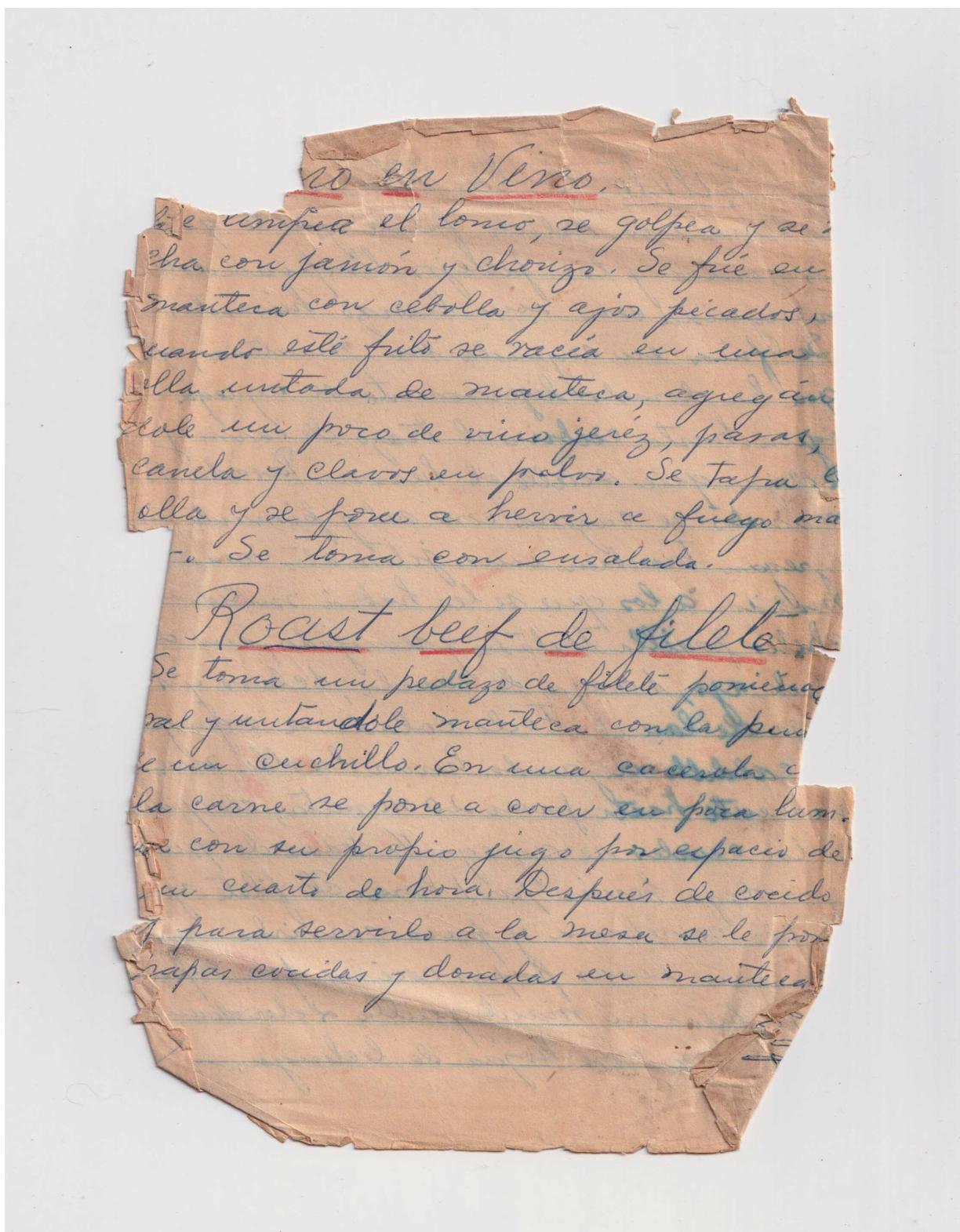


Figura 156: Roast beef de filete

149. Filete a la mexicana

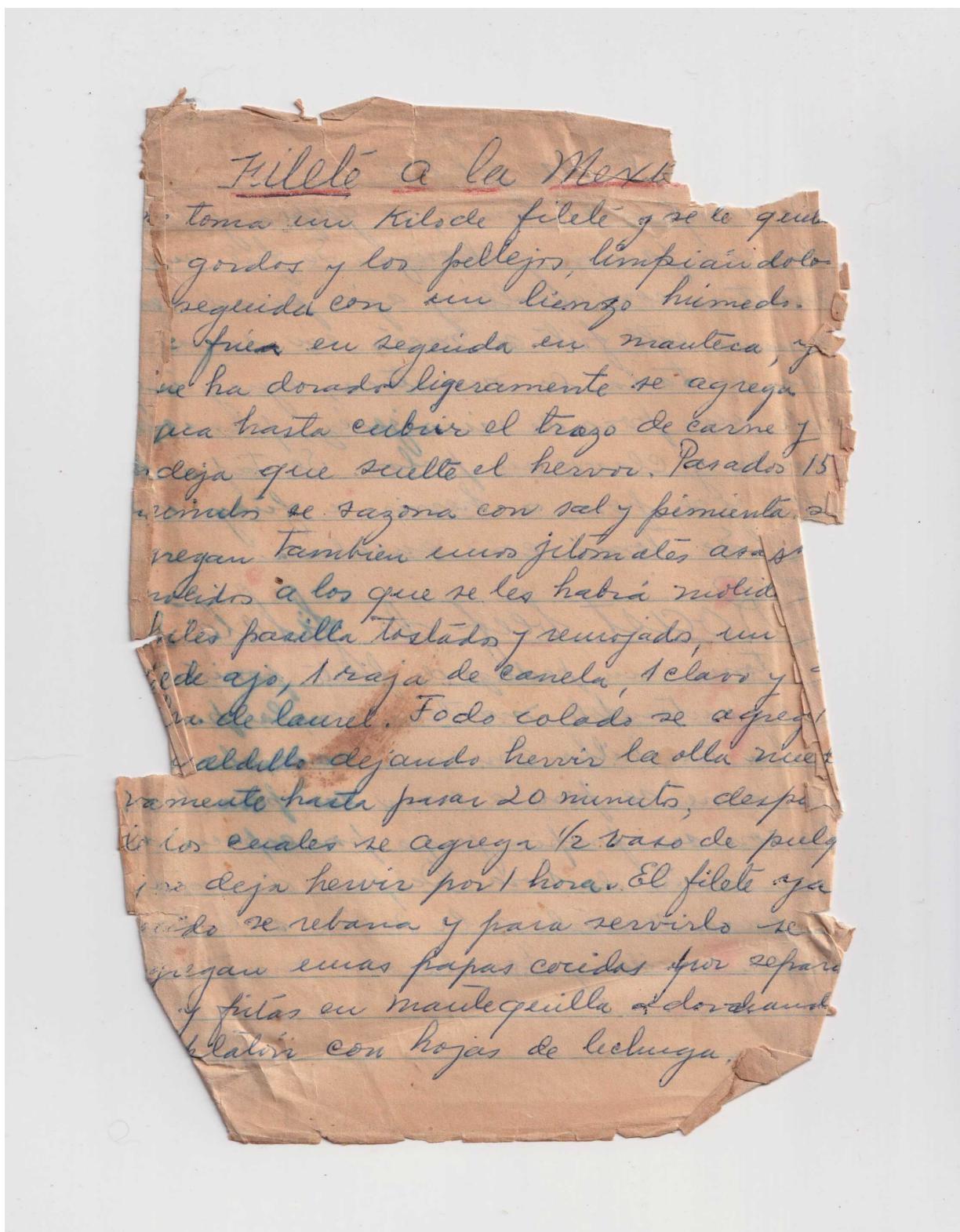


Figura 157: Filete a la mexicana

150. Tapa interior

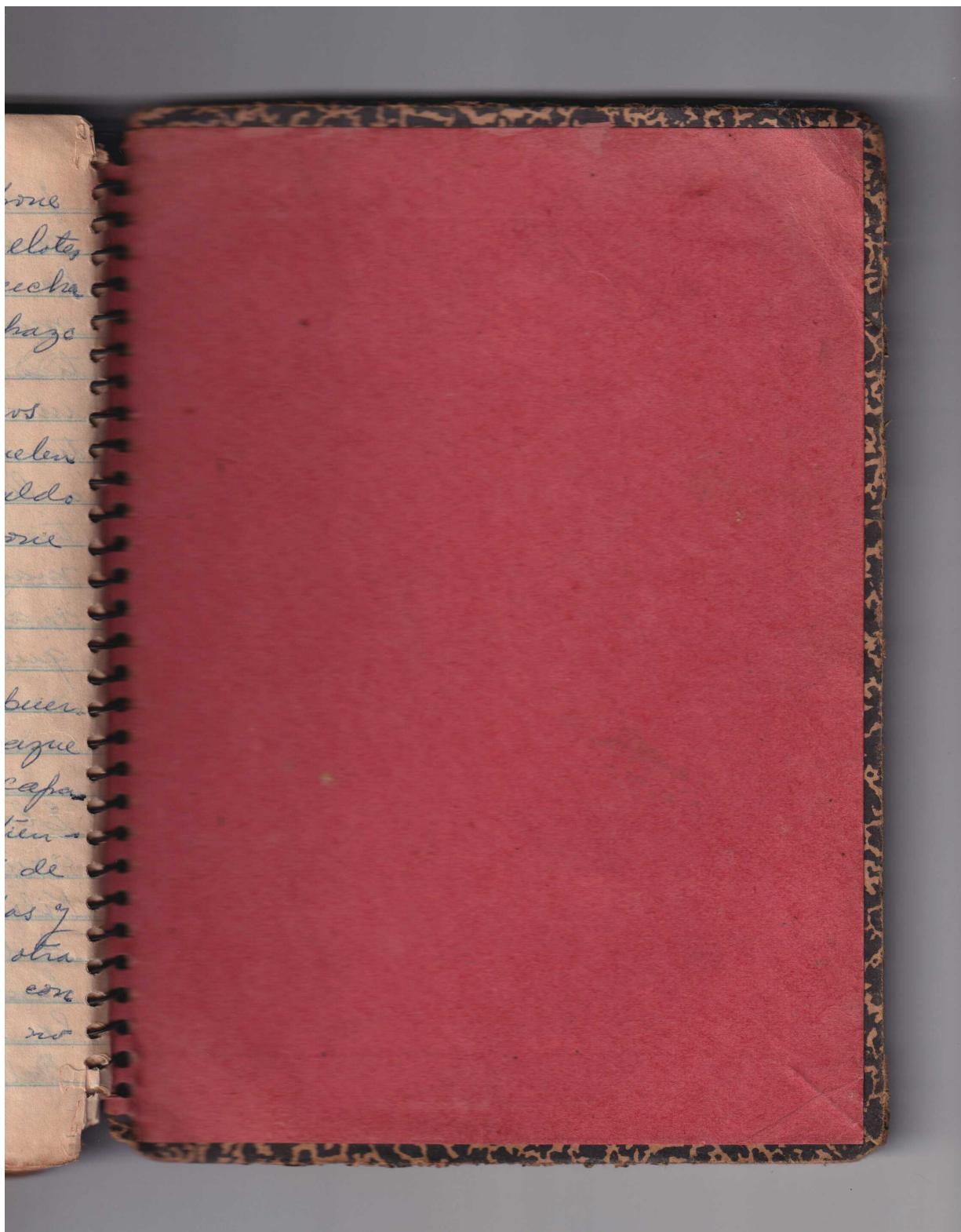


Figura 158: Tapa interior

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>