

EL LIBRO DE COCINA DEL BISABUELO



MANUAL DE COCINA YUCATECA

Antonio Piña Glori

INTRODUCCIÓN

Este libro de recetas es un tesoro de la comida tradicional y familiar Yucateca de la postrimerías del siglo 19 y principios del 20, recuperado de los manuscritos originales de Dn. Antonio Piña Glori, tronco de la conocida familia Piña Cuevas.

Don Antonio murió muy joven, a los 42 años, el 27 de diciembre de 1930, dejando viuda Dña. Evelia Cuevas Concha (la recordada Chichi Bella), su cuñada Rosario (tía Charo) –fiel empleada del negocio- y a 8 jovencitas todas recordadas con cariño: Hilda, Esther, Elsa, Ada, Isela, Gladis, Nelly y Mildred. De las hijas, se casaron solo 3 Elsa con el Lic. Jaime Orosa Díaz, Ada, con el Lic. Mauricio Escobedo Granados y Nelly con Dn. Emilio Castro Pérez. Isela murió muy joven a los quince años.

La tercera generación la conforman Beatriz Orosa, Silvia Escobedo y Emilio y Manuel Castro.

La cuarta generación la componen los bisnietos Jaime, Elsa, Javier, Jorge, José y Julio Mimenza Orosa. Pedro, Irene, Mauricio, Silvia y Lilia Sánchez Escobedo. Emilio y Lía Castro Galáz y Adriana y Alberto Castro Carvajal.

Dn. Antonio fue comerciante, con una librería en la calle 60 frente al parque de la madre, en donde estaba la casa familiar y en lo que es hoy el teatro Felipe Carrillo Puerto de la Universidad Autónoma de Yucatán. De ahí quizá la posibilidad de haber editado sus libros de cocina. Tenía también representaciones de empresas europeas que mandaban materiales educativos, sombreros y otros productos.

Dn Antonio era un hombre bromista, quién al morir la víspera de santos inocentes (28 de Diciembre) muchos pensaron que la noticia era broma. Le encantaba comer bien, por lo que decidió escribir libros de cocina. En realidad, se decía que él cocinaba poco, en vez, anotaba y documentaba las obras de su suegra: Chichi Peregrina (rubia y de ojos claros como la canción) y de su esposa Bella-- eso sí: ¡comía!. Para las navidades, aprovechando su negocio de representaciones europeas, traía chocolates de Suiza para sus hijas.

Se han adecuado y modificado algunos aspectos de las recetas y añadido algunas otras, encontradas en los apuntes de la familia. En particular se han sustituido métodos de concina hoy anacrónicos y basados en anafres, cocinas de leña; así como términos a dos fuegos, cuando existía hornillas de carbón superiores e inferiores. Sin embargo, se han preservado algunos términos, productos ya no conocidos y métodos de cocina.

Este es un legado para las generaciones futuras, que recuerdan el buen gusto y el buen comer que distingue a los descendientes.

Esta obra fue rescatada de unas fotocopias maltratadas, únicas sobrevivientes en los archivos familiares, de la última edición del libro original de cocina publicado en 1945, quince años después de su muerte.

¡A ensayar, interpretar y recrear estas viejas recetas que antojan el paladar!

Dr. Pedro Sánchez Escobedo

Abril 2014

ÍNDICE

Tabla de contenido

Introducción.....	2
Índice	3
Sopas	21
Sopa de Espárragos	21
Sopa de Habas	21
Sopa Calmona.....	21
Consomé de almejas	21
Sopa de legumbres.....	22
Gazpacho	22
Sopa de menudos	22
Sopa de pescado.....	22
Sopa de arroz blanco.....	22
Sopa veneciana.....	22
Sopa de puré de chícharos	23
Sopa de ajos	23
Sopa de papas	23
Sopa de papas con menudos.....	23
Sopa de fideos horneada.....	23
Sopa de fideos	23
Sopa Juliana	23
Sopa tártara.....	23
Sopa de cola del buey.....	24
Sopa francesa	24
Sopa de nabos	24
Sopa de pan francés	24
Sopa de arroz y frijol negro ("moros y cristianos")	24
Sopa de Acelgas con sesos	24
Sopa de Ostiones I.....	25
Sopa de Ostiones II.....	25
Sopa de Ostiones III.....	25
Sopa de pan de maíz para salpimentado	25
Sopa de gallina	25
Sopa de repollo con jamón.....	25
Sopa blanca	25
Sopa marinera	26
Sopa de tortuga I	26
Sopa de tortuga II	26
Sopa de papas	26
Sopa de costilla.....	26
Sopa de repollo.....	26

Sopa de chícharos verdes	26
Sopa de cebollas	27
Sopa de ostiones y quimbombó	27
Sopa de macarrones	27
Sopa de cangrejos	27
Sopa escandinava	27
Sopa poblana	27
Sopa de cuaresma	27
Sopa de macarrones New York	27
Sopa de frijoles blancos	28
Sopa de ravioles	28
Sopa de bolas	28
Sopa de cabezas de pescado	28
Sopa de pollos	28
Sopa de palomas	28
Sopa de quimbombó	28
Sopa de calabaza amarilla	29
Sopa de berenjenas	29
Sopa americana (Gombo Creolle)	29
Sopa cancha	29
Sopa de arroz con almejas	29
Sopa de tomates	29
Sopa de orejas de puerco	30
Otra sopa de legumbres	30
Sopa horneada	30
Sopa deliciosa	30
Otra sopa	30
Sopa de maíz tierno	30
Aves	32
Molillo de Gallina a la Yucateca	32
Croqueta de Gallina	32
Gallina en Pepitoria	32
Gallina con aceitunas	32
Puchero de Gallina a la Yucateca	32
Gallina Mignon	33
Gallina en Manchamantel	33
Gallina a la Española	33
Gallina Mechada	33
Gallina al Horno	33
Gallina en Relleno	33
Gallina con cebollas	33
Gallina en estofado	33
Gallina rifeña	34
Gallina con fideos	34
Gallina en pastel	34
Gargantas de gallina rellenas	34
Gallina empapelada	34

Gallina Kukulcán	35
Gallina en jugo	35
Gallina en escabeche oriental	35
Gallina con puerco	35
Gallina a la habanera	35
Gallina “Saute”	35
Pollos a lo duce	35
Pollos pio, pio	36
Pollos con pasas	36
Pollo Royal	36
Pollos morenos	36
Pollos pibil	36
Pollos grillé	36
Pollos a la Preve	37
Pollos en cilantro	37
Pollos especiales	37
Pollos empapelados	37
Pollos fritos	37
Pollos en alcaparrado	37
Pollos madrileños	37
Caldillo de pollos para enfermos	38
Pollos en fricase	38
Pollos con naranja de China	38
Pollos a la española	38
Pollos a la Holandesa	38
Arroz con pollo “Chorrera”	38
Pollos en verde	38
Pollos con huevos	39
Pollos Oaxaqueños	39
Pollos a la Italiana	39
Pollos a la Mérida	39
Pollos guisados	39
Pollos con jamón	39
Pollos en chilaquil	39
Gallina al vapor	40
Pastel de pollo	40
Otro pollo en verde	40
Gallina en salsa de almendras	40
Gallina a la americana	40
Gallina rellena con manzanas	40
Pavo en ensalada	41
Pavo en salsa roja	41
Pavo para entremés	41
Pavo en escabeche de Valladolid	41
Pavo “Pibil”	41
Pavo al horno	42
Pavo a la inglesa	42
Pavo salpimentado	42

Pavo en estofado marino	42
Pavo adobado.....	42
Pavo en escabeche loco de Espita.....	42
Pavo en mole mexicano	43
Pavo en mostaza.....	43
Pavo frito	43
Pavo mechado	43
Pavo mechado	43
Pavo en chicharos.....	43
Relleno negro de pavo.....	44
Pavo en mole verde.....	44
Pavo a la francesa.....	44
Pavo del monte en “kol”	44
Pavita a lo casero.....	44
Pavita fría.....	44
Pavo de fricase	45
Pechugas de aves primorosas	45
Pavo con trufas.....	45
Pato a la inglesa.....	46
Pato con aceitunas	46
Patitos de mar adobados	46
Patitos de mar guisados	46
Otro pato con aceitunas.....	46
Pato en nabos.....	47
Pato guisado.....	47
Pato a la isleña.....	47
Patos a la española.....	47
Patos en caldo	47
Menudos guisados	47
Palomas a la española	47
Palomas en fricase.....	47
Palomas a la marengo	48
Palomas moriscas.....	48
Pescados y Mariscos	49
Pescados	49
Pescado a la marinera	49
Cazón al fresco <i>pomodoro</i>	49
Esmedregal Guisado.....	49
Pescado a la minuta	49
Sierra a la Porteña	50
Pescado frito.....	50
Mac-cum de Mero.....	50
Robalos con chicharos y ostiones.....	50
Rubias en salsa de harina	50
Pámpano asado	50
Pescado al vino.....	50
Huachinango guisado	50

Mero a la española	51
Pámpano en caldillo	51
Robalo guisado	51
Cazón de tomates.....	51
Pescado guisado	51
Robalo empapelado	51
Pescado a la francesa	51
Croquetas de pescado.....	52
Mojarras en vino	52
Huachinango la veracruzana	52
Cherna a la habanera	52
Pescado regio	52
Pan de cazón.....	52
Cazón guisado.....	52
Pescado en chile de color	52
Robalo “Graten”	53
Pescado entomatado	53
Pescado al horno	53
Pámpano salado	53
Bagres (“box-cay”) guisados.....	53
Pámpano en perejil	53
Pescado a la vinagreta.....	53
Cherna rebosada	54
Pescado en aceite.....	54
Pescado tapado	54
Pescado en mantequilla	54
Pescado en ajonjolí.....	54
Rubias rellenas	54
Huachinango a la bordelesa	54
Robalo a la española.....	55
Pejerrey en escabeche	55
Robalo en salsa de leche	55
Pámpano estilo jarocho.....	55
Mero poc-chuc	55
Pescado en salsa de alcaparras	55
Pescado Gratín	56
Esmedregal relleno.....	56
Mariscos.....	56
Chirmole de cangrejos.....	56
Cangrejos rellenos	56
Cangrejos en ensalada.....	57
Cangrejos en mantequilla.....	57
Cangrejos guisados.....	57
Ostiones.....	57
Ostiones madrileños.....	57
Ostiones a la parrilla.....	57
Ostiones asados.....	57

Ostiones al horno	58
Ostiones en ensalada	58
Ostiones fritos	58
Croquetas de langosta.....	58
Langosta.....	58
Langosta a la americana	58
Langosta al natural	58
Langosta en fritura	59
Langosta guisada	59
Langosta en vino.....	59
Camarones guisados.....	59
Camarones alcaparrados.....	59
Camarones en chirmole	59
Camarones en ajiaco	59
Ensalada de camarones.....	59
Calamares y otros.....	60
Calamares a la marinera	60
Calamares salteados.....	60
Calamares rebozados	60
Calamares al natural.....	60
Calamares rellenos	60
Caracoles a la francesa	60
Caracoles de MADEP	60
Caracoles en salsa.....	61
Hueva guisada	61
Hicotea guisada	61
Tortuga a la criolla	61
Tortuga con pan	61
Pulpos.....	61
Pulpo en su tinta.....	61
Pulpo en caldo	61
Pulpo guisado	62
Pulpo en salsa.....	62
Pulpos a la costeña.....	62
Salmon	62
Salmon guisado	62
Salmon con huevos	62
Salmon en vino	62
Bacalao.....	62
Bacalao en cazuela	62
Bacalao peninsular	63
Bacalao en almendra.....	63
Bacalao a la vizcaína.....	63
Bacalao en blanco.....	63
Bacalao a la vizcaína. (Otro)	63
Bacalao guisado.....	63

Bacalao con salsa blanca	63
Bacalao entomatado	64
Atún.....	64
Canapés de atún	64
Croquetas de atún	64
Carnes.....	65
Carne en su salsa	65
Carne rellena	65
Carne fría	65
Brazo de carne.....	65
Garnachas de carne.....	66
Ternera a la cacerola	66
Costilla de carnero empapelado	66
Consomé de colas.....	66
Croquetas de carne de puerco	66
Costilla de puerco a la hamburguesa	66
Cocido catalán (para cinco personas).....	66
Carne fría Aurora	67
Carne a la portuguesa	67
Carne con zanahorias	67
Puchero de carne a la yucateca.....	67
Carne jarocho	67
Carne en naranja	68
Roast beef con papas	68
Estofado poblano	68
Carne guisada	68
Costillas a la parrilla.....	68
Carne arrollada.....	68
Carne a la criolla	68
Carne en picadillo	69
Carne a la americana	69
Carne salchichón	69
Carne a la vinagreta.....	69
Carne suriana.....	69
Carne de oriente.....	69
Carne en salpicón de Poc-chuc.....	69
Filete de res	70
Filete de res relleno.....	70
Filete de res con salsa blanca	70
Filete a la mascota.....	70
Filete a la francesa.....	70
Filete de res con limón	70
Filete de res a la inglesa	70
Filete de res especial	71
Filete en tomate	71
Filete de res harinado.....	71

Filete de res meridano	71
Otros guisos con carne.....	71
Chocolomo	71
Roast-beef a la inglesa.....	71
Carne mechada.....	72
Carne sabrosa	72
Carne con salsa espesa.....	72
Carne a la húngara.....	72
Carne con papas	72
Cocido madrileño	72
Olla podrida	72
Carne entomatada en crudo	72
Carne en kab-ic.....	72
Carne fría	73
Carne en jigote	73
Ropa vieja	73
Carne hamburguesa	73
Carne a la moda.....	73
Carne al natural	73
Lomo guisado	73
Hígado	74
Hígado con chiles dulces	74
Hígado mechado	74
Hígado a la italiana	74
Hígado guisado	74
Hígado en su salsa	74
Hígado a la española	74
Hígado a la napolitana.....	74
Lengua.....	75
Lengua fría.....	75
Lengua en gelatina	75
Lengua rellena con jamón	75
Lengua a la duquesa.....	75
Lengua a la moda	75
Lengua boba	75
Lengua guisada.....	76
Lengua en naranja	76
Lengua casera.....	76
Lengua en vino	76
Lengua en pepitoria.....	76
Lengua a la parrilla	76
Riñones.....	76
Riñones jardinera	76
Riñones	77
Riñones salteados.....	77
Riñones en mantequilla.....	77

Riñones especiales	77
Riñones broche.....	77
Riñón a la yucateca.....	77
Riñón veracruzano.....	77
Riñón guisado	77
Mondongo.....	78
Mondongo a la francesa	78
Mondongo <i>riquet</i>	78
Mondongo en ajiaco.....	78
Mondongo a la catalana.....	78
Mondongo en caldillo.....	78
Mondongo a la yucateca	79
Mondongo guisado.....	79
Mondongo casero	79
Mondongo a la andaluza	79
Criadillas, sesos y tasajo	79
Criadillas con chícharos	79
Criadillas rebosadas.....	79
Criadillas guisadas	80
Sesos.....	80
Sesos a la yucateca	80
Sesos con pan rallado.....	80
Sesos al natural.....	80
Sesos a la milanesea	80
Sesos emparedados.....	80
Sesos en Omelet.....	80
Sesos en manteca.....	80
Tasajo con papas	80
Tasajo con tomate	81
Tasajo con chayas.....	81
Tasajo frito.....	81
Tenera.....	81
Tenera guisada	81
Lomo de ternera a la flamenca	81
Tenera guisada con sesos	81
Tenera estofada	81
Tenera asada.....	82
Tenera guisada	82
Tenera guisada II	82
Tenera con chicharos	82
Tenera estofada	82
Costilla de Ternera o Carnero.....	82
Carnero	82
Ragú de Carnero	82
Pierna de Carnero a la moda	83
Carnero a la criolla.....	83

Chuleta de Carnero	83
Puerco	83
Lomo de puerco con salsa de cacahuates	83
Lomo de puerco relleno	83
Chirmole de Puerco	83
Lomo de cerdo claveteado	83
Lengua claveteada	84
Costillas de cerdo guisadas	84
Cochinita Pibil	84
Lechón horneado	84
Carne de puerco a la minuta	84
Carne de puerco empapelada	84
Pierna de puerco a la oriental	84
Lomo de puerco frito	85
Carne de puerco en estofado	85
Carne de Puerco en Picadillo	85
Carne de Puerco en Picadillo	85
Pezuñas en mantequilla	85
Pezuñas con papas	85
Riñones de puerco con vino blanco.	85
Puerco a la cubana	85
Costilla de puerco con chícharos	86
Codillo de puerco en "Acat"	86
Albóndigas finas	86
Lomo de cerdo encebollado	86
Pierna de cerdo al horno	86
Lomo de cerdo encebollado	86
Pierna de cerdo al horno	86
Lomo de cerdo encebollado	86
Pierna de cerdo al horno	86
Conejo	87
Conejo guisado	87
Conejo estofado a la española	87
Conejo a la Meridana	87
Conejo en chícharos	87
Conejo en SALMI	87
Conejo a la Labradora	87
Venado estofado	87
Venado	88
Venado en Pipián	88
Venado guisado	88
Venado al vino	88
Jamón con Chicharos	88
Jamón Claveteado	88
Costillas a la inglesa	88
Huevos	89

Huevos con espinacas	89
Huevos alba	89
Huevos princesa	89
Huevos en potaje.....	89
Huevos al plato.....	89
Huevos a la española.....	90
Huevos rellenos.....	90
Huevo con chile de Veracruz.....	90
Huevos en salsa verde.....	90
Huevos a la Robert	90
Huevos con tomate	90
Huevos en rabo de mestiza.....	90
Huevos a la andaluza.....	90
Huevos a la jardinera.....	91
Huevos horneados.....	91
Pisto manchego	91
Huevos a la siamesa	91
Huevos a la 'Deverum'	91
Huevos a la oriental.....	91
Huevos Motuleños	91
Huevos duros a la cubana	92
Huevos a la Italiana	92
Huevos a la Lucanesa	92
Huevos a la Malagueña	92
Huevos a la vizcaína.....	92
Tortilla a la Francesa.....	92
Tortillas de Bacalao	92
Tortilla de riñón.....	93
Tortilla de sesos.....	93
Tortilla al ron	93
Tortilla con papas	93
Huevos con jamón.....	93
Tortilla de camarones.....	93
Tortilla guisada	93
Tortilla con perejil	93
Revoltillo de huevo, simple.	93
Revoltillo de huevos con longaniza	93
Legumbres	94
Calabazas	94
Calabacitas guisadas.....	94
Calabacitas con chicharrones	94
Calabacitas con queso.....	94
Calabazas rellenas.....	94
Calabazas con huevo	94
Papas	95
Papas con huevos.....	95

Papas viudas	95
Papas rellenas.....	95
Papas con queso.....	95
Papas con chícharos	95
Papas guisadas	95
Papas fritas	95
Croquetas de papas y jamón	95
Coliflor	96
Coliflor a la parisién.....	96
Coliflor empanada	96
Coliflor “Craten”	96
Coliflor a la cubana.....	96
Coliflor escabechada	96
Chayote guisado	96
Otros vegetales.....	97
Tomates a la cazadora.....	97
Tomates rellenos	97
Zanahorias en mantequilla.....	97
Zanahorias guisadas	97
Chícharos con jamón	97
Chícharos guisados.....	97
Chícharos en mantequilla.....	97
Pimientos Morones rellenos	98
Chiles rellenos	98
Cebollas rellenas.....	98
Lentejas guisadas.....	98
Pepinos guisados	98
Chayotes rellenos	98
Empanaditas de garbanzos	98
Garbanzos turcos.....	99
Acelgas fritas	99
Espárragos a la Pompadur.....	99
Repollo	99
Repollo casero	99
Arrolladitos de repollo a la Siria	99
Repollo guisado	100
Repollo cubierto	100
Frijoles	100
“Kab-ic” de frijoles nuevos	100
Espelón guisado.....	100
“Ibes” fritos	100
Mole de frijol colorado	100
Frijoles blancos.....	101
Arroz.....	101
Arroz con pescado	101
Arroz a la italiana.....	101

Arroz con pimientos	101
Otro arroz con pimientos	101
Arroz blanco	101
Arroz a la milanesa	101
Berenjenas	102
Berenjenas a la ópera	102
Berenjenas a la catalana	102
Berenjenas rellenas	102
Berenjenas con huevo	102
Berenjenas con el lomo	102
Omeletes, frituras, salsas, ensaladas, potajes y purés	103
Omelet de berenjena	103
Omelet de calabaza	103
Omelet de chícharos	103
Omelet de sardinas	103
Omelet de papas	103
Omelet de hueva	104
Fritura de camarones	104
Frituras de papas	104
Fritura de sesos	104
Salsas	104
Salsa general	104
Salsa rica	104
Salsa holandesa	104
Salsa chilena	104
Salsa maître de hotel	105
Salsa bechamel	105
Salsa exquisita	105
Salsa mayonesa	105
Salsa de tomates a la italiana	105
Salsa española	105
Ensaladas	105
Ensalada en chile dulce	105
Ensalada de xcatices	106
Ensalada mixta	106
Ensalada de tomates y chile dulce	106
Ensalada de cebollas	106
Potaje de frijoles blancos	106
Potaje de ibes	106
Potaje de lentejas a la yucateca	106
Potaje de garbanzos	106
Puré de papas	107
Puré de lentejas	107
Puré de garbanzos	107
Puré de nabos	107
Diversos	107

Joroques de pollo.....	107
Salchichas	107
Salchichas a la catalana	107
Galantina	108
Empanadas de chicharrón.....	108
Queso relleno	108
Hojuelas.....	108
Tamales	108
Tamalitos Ticuleños.....	108
Tamales de quelite	108
Tamales de gallina	109
Vaporcitos	109
Chanchames	109
Tortilla de frijol (piches)	109
Chulibul.....	109
Tamales oaxaqueños.....	110
Tamalitos de harina de arroz.....	110
Tamales de especia	110
Mucbipollos.....	110
Embutidos.....	111
Otro queso de puerco	111
Longaniza.....	111
Chorizos.....	111
Relleno de jamón del diablo.....	111
Empanadas de cazón.....	111
Butifarras	111
Morcillas (Choch).....	111
Queso de puerco	112
Chorizos españoles.....	112
Botanas.....	112
Codzitos	112
Come y calla	112
Quesadillas	112
Enchiladas.....	112
Papadzul	112
Joroques con longaniza.....	113
Panuchos	113
Dzotobichay.....	113
Tacos de elote nuevo	113
Tacos de elote nuevo	113
Pastel de hígado	113
Sándwiches serpentina.....	114
Cóctel de ostiones	114
Cóctel de camarones.....	114
Gelatina de salmón.....	114
Gelatina de pezuñas de puerco.....	115

Enchiladas de leche	115
Bocaditos de chicharrón.....	115
Paté.....	115
Dulce, postres, panes, helados, jarabes, etc.....	116
Método para hacer almíbar, clasificarlo y darle determinado punto.	116
Diferentes puntos de almíbar	116
Dulce de piña	116
Dulce de manzanas rellenas	116
Dulce de naranja	116
Dulce de melocotón.....	116
Dulce de la calabaza.....	117
Dulce de pepita.....	117
Dulce de melón.....	117
Dulce de sidra	117
Otro dulce de sidra	117
Empanaditas de sidra.....	117
Dulce de jícama y coco	117
Dulce de papaya	117
Dulce de nance	117
Dulce de ciruelas.....	118
Dulce de limón	118
Dulce de marañones.....	118
Dulce de coco	118
Dulce de tejocotes	118
Dulce de garbanzos, oaxaqueños	118
Dulce de icacos	118
Caramelos	119
Caramelos de cacahuete.....	119
Huevos moles	119
Rosquilla de almendra	119
Suspiros de almendras.....	119
Pastelillos de mantequilla	119
Dulce del cielo.....	119
Pastel de chocolate.....	120
Panetelas borrachas	120
Queso de Flandes	120
Pastel de elote	120
Cubiletes	120
Hojuelas	120
Huevos reales	121
Ate de piña.....	121
Leche- crema	121
Manjar blanco.....	121
Mazapanes almendrados.....	121
Merengues de almendras	121
Bocado de dama	121
Margaritas	121

Mermelada de mamey.....	122
Crema de chocolate.....	122
Angélica	122
Crema de manzanas	122
Cocada de piña y leche	122
Leche imperial	122
Torreas.....	122
Zapotitos de pepita.....	122
Merengues.....	123
Toma mi cielo	123
Roscones.....	123
Flan de leche.....	123
Rosetas	123
Crema de guanábana.....	123
Pudines	124
Pudín de Navidad.....	124
Pudín de chayote	124
Pudín de plátano.....	124
Otro Pudín de plátano	124
Pudín de leche	124
Pudín del rey.....	124
Pudín de bizcochos	124
Tartas	125
Tarta de almendras.....	125
Tarta de leche	125
Plátano en tentaciones	125
Arroz con leche.....	125
Majarete criollo	125
Dulce de indias.....	125
Leche quemada	125
Jericalla	125
Alegría de la habana	126
Cajeta de camote.....	126
Natillas	126
Buñuelos andaluces	126
Tortilla argentina	126
Panes	126
Pasta para preparaciones	126
Pasta para bollos, pastelillos, tartas, etc.	127
Pan de Anita.....	127
Pan de tigre.....	127
Pancake de leche	127
Magdalenas	127
Molletes.....	127
Bisquets calientes	127
Cake Real	128

Polvorones.....	128
Pan de mantequilla.....	128
Escotafi.....	128
“Cake”.....	128
Pan dulce.....	128
Pan batido.....	128
Pan de almendras.....	128
Pan de Mayorca.....	129
Pan de novio.....	129
Pan especial.....	129
Biscochos de Saboya.....	129
Pan Regis.....	129
Otro pan de mantequilla.....	129
Galletitas para te.....	129
Hojaldras.....	129
“Cake” de limón.....	130
Helados.....	130
Helados de crema.....	130
Helados de guanábana.....	130
Helados de zamarullo.....	130
Helados de chocolate.....	130
Helados de naranja.....	130
Helados de melón.....	130
Jarabes.....	131
Jarabe de almendras.....	131
Jarabe de chocolate.....	131
Jarabe para horchata.....	131
Jarabe de plátano.....	131
Jarabe de limón y de naranja.....	131
Jarabe de piña.....	131
Jarabe de tamarindo.....	131
Atoles y horchatas.....	132
Atolillo de arrocina.....	132
Atole nuevo.....	132
Otro atole nuevo.....	132
Atole de pepita.....	132
Atole de zaca.....	132
Tanchu-cuah.....	132
Pinole.....	132
Horchata de arroz.....	132
Horchata de almendras.....	132

In memoriam



Antonio Piña Glori



Evelia Cuevas Concha



SOPAS



Sopa de Espárragos

Se parten en pedazos los espárragos de una lata grande se pone al fuego 1 litro de leche, separando antes una cantidad pequeña dentro de la cual se disuelven dos yemas de huevo.

Cuando la leche haya hervido se retira del fuego y antes de que se enfríe, se le añade la leche con las yemas desleídas.

Se sigue cociendo a fuego muy lento para que no se corte, luego se ponen a calentar dos cucharadas de mantequilla con dos cucharadas de harina, sin dejar que ésta se dore. Se agrega esto a la leche con los espárragos cortados y se deja hervir a fuego lento.

Puede servirse con pimienta de Castilla en polvo.

Notas	Desleídas: disueltas
-------	----------------------

Sopa de Habas

Para hacer esta sopa, se remoja una noche anterior un kilo de Habas en agua de sal. Por la mañana, se pelan y se ponen a hervir en agua suficiente con una cucharadita de bicarbonato. Después de que estén bien conocidas, se sacan, se muelen y se deslíen dentro del caldo donde se cosieron, procurando que no quede muy espeso; se le añade sal, dos cabezas de ajo asados y se pone otra vez al fuego para que hierva durante 20 minutos. En una sartén aparte se pone al fuego cuatro cucharadas de mantequilla y dos cucharadas de harina dejando que se doren. Luego se echa esto la sopa de habas añadiéndole media cucharadita de pimienta en polvo. Se deja hervir esto durante 10 o 15 minutos y se retira del fuego. Se sirve con trocitos de pan francés, fritos en manteca muy caliente.

Notas	Deslíen: disuelven
-------	--------------------

Sopa Calmona

Cójase un trozo de pan frito del tamaño de un huevo, un puñito de papas cocidas cortadas en trocitos y otro de frijoles blancos cocidos. Pásese todo esto por un tamiz y échese en una cacerola en donde ya se tendrá frito un picadillo de tomates sin piel, ni semillas y cebolla cortada muy menuda. Agréguese arroz en cantidad necesaria y una vez cocida y regularmente espesa, sírvase.

Notas	Recomendado para mitigar los nervios
-------	--------------------------------------

Consomé de almejas

Se separan las almejas de sus conchas, se rehogan en manteca y se sazonan con sal, clavo, perejil, pimienta, laurel y nuez moscada, dejándolas cocer durante media hora a fuego lento hasta que se forme una pasta. Luego se prepara un puré compuesto por manteca, maicena y un poco de agua a la que se añade vino blanco. Se pone este puré en la cazuela en donde se cocieron las almejas y sobre el puré se pone la pasta tamizada. Se cuece a fuego vivo durante unos minutos y se revuelve. Luego

se aparta del fuego, se liga con yemas de huevo y se echa en la sopera, en donde se habrán puesto claras de huevos duros cortadas en trocitos.

Esta sopa puede hacerse, a falta de almejas, con ostiones frescos.

Notas	Rehogan: remojar. Tamizada: cubierta con polvo de harina.
-------	---

Sopa de legumbres

Se cortan en tiras, zanahorias, nabos y colinabos, se agregan unas cebollas cortadas y todo esto se fríe en mantequilla o manteca. Se añade un trozo de apio, en trocitos, un diente de ajo, sal, pimienta, clavo y perejil. Se le echa caldo suficiente y se pone a cocer a fuego lento. Se deja cocer bien.

Gazpacho

En una fuente se echa aceite, pimienta, cominos y sal y se bate hasta mezclarlo bien, se le pone un diente de ajo machacado. Se le agrega luego pan cortado y después de revolverlo en la ensalada se le agrega agua fría dejando que el pan se esponje. Al servirlo se le echa vinagre, pepino en rebanadas, tomate, pimienta y cebolla.

Sopa de menudos

Se prepara un caldo, hirviendo los menudos de gallina y trocitos de jamón. Se cuecen huevos, uno por cada comensal, se separan las yemas y se baten en una sopera con un poco de caldo. Cuando se hayan desleído bien, se echa al caldo restante de nuevo, y se agrega dentro de la sopera los menudos, el jamón y las claras, todo cortada en trocitos listo para servirse.

Notas	Sopera: Olla para hacer sopas.
-------	--------------------------------

Sopa de pescado

Rebáñese el pan francés y fríanse las rebanadas en manteca y aceite. Dos de estas rebanadas se muelen con dos dientes de ajo, algunos cominos tostados y un pedacito de pescado salado todo lo cual se deslíe en un poco de caldo de pescado fresco, cocido con sal y cebolla. Póngase en una sartén las rebanadas de pan frito, échese el caldo de pescado y désele unos hervores a fuego fuerte, después póngase la sopa a fuegos manso hasta que se seque; al servirla adórnese con huevos fritos y rocíese con un poco de pimienta molida y aceite.

Notas	Fuego manso: llama baja en estufas, término usado en cocinas de carbón.
-------	---

Sopa de arroz blanco

Se hierva agua con sal y cuando este hirviendo se echa el arroz ligeramente lavado; cuando ya esté reventado se le echa en agua fría, se mueve y se escurre muy bien. Se pone nuevamente al fuego y luego se agregan algunos pedazos de cebolla blanca y la manteca necesaria. Se deja un rato al fuego y luego se suspende y se deja al calor de la hornilla hasta que se cueza bien, teniendo cuidado de que la cazuela esté bien tapada.

Sopa veneciana

Se toma un trozo de lomo de puerco, dos yemas de huevo cocidas, cebolla, chile dulce y ajo y se pica todo muy bien. A este picadillo se le revienta un huevo crudo se revuelve y se forman unas bolitas. Se cortan y se fríen cebollas, tomate y chile dulce, se le echa caldo de carne y ya que empiece a hervir se echa las bolitas, un clavo de especia, un polvito de pimienta y una copita de vino jerez. Al servirse, adórnese con rebanadas de pan frito.

Sopa de puré de chícharos

Después de salcochados algunos tomates regulares, se pelan, se muelen y se deshacen dentro de una taza de caldo. Se muelen los chícharos de una latita y se deshacen también entre otra taza de caldo. Luego se fríe un poco de cebolla picada hasta dorarla y se agrega el tomate y los chícharos molidos, después de colado. Se deja hervir un momento y se sirve con cuadritos de pan frito.

Nota	Salcochados: hervidos
------	-----------------------

Sopa de ajos

Se fríen bien los ajos en pedacitos, en manteca o aceite, procurando que no se quemen; luego se agregan sal, pimienta y agua, la necesaria, y se deja hervir unos 15 minutos. Luego se fríen rebanadas de pan, se ponen estas en la sopera y se les vierte el caldo bien caliente. Si se quiere la sopa con huevos, se echan estos crudos encima de las rebanadas de pan y luego se les echa el caldo.

Sopa de papas

Se salcocha media libra de papas, se muelen y se amasan con una cucharada de harina, un huevo, polvo de queso y un poquito de mantequilla. Se cortan tomates, cebollas, chile dulce y ajo y se fríen; se les añade un poco de vinagre. Ya que esté bien frito, se le echa caldo de carne. Con la masa de las papas se forman bollos del tamaño de un garbanzo y se van poniendo dentro del caldo. Conforme se van cocinando destacan y se ponen en la sopera. Al servirse se le echa el caldo bien caliente.

Sopa de papas con menudos

Se fríen tomates, cebolla, chile dulce y un diente de ajo, todo bien picado; después de bien frito se añade caldo de carne, trocitos de papas salcochadas, media lata de chícharos, e hígados y mollejas de pollo, cortados en pedacitos. Se deja hervir un rato y se sirve caliente.

Sopa de fideos horneada

Se lava con anticipación media libra de fideos finos y se pone a secar al sol. Bien secos los fideos se quiebran y se ponen a freír con cebolla, tomates, chile dulce y un diente de ajo, picado todo muy menudito; se le añade un poco de caldo y se deja cocer hasta que quede seco, se revuelve todo con un poco de mantequilla. Se toma un platón que resista el calor del fuego o una sartén plana, según también de manteca y se extiende la mitad del fideo, se le revientan encima cuatro huevos, se espolvorea con queso y encima se extiende la otra mitad del fideo, se les pone otro polvo de queso y se hornea.

Notas	Libra: 450 gr.
-------	----------------

Sopa de fideos

En una porción suficiente de caldo de carne o de gallina, se echan tomates y cebollas cortadas, sus puntos de sal y un chorrillo de vinagre. Échese entonces los fideos quebrados y déjense hervir hasta que estén blandos. Las demás pastas para sopas se preparan igual.

Sopa Juliana

Se pelan cuatro o seis nabos y zanahorias y se cortan en tiras delgadas a lo largo, se pica muy bien una cebolla y se pone todo a freír en manteca o mantequilla, añadiéndole una porción de repollo picado; después de frito se añade el caldo y se deja cocer bien recogíéndole la grasa. Puede servirse echándole un poco de arroz.

Sopa tártara

Se pican tomates, cebolla, chile dulce, ajo y un poco de perejil; se fríe todo, se le agrega el caldo de carne o de gallina. Se añade pechuga de gallina cocida y bien picada. Se tuestan en la parrilla

cuadritos de pan francés y después de bien dorados se ponen en la sopera. Al servir la sopa se revientan dos huevos sobre el pan francés y se le echa encima el caldo muy caliente.

Sopa de cola del buey

Se salcocha la cola en bastante agua, ajo, sal y orégano; ya que esté bien cocida se separa la carne del hueso y se escurre el caldo. Se corta papas y zanahorias, se pican tomates, cebolla, ajo, chile dulce y perejil y se pone todo a freír, se añaden los pedazos de la carne y ya que esté bien frito, se le echa el caldo y dos cucharadas de cebada cocida, poniéndole también el agua en que se coció ésta. Se le agregan unos garbanzos cocidos, media lata de chícharos y se le da color con achiote desleído en un poco de vinagre.

Sopa francesa

Se cuece una tasa de garbanzos helados, con media libra de arroz; aparte se cuece un pollo de regular tamaño; se muelen la mitad de la carne de pollo con unos garbanzos y el arroz, dejando la otra mitad para utilizarla con los recados. A la masa formada con la carne, los garbanzos del arroz, se le pone sal al gusto y una cucharada grande de azúcar. Se fríe por separado jamón picado, chorizos aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre y toma.

Se toma una cazuela, según cabe manteca, se hacen unas gotitas con la masa que se preparó anteriormente y se pone una capa de estas en el fondo de la cazuela; encima de esta capa se le ponen los recados fritos y unas rodajas, de huevo cocido. Luego se cubre con otra capa de deportistas, y se cuece a dos fuegos.

Sopa de nabos

Después de estar salcochados a medias los nabos, se pelan y cortan en tiritas delgadas; se fríen y se sacan en una sopera. En la misma manteca, se fríen cuatro cucharadas de harina; así que esté bien deshecha se le agrega el caldo necesario, cilantro, perejil y apio y hojas de cebolla y se deja hervir con un poco de sal. Al servirla, se echa el caldo en la sopera de nabos y se le espolvorea queso rallado.

Sopa de pan francés

Se tuestan rebanadas de pan en la parrilla. Se fríen tomates, cebolla y ajo en enero, todo picado. Ya que esté bien frito se saca de la manteca y en ésta se echa el caldo de carne o de gallina. Cuando estén hirviendo se le echa huevos, sazonar con sal, se agrega la rebanadas de pan y encima los tomates, cebolla y ajo, que estaban preparados y se sirve inmediatamente.

Sopa de arroz y frijol negro ("moros y cristianos")

Después de mojado y lavado el arroz en agua fresca y clara; Fríase muy bien con cebolla, dientes de ajo, chiles verdes y hojas de apazote. Agréguesele el caldo de frijol y déjese cocer de manera que al servirla no esté muy seca.

Sopa de Acelgas con sesos

Se salcochan acelgas, se escurren y se pican. Se cortan tomates, cebollas y chile dulce, se fríen y se les agregan las acelgas; se deja a freír un rato más y se le pone caldo de carne. Se toma un seso, se limpia y se pone a cocer con orégano, ajo y sal; después de cocidos se corta en trocitos, se revuelcan estos en harina, después en yema de huevo batida, se fríen y se ponen en la sopera. Al servirla se le echa el caldo con las acelgas bien calientes.

Sopa de Ostiones I

Después de bien fritos cebolla, tomates, perejil, chile dulce y ajo, se agrega arroz y caldo de carne. Cuando el arroz esté reventado se echan los ostiones con todo y el caldo de la lata, se sazona con vinagre, sal y pimienta, se le colorea con azafrán y se deja hervir.

Sopa de Ostiones II

Para una lata de ostiones, media libra de mantequilla; de éstas se pone la mitad en una cazuela de fuego; se dora en ella un poco de cebolla y ajo picado muy menudito. Luego se le agregan dos cucharadas de harina, bien llenas y un poco de perejil picado y se deja adorar un poco más y se le agrega el caldo sazonado, un poco de nuez moscada, otro de pimienta y el caldo de los ostiones. Se fríen cuadritos de pan con el resto de la mantequilla y se ponen en la sopera; luego se mezclan los ostiones con el caldo y después un hervor se echa todo junto el pan frito y se sigue.

Sopa de Ostiones III

SE separan los ostiones de su jugo y a éste se añade igual cantidad de agua hirviendo se pone al fuego y se deja hervir es tomándolo con cuidado. Sazón ese cumplimiento en polvo y una o dos cucharaditas de mantequilla, añádase los ostiones y désele un nuevo hervor dándole su punto de sal.

Sopa de pan de maíz para salpimentado

Se toman tortillas gruesas (*pimpin hua*) y se cortan en tiritas; se cortan en pedacitos la molleja (*Tuch*) y el hígado del pavo o gallina, después de cocidos. Se junta todo y se fríe con cebolla en rebanadas, una lima agria y polvo de pimienta. Después se le caldo de salpimentados y se pone a cocer a fuego lento hasta que se consuma el caldo.

Notas	Pimpin hua: modo de masa de maíz grueso, <i>maya</i> . Tuch: ombligo, molleja del pollo, <i>maya</i> .
-------	---

Sopa de gallina

Después de cocida la gallina con el mismo recado que sirve para puchero, se saca, se le quitan los huesos y se pican muy fino como para Jigote; se cortan tomates y chile dulce, se fríen y se agrega el caldo el de la gallina, la carne picada y un poquito de azafrán para darle color. Se muelen dos onzas de almendras, se deshacen en un poco de caldo, se cuele dentro de la sopa, se deja cocer un rato y se suspende. Al calentarse para servirla, se le pone una copita de Jerez bueno y unas ramitas de perejil; al ponerlo en la sopera se le pone huevo duro cuartos y polvo de queso.

Notas	Jigote: Se denomina Jigote a un guisado a base de carne picada generalmente de ternera rehogada en manteca.
-------	---

Sopa de repollo con jamón

Se recorta el repollo y un pedazo de jamón en pedacitos; se pone a Federico tomates, cebolla y chile dulce picado, se le caldo de carne y se deja cocer bien. Sazonar con sal y pimienta molida.

Sopa blanca

En una cazuela se deshacen manteca, se agrega agua caliente, pan tostado y cortado en pedacitos y algunas papas enteras. Cuando esté medio cocer reseña de medio litro de leche hervida. Cuando las papas están deshaciendo, se cuele la sopa y se le echan dos yemas de liras en caldo frío. Luego se baten bien las claras y se van echando poco a poco, sin dejar de batir, entre la sopa caliente; luego sazonar con sal.

Sopa marinera

Se toman algunos tomates, cebolla regular y un chile dulce, se hace a todo y se muelen muy bien. Se fríen en aceite dos dientes de ajo y cuando estén dorados está también el mismo aceite se fríen las cebollas, tomates y Chile, molidos anteriormente. Después de frito todo, se agregan los ostiones en una lata y ya medios fritos éstos, se le pone caldo de carne y el jugo de los ostiones y se le da color con azafrán. Se toman seis galletas de soda, grandes, se doran en la parrilla, se parten por la mitad y peras o pedazos se van mojando ligeramente en agua y se van poniendo en la sopa, se agregan unas hojas de perejil y un poco de sal y se deja cocer hasta que la galleta que deseche. Se añade una lata de pimientos morrones, cortados en tiritas, más el jugo de éstos, se deja hervir y se sirve.

Sopa de tortuga I

Se toma un buen trozo de carne de tortuga y se corta en trozos; luego se lava en varias aguas. Se salcocha un trozo de carne con zanahorias, pimienta, sal, cebollas, durante algunas horas se deje enfriar, se tome el caldo y en él se echan los trozos de tortuga y se deja cocer a fuego manso. Al servirse se le agrega vino blanco y las zanahorias picadas.

Sopa de tortuga II

Se salcocha la tortuga con sal. Se fríen se frían tomates, cebollas, perejil, chile dulce, pasas, alcaparras y aceitunas; se fríe aparte la tortuga con recado molido, compuesto de un poco de pimienta, clavo, achiote, semillas de cilantro y orégano. Se extiende en una sartén rebanadas de pan frito, se les pone encima la tortuga y la mitad de la fritanga, luego otra capa del PAN y encima el resto de la fritanga, se le echa el caldo donde se costó la tortuga y se pone a hervir hasta que en su manteca quede. Se tapa y se pone a dos juegos mansos.

Sopa de papas

Se cortan en tiritas una docena de papas, se salcochan hasta que estén bien cocidas y se añade una taza de leche y una cucharadita de mantequilla, revolviéndolo bien hasta que ésta quede bien disuelta. Se mezcla una cucharadita de harina con una de mantequilla, se dora y luego se va echando poco a poco entre la sopa; se sazona con sal y pimienta.

Sopa de costilla

Se explica, menudito, col y varias zanahorias y se ponen a coser junto con trocitos de costillas de puerco. Se agrega ajos, cebollas, tomates, chile dulce y perejil, picado todo, polvo de pimienta y sal, el caldo donde se salcochó la col y un poco de caldo de carne, se sazona con vinagre y se sirve con cuadritos de pan francés escrito.

Sopa de repollo

Se salcocha el repollo con sal, cuando esté cocido, se saca y se explica; a parte en una cazuela se ponen a freír pedacitos de jamón, cuando estén frito se sacan y en la misma manteca se ponen se pone a freír un diente de ajo, tomates y cebollas en rebanadas; a medio freír se agrega el repollo, un poco de sal, un polvo de pimienta y vinagre; se le agrega el caldo necesario y se deja hervir un rato, luego se saca el repollo. Aparte, en una cazuela, se pone una capa del repollo con pedazos de jamón, luego una capa de pan francés en rebanadas, luego otra de repollo con pedazos de jamón y huevos duros, cortados en rebanadas. Se espolvorea esto con queso rallado, luego se pone otra capa de rebanadas de pan francés y se pone a cocer a dos fuegos, de manera que el PAN de encima que dorado.

Sopa de chícharos verdes

Una cucharada de manteca calentada para cada cuarta de chícharos. Se echan los chícharos y se van poniendo hasta que estén perfectamente dorados; se añade pimienta y sal, se echa el agua

necesaria y se deja hervir una hora. Luego se añade un poquito de leche y una cucharada de harina para espesarla. Se le agregan 3 boticas cortadas históricas en mantequilla. Al retirarse del fuego se le pone un poquito de leche y una yema de un huevo batida.

Sopa de cebollas

Se fríen, hasta que estén bien doradas, bastantes cebollas menudas, cortadas. Se agrega una cucharada de harina y se sigue friendo hasta que las cebollas estén casi negras. Se añade caldo de carne y un poco de pimienta molida y se deja hervir un rato. Se cuele y se sirve con pan francés frito.

Sopa de ostiones y quimbombó

Se fríe cebolla, tomates, ajo, chile dulce y arroz, ya habían frito se echa los ostiones con todo y su jugo en el quimbombó ya salcochado, rebanado y sazonado con sal y jugo de limón. Se deja hervir un rato y se suspende.

Sopa de macarrones

Se cuecen los macarrones con caldo. Se unta en una cazuela mantequilla, se pone una capa de macarrones, se le unta mantequilla, se rocía con leche y se cuece a dos fuegos.

Sopa de cangrejos

Se remoja una tacita de arroz con azafrán. Se pican muy menudito tomates, cebolla y dos dientes de ajo y se pone junto con el arroz bien escurrido. Después de bien frito se le echa caldo y con el arroz esté reventando se toman cuatro cangrejos y así crudos se van quebrando en las coyunturas dejando caer el jugo dentro de la sopa. Luego se echan los cangrejos enteros con el caldo y carapacho, se tapa y se deja cocer. Ya que estén bien salcochados, se sacan se les quita la carne, la cual se vuelve echar dentro de la sopa en pedacitos, y se sazona con sal y una ramita de perejil.

Sopa escandinava

En manteca muy caliente se fríen tomates, chile dulce, cebolla y dos dientes de ajo; se agregan tiritas de jamón a medio y media tacita de arroz; ya que esté todo bien frito se le echa el caldo de carne. Cuando el arroz comience a reventar se agrega un poco de fideos dorados y se deja cocer bien.

Sopa poblana

Se fríen tomates, cebolla, chile dulce y ajo; se cortan en tiritas calabacitas tiernas, repollo, zanahorias, nabo, papas, aceitunas y flores de calabaza, se echa todo dentro de las tan a lo mismo que hígados y mollejas de pollo, cortados en pedacitos. Después de que todo esté bien frito se le echa caldo de carne y se deja cocer.

Sopa de cuaresma

Media libra de harina, una onza de mantequilla, seis yemas de huevos y un poquito de sal; se amasa todo esto con la leche necesaria; ya que esté la masa buena, se extiende y se cortan rueditas para hacer empanadas. Se prepara un revoltillo de huevos con sardinas, se rellenan con este las empanaditas y se fríen. Se muelen bastantes tomates, cebolla y ajo, se fríe todo y se le agrega una cantidad regular de buen caldo. Pasado el momento se ponen hervir en él las empanaditas y se sirven con perejil picado y polvo de queso.

Sopa de macarrones New York

Se cuecen macarrones en agua de sal, se escurren y se les agregan la siguiente salsa: en un buen caldo se deslíen dos latas de jamón endiablado legítimo, se deje hervir un poco, se le agregan cuatro yemas de huevo crudas, se baten muy bien dentro del caldo y luego se agregan los macarrones. Se sirven con que esos Gruyere o Parmesano, rallado.

Sopa de frijoles blancos

Remoje hace una libra de frijoles blancos toda una noche. En la mañana después de escurridos y lavados en agua fresca, échese en la cazuela con el caldo necesario, desengrasado y póngase a cocer al fuego manso durante tres horas. Después de una hora de estar al fuego, póngasele una cebolla, una zanahoria en rebanadas y un poco de tomate. Al terminarse la sopa los frijoles no están enteros, se cuelean.

Sopa de ravioles

Se amasa una libra de harina con agua de azafrán y su punto de sal; después de bien sobada se extiende con él Palote y se corta en pequeñas circunferencias para formar empanaditas. Esta se prepara con lo modificado o pollos en alcaparrado seco. Se prepara aparte una salsa abundante y no espesa, con caldo de puchero, tomates, cebolla, chile dulce, perejil, y ajos asados, todos picados (excepto los tomates que eran partidos) y se sazona con vinagre en cajitas de canela. Después que la salsa yerma fecha las empanaditas para darles un ligero hervor y se sirve luego la sopa adornada por encima con polvo de queso abundante.

Sopa de bolas

En una cazuela se echan cuatro huevos, 4 litros de leche, cuatro onzas de mantequilla de retina y un poco de sal; se amasa todo esto con harina que se va echando poco a poco hasta formar una pasta con la que se hacen las bolitas más grandes que un garbanzo. Esta se fríe en mantequilla y se pone la soper. En una cazuela parte se pone una porción de caldo de puchero; se le añaden tomates, cebollas, ajos, un polvito de pimienta, todo esto molido y frito, y después que un hervor se echa en la soper donde están las bolitas y se sirve.

Sopa de cabezas de pescado

Se fríe muy bien una cabeza de pescado; ya que se ven frita se le echa caldo de carne; cuando esté bien cocida, se saca, se le toma toda la carne y ésta se echa través dentro del caldo. Se fríen en manteca o aceite tomates, chiles dulces y cebollas en rebanadas, un diente de ajo y unas hojas de perejil, se le agrega un polvito de orégano y de pimienta y un poquito de vinagre; ya que esté bien frito se echa dentro del pescado y se sazona con sal.

Sopa de pollos

Se asan los pollos hasta que estén bien dorados. Se ponen en una cazuela con el agua necesaria, una cebolla y un poco de apio, se pone a cocer a fuego lento procurando esfumar lo muy bien; se deje hervir tres horas. Después se sacan los pollos y los vegetales y se cuele y se usa, sólo el caldo. El podio puede emplearse en cualquier otro guiso.

Sopa de palomas

Se limpian las palomas, se cortan y se fríen así crudas. Se toma un diente de ajo, pimienta, orégano, poquito comino, clavo, azafrán y sal, se muele todo junto y se deslíe en un poco de agua. Se fríen tomates, cebolla, ajo, chile dulce, aceitunas, alcaparras, pasa y almendras; se echan dentro de esta fritanga las palomas, el recado desleído, y el vinagre de las alcaparras y se espesa con un poco de harina desleída en agua, se le pone su punto de sal y se deja cocer hasta que resuma un poco. Se remoja arroz y se pone a freír con tomate, cebolla y ajo, a medio cocer se le agrega agua, un poco de Ricardo y sal. Después de bien cocido se arregla la sopa con las palomas y se cuece como la valenciana.

Sopa de quimbombó

Se corta el quimbombó en rebanaditas, se lavan y se fríen hasta dorarlas, se sacan de la manteca y se les exprime Limón procurando que le vaya una gota a cada rebanada. En la misma manteca,

después de limpiarla quitando las semillas de quimbombó que hubiesen quedado, se fríen tomates, cebolla, chile dulce y ajo, todo bien picado, se agrega media tacita de arroz y ya que esté todo bien frito, se añade caldo de carne, el quimbombó y una pimienta de Tabasco. Se deja hasta que el arroz esté bien cocido. Esta sopa puede hacerse también suprimiendo el arroz.

Sopa de calabaza amarilla

Después de bien salcochada la calabaza, se toma la pulpa y se deshace dentro de la carne, procurando que no quede muy espeso. Se fríen tomates, cebolla y chile dulce en pedazos y se le agrega el caldo con la calabaza y un poco de vino jerez. Se sirve con pedacitos de pan frito en mantequilla y polvo de queso.

Sopa de berenjenas

Se salcocha arroz con su punto de sal; ya que este medio cocido se saca y ya frío se les pone un huevo crudo, un poco de azafrán y se revuelve muy bien. Se salcochan las berenjenas tiernas, se pelan y se fríen con dientes de ajo, cebolla y tomates. En una sartén bien untada de manteca se extiende una capa de arroz, se pone la berenjena y encima el resto del arroz y se cuece a dos fuegos.

Sopa americana (Gombo Creolle)

En una cacerola se rehoga con manteca una cebolla grande cortada; cuando ésta comienza a colorearse, se le agregan 150 g de carne de cerdo jamón magro, cortados en trocitos. Déjese rehogar todo, uniendo carne y menudos de pollo, cortados también en trocitos y unos brazos de cangrejos o jaibas, quebrados. Agréguese suficiente caldo claro y substancioso y déjese cocer suavemente unos 20 minutos; pasado este tiempo se le agregan 150 gramos de quimbombó cortado a cuadritos, tres tomates picados y desprovistos de pieles y pepitas y se deja cocer lentamente durante otros 20 minutos. Al servirlo, sé desengrasará un poco y se le añade, según el gusto, un poco de arroz cocido. Esta sopa es muy apreciada en el sur de los Estados Unidos, en donde constituye una especialidad.

Sopa cancha

En una cantidad suficiente de caldo claro, se cuece una buena porción de carne de gallina sin huesos, algunos tomates pelados y picados y otro tanto de cebolla; se sazona con sal, 20 minutos antes de servirse, se le agrega una porción regular de arroz y algunas hojas de hierba buena muy picadas. Resulta una sopa muy sabrosa.

Sopa de arroz con almejas

Se fríen hasta dorarse, una cebolla chica y un diente de ajo bien picados, se le agrega una tasita de arroz bien lavado y se mueve constantemente hasta que esté bien frito; se le echa agua caliente con sal y cuando ésta esté resolviéndose, se echa una lata de almejas con todo y su caldo, se revuelve bien y se pone al horno.

Sopa de tomates

Se fríe en mantequilla o manteca bien caliente, una cebollita en rebanadas a la que se le agrega 10 o 12 tomates grandes pelados y cortados en cuartos. Después de cocer los de 10 a 15 minutos, se quitan las cebollas, y los tomates se pasan por un colador. Se mezcla un poco de mantequilla con una cucharadita de harina. Se echa la mezcla a la cazuela, se añaden los tomates ya sazonados con sal, se agrega una tacita de arroz, dos tazas de caldo y una cucharadita de soda y se deja al fuego un momento.

Sopa de orejas de puerco

Se salcocha con cilantro, perejil, cebolla y clavo, cuatro orejas y cuatro pezuñas de puerco, hasta que estén bien cocidas. Se cuele el caldo y se deje enfriar para desengrasar. Se deshuesan las pezuñas y junto con las orejas se pican. Se pone a vivir manteca con un poco de harina, moviendo la para que no se pegue, se le va echando el caldo por partes, dejándolo hervir algunos momentos, cada vez que se le añade una parte. Cuando todo el caldo esté en la cazuela, se adereza el picadillo con cilantro, perejil, hojas de cebolla y hierbabuena picada, polvo de pimienta y sal, se vacía en el caldo y se deje hervir largo rato.

Otra sopa de legumbres

Se fríen tomates, cebollas y chiles dulces, cortados en pedazos. Aparte se cortan muy menudos, elotes tiernos, calabacitas, zanahorias, nabos, flores de calabaza y papas. En una cazuela se ponen a salcochar garbanzos ya que estén bien cocidos se les echan las legumbres, agregándole la fritanga de tomates, etc., un poco de pasta de fideos, el caldo necesario de carne de res o puerco, y su punto de vinagre y sal; luego se ponen al fuego y ya que estén bien cocidas las legumbres se retira.

Sopa horneada

Se toman menudos de gallina (tres mollejas, tres hígados y dos pedazos de sangre) se ponen a hervir con varias hojas de orégano, una cabeza de ajo enterrado, sal y algunas pimientas de Castilla, dos de Tabasco y un clavo. Ya que estén cocidos los menudos se sacan y dentro del mismo caldo se echan macarrones quebrados en tamaño de 2 cm, dándoles un ligero hervor. Se asan tomates y chiles dulces, se les quitan las semillas y se muele; después se les agrega cebolla, alcaparras, y aceitunas picadas en pedacitos, y todo junto se fríe con mantequilla. Ya cocido los macarrones se sacan del caldo se escurren y se revuelven con mantequilla esparciéndole dentro los menudos. En una cazuela plana se ponen hojas de plátano, se hundan de mantequilla y encima se coloca una capa de la fritanga, encima de esta otra de macarrones y así sucesivamente hasta cubrirla, poniéndola la última capa polvo de queso rallado. Se cubre con otras hojas de plátano también montadas con mantequilla y se pone a hornear a fuego templado, ya que esté dorada se retira.

Sopa deliciosa

Se toma una yema de huevo, se bate agregándole una cucharada de harina; luego poco a poco se le va echando caldo frío hasta mis claro muy bien, después el agrega la cantidad necesaria de caldo poniendo a cocer hasta que hierba procurando no dejar de moverla para evitar que se formen grumos con el huevo; al servirse es el agrega carne de gallina picada y hojas de perejil. Se sirven bien caliente.

Otra sopa

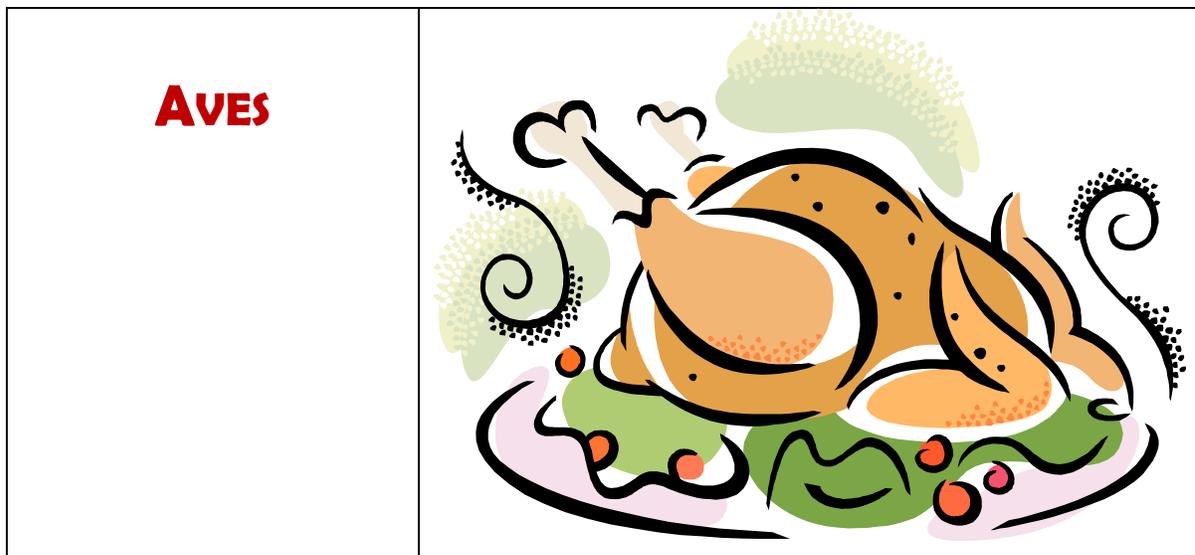
Se corta el pan francés en rebanadas delgadas, y se fríe en manteca o aceite hasta que quede dorado. Se salcochan los huevos y papas ya que estén cocidas se pelan y cortan en rodajas. Para servirlo se coloca una parte del pan francés grito y encima de ésta una capa del huevo y trocitos de jamón, papas salcochadas, chícharos, polvo de queso rallado y otra de pan francés hasta cubrir la cazuela. Separadamente se fríen tomates, cebollas, Chile dulce y unos dientes de ajo, y dentro se le echa después el caldo de res o puerco y se deja al fuego hasta que hierva. Antes de servirse se deshace un poco de mantequilla en el caldo y se echa dentro procurando que al servirla este bien caliente.

Sopa de maíz tierno

El tanto de una taza caldera se echa dentro de dos tazas de agua hirviendo, después se saca se machaca muy bien y se pasa por un colador, luego se le ponen dos cucharadas de harina, dos tazas

de leche, sal y pimienta al gusto. Se pone al fuego y se deje hervir teniendo cuidado de estar promoviendo; luego se le incorpora el maíz y se le deja dar un ligero hervor.





Molillo de Gallina a la Yucateca

Cuesta ser la gallina en trozos, frías; tueste ser ajonjolí, semillas de cilantro y a anís en grano; todo esto se muelen con tomates, pasas y un poco de pimienta. Después de bien molido, se deslien en un poco de agua donde se conoció la gallina y se añade a la cazuela donde está esta. Se pone al fuego y cuando esté hirviendo se le echan unas hojas apazote para que se cueza bien se le echa más caldo, procurando que quede una salsa especita.

Croqueta de Gallina

Se pica muy menudito la carne de la gallina y se revuelve con migas de pan empapada en leche y yemas de huevo. Cuando esté bien batido y sazonado, se hacen unas bolitas que se envuelven también en migas de pan; enseguida se humedecen en huevo batido y se vuelven empapar se fríen y se sirven en pirámides adornadas con lechuga y perejil frito.

Gallina en Pepitoria

Se corta la gallina en trozos, seis cada en agua hirviendo y se escurre y se ponen una cazuela con manteca, perejil en ramas y algunas cebollitas; reo ofrece todo, añádase una cucharada de harina y ofrece con caldo; sazone se con sal y pimienta, déjese cocer y luego retírese los trozos de la gallina. Redúzcase la salsa, que se cuela, líguese con yemas de huevo y échense sobre los trozos de gallina con zumo de limón..

Notas	Escaldar: cocción breve en agua hirviendo.
-------	--

Gallina con aceitunas

Se parte la gallina en cuartos y se echan a freír en manteca con unas rebanadas de jamón y unos chorizos; ya que este bien frita, se le echa un poco de agua. Aparte se fríe un poco de cebolla y ajo picado y se agrega al guiso. Luego se muelen unas cuantas aceitunas deshuesadas, con un poco de perejil fresco y se echa en la cazuela en donde está la gallina, para qué se refría bastante. Después se agregan clavo, canela, pimienta, orégano y tomillo todo molido. Se deja cocer y de quedar la salsa espesa. Se sirve adornado el platón con chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras.

Puchero de Gallina a la Yucateca

Se hace igualmente que el puchero de carne poniendo en lugar de carne de res, las piezas de la gallina y un buen trozo de jamón.

Gallina Mignon

Se lavan bien los trozos de gallina en agua caliente; después se lavan en agua fría. Se pone una cacerola al fuego, con manteca; se echan en ella los trozos de gallina en los menudos y se agregan dos tomates partidos, sin pepitas, dos o tres manojos de ojal hojas de laurel y un poco de tomillo y oreja. Ya frito todo junto, se le agrega vino jerez seco, canela, pimienta, clavo, sal y el agua necesaria. Se tapa la olla y se deja cocer hasta que el caldo se consuma. Se sirve con aceitunas.

Gallina en Manchamantel

Se remoja la gallina en agua de sal y se fríe. Ya que se done se le pone pimienta de Tabasco y Castilla, dos dientes de ajo, clavo y canela, todo tostado, molido y desleído en agua. Se muelen muchos tomates, se cuecen, se le agrega la gallina y se deja consumir.

Gallina a la Española

Se fríe en los cuartos de gallina con media libra de jamón cortado en pedacitos, sal y polvo de pimienta y canela, se le añade un poco de agua. Se salcochan algunos tomates, se muelen y se cuecen; cuando esté bien cocida la gallina, se le echa los tomates, una lata de chícharos, otros sentimientos más el jugo, salchichas, vinagre y una copita de jerez.

Gallina Mechada

Se mecha así entera la gallina, por todas partes, con trocitos de jamón, clavos y dientes de ajo enterrado. Se pone a freír, y a medio freír, se agregan cebollitas enteras, tomates asados y movidos y un polvo de pimienta y canela. Ya bien frita se le echa una copita de vino jerez, pasas, almendras en pedacitos y agua, hasta cubrir la gallina. Se tapa la olla con una servilleta y la tapa, se deja cocer hasta que la gallina se ablande.

Notas	Mechar: Acción de introducir tocino, beicon, chorizo o jamón (o cualquier otro ingrediente como ciruelas pasas, hierbas aromáticas, verduras, etc.) en una pieza de carne antes de cocerla. Se realiza con una aguja.
-------	---

Gallina al Horno

Se toma canela, dos dientes de ajo enterrado, clavo, pimienta y sal y achiote en cantidades proporcionales, se muele todo y se deslíe en un poco de agua. Asimismo, se muelen muchos tomates con sal; se unta muy bien la gallina con el adobo, se añaden los tomates y bastante manteca y se hornea.

Gallina en Relleno

Para cada gallina media libra de carne de puerco, un trozo de jamón, dos huevos, aceitunas pasas. Se sabe salcocha la carne con sal y se pica junto con el jamón, las claras los huevos cocidos y aceitunas. Y se revuelve con el picadillo, poniéndoles al, las pasas y las yemas de los huevos cocidos. Se rellena la gallina se cuece, se pone en la sartén con manteca y se les una copa de vino blanco. Se cuece a dos fuegos mansos.

Gallina con cebollas

Se fríen los cuartos de la gallina con polvo de pimienta, tres clavos, hojas de laurel y sal. Se le añaden veinte cebollitas enteras y el agua necesaria y se deja cocer a fuego lento. Cuando este bien cocida la gallina se espesa la salsa con polvo de pan.

Gallina en estofado

Se unta con manteca el interior de una olla de barro y se pone en ella perejil picado y cebollas en rebanadas; se muele ajonjolí tostado, pimienta, cebolla y clavo, esto se deslíe en un poco de vinagre y se echa en la olla. Se ponen los trozos de gallina, que estarán fritos previamente, y se añade una

copa de vino, un poco de más de vinagre, dos cucharadas de aceite, pasas, almendras, aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre y sal necesaria. Se tapa la olla y se deja hervir a fuego lento hasta que se cueza la gallina, meneándola a cada momento, para que no se queme. Se sirve con ensalada de lechuga.

Gallina rifeña

Después de salcochada la gallina, se asa en la parrilla y se descuartiza. Se pone a freír 4 onzas de jamón, cebolla, papas cocidas y cogollos de lechuga, todo cortado en trocitos. A esta fritanga se le añade pimienta de Castilla y de tabasco, canela, clavo, orégano, comino y ajo, molido y deshecho dentro de vinagre. Se echa la gallina y el caldo donde se coció y se deja cocer hasta que se consuma la mitad del caldo.

Gallina con fideos

Córtese la gallina en trozos y sofríase estos en una cacerola con manteca de cerdo. Cuando estén bien dorados, agréguese una cebolla picada, coloreada de antemano; clavo de especia, tomillo. Laurel y sal. Agréguese agua en abundancia y déjese cocer, hasta que la carne se suavice. Cuando este hirviendo échese un poco de ajo machacado con azafrán y media hora antes de servirse asegúrese una cantidad regular de fideos gordos cortados. Este plato debe quedar caldoso y se sirve con unas tiras de jamón acabadas de freír.

Gallina en pastel

Se cuecen papas sin pelar; cuando estén cocidas se pelan y machacan en un mortero hasta hacerlo una pasta muy fina.

Con esta pasta se forma una Omelet la que se rellena con un picadillo fino de carne de gallina cocida, jamón, trufas, huevos duros, sal y pimienta. Después de hecha la Omelet, que también puede hacerse en forma de rollo, se revuelve en polvo de pan y se fríe en manteca o mantequilla caliente a fuego vivo hasta que se dore. Se sirve acompañada de una salsa al gusto, o adornada con lechugas picadas, rabanitos, rajas de chile y chicharos.

Gargantas de gallina rellenas

Se saca la carne de las mismas, dejando solo las pieles, de modo que queden como una tripa. Se pica un poco de lomo de puerco, jamón y pechuga de gallina. Después de bien picado todo esto, se lo añade una copita de vino Jerez seco, un polvo de sal y un polvo de pimienta. Se hace una buena mezcla con ella se rellenan las pieles y se cosen los dos extremos. Luego se ponen a cocer en el caldo frío en donde se cocieron las gargantas pudiendo añadirse estas mismas para que den substancia. Después de media hora de hervir, se sacan las pieles rellenas y se dejan enfriar y se sirven cortadas en rodajas, si se prefieren calientes se sirven como si fueran asadas.

Gallina empapelada

Después de limpia la gallina, se cortas en cuartos los que se adoban con un recado preparado con dos ajos asados, dos hojas de orégano, un poco de pimienta negra en polvo y sal, todo molido y desleído en el jugo de una naranja agria. Luego se pone a cocer en una olla bien tapada en muy poca agua y a dos fuegos, procurando que el fuego de abajo sea muy lento. Se batien dos huevos. Cuando estén cocidos los cuartos se sacan se untan con un poco de mantequilla, se embarran con los huevos batidos y se dejan secar durante algunos minutos. Luego se revuelcan en polvo de pan revuelto con polvo de queso y se envuelve cada cuarto en un trozo de papel celuloso bien untado en manteca. Se ponen a la parrilla a fuego muy suave volteándolas de vez en cuando para que el conocimiento sea parejo y se dejan en la misma parrilla hasta la hora de servirla. Adórnese el platón con hojas de lechugas, rabanitos cortados, rodajas de remolachas y rajas de huevos duros.

Gallina Kukulcán

Se corta una gallina en trozos y sus menudos. Se sofríen en manteca con trocitos de jamón, unas hojitas de laurel, orégano y clavo de especia. Se mueve constantemente para que se cueza parejo y cuando tome color se le agrega un poco de agua tibia; se sazona con sal y pimienta y se deja cocer a fuego lento hasta que la gallina este suave. Separadamente se prepara una salsa con yemas de huevo desleídos en leche; se pone a cocer a fuego lento cuidando de moverla continuamente para que el huevo no cuaje y la salsa se espese. Se pone la gallina en un plato, se le añade a la salsa un poco de zumo de limón y se echa sobre la gallina.

Gallina en jugo

Se pone en una olla la gallina entera, sin patas ni cabeza. Se le pone un poco de agua, media botella de vino Jerez, media de vinagre, tres dientes de ajo machacados, algunas pimientos y clavos enteros, chiles dulces partidos, rebanadas de cebollas y sal. Se tapa y se deja cocer a fuego manso durante cuatro horas, cuidando de voltear la gallina para que se cueza parejo.

Gallina en escabeche oriental

Se ponen las gallinas enteras en una olla honda. Se prepara abundante recado molido compuesto de pimienta de Tabasco, doble cantidad de pimienta de Castilla, clavo, canela y orégano; se deslíe en suficiente vinagre con sal y se le echa a las gallinas, se le agrega manteca, se tapa y se deja cocer. Cuando estén cocidas las gallinas se sacan y en ese caldo se cuecen bastantes cebollas en rebanada, una cabeza de ajo enterrado y rajas de chile (xcat-ic). Se muele pimienta de Castilla y de Tabasco, un diente de ajo y orégano, se echa dentro del caldo, y este mojo se echa sobre las gallinas al servir las, adornándolas con hojas de laurel.

Gallina con puerco

Se cortan la gallina y el puerco y se salcochan, se le añade un plátano blanco, una calabacita, papas, chayote, y un poco de arroz. A medio cocer se agrega chiles (xcat-iques) canela, clavo, cebolla y azafrán; se deja cocer hasta que se resuma bastante.

Gallina a la habanera

Se corta en cuartos después de limpia, y se ponen a freír en manteca con unas tiras de jamón; cuando se estén dorando se le agregan tomates, cebollas, ajo, chile verde y perejil, todo picado; se agregan tomates, cebolla, ajo, chile verde y perejil, todo picado; se sofríe todo esto con la gallina y luego se le añade canela, pimienta, clavo molido y un poco de vinagre. Cuando esté la gallina a medio cocer, se añaden pasas, almendras tostadas machacadas, alcaparras, rebanadas de plátano frito y dos tazas de caldo; se deja hervir hasta que la salsa se quede espesa.

Gallina "Saute"

Se parte la gallina en pedazos, se fríe bien en una buena cantidad de mantequilla, se le añade pimienta, sal, nuez moscada y una cucharada de harina; cuando todo esté a medio freír, se le añade un poco de caldo, vino blanco, perejil picado y champiñones de los que vienen en lata. Se deja cocer hasta que se reduzca la salsa.

Pollos a lo duce

Tómese un pollo tierno, límpiese y abrase por la espalda desde el pescuezo hasta la rabadilla; luego macháquese bien. Sofríase en una cazuela con manteca gasta que se dore añadiéndola una copa regular de vino blanco. Agréguese un poco de caldo unas ramitas de perejil, sal y pimienta negra y déjese cocer todo a fuego lento. Cuando esté bien cocido retírese el pollo y póngase en un plato que soporte el fuego. Luego añádase al caldo un poco de harina mezclada con manteca, cúbrase el pollo con esta salsa y queso rallado y póngase al horno a cocerse a dos fuegos procurando que el

fuego de abajo ser suave. Cuando haya tomado color y se haya reducido la salsa, sírvase en el mismo plato que se coció.

Pollos pio, pio

Se limpian pollos tiernos y se cortan en cuartos. Se fríen dientes de ajo en suficiente manteca; después se salcochan los pollos con sal y pimienta; luego dejándole, poco caldo se le agrega la manteca y unos tomates asados, pelados y bien machacados, unas tiras de chiles asados o curtidos. Se deja resumir un poco y se sirven adornados con aceitunas y huevos cocidos, cortados en rebanadas.

Pollos con pasas

Se cuecen los pollos y ya cocidos se sacan los hígados y se muelen con clavos de especia, una rajita de canela y un pedazo de pan frito. Se remojan las pasas, la cantidad al gusto se les quitan las semillas y se muelen bien.

Se toman unos tomates, una cebolla. Dos dientes de ajo y un chile verde, se pica todo muy menudito y se fríe en manteca agregando los hígados molidos, su punto de sal, las pastas y especias molidas, un poco de vinagre y caldo de los pollos. Luego se agregan los trozos de los pollos y unas tiras de jamón y se dejan cocer.

Pollo Royal

Se preparan y se cortan los pollos como si se fueran a freír; en una cazuela se ponen los pollos en agua hirviendo suficiente hasta cubrirlos; se añade un poco de pimienta y sal y una cebolla molida. Se hierva lentamente, hasta que los pollos estén bien cocidos añadiéndoles agua poco a poco a medida que se vaya evaporando.

Se espesa la salsa agregándole una cucharada de harina mezclada con un poco de agua fría y una cucharada grande de perejil picado muy menudo. Se sirve con arroz blanco cocido, que se dispone alrededor de los pollos.

Pollos morenos

Después de limpios y cortados los pollos, se echan en media botella de vino Jerez, un poco de vinagre y dos tazas de agua se añaden unas tiras de jamón, clavo, canela, algunas almendras tostadas y molidas, pimienta y jengibre. Se sazona con sal, se le añade una cucharada de manteca; se tapa y se pone a cocer a fuego moderado. Cuando los pollos estén cocidos se agregan alcaparras y aceitunas.

Pollos pibil

Se prepara el siguiente recado molido: pimienta de Castilla, orégano, ajo, comino, clavo, achiote y un pedazo de canela y se deslíe en jugo de naranja agria. Ya limpios los pollos se untan muy bien con este recado por dentro y por fuera, se le añade suficiente manteca, se envuelven de uno en uno en hojas de plátano y se ponen en una olla de barro, poniendo en el fondo un poco de manteca para que no se peguen y se hacen enterrados (pib) o se hornean.

Pollos grillé

Se toman pollos tiernos, se limpian; se parten por mitad a lo largo, se golpean con un mazo, se les pone sal y se dejan así una o dos horas. Se mezcla en un platito aceite con un poco de vinagre, se ponen los pollos en la parrilla a fuego lento y mientras se están cociendo se les va untando con una pluma el aceite. Se prepara aparte mantequilla con perejil picado. Cuando los pollos estén bien cocidos y dorados se revuelcan dentro de la mantequilla y se sirven calientes, con papas salcochadas y revolcadas dentro de la misma mantequilla.

Pollos a la Preve

Este es un plato que se recomienda a los aficionados de la buena cocina. Tres pollos tiernos para seis personas. Se prepara una salsa con mantequilla, dientes de ajo machacados, sal y jugo de limón. Se limpian los pollos, se parten por mitad a lo largo y se ponen a asar en la parrilla a fuego suave, untándolos constantemente con la salsa preparada. Cuando estén a medio asar se pone en una cazuela un poco de manteca, una hoja de laurel, pimienta, sal, perejil picado, unas cucharadas de aceite y agua suficiente para cubrirlos. Se tapa la cazuela y se deja hervir y cuando los pollos estén cocidos se sacan y se ponen en una fuente honda.

Pollos en cilantro

Se limpian los pollos y se ponen a cocer en una cantidad regular de agua. Se fríen tomates grandes, chile verde y ajo, todo picado muy menudito. Luego se tuesta una porción de ajonjolí y dos de semilla de cilantro; esto se muele, se fríe bien en manteca y se une con la otra fritura. Se agrega el caldo de los pollos, pimienta, clavo, canela, sal y pan francés tostado; se ponen luego los pollos y después de hervir se agrega jamón en trocitos, cebollas cortadas, vinagre, alcaparras y aceite, se deja hervir un poco más y se sirve.

Pollos especiales

Ya salcochados los pollos, se mecha con almendras tostadas y se fríen en manteca y aceite; se muelen los hígados de los pollos con algunas avellanas y tres o cuatro bizcochos, se delie esto en un poco de caldo de los pollos, al cual se habrá añadido un tanto igual de vino. Se sazona con canela, pimienta molida, clavo y sal y se ponen los pollos a hervir en este caldo hasta espesarse bien.

Pollos empapelados

Se limpian los pollos tiernos, se espolvorean con un poquito de sal y pimienta molida y así enteros, se revuelcan en polvo de bizcocho hasta que carguen bien este. Se untan muy bien unos papeles de manteca, se envuelven en ellos los pollos y se ponen a cocer en la parrilla cuidando de voltearlos para que el papel no se quemé. Se cuecen durante hora y media y se sirven con los mismos papeles.

Pollos fritos

Se limpian los pollos, se descuartizan, se machacan con un mazo y se untan bien con sal fina y un polvo de pimienta; se ponen en un plato y en los momentos de servirse se fríen en manteca muy caliente y se sirven.

Pollos en alcaparrado

Se cortan los pollos y se ponen a freír con tomates, ajo, cebollas, chile dulce, chile "xcat-ic" entero, pasas, alcaparras y aceitunas. Se le añade un poco de caldo. Se muele un poco de pimienta, clavo, canela, azafrán y nuez moscada; se deslíe en un poco de agua y se añade y se le pone su punto de sal. Cuando este hirviendo se le pone vinagre y vino y ya que tenga poco caldo se le echa polvo de bizcocho.

Pollos madrileños

Se limpian tres o más pollos; después de bien lavados se les juntan y amarran las piernas para que queden bien sujetos. Luego se ponen en una cacerola treinta y seis cebollas de regular tamaño, seis zanahorias en ruedas gruesas, una cabeza de ajo, una copa grande de vino blanco, un poquito de vinagre, una hoja de laurel y un poco de manteca de cerdo o aceite, pimienta y un poco de sal; se ponen los pollos sobre todo esto y se llevan a fuego fuerte para que hiervan de prisa por pocos minutos; se quita la cacerola del fuego fuerte y se pone a fuego lento, bien tapada, y se deja estar así alrededor de una hora, sin destaparla; pasado este tiempo, se sazona con sal, se sacan los pollos,

se cuele la salsa, se le quita la grasa y se sirve en una fuente con las cebollas alrededor y la salsa por encima o en una salsera aparte.

Caldillo de pollos para enfermos

Se ponen a cocer los pollos en agua suficiente, con sal; se muelen pimienta y achiote, ajo, clavo y se añaden al guiso; luego se le agregan tomates y cebollas cortadas, hojas de hierbabuena y arroz. Se deja hervir muy bien y luego se sirve.

Pollos en fricase

Se descuartizan los pollos y se fríen en manteca caliente con sal, pimienta, canela, comino, ajo picado y cebolla machacada.

Después de bien frito se añade agua suficiente y se deja cocer. Agréguese una copita de vino Jerez, bastantes colados, pimienta en polvo y papas salcochadas y cortadas. Al servirse agréguese una latita de chicharos.

Pollos con naranja de China

Se espolvorean los cuartos de pollos con pimienta y sal y se fríen con un poco de clavo. Cuando estén dorados se les agrega el jugo de cinco naranjas de china, cebollas cortadas, dos dientes de ajo enterrado, alcaparras, pasas y almendras, se les da color con azafrán, se sazonan con vinagre, se les echa el agua necesaria y se dejan cocer bien.

Pollos a la española

Fríanse los cuartos de pollo en manteca y ya que estén dorados, añádanse tomates, cebolla y ajo picado; luego agréguese harina, vino Jerez, vinagre, sal, un poco de agua y papas salcochadas y cortadas. Tápese y déjese cocer a fuego manso y cuando se esté resumiendo échese una latita de chicharos y una de pimientos morrones, cortados en trocitos, más el caldo de ambas latas y déjese cocer procurando que quede alguna salsa.

Pollos a la Holandesa

A fuego muy vivo se fríen los cuartos de pollo con aceite, sal y pimienta; se añade algunas cebollas pequeñas y dos dientes de ajo enterrado. Cuando todo se haya dorado, se le pone un poco de manteca, tomates cortados, chile dulce, perejil, chile verde y el agua necesaria. Se deja cocer durante una hora, se desengrasa y se espesa el caldo con harina.

Arroz con pollo “Chorrera”

Se lava y se seca al sol media libra de arroz para cada dos pollos, se frien en manteca dos o tres dientes de ajo y ya que estén dorados se sacan y se echan los cuartos de pollo espolvoreados con sal y pimienta molida. Ya que estos estén dorados se agregan rebanadas de cebolla y tomate y luego se echa el arroz; después que todo este medio frito se le echa agua caliente hasta cubrir completamente el arroz y se colorea con azafrán remojado en agua caliente, sin ponerle las hebras. Se tapa y se deja cocer a fuego manso.

Cuando ya esté consumiéndose el caldo se le echa un lata de chicharos y una de pimientos morrones cortados en tiras, más el jugo de ambas cosas se tapa y se deja cerca del fuego para que se acabe de consumir el caldo y el arroz quede bien suelto.

Pollos en verde

Se muelen tomates verdes, hojas de tomate y dientes de ajo, se deslíe todo en un poco de vinagre; se untan bien los pollos y se asan en la parrilla poniéndoles manteca. Después se ponen a cocer en

agua hirviendo con sal y un poquito de manteca. Se tapan y se dejan hasta que se consuma el agua y queden en manteca., se sirven secos y cortados.

Pollos con huevos

Partidos en cuartos, se echan en una cazuela con jamón y chorizos partidos, cebolla y ajo picado y una cucharada de manteca. Frito ya, échesele agua en poca cantidad, orégano y tomates.

Se muelen cinco yemas de hubo con una almendras con todo y cascara y fritas en manteca, y se echa en la cazuela. Agréguesele clavo, canela y pimientos, todo molido. El caldo debe quedar espeso, al servirse se adorna con chiles, alcaparras y aceitunas.

Pollos Oaxaqueños

Se descuartizan los pollos espolvoreados con sal y pimienta y se ponen a freír; ya que estén bien fritos se les echa bastante tomate, chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras; se muele un poco de clavo, canela, laurel, tomillo, orégano y un pedazo de pan frito y se le echa. Se le pone agua suficiente hasta que quede espeso y se deja cocer.

Pollos a la Italiana

Se limpian los pollos, se parten a lo largo, se golpean las mitades con un mazo y se fríen con mantequilla. Ya que estén dorados se agregan dos tantos de caldo y uno de vino blanco; se les pone un manojito de perejil, polvo de pimienta y sal. Se cuecen a fuego manso y ya que estén cocidos se saca el manojito de perejil y se espesa el caldo con un poco de harina revuelta con mantequilla. Se deja hervir hasta que espese bien se sacan los pollos y se ponen en un platón que resiste el fuego. Se le echa encima el caldo y polvo de queso y se pone a dos fuegos mansos hasta que se consuma el caldo. Se sirven en el mismo platón.

Pollos a la Mérida

Se limpian los pollos y se pasan por la parrilla. Después se fríen con polvo de pimienta, orégano, azafrán y clavo, todo molido; ya que estén dorados se les echa un poco de agua y cuando esta se consuma se aderezan con vinagre, muchos tomates, ajo, cebolla, chile dulce, pasas, almendras y aceitunas. Se deja cocer hasta que resuma un poco.

Pollos guisados

Se ponen a cocer los pollos con chorizos, trozos de lomo de cerdo y jamón; ya cocidos se dividen los pollos en cuartos y se fríen en manteca, se sacan y en la misma manteca se fríen cebollas, alcaparras, ajos, tomates asados y molidos; se añade a la fritanga clavo, canela, pimienta y sal, se ponen los chorizos, jamón, lomo y los cuartos de pollo frito y se le echa caldo, vino y vinagre; se espesa con polvo de bizcochos.

Pollos con jamón

Se cortan en cuartos los pollos y se ponen a freír; se le añaden pedacitos de jamón, una copa de vino Jerez, canela en polvo, pimienta molida y bastante picada; se tapa y se deja hasta que los pollos estén bien cocidos.

Pollos en chilaquil

Se descuartizan los pollos, se cortan costillas de puerco y todo junto se pone a cocer en agua con sal. Se remoja en agua caliente, durante un rato, bastantito chile bobo, luego se lava muy bien y se muele con un poco de achiote para que quede bien colorado. Se le echa este a los pollos agregándole bastantes tomates partidos, hojas de apazote y un poco de manteca.

Gallina al vapor

Después de limpiar la gallina tierna, se descuartiza. En una olla de barro se colocan las piezas poniéndole en el fondo un trozo de hoja de plátano. A esto se le pone el siguiente recado molido: sal, pimienta de castilla, clavo y unas hojitas de orégano, un gajito de apazote, cebolla roja cortada en rebanadas, tomates también cortados. Jugo de naranja agria, una taza de agua y unas cucharas de manteca. Esto se tapa después con otra hoja de plátano y se deja cocer a fuego templado. Si se quiere darle color, se fríen manteca un poco de achiote en grano, se cuele y se le pone.

Pastel de pollo

Se cierne la harina junto con dos cucharadas de polvo de levadura y un poco de sal. Se forma la pila con la harina se le ponen dos yemas de huevo batidas y una taza de leche y se amasa. Cuando esté suave la masa se extiende con un rodillo dejando del tamaño que se necesite, sobre esta masa se pone la carne del pollo bien picada, tres zanahorias crudas rayadas y dos cucharadas de mantequilla y grasa derretida del pollo y se mezcla todo muy bien, agregándole a esto las claras de huevo bien batidas. Se cuece al horno en una cazuela engrasada, durante un cuarto de hora. Se sirve con la salsa del pollo, caliente.

Otro pollo en verde

Se limpia y corta en cuartos un pollo tierno. Se pone a freír en una cazuela con manteca bien caliente. Cuando este dorado se le pone agua hasta cubrirlo y sal. Cuando se haya consumido hasta la mitad se le agregan una lata de chicharos molidos, chiles serranos, tomates rojos, almendras doradas en manteca molidas, y algunas hojas de lechuga, todo esto molido y frito en manteca. Se pone al fuego y se deja resumir hasta que se forme salsa.

Gallina en salsa de almendras

Se limpia la gallina, se corta en trozos y se pone a cocer en una olla con manteca, polvo de pimienta de castilla y de clavo, y cuarto kilo de jamón cortado en trocitos y se sazona con sal. Luego se muelen 25 gramos de almendras y se deshacen dentro de un vaso de vino Jerez seco; todo esto se le agrega a la gallina y se le ponen alcaparras, aceitunas y una cabeza de ajo, después se tapa y se deja consumir. Se sirve adornando el platón con hojas de lechuga y rebanadas de papas y remolachas cocidas.

Gallina a la americana

Se salcochan las pechugas de la gallina con orégano, ajo enterrado, sal, pimientas de castilla y tabasco, unas hojitas de yerba-buena y de cilantro. Cuando estén cocidas se sacan y se cortan en cuadritos.

Aparte se salcochan papas (procurando que al cocerse no revienten) se pelan y se cortan también en cuadritos. Estas y la gallina se revuelven con chicharos, un poco del caldo en que se cocieron las pechugas, un chorrito de vinagre, pimienta molida y salsa de mayonesa, mezclándolo todo muy bien. Después se coloca en un molde y se pone a helar. Al servirlo se adorna el platón con hijas de lechuga. Si se quiere puede usarse carne de cerdo en vez de las pechugas, poniéndole al revolverlo unas hijitas de perejil picadas muy menuditas y dos cucharadas de salsa de mostaza.

Gallina rellena con manzanas

Se limpia una gallina bien gorda abriéndola por la parte de arriba y teniendo cuidado de no quitarle la gordura ni la enjundia. Se toman las suficientes manzanas para el relleno, y se fríen en manteca, poniéndole unos trocitos de pan francés, y un poquito de azúcar. Con esta preparación se rellena la gallina cruda; luego se unta de manteca y se pone a asar, ya a medio cocer se retira del fuego y se

deja reposar un rato en un platón. Con el jugo que va soltando, más unas cucharadas de manteca, se rocía. Esto se repite varias veces hasta que se cueza la gallina.

Pavo en ensalada

Después de bien limpio el pavo se abre de la pechuga y piernas y se saja para que cargue recado, dejándolo entero. Se muele orégano, dos clavos, pimienta de castilla, canela, media cabeza de ajo y sal, y se deshace en vinagre; se unta bien el pavo procurando que el recado llegue a todas partes y luego se pone en una olla y se le agrega un poco de agua, media libra de manteca y una botella de vino tinto. Se pone a cocer a fuego manso teniendo cuidado de voltearlo continuamente hasta que se dore. Aparte se fríen trozos de pan francés y rebanadas de plátano; se sirve en el platón con su salsa sobre hojas de lechugas y se adorna con rábanos, remolachas y papas salcochadas y cortadas en rebanadas y el pan y los plátanos fritos.

Pavo en salsa roja

Límpiese el pavo, córtese en trozos y póngase en agua a que de un hervor con su punto de sal y una cabeza de ajo; muélanse clavos, cominos, semillas de cilantro, pimienta de castilla, canela y ajonjolí y desliase en vinagre y en el caldo del pavo. Salcóchese aparte remolachas, pélense y muélanse. Pónganse el pavo a freír en manteca y cuando este bien frito agréguesele el caldo con el recado; cuando hierva añádasele tomates, cebollas, pan francés frito y molido y las remolachas molidas y todo junto se deja conservar.

Pavo para entremés

Se mata el pavo, inmediatamente se deshuesa y se extiende la carne untada de manteca, pimienta y sal, en una servilleta. Se le van poniendo tiras de jamón y cuartos de huevo cocido y otro polvo de sal y pimienta; se enrolla la carne muy apretada en la servilleta, se amarra y se pone a cocer; ya cocida se saca de la servilleta se rebana y se adereza con aceite y vinagre. Se sirve adornada con lechugas.

Pavo en escabeche de Valladolid

Después de lavado el polvo con naranjas agrias, se pone a cocer en una cantidad suficiente de agua con sal y ajo crudo machacado. Cuando este bien cocido, se seca el pavo y se deja el caldo aparte. Se muelen clavo de especia, comino, pimienta negra (30 gramos de cada una de estas especias) un puñado de orégano seco, una cabeza de ajo y un poco de sal. Cuando este bien espeso este recado se separa una parte para preparar el escabeche y el resto se deslíe en vinagre, con un poco de manteca. Con esta salsa se baña muy bien el pavo por dentro y por fuera y se asa a la parrilla.

El escabeche se prepara del modo siguiente: se parten suficientes cebollas en rebanadas, se cortan unos chiles xcat-ices a lo largo, cuidando de quitarles las pepitas y lavándolos bastante para que no piquen mucho; se majan seis cabezas de ajo enterrado; todo esto junto, se pone en una olla con parte del caldo en donde se coció el pavo, utilizando de este caldo la cantidad necesaria. Se deslíe en una botella de vinagre fuerte el resto del recado molido y se agrega al escabeche; luego se pone al fuego a dar un ligero hervor. Después se alza la olla y se tapa para que conserve su aroma.

En un platón se dispone el pavo, desprendiendo la carne en tiras, y se le pone encima el escabeche con algo del caldo.

Pavo "Pibil"

Se toman dos kilos de carne de puerco y se pica muy bien. Se cortan bastantes tomates, chiles dulces y cebollas y se ponen a freír con el picadillo del puerco, agregándole almendras, pasas, aceitunas, alcapparras y chiles "xcat-ices" enteros y un recado molido compuesto de canela, clavo, comino, pimienta de castilla y de tabasco y orégano, desleído todo en vinagre. Se le agrega un poco

de vino Jerez, algunas claras de huevo cocidas y picadas y tres huevos crudos; se revuelve bien y se fríe. Con este picadillo, agregándole las yemas cocidas, se rellena el pavo y se costura. Se toma un poco de recado del mismo que se le puso al picadillo, se deslíe en caldo de naranjas agrias y se unta muy bien el pavo; después se unta el mismo pavo con suficiente manteca, se envuelve muy bien en hojas de plátano y se pone en una olla de barro. Se le echa una taza de agua con sal, se tapa bien y se entierra para cocerlo.

Pavo al horno

Se limpia muy bien el pavo, se unta muy bien por dentro y por fuera con suficiente mantequilla y después con manteca; se rocía con vino dulce, se le espolvorea con sal, pimienta y nuez moscada, cuidando que estos recados lleguen a todas partes, y luego se cuece al horno. Se sirve con una ensalada al gusto.

Pavo a la inglesa

Se limpia el pavo y se unta por dentro y fuera primero con mantequilla, después con manteca y luego con vino dulce. Se espolvorea por dentro y fuera sal, pimienta y nuez moscada. Se hornea y se sirve con ensalada.

Pavo salpimentado

Se pone al fuego una olla con agua y sal y ya que este bien hirviendo se le echa dentro el pavo cortado y lavado y unas costillas de puerco; se deja hervir, se espuma y se saca la carne y el caldo se deja asentar para escurrirlo hasta que quede bien claro. Se vuelve a echar la carne y se añade agua de azafrán, que se habrá remojado en agua caliente, pimienta quebrada, papas, calabazas tiernas, chayotes, plátanos, pepinos. Algunas cabezas de ajo y cebollas, “xcat-ices” enteros, dos rebanadas de lima agria pelada y sal. Se tapa y ya que estén cocidas las verduras se sacan junto con los chile y las cebollas para que no se deshagan. Al servirlo se le ponen las verduras cortadas y rebanadas de cebollas crudas remojadas antes en agua, rajitas de chile, rebanadas de lima agria verde y polvo de pimienta. Se sirve aparte el caldo.

Pavo en estofado marino

Para un pavo se necesita un kilo de jamón cortado en trozos regulares, dos metros de longaniza cortada en trozos de veinte centímetros, veinticinco chorizos del país, dos litros de tomates partidos, un kilo de cebollas cortadas, doce chiles dulces partidos, doce “xcat-ices” enteros y doce ajos soasados. Se muele en seco un recado compuesto de un puñado de pimienta de castilla, un poco de pimienta de Tabasco, un poco de cominos, algunas hojas secas de orégano y un poco de sal procurando que no quede muy fino. Después de cortado el pavo en partes pequeñas, se toma una olla honda y se va poniendo formando capas, procurando poner en cada capa de todos los condimentos ya dichos (jamón, chorizos, tomates, etc.) más un polvo de recado molido, echándole después de puesta la última capa, dos botellas de vino Jerez seco. Cuece a dos fuegos.

Pavo adobado

Se toma pimienta, clavo, doce dientes de ajo, achiote, mino y orégano, se muele espeso y se deslíe en vinagre con sal. Se unta bien el pavo, se pone en una olla con media libra de manteca y se hornea o cuece en “pib”. Se prepara una salsa friendo en aceite pimienta quebrada, canela, ajos, chile ancho, tomates, cebollas cortadas, alcaparras, almendras y pasas, se le agrega el jugo con que se coció el pavo y con esta salsa se sirve.

Pavo en escabeche loco de Espita

Se muelen dos cabezas de ajo con sal; después de molido se revuelven con manteca, se adoba el pavo y se pone a hervir con una taza de agua y algunas pimientas enteras. Después de cocido el

pavo se saca del caldo y se muele el recado siguiente: un buen puñado de orégano, dos trozos de canela, un tanto regular, un comino, ocho o diez clavos, otras tantas de pimienta de Tabasco y un manojo de cilantro. Después de bien molido todo esto, se deslíe media botella de vinagre y se agrega al caldo del pavo que quedo al salcocharse. Se rebanan cebollas, se lavan dos o tres veces y se ponen dentro del recado a dar un hervor. Con este escabeche se sirve el pavo.

Pavo en mole mexicano

Para un pavo se necesita lo siguiente; diez chiles colorados grandes y diez mulatos; se desvenan y la mitad se remoja en agua y la otra mitad se dora en manteca sin que se tuesten mucho.

Un litro de tomates cocidos, seis onzas de almendras sin pelar, doradas en manteca, una onza de ajonjolí tostado, cuatro dientes de ajo asados, unas semillas de cilantro tostadas y otras de los chiles dorados en manteca, canela y clavo al gusto; todo esto se muele muy bien humedeciéndolo con agua para unir la pasta, la cual se deslíe con caldo de pavo. Se sazona con sal y se le aumenta el caldo para hacer el mole suficiente para echar en el todas las piezas de pavo ya cocidas a que hiervan y se impregnen bien del sabor del mole. Este debe quedar bien espeso.

Pavo en mostaza

Se muele orégano, clavo, achiote, comino, pimienta de castilla y una cabeza de ajo asada. Todo esto y un pomito de mostaza francesa se disuelven en vinagre y con esta salsa se unta muy bien el pavo por dentro y por fuera. Se toma una olla honda, se echa un poco de agua y se forma una cama con barretas de plátano. Se envuelve el pavo en hojas de plátano, se coloca en la olla y se cuece a dos fuegos. Se prepara una salsa con una cabeza de ajo asada deshecha en vinagre, cuatro litros de aceite francés, una lata de jugo de tomate, rebanadas de cebollas hervidas y una lata de chicharos. Esta salsa se le echa al pavo ya que este cocido y se deja un rato al fuego. Se sirve con pan frito, lechugas y rábanos.

Pavo frito

Se muele suficiente pimienta, una cabeza de ajo y un poco de comino, se deshace en jugo de naranja agria y se unta el pavo por dentro y fuera. Se le pone sal, media libra de manteca y dos tazas de caldo y se hornea.

Pavo mechado

Se muelen suficiente pimienta, una cabeza de ajo y un poco de comino, se deshace en jugo de naranja agria y se unta el pavo dentro y fuera. Se le pone sal, media libra de manteca y dos tazas de caldo y se hornea.

Pavo mechado

Se descuartiza el pavo y se pone al fuego con poca agua y sal. Después de espumado se le echa un trozo de gordura de puerco, cabezas de cebolla y de ajo y "xcat-ices" enteros. Se muele clavo, comino, pimienta, canela y azafrán, se deslíe en agria y se agrega al pavo añadiéndole un poco de vino Jerez y vinagre. Se deja cocer hasta que quede el caldo mantecoso.

Pavo en chicharos

Se descuartiza el pavo, se parte en pedazos. Se muele el siguiente recado: pimienta de Castilla, dientes de ajo, comino, semilla de cilantro y dos pimientas de Tabasco. Se fríe el pavo, se le ponme el recado molido y jugo de naranja agria. Ya que se fría un rato con el recado, se le pone el agua suficiente para cocerlo; cuando ya esté cocido se le añaden rebanadas de cebollas, tomates, chile dulce y "xcat-ices" enteros, después que este cocido, se le pone un poco de harina deshecha en agua para espesar la salsa. Antes de servirlo se le pone una lata de chicharos.

Relleno negro de pavo

Se lava muy bien el pavo y se deja abierto por la parte inferior del vientre. Se salcochan con sal dos libras de lomo de puerco; después de cocido se pica y se pone a freír en manteca muy caliente con tomates cortados y apazote. Se quema almud y medio chile bobo, se muele y se deslíe en un poco de agua; se cuele en un Olán y el agua se echa al lomo que se estará friendo, añadiéndole un poco de achiote. El chile que quede en el Olán se vuelve a moler y a colar para dar color al caldo. Se cuecen ocho huevos, se pican las claras y se ponen entre el lomo. Ya que se consuma el caldo, se levanta y se le revientan dos huevos y se mezcla todo bien; con esto y las yemas cocidas se rellena el pavo y se costura con una aguja gruesa con hilo fuerte. Se pone al fuego en una olla grande añadiéndole hasta la mitad del agua de la segunda colada del chile molido, bastante apazote, un poco de achiote, sal y tomates cortados. Se tapa y se deja cocer espesando el caldo con un poco de masa desleída.

Notas	Olán: Desviación de la palabra holán que es una tela porosa tipo gaza.
-------	--

Pavo en mole verde

Se remojan y pelan un cuartillo de pepitas gruesas; ya peladas se les quita la pelusa frotándolas con un trapo grueso; se remojan un rato en agua de sal, se secan al sol y se muelen muy espeso. Se deslíe esta masa en muy poca agua y se pone a freír; cuando ya esté resumiéndose se le agrega la siguiente preparación: una cuarta de tomates verdes pero sazones y despepitados, una cabecita de ajo, un poco de comino y algunos chiles verdes, todo molido. Después de cocido el pavo en agua con sal, se descuartiza y se echa dentro de la preparación anterior, se le añade el agua donde se coció y se deja en el fuego hasta que se espese la salsa.

Pavo a la francesa

Se limpia muy bien el pavo y se seca con un paño. Se pica una libra de carne de puerco cocida con sal y media libra de jamón. Se pone en el sartén con polvo de pimienta, nuez moscada, comino, laurel, vinagre y un poco de caldo de puerco; se añade manteca y después de bien frito se agregan alcaparras, zanahorias cocidas y picadas, pasas, almendras. Se rellena el pavo con este picadillo, se costura y se pone en la olla agregándole un poco de hojas de laurel, nuez moscada, vino Jerez, vinagre y manteca. Se cuece a dos fuegos procurando más fuego por encima. Se separa la salsa con jugo del mismo pavo y un poco de mantequilla espesándola con pan molido.

Pavo del monte en “kol”

En el agua necesaria se salcocha el pavo descuartizado y unas costillas de puerco con orégano, ajo, sal, achiote y pimienta en polvo. Se deslíe masa en un poco de agua, se cuele, se le agrega sal y manteca y se pone a cocer. Ya que este cocido se saca la mitad en un platón, se pone encima el pavo y la costilla, encima de esto el resto del “kol” y se deja enfriar para que se endurezca. Se sirve con tomate y cebolla frita.

Pavita a lo casero

Después de limpiar, aplástesele un poco el pecho y vuélvanse de las patas. En una cacerola se pone manteca, cebollas, chile, ajo y perejil, todo bien picado. Pásese la pavita a la parrilla untada con manteca y luego póngase en la cacerola donde están los recados, cubriéndole el pecho con lonjas de tocino. Se sazona con sal en grano y pimienta, mojándola con un vaso de vino blanco.

Cuézase a fuego lento, añadiéndole un poco de caldo colado para espesar la salsa.

Pavita fría

Se escoge una pavita tierna, se limpia, se le quita el hueso de pechuga y se condimenta con sal.

En una sartén se ponen a freír en manteca o aceite bien caliente una cebolla picada muy menuda y cuando este ya dorada se retira del fuego.

Se toma un buen trozo de lomo de puerco, se muele, agregándole la cebolla frita, los menudos de la pavita, migas de pan francés ligeramente remojadas en lecho, cuarto kilo de jamón cocido y el contenido de una latita de jamón del diablo, 200 gramos de castañas cocidas y picadas, un vasito de coñac o vino jerez, dos huevos, un poco de mostaza, sal. Pimienta y polvo de nuez moscada.

Con esto se rellena la pavita, se cuece bien y se coloca una asadera, agregándole una taza de caldo; se unta de manteca y se mete al horno durante dos horas a fuego templado procurando echarle de cuando en cuando en la parte de arriba el jugo soltando al cocerse.

Una vez cocida se saca y se deja enfriar; aparte se prepara una ensalada con remolachas, papas, tomates, lechugas y se decora el platón colocando en medio la pavita, la cual se baña con una pasta hecha de paté y gelatina picada.

Pavo de fricase

Después de limpio el pavo se corta en partes no muy grandes. En una cacerola se coloca bastante manteca y cuando este bien derretida se le añaden 2 cucharadas de harina y se mezcla muy bien; luego se le agregan 2 vasos de agua caliente, un poco de nuez moscada, clavo de especie, un ramito de perejil, una cebolla enterrada, sal y pimienta.

Cuando esta salsa vaya a hervir se le agregan las presas de pavo y se tapa bien la cacerola. Se deja hervir durante media hora moviéndolo de cuando en cuando, sin destaparlo para que todo se mezcle bien; después se saca la cebolla grande y se le echan cebollitas. Se pone a cocer nuevamente durante media hora y se sacan las presas del pavo colocándolas en una fuente. A la salsa se le quita la grasa y el perejil.

Aparte se baten 2 yemas de huevo con un poco de zumo de limón y un poquito de agua caliente, lo cual una vez mezclado se le agrega a la salsa y le pone encima a la pavita.

Pechugas de aves primorosas

Se colocan en una cazuela las pechugas junto con un trozo de tocino, jamón picado, una cebolla y algunas trufas picadas, y se ponen al fuego para que se frían. Luego se le echa una taza de caldo, un vaso de vino blanco y se deja cocer. Cuando estén ya tiernas se sacan y se dejan enfriar cortándolas después en trozos.

Al servirse se colocan en una fuente redonda colocándole en el centro algunos espárragos de lata, alrededor las pechugas y se cubre con salsa de mayonesa espesa y algunas trufas a las que antes se les habrá dado un ligero hervor, junto con una cucharada de vino Jerez.

Pavo con trufas

Se limpia el pavo sin descuartizarlos. Se toma un kilo de lomo de puerco, un kilo de jamón, una latita de trufas, los huevos necesarios, polvo de nuez moscada, pimienta de castilla molida, un vaso de vino jerez y vinagre.

Se recoge la sangre, se forma con ella una tortilla se deja enfriar y se pone a salcochar ligeramente con trufas, junto con una parte de los recados molidos, vinagre y sal.

Se muele la carne de puerco junto con el jamón, se le pone una parte de los recados molidos, medio vasito de vino, vinagre, sal y se revuelve junto con 2 huevos para que se una la carne. Con esto se rellena el pavo procurando ponerle entremedio de la carne las trufas y los pedazos de la sangre. Se cosen las aberturas se amarran las patas y pone a cocer en una olla con suficiente agua, echándole

el resto de los recados molidos. Cuando se esté cociendo se baña la parte de arriba con el caldo procurando virarlo para que se cueza parejo. Cuando resuma se le quita una parte del caldo, y se pone a cocer a 2 fuegos hasta que se dore.

Dentro de caldo que se separó se deslíe un pedazo de pan francés y se pone a cocer a fuego lento con unas cucharadas de mantequilla. Procurando virarlo para que se cueza parejo. Cuando resuma se le quita una parte del caldo y se pone a cocer a dos fuegos hasta que se dore.

Dentro del caldo que se separó, se deslíe un pedazo de pan francés y se pone a cocer a fuego lento junto con unas cucharadas de mantequilla procurando moverlo continuamente hasta que espese. Esta salsa sirve para cordear el pavo.

Pato a la inglesa

Se limpian y corta en pedazos el pato y se fríe en manteca sazoniéndolo con sal. Después de bien frito se le añade una taza de caldo y se deja al fuego hasta que quede tierno. Cuando este cocido se saca de la cazuela y en el jugo y grasa que soltó se le echa una copita de vino Jerez, otra de coñac, cuatro cucharadas de salsa de mostaza y una cucharada de nata fresca bien batida y se deja cocer moviéndolo con una espátula de madera. Cuando este bien fino se le añade una cucharada de manteca y sin dejar que espese se levanta y se vierte esta salsa sobre el pato. Al servirse se coloca en un platón adornándolo con plumas de espárrago pasados ligeramente en manteca. Este guiso puede hacerse también con pollos.

Pato con aceitunas

Se limpia el pato y se pone a salcochar con sal durante cinco minutos. Luego se escurre y se pone a freír en manteca. Cuando este ya dorado se le agrega caldo, una ramita de perejil, media hoja de laurel, una zanahoria, dos dientes de ajo y un poquito de polvo de pimienta. Se deja cocer a fuego lento, volteándolo de vez en cuando. Cuando el pato este ya tierno se retira de la salsa, agregándole a esta un vaso de vino blanco y se deja hervir hasta que se reduzca a la mitad; después se cuela, se desengrasa un poco y se agrega una cucharada de harina tostada. Se corta en trozos el pato y se echa dentro de la salsa, añadiéndole aceitunas deshuesadas y se deja un poco más al fuego.

Patitos de mar adobados

Se salcochan los patitos y se les cambia el agua. Se muele pimienta de castilla, achiote, ajo, comino, orégano y pimienta de Tabasco; se deslíe la pasta en caldo de naranja agria o vinagre y se echan a los patitos. Se le da punto de sal y se deja en el fuego hasta que se resuma la salsa.

Patitos de mar guisados

Salcóchense los patos con sal, orégano y ajo. Sáquese y quítense los pellejos, cabezas y patas. Fríanse aceitunas enteras, alcaparras, almendras y cebollas chicas. Después de bien frito todo sáquese y muélase bien espeso. Deshágase la pasta que resulte en un poco de vinagre y aceite, póngase dentro de la manteca donde se frió el recado y añádanse los patitos dejándolos freír el tiempo necesario. Antes de servirlos se calientan añadiéndoles polvo de pan tostado.

Otro pato con aceitunas

Después de limpio el pato, se pasa en manteca y cuando este dorado se saca de la sartén para derretir en la manteca que haya quedado, tiras de tocino. Se deslíe después de harina y en cuanto tome color se le añade caldo y se sazona con sal, pimienta, laurel, tomillo y clavo. En esta salsa se pone a cocer el pato a fuego lento, dándole vueltas de vez en cuando. Momentos antes de retirarlo de la candela se añade una buena cantidad de aceitunas deshuesadas y enseguida se retiran para que estas no se cuezan demasiado.

Pato en nabos

Después de limpio el pavo y descuartizado se ponen a rehogar los trozos en manteca, junto con algunos nabos blancos; enseguida se retiran y en la manteca, se echa una cucharada de harina, se hace enrojecer se vuelve a poner el plato y los nabos unas hojas de perejil, pimienta y sal. Si los nabos estuviesen ya cocidos no deberán echarse hasta que el pato lo esté; déjese resumir un poco y servirse.

Pato guisado

Se pone a cocer el pato con pimienta, comino, ajos, canela, orégano y clavo; ya que esté cocido se saca y se fríe en manteca. Después de frito se le agregan cinco cebollas, enteras, dos dientes de ajo y algunos tomates cortados, un poco de vino Jerez; vinagre y sal. Se deja cocer a fuego manso.

Pato a la isleña

Se toman cien gramos de semillas de cilantro y cincuenta de ajonjolí, se tuestan, se muelen y se cuelean; se fríe todo con manteca hasta que esta salga por encima. Se fríe aparte tomates, ajos y chile verde, bien picado todo, y cuando ya esté frito se le añade la fritanga de cilantro y se le echa el caldo del pato que se habrá salcochado aparte; sal, pimienta, clavo canela y pan tostado en manteca, todo molido; se pone luego el pato y después que hierva se le añade aceite, vinagre, alcaparras, jamón en trocitos y cebollas cocidas. Se deja cocer hasta que se espese.

Patos a la española

Se limpian y despellejan los patos y se descuartizan; se fríen en manteca una o dos cabezas de ajo majadas. A medio freír los ajos, se echan los cuartos de pato. Luego que estén bien fritos se les pone el agua necesaria para acabarlos de cocer, añadiéndoles cebollas cortadas, pimientas, vinagre y clavo molido. Se dejan cocer hasta que queden en su salsa.

Patos en caldo

Se fríen en manteca, cebollas cortadas, perejil picado, dientes de ajo asado, se añaden ocho tomates asados y molidos y un poco de pimienta y clavo molido. Se echa el pato en trozos, jamón en tiras, vinagre y caldo de carne. Separadamente se deshacen dos yemas de huevo en un poco de caldo y se agregan al guiso. Se deja cocer hasta que el pato se suavice.

Menudos guisados

Se cortan los menudos de ave y se rehogan en manteca con cebolla, ajo y perejil. Cuando todo este dorado, se espolvorea con harina y cuando esta esté dorada, se le agrega caldo y se sazona con pimienta, sal, clavo, una hoja de laurel y tomillo. Cuando comience a hervir, se le añaden nabos y zanahorias, rehogadas anteriormente en manteca.

Palomas a la española

Se limpian las palomas, se sofríen en aceite y manteca y cuando estén doradas se le añaden dos dientes de ajo y se sazona con sal y pimienta. Cuando el guiso este a media cocción se le agrega un picadillo de hierbabuena, perejil y ajo y se deja cocer hasta que las palomas estén tiernas y la salsa haya espesado lo necesario. Se sirve rociándolas con zumo de limón.

Palomas en fricase

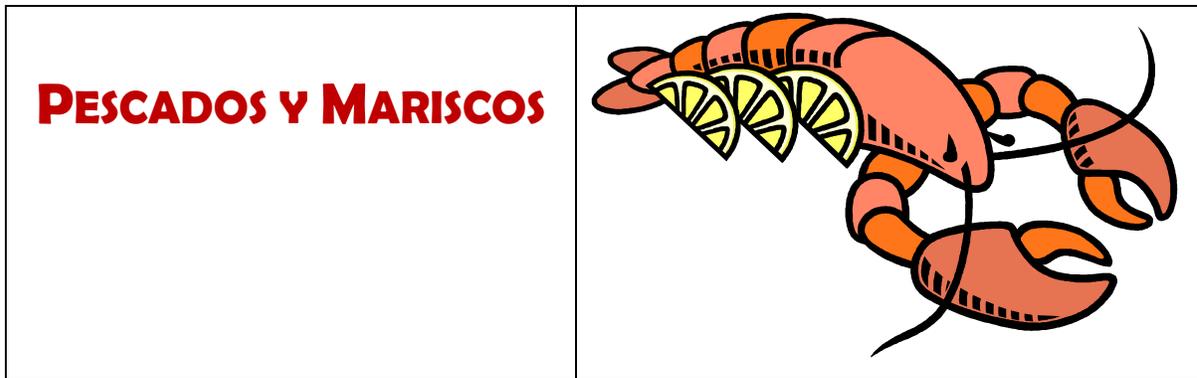
Prepárese un recado molido compuesto de un diente de ajo, un poco de pimienta negra y dos hojas de orégano. Úntense las palomas con este recado y fríanse. Después de fritas agréguese agua para acabarlas de cocer y cuando el agua se resuma, añádanse tomates, cebollas y chile verde, un poco de caldo de naranja agria y sal. Espésese la salsa con harina.

Palomas a la marengo

Después de cortadas las palomas se ponen a cocer en su jugo con sal, pimienta, aceite, una hoja de laurel, una pimienta y una latita de hongos o chicharos. Se dora aparte, en manteca, una cucharada de harina; ya que esté bien dorada se le añade un poco de caldo y un poco de vino Jerez. Se echan las palomas dentro de esta salsa y se deja hervir muy poco.

Palomas moriscas

Se pican ajos, cebollas, orégano, perejil y un poco de culantro verde, se muele ajonjolí y comino. Se fríen aparte unos dientes de ajo en suficiente manteca y a medio freír, se agrega canela. Orégano y perejil, todo molido. Se deshace con unas yemas de huevo, canela, azafrán, vino y vinagre y se echan las palomas.



PESCADOS

Pescado a la marinera

Después de limpiar el pescado, se cuece en una cazuela con agua, sal, zanahorias, papas y perejil. Al mismo tiempo se rehoga en una sartén con aceite, cebolla picada la que se espesa con una cucharadita de harina; y al dorar se moja con caldo del pescado en cantidad suficiente. Después se agrega a este caldo el pescado con las papas y la zanahoria, un picadillo de perejil, vinagre, sal y pimienta molida. Se deja hervir y se retira del fuego.

Cazón al fresco *pomodoro*

Se salcocha el cazón, cortado en trozos, con hojas de apazote y sal. Después de cocido, se saca y se limpia quitándole la piel. En un poco de caldo en que se salcochó el cazón, se disuelven una o dos latitas de pasta de tomate italiano "*Pomodoro*". Se pone a fuego añadiéndole cebolla y hojas de apazote, todo bien picado; luego se le echa manteca y aceita, se le ponen los trozos de cazón, se sazona con sal y se deja conservar durante algunos minutos.

Esmedregal Guisado

Después de cortado el pescado en postas, se lava ligeramente con agua y luego se deja remojado durante algunos minutos, en agua con sal jugo de limón; luego se saca y se lava ligeramente otra vez. Se asan unos tomates, se pelan, se despepitan y se muelen juntos con unas cebollas y chiles dulces también asados. Se deslíe todo esto en un poco de vinagre añadiéndole pimienta en polvo. Se pone al fuego un buen tanto de aceite y cuando ya esté caliente se le echan unos dientes de ajo, que se quitaran cuando ya estén bien dorados, retirando al aceite del fuego. Luego se van poniendo las postas del pescado en una cazuela, untándolas antes con la salsa preparada, y cuando ya esté puesto todo, se le echa el resto de la salsa, el aceite frito y una cucharadita de mantequilla y se pone a cocer a fuego lento, bien tapada la cazuela, hasta que quede en su salsa.

Pescado a la minuta

Se toma los trozos de pescado sin espinas, se majan un poco, se salan y se dejan escurrir tres o cuatro horas. Una hora antes de prepararlo, se ponen las postas en zumo de limón y orégano en polvo. Se baten huevos con polvo de galleta procurando que no cuaje; se revuelcan las postas de pescado en esta salsa y se fríen en aceite y manteca.

Sierra a la Porteña

Se pica una cantidad regular de hojas de cebolla y unas ramas de perejil; se fríe esto en manteca con unos dientes de ajo y se muele todo junto con un pedazo de pan frito. Se vuelve a freír todo esto en manteca y aceite, más aceite que manteca, se le agrega un polvo de pimienta. Cuando esté bien frío, se le echa un poco de agua y se echa el pescado que debe estar frito antes en aceite. Se deja cocer hasta que quede en una salsa mantecosa.

Pescado frito.

Después de cortado en rodajas el pescado, se lava con agua y con naranja, se secan las postas, se espolvorean con harina, luego se mojan en huevo batido, se revuelcan en polvo de galletas y se fríen en manteca bien caliente.

Mac-cum de Mero.

Se corta el mero en postas y se lava con agua y limón. Se muele un recado compuesto de achiote, orégano, ajos, perejil, comino, clavo, pimienta y este recado se deslíe en un poco de vinagre.

Se cortan bastantes tomates, cebolla, chile dulce y algunos dientes de ajo y perejil y se hace con todo una fritanga. Se toma una olla honda bien seca, se pone una capa de las postas del mero, sobre esta capa se pone una de la fritanga y se moja con el recado desleído. Se le ponen unas ramitas de perejil y un poco de aceite; se siguen formando capas iguales hasta que al mismo tiempo se gasten formando capas iguales hasta que al mismo tiempo se gasten el pescado, la fritanga y el recado desleído. Después se pone a cocer a fuego vivo, sin moverlo y sin destaparlo hasta que se cueza bien. El caldo o salsa de este plato lo forma el jugo del pescado.

Robalos con chicharos y ostiones.

Se pone bastante aceite en una cazuela y se echa en él algunos tomates asados y pelados, chile dulce y cebollas rebanadas. Encima de todo esto se coloca el pescado y encima del pescado otra capa de tomates, cebollas y chile dulce; se le añade más aceite, sal, pimienta y orégano, todo en polvo. Poco antes levantarlo del fuego, se le ponen chicharos y ostiones con sus correspondientes caldos.

Rubias en salsa de harina

Después de pintar las rubias se fríen, se fríen aparte ajos picados, tomates, cebollas y perejil, en esto se echa un poco de harina y luego que esta esté bien dorada se le echa aceite y agua. Ya que esté medio espesa la salsa se ponen las rubias dentro y se deja todo un rato al fuego.

Pámpano asado

Después de limpio el pámpano se abre en lonjas (unas cortaduras a lo ancho) y entre estas se pone ajo molido y perejil picado, se unta de aceite con una pluma y se aza en la parrilla. Se pican cebollas, perejil y se fríe con aceite en una cazuela poniendo también el pámpano para darle una ligera freída. Se sirve, si se quiere con ensalada de remolacha.

Pescado al vino

Póngase a la sartén un poco de manteca, un vaso de vino, ajos, perejil, un poco de pan remojado y machacado, sal y pimienta; después del primer hervor añádase el pescado previamente asado frito. Désele unos hervores sírvase con su salsa.

Huachinango guisado

Se limpia, lava y se corta en rodajas el huachinango. Póngase en una cazuela con aceite y ajos donde se rehogará, pero sin freírse mucho. Después se le añade una salsa hecha de ajos, perejil y pan, frito todo un par de yemas bien batidas y dos docenas de avellanas majadas. Aclárese la salsa con agua

fría, procurando que no quede muy clara, viértase sobre el huachinango dejándolo hervir durante diez a doce minutos. Al servirse se3 añade el zumo de un limón o una cucharada de vinagre.

Mero a la española

Pártase en trozos el mero sálese. En una cazuela se pone 60 gramos de aceite fino, se fríen cebollas picadas, ajos y un polvo de pimienta; añádase una cucharada de harina y déjese donar, luego un poco de caldo, tres clavos molidos, unas gotas de vinagre y los trozos del mero. Déjese cocer todo a buen fuego, sazonándose con sal, exprímase medio limón y sírvase.

Pámpano en caldillo

Después de bien limpio el pescado, se remoja un rato en jugo de limón, después se seca con un paño, se revuelca en harina y se fríe en manteca o aceite. Se asan seis o siete tomates, se muelen con dos dientes de ajo, un poco de pimienta y sal, después se cuelan en un colador de alambre y eso se fríe el mismo aceite en que se frió el pescado, con rebanadas de cebolla y perejil picado; se le echa un poco de agua y se le deja dar el primer hervor; entonces se le pone dentro el pescado y se deja cocer bien; se espesa la salsa con una rebanada de pan francés frito y molido.

Robalo guisado

Se encama el pescado y se corta en tiras a lo largo, luego se rebana chico y se le exprime limón, se le pone sal y polvo de pimienta. Se deshace harina en un poco de leche, para que quede espesa y se le pone perejil picado; después se secan las rebanadas del pescado con un paño, se va remojando en la harina y se fríen en aceite; se pica bastante perejil, cebolla, tomate, chile dulce y se fríe el aceite. Cuando este a medio freír se va echando las rebanadas del pescado ya fritas, se dejan un rato y se retiran del fuego.

Cazón de tomates

Se cuece el cazón con agua de sal: cuando de dos hervores se saca, se le quita el pellejo y se corta en pedazos chicos. Se cortan bastantes cebollas, tomates, apazote y chile verde. Se pone en una sartén al fuego bastante manteca, ya bien caliente esta, se echan los tomates, la cebolla. El apazote, el chile verde y el cazón, se le pone su punto de sal, se le echa un poco de jugo de naranja agria y si se quiere un chile habanero entero; se tapa y se deja cocer.

Pescado guisado

Después de bien lavado el pescado con limón y sal, se pone en una cazuela con rebanadas de tomate, cebolla y el siguiente recado}: se muele achiote, orégano, tres dientes de ajo, un clavo, comino, un poco de pimienta de Castilla; este recado se disuelve entre vinagre y se le echa al pescado, cubriéndolo todo con bastante perejil y aceite. Se pone a fuego manso hasta que esté bien cocido.

Robalo empapelado

Después de limpio el róbalo se saja; se muele una cabeza de clavo, pimienta y cominos; se deshace en vinagre y se le unta pescado. Se cortan en pedazos pequeños chile dulce, cebollas, perejil y tomates; todo esto se fríe muy bien. Se tuestan uno o dos panes franceses y se muelen. Se unta de manteca un papel se pone parte de la fritanga, una capa de polvo de pan y luego el pescado, después el resto de la fritanga y otra capa de pan; se le pone aceite suficiente para mojar dicho polvo, se envuelve y se pone en la parrilla a fuego lento por espacio de media hora.

Pescado a la francesa

Se salcocha el pescado bien condimentado y se le hace una salsa del modo siguiente: En un poco de caldo del mismo pescado se pone un tanto de leche, un poco de harina y mantequilla. Se pone al

fuego y se bate y cuando esté espesa, se levanta y se le echa al pescado. Se adorna el plato con lechugas, alcaparras y aceitunas.

Croquetas de pescado

Para este plato sirve cualquier pescado. Se toma la carne se pica muy bien, se espolvorea con sal y pimienta molida, se agrega un huevo, una cucharada de harina y un poco de leche, revuelve muy bien y se forman las croquetas; se fríen en manteca muy caliente mojándolas antes en un huevo batido revolcando en polvo de pan o de galletas, hasta que queden bien doradas. Se sirven con ramitas de perejil y rebanadas de limón.

Mojarras en vino

Se prepara un picadillo abundante de cebollas, ajo, perejil, hierba buena fresca, laurel y orégano en polvo. Parte de este picadillo se coloca en el fondo de la cazuela, encima se colocan las mojarras bien limpias y se cubren con otra capa del mismo picadillo; se espolvorean de sal, se le echa vino blanco y aceite en cantidad suficiente, reduciendo el jugo a una salsa.

Huachinango la veracruzana

Una vez limpio entero o en pedazos, se sazona con sal y zumo de limón, se pone en una cazuela y se cubre con una salsa preparada de manera siguiente: se fríen bastantes tomates molidos, clavo, cominos, pimienta y orégano molido también; una vez frito se agregan aceitunas, unas hojitas de perejil y chiles enteros. Se deja en el fuego hasta que el pescado esté cocido.

Cherna a la habanera

Se limpia y se corta en rodajas, se adoba con zumo de naranja agria, aceite, sal y pimienta en polvo y cuando esté bien empapada se asa en la parrilla untándola con el adobo, después se coloca en un platón y se le echa encima una salsa de tomate, cebolla y ajos picados fritos en aceite y se adorna con alcaparras.

Pescado regio

Después de limpio el pescado se adoba con el siguiente recado: orégano, comino, pimienta y dientes de ajo, todo bien molido, se deslíe en vinagre con un poco de sal. Se unta una lata con manteca, se echa el resto del adobo, se pone el pescado se le añaden por encima chile dulce, cebollas rebanadas y ajos picados, unas ramas de perejil, todo crudo, un poco de mantequilla, un chorrito de aceite, papas cocidas en rebanadas y polvo de pan. Se cuece a dos fuegos.

Pan de cazón

Se salcocha el cazón con orégano, apazote, ajo y sal. Se fríen tomates, apazote y cebolla, se echa dentro de la fritanga cazón desmenuzado un poco de agua en que se coció, un poco de caldo de naranja agria y un chile habanero enterrado y machacado. Ya que esté todo cocido, se procede a preparar el pan poniendo en una tortilla un poco de cazón y un poco de frijoles, se tapa con otra tortilla y se le pone encima un poco de la salsa.

Cazón guisado

Se salcocha el cazón con apazote y sal, se despelleja, se lava y se parte en pedazos con la mano. Se fríen tomates, apazote y chile verde, se agrega un poco de agua con salcocho, se pone el cazón y se deja al fuego hasta que se reduzca la salsa.

Pescado en chile de color

Se remoja en agua caliente un chile de Veracruz, bien desvenado mudándole dos veces el agua; se muele muy bien, se deshace y se cuele; se fríe una cebolla en cuartos ya que esté dorada se echa el chile y el pescado cortando en postas; se muele clavo, pimienta, dos dientes de ajo y canela, se

deshace en un poco de vinagre y se le hecha poniéndole también sal. Se deja hervir un rato. Se toman dos chiles más de Veracruz se desvenan y se tuestan; luego se muelen muy espeso, y se echa al pescado, lo mismo que unos pedazos de zanahorias, alcaparras, y un polvo de orégano. Se deja un rato al fuego y se retira; al mismo tiempo de retirarlo se le echa un poco de aceite.

Robalo “Graten”

Se escasa el robalo y se corta enturas a lo largo, se arrolla y se amarran con hilo. Se dora en buen aceite español unos dientes de ajo, luego se sacan y se ponen a freír los arrolladitos y después que estén fritos se sacan y en el mismo aceite se fríe una lata de salsa de tomate, cuatro o seis cebollas blancas cortadas en ruedas, perejil picado, una lata de ostiones, dos chiles dulces una lata de camarones y una de chicharos: a los arrolladitos del pescado se les quita el hilo, se echan dentro de la fritanga, se dejan freír bien y se dejan dentro del fuego. Al servirse a la mesa se pone polvo de pan.

Pescado entomatado

Se fríen las pastas después de lavadas con limón y sal. Se ponen bastantes tomates asados, pelados y molidos, perejil picado ajos asados y cebollas. Esta salsa se echa encima de las postas al servir las.

Pescado al horno

Bien limpio el pescado se coloca en una tartera sobre una capa de tomates, cebollas y ajos picados y unas hojas de laurel; se cubre el pescado con otra capa del mismo picado, se espolvorea con sal y pimienta, se le echa el sumo de dos limones, se agrega aceite y se pone al horno dejándolo en él, hasta que esta capa superior este doradas. Se sirve la misma tartera en que se cocinó.

Pámpano salado

Se desala bien el pámpano. Aparte se deshace y cuela harina en proporción al pescado. Se muelen dos cabezas de ajos enterrados y dos cebollas fritas, se añade vinagre y pimienta en polvo y se echa dentro de la harina justamente con el pescado y se deja conservar. Se sirve con papas cocidas encima.

Bagres (“box-cay”) guisados.

Una vez limpios se les exprimen unos limones; un momento después se lavan, se secan con un paño y se fríen en manteca. Se muelen tomates asados, dientes de ajo y perejil verde; todo esto se fríe con unas cebollinas enteras. Cuando este bien frito se añade agua, clavo y pimienta en polvo y un poco de aceite. Luego se echa el pescado y unos chiles en vinagre y se deja cocer hasta que el caldo esté espeso.

Pámpano en perejil

Se limpia el pámpano, se corta en postas y se fríe en aceite, se muelen bastantes hojas de perejil con un chile dulce y una cebolla hasta que esté bien espeso, se fríe en el mismo aceite en que se frió el pescado y luego de bien frito se retira. Se sirve en un platón con la salsa encima bien caliente.

Pescado a la vinagreta

Se pica muy menudamente bastantes hojas de cebollina chile dulce verde, cebolla blanca y tomates verdes, se le añaden chicharos y la corteza de un limón, bien picada. En una salsera se remoja todo esto en suficiente vinagre, aceite, polvo de pimienta y sal., y se deja así por espacio de una hora. Luego se salcocha y se fríe el pescado y se pone en un platón, adornado con lechugas, y encima se le echa la salsa.

Cherna rebosada

Se corta la cherna en rebanadas delgadas y se majan estas suavemente. Se muelen aceitunas, alcaparras y algunas pimientas con esto se untan las postas poniéndoles un punto de sal y se dejan reposar. Se baten los huevos, primero las claras agregándoles después las yemas. Se pasan las postas en polvo de harina se mojan en el huevo batido y se fríen. Se sirven con rebanadas de limón verde y ramitas de perejil.

Pescado en aceite

Se corta en postas el pescado y se lava ligeramente. Se cortan tomates, cebollas, chile dulce y una cabeza de ajo enterrado, se agregan dos chiles xcatikes enteros y unas hojas de perejil y se pone todo a freír en aceite; cuando todo esté medio cocido se saca en un plato: en el aceite en que esto se coció se echa un poco de pimienta y las postas del pescado, las que se rocían con un poco de vinagre y sal. Ya que hiervan de un lado se vuelven del otro; luego se le agrega un polvo de pan salado, después se le echa todo lo que se frió antes, se tapa y se deja a fuego manso. Al servirlo se le ponen encima unas ramitas de perejil.

Pescado tapado

Se fríen cebollas, tomates pelados y dientes de ajo. Se muele pimienta, comino y orégano, se deslíe este recado en vinagre y se pone en una cazuela con un poco de manteca, poniendo al mismo tiempo el pescado ya lavado con limón y sal, y la fritanga; se cubre todo con perejil y se cuece con tapadera a dos fuegos.

Pescado en mantequilla

Se salcocha el pescado en agua con sal. Se bate una yema de huevo con un poco de jugo de naranja agria: luego que esté bien batida se le agregan dos o tres cucharadas de mantequilla derretida y se mezcla muy bien. Se saca el pescado del agua en que se coció, se le echa el huevo y mantequilla encima, más unas hojas de perejil y se pone un rato al fuego.

Pescado en ajonjolí

Se pican tomates verdes y colorados, chile dulce y ajo muy menudo y todo se fríe bien. Se muele un poco de ajonjolí, dos o tres sencillas el en culantro y dos rebanadas de pan francés frito, se deshace esto en un poco de agua en que se coció el pescado y se echa dentro de la fritanga, agregándole canela y ajo molido. Se limpia el pescado, se cuece ligeramente en agua con sal y un chorrito de vinagre, luego se fríe en aceite y ya que esté dorado se pone dentro de la fritanga y se deja cocer un rato.

Rubias rellenas

Se limpian y se abren a lo largo quitándoles los huesos. En una cazuela se salcochan con suficiente agua, chicharos, papas y colas de cangrejos y se sazona con sal. Con las papas se forma un puré y se mezcla a la carne de cangrejo junto con los chicharos y un huevo duro picado. Con esto se rellenan las rubias tapándoles los extremos con miga de pan para que no se pierda el embutido. Después se revuelcan en harina y se fríen en aceite o manteca. En la misma grasa se fie una cucharada de harina agregándole luego una taza de agua, un vaso de vino blanco, unas almendras tostadas y machacadas, polvo de pimienta, unas ramitas de perejil, unos dientes de ajo. Al servirse se le pone encima la salsa.

Huachinango a la bordelesa

Se escoge un huachinango que pese 2 kilos, se limpia y entero se pone a hervir con hojas de orégano, laurel y tomillo durante un cuarto de hora. Cuando se enfríe se levanta la piel o pellejo con mucho cuidado y se separa la carne del espinazo, dejándole entera la cabeza y la cola. Luego se

desmenuza la carne le agrega un pedazo de pan francés remojado antes en leche, 2 huevos crudos batidos, polvo de pimienta, perejil picado y se revuelve muy bien. Seguido se vuelve a formar el pescado sobre el espinazo dándole de nuevo la forma, se le vuelven a colocar encima los pellejos y se mete al horno durante 15 minutos. Luego se coge una lata de crema Nestlé o leche y se mezcla con polvo de queso Kraff y se baña en pescado con esta crema.

Robalo a la española

Se limpia el pescado, se coloca en un platón refractario, se cubre en aceite, limón, sal, perejil, cebolla, nuez moscada y pimienta y se mete al horno durante 40 minutos. Se prepara la salsa siguiente: se muelen pimientas y se deshacen dentro del juego de naranja dulce; se baten 2 huevos, se agrega al pescado y se vuelve a poner al horno hasta que se cueza. Al servirlo se adorna con hojas de lechiga rebanadas de naranja y tiras de pimientos morrones.

Pejerrey en escabeche

Se pone en una cazuela agua suficiente como para cubrir el pescado junto con pimienta en grano, hojas de laurel, sal, un poquito de pimentón, unas hojitas de tomillo, cebollas cortadas muy menudas, una ramita de perejil, zanahorias cortadas en rodajas, dos dientes de ajo, tres cucharadas de aceite y vinagre. Se tapa y se deja hervir una media hora, luego se le echan los filetes de pejerrey, y se deja cocinar a fuego lento. Momentos antes de servirse se le agregan unas rebanadas de limón.

ensalada de legumbres.

Robalo en salsa de leche

Después de limpio el róbalo, se lava y se le quita la espina del centro; se unta de limón y sal y se deja remojado durante una hora.

Luego se saca y se unta por dentro y por fuera con mantequilla, queso rallado y polvo de galleta de soda y se pone al horno. Seguido se prepara una salsa con medio litro de leche, una cucharada de mantequilla, tres cucharadas de maicena, perejil picado, cebolla blanca picada, un poco de nuez moscada rayada, y una lata de camarones, y se deja hervir hasta que espese. Al servirse se vierte encima la salsa al pescado.

Pámpano estilo jarocho

Se limpia el pámpano y se unta de sal. Se pican bastantes cebollas, ajo, perejil y chiles verdes. Se toma un platón refractario se unta de aceite y se coloca encima el pámpano y encima de este se le pone el picadillo de la cebolla, etc., agregándole polvo de pimienta, jugo de naranja agria, unas cucharadas de aceite y polvo de pan, y se pone a hornear a fuego lento.

Mero poc-chuc

Se parte por la mitad, se limpia y se le unta el siguiente recado. Se muele pimienta de castilla y de Tabasco, unas hojas de orégano tostado, dientes de ajo, un poco de comino y sal; se deslíe dentro de jugo de naranja agria; se deja remojado durante diez minutos. Luego se envuelven en un papel en mantecado y se asa a la parrilla.

Al servirse se le pone encima el salpicón compuesto de cebollas, chiles picantes y hojas de cilantro, todo picado muy menudo y se remoja en jugo de naranja agria. Este guiso puede hacerse con pámpano o cualquier otro pescado.

Pescado en salsa de alcaparras

Después de limpio el pescado se envuelve en un pedazo de tela y se coloca en una sartén junto con pickles picados muy fino, unas ramitas de apio, rebanadas de cebolla, un limón en rodajas, sal y

pimienta al gusto. Se cubre con agua hirviendo y se deja cocer a fuego lento durante media hora. Luego se saca con cuidado de la tela y se pone en un platón caliente. Aparte se prepara la salsa con cuarta taza de mantequilla, dos cucharadas de aceite de olivo, una ramita de perejil picado, una cucharada de jugo de limón y dos cucharadas de vinagre de alcaparras. Al servirse se le vierte encima esta salsa. Se sirve caliente.

Pescado Gratín

Para kilo y medio de huachinango, cinco cucharadas de aceite, 2 limones, cuatro dientes grandes de ajo, sal y pimienta al gusto. Se lavan los filetes del huachinango y se colocan en un platón refractario poniéndole el aceite, el jugo de los limones, ajo, sal y polvo de pimienta y se mete al horno durante 25 minutos. Se prepara una salsa compuesta de 75 gramos de mantequilla, 300 gramos de harina, medio litro de leche, 4 yemas de huevo, limón, sal, pimienta y queso rallado. Cuando este cocido se le pone la mitad de la salsa y se vuelve a meter al horno unos diez minutos. La salsa se prepara de la siguiente manera; se derrite la mantequilla y se le agrega la harina y antes de que se dore se le echa la leche hirviendo y se mueve muy bien; cuando esté espesa, se separa del fuego y ya que esté fría se le agregan las yemas y se vuelve a poner a cocer. Cuando empiece a hervir se retira y se le agrega un poco de sal y pimienta. Al servirse se le pone encima el resto de la salsa.

Esmedregal relleno

Se limpia el pescado quitándole la espina del centro, se unta de limón y sal y se deja remojado un rato. Luego se saca, se unta de limón y sal y se deja remojado un rato. Luego se saca, se unta de mantequilla rellena de ostiones y camarones fritos, tomates, chiles dulces, cebollas, todo cortado en pedazos y su punto de sal. Se amarran los extremos para que no se salga el relleno, se unta por detrás con mantequilla y se pone a hornear. Se sirve adornado el platón con hojas de lechuga picaditas y ramitas de perejil.

MARISCOS

Chirmole de cangrejos

Después de escarbadada la carne de los cangrejos, se fríe con un poco de chile quemado que no porque; se muelen ajos, achiote, un poco de pimienta de Castilla, se deslíe esto en un poco de agua se cuele y se pone un poco a la carne de los cangrejos, agregándoles unos tomates partidos, hojas de apazote y sal; después de bien frito todo esto, se rellenan los carapachos y se tapan con una masa formada con harina y manteca. Luego se prepara el chirmole de la manera siguiente: se deslíe en agua, chile quemado y molido que pique muy poco y se cuele en la olla honda; se le agrega manteca suficiente, hojas de apazote, tomates partidos, enteros y sal; cuando estén estos cocidos se sacan para adornar el platón. Luego se echan los cangrejos rellenos y se dejan hervir; si el caldo resultase claro se agrega un poco de achiote. Cuando se esté terminando y antes de levantar la olla del fuego, se espesa el caldo con un poco de levadura de harina o de masa colada. Al servirse se adorna el platón con los tomates enteros.

Cangrejos rellenos

Después de cocido se quiebran, menos los carapachos y se les saca toda la carne. Se pone en un sartén bastante manteca cuando este hirviendo se le echa un poco de recado molido y desleído en un poco de agua; enseguida se echan cebollas, tomates, ajos y chile dulce, todo esto cortado, luego el cangrejo bien espulgado y desmenuzado, sal y vinagre, un poco de achiote para dar color,

aceitunas, alcaparras y pasas. Se revuelve todo muy bien y se hace cocer con suficiente manteca hasta que se consuma. Se lavan bien los carapachos y se rellenan con lo anterior y pedazos del huevo duro, luego se tapan con huevo batido; se fríen en una sartén, se les pone una salsa que se prepara remojando en agua un pedazo de pan francés, luego se muele y se deslíe; se fríen cebollas, chile dulce, tomates, pastas, alcaparras y aceitunas, se le echa el pan francés y se le pone un poco de azafrán para darle color.

Cangrejos en ensalada

Se cuecen los cangrejos, luego se quiebran y se les saca la carne procurando que salga entera. Se toma vinagre que no esté fuerte y se destrozán dentro tres o cuatro yemas de huevo cocido, poniéndoles sal. Se cortan en pedazos algunas papas y remolachas cocidas, se pican las claras de los huevos y se revuelcan con la carne del cangrejo poniéndole el vinagre con las yemas desleídas, aceite, una lata de chicharos y otra de punta de espárragos; añada un polvo de pimienta y sírvase adornado con lechugas, rebanadas de papas y remolachas cocidas.

Cangrejos en mantequilla

Tómese una docena de cangrejos pequeños, pónganse a hervir y después de bien cocidos, levántense del fuego y déjense enfriar. Sepárese la carne de los brazos y píquese muy menudo, se añaden cuatro galletas de soda pulverizadas, media tacita de mantequilla derretida, mostaza, polvo de pimienta y sal, se le echa suficiente aceite y se revuelve muy bien. Se lavan bien las conchas y estando bien secas, se rellenan con la carne poniendo sobre cada una un poco de mantequilla fría. Se ponen las conchas a hornear hasta que queden doradas, se sirven calientes y adornados con ramitas de perejil.

Cangrejos guisados

Póngase en una cacerola un poco de manteca, perejil, tomillo, laurel, cebolla picada, zanahoria en ruedas, pimienta, sal y vino blanco, cuanto se necesite, o bien agua y vinagre. Dehese hervir todo esto por algunos minutos; retírese luego la cacerola del fuego añádase la carne de los cangrejos ya cocidos y vuélvase a la hornilla, donde se cocerán 10 o 20 minutos.

OSTIONES

Ostiones madrileños

En una sartén se ponen al fuego dos onzas de mantequilla por cada lata de ostión; cuando este quemada, se añaden un tanto de aceite y ya que esté muy caliente, se fríen en esta mezcla bastantes tomates, cebollas y perejil picado menudamente, alcaparras y aceitunas; cuando todo esté frito, se echan los ostiones y un poco de sal. Se deja a fuego manso hasta que espese.

Ostiones a la parrilla

Se cogen los ostiones más grandes, se cubren con una salsa formada con mantequilla, amasada con perejil y especias; se ponen a la parrilla ay cuando estén cocidos se sirven calientes y adornados con rodajas de limón y ramitas de perejil.

Ostiones asados

Se toman unos ostiones hermosos, se secan con un paño, se espolvorean con pimienta y sal y se asan en un asador de alambre bien caliente, volteándolos frecuentemente, antes de asarlos se

pueden también mojar en mantequilla o aceite revolcándolos en polvo de pan. Se sirven en plato caliente.

Ostiones al horno

Se escurren los ostiones; se unta bien de mantequilla el fondo de una cazuela un poco honda y se pone una capa de galletas molidas, luego una capa de ostiones salpicados de pimienta en polvo, sal y gotas de mantequilla y se humedece con un poco de jugo de los ostiones mezclado con leche. Luego se siguen poniendo capas en la misma forma hasta que la cazuela se llene. Se bate un huevo con un poco de leche y se le echa encima poniéndole también unas gotas de mantequilla; se tapa y se hornea por media hora; luego se le quita la tapa y se dora por encima antes de servirlos.

Ostiones en ensalada

Se escogen grandes, se hierven ligeramente en su propia concha y antes de que se cuezan se retiran del fuego. Ya freídos, se sacan los ostiones escurriéndoles el jugo, luego se cortan en pedazos pequeños y se mezclan con hojas muy tiernas de la lechuga, las cuales no deben ser cortadas sino quebradas con los dedos. Luego se prepara lo siguiente; se toma un hubo por cada docena de ostiones, se salcocha, se separan las yemas de las claras, se pican estas últimas y se añaden a los ostiones. Se ponen las yemas en un plato hondo, se añaden yemas crudas en la proporción de una por cada seis yemas cocidas y con una cuchara se machacan todas juntas, echándoles poco a poco aceite bueno francés, hasta que se obtenga una cantidad suficiente, todo bien mezclado: se le añade mostaza, pimienta en polvo, jugo de limón y sal, se echa esta preparación sobre los ostiones y lechugas y se sirve en platón guarnecido de lechugas, procurando cubrir por encima los ostiones con parte de preparación que se habrá dejado para el efecto.

Ostiones fritos

Se toman ostiones grandes, se lavan, se escurren, se revuelcan en harina y pone a freír en una cazuela con suficiente manteca y mantequilla bien caliente, dorándolos de ambos lados. Se sirven con ruedas de limón.

Croquetas de langosta

Desmenúcese la carne de la langosta cocida; derrítanse cuatro cucharadas de mantequilla y un poco de harina; mezclándolo muy bien; añádase una taza de caldo de pescado o de leche; muévase hasta que hierva y cuézase por diez minutos. Fuera del fuego se añade la langosta, perejil picado, las yemas de los huevos, sal y pimienta; póngase en un platón y hasta que se enfríe se forman las croquetas, se rebozan con claras de huevo batido y se hornea o se fríen en manteca.

LANGOSTA

Langosta a la americana

Después de hervida se le quita la cascara y se corta la carne en rodajas; fríase en aceite, ajo, tomates, cebollas y pimienta cuando esté frito, añádase la langosta y dese un par de vueltas al fuego echando un poco de zumo de limón y vino.

Langosta al natural

Póngase la langosta entera a cocer, quítese la cascara partiendo la carne en rodajas y sírvase con salsa mayonesa o picante.

Langosta en fritura

Se pica muy bien la carne de la langosta, se sazona con sal, pimienta y especias; se ponen dos cucharaditas de aceite bueno en una cazuela, mezclado con una cucharada de harina, se añade la langosta y por último un poco de perejil picado, echándole un poco de buen caldo: luego las levanta del fuego y se revuelven dentro dos yemas de huevo, se sacan y se extienden; cuando esté frío se cortan rebanadas, se mojan estas en huevo batido y polvo de pan tostado, se dejan así una hora, luego se repite la misma operación y se fríen hasta dorarlas. Se sirven con perejil frito.

Langosta guisada

Se golpea muy bien se corta en pedazos, se cuece con agua hirviendo y sal. Se fríen bastantes tomates, chile dulce, cebollas, ajo, un poco de recado y perejil; cuando esté frito, se echa la langosta. Luego se le pone pan francés desleído en un poco de agua se deja hasta que se consuma.

Langosta en vino

En una sartén se echa un cuarto litro de aceite fino, se hace calentar hasta que hierva; se corta la langosta en rebanadas y se echa en la sartén. Échesele sal, laurel, tomillo y una hoja de pimienta de Tabasco. Muévase hasta que se cuezan los trozos haciéndolo vivamente para que no domine la humedad de la langosta. Se tendrán ya preparados bastantes tomates despepitados y cortados en pedacitos, unas ramitas de perejil, un puñado de pimienta, un poco de ajo y algunas cebollas machacadas. Échese todo esto a la langosta y déjese hasta que el jugo se reduzca bastante; agréguese una copita de coñac y avívese el fuego para que la langosta tome color; al cabo de dos o tres minutos añádase media botella de vino blanco: déjese que la salsa se reduzca hasta la mitad y añádase una cucharada de caldo espeso y déjese cocer un rato más. Sírvese con jugo de limón.

Camaronés guisados

Para una lata, se salcocha una cuarta de tomates, se machacan y se cuelan; se cortan cebollas, chile dulce, ajos asados y perejil, se fríe todo, luego se agregan los camarones y se deja a fuego manso, sazonándolo con sal y vinagre.

Camaronés alcaparrados

Se muelen bastantes tomates y se fríen con cebollas, chile dulce, chile xcat-ic, alcaparras y un poco de perejil; se agregan chayotes, plátano, papas, calabacitas tiernas todo salcochado y cortado en pedazos poniendo al mismo tiempo los camarones, comino, ajo asado, un poco de achiote, manteca y sal.

Camaronés en chirmole

Se remojan y pelan los camarones con mucho cuidado, se muelen algunos chiles quemados, pimienta de castilla, dos de tabasco, dos dientes de ajo y un clavo. Se ponen a cocer los camarones en agua con sal, añadiendo tomates cortados, hojas de apazote, el chile molido colado y un poco de manteca. Se deja cocer se espesa el caldo con "masa" o con harina.

Camaronés en ajiaco

Se ponen los camarones, ya pelados, al fuego con agua y sal. Poniendo al mismo tiempo calabacitas, plátano blanco, papas, chayote, tomates y cebollas, todo cortado y un chile xcat-ic entero. Cuando este hirviendo se agrega arroz lavado y remojado algunas horas antes, pimienta molida, azafrán, ajo y un poco de manteca. Se deja cocer hasta que casi se resuma el caldo y se sazona con sangre y sal.

Ensalada de camarones

Se pelan y se les da un ligero hervor junto con una cucharada de vinagre, pimienta de castilla en polvo, polvo de orégano, una cabeza de ajo enterrado, comino y sal.

Aparte se pican muy menudos tomates, chiles dulces, chile xcat-ic, hojas de cebolla verde, perejil y hojas de lechuga. Todo esto se mezcla con los camarones en frío, añadiéndole una lata de chícharos, papas salcochadas y cortadas en cuadritos y unas cucharas de aceite de olivo. Después se coloca en un molde y se pone a helar.

CALAMARES Y OTROS

Calamares a la marinera

Fríase en bastante aceite, ajos en ruedas y agréguese los calamares cortados en pedazos o si se quiere en su tinta. Sofríanse bien y añádase un poco de pimiento, orégano y vinagre en proporción; déjese cocer hasta que estén suaves y la salsa se reduzca.

Calamares salteados

Se limpian y se secan en un paño calamares tiernos. Se cortan en rodajas y se fríen a fuego vivo con un poco de ajo y perejil muy picado; se les agrega un poco de vino blanco, sal, nuez moscada, tomates y pimienta molida y se deja cocer. Se sirven con rebanadas de pan frito.

Calamares rebozados

Se cortan en tiras los calamares si son grandes y se ponen en adobo de aceite, zumo de limón, sal y pimienta. Se dejan dos o tres horas en este adobo y luego se sacan, se enjuagan, se pasan por huevos batidos y harina y se fríen con manteca o aceite bien caliente.

Calamares al natural

Después de bien lavados se envuelven en una masa de harina, huevo, pimienta, sal y zumo de limón; se fríen con aceite o manteca y una vez fritos se añade una salsa compuesta de miga de pan rallado, huevo batido, sal, nuez moscada, unos hilos de azafrán, vinagre y zumo de limón. Dejase cocer un rato.

Calamares rellenos

Se escogen de buen tamaño, se separa la cabeza de la bolsa y se les quita la tinta, pasándolos por muchas aguas. Las cabezas con sus tentáculos se pican con buen lomo de cerdo, perejil, hierbas finas, sal, pimienta y canela en polvo. Relléense las fundas con este picadillo y ciérrense con pan rallado las bocas, huevo batido y pan rallado segunda vez. Úntense con manteca de cerdo y hornéese o cuézanse en una cazuela de dos fuegos.

Caracoles a la francesa

Después de preparados y cocidos los caracoles se escurren y ponen en una cazuela con manteca, perejil, dos dientes de ajo, clavo, sal, tomillo, laurel y una cuchara de harina. Se mezcla todo esto y se espesa con yema de huevo. Al servirlos se les agrega zumo de limón.

Caracoles de MADEP

Se sacan de su concha rompiéndolos así en fresco; se destripan y se lavan con limón; luego se relajan y se machacan muy bien procurando que no se despedacen. Se muele pimienta de castilla, ajo orégano, comino, canela, clavo, se deslíe esto en vinagre fuerte y se remojan los caracoles. Se cortan tomates, chiles dulces, cebollas y chiles "xcatickes". Se salcochan los caracoles y cuando estén cocidos se les ponen los recados y aceite o manteca al gusto. Se deja conservar hasta que se forme la salsa.

Caracoles en salsa

Después de preparados y cocidos los caracoles, como se explica en la receta anterior, se ponen a freír con tomates, un ajo crudo, un poco de pimienta y comino, agregándoles pulpa raspada de los pimientos rojos cocidos aparte, o rebanadas de pimientos morrones, una cucharada de vinagre y su punto de sal.

Hueva guisada

Después de lavada, se hacen rebanadas, se muelen unas galletas marinas con un poco de sal y pimienta; se revuelcan en este polvo las rebanadas de hueva y se fríen en manteca a fuego suave. Luego se ponen en el platón con vinagre, aceite, cebollas y chiles.

Hicotea guisada

Se pone a hervir con sal. Se fríen tomates, ajos, cebollas, pimienta y cominos molidos; se toma una parte del caldo de la hicotea y se mezcla con los recados anteriores añadiéndole pan deshecho y vinagre. Se pone luego la hicotea u se deja cocer lo suficiente.

Tortuga a la criolla

Se lava un buen trozo de carne de tortuga y se fríe en una cazuela con manteca, añadiendo unos dientes de ajo, dos hojas de laurel, dos cebollas picadas, sal y pimienta; cuando esté a medio freír se agrega un poco de perejil picado, dos clavos, unas avellanas tostadas y molidas, un poco de cilantro, dos cucharadas de caldo y un vaso de vino blanco. Déjese espesar y sírvase.

Tortuga con pan

Se corta la tortuga en pedazos chicos y se salcocha con sal; después de cocida se saca y se frie agregándole pimienta, achiote. Clavo, azafrán y orégano, todo molido; se fríen aparte tomates, chile dulce, chile xcat-ic y perejil; se doran en la parrilla rebanadas de pan francés, ya que estén doradas se extienden la mitad en el fondo de una cazuela, encima se pone la tortuga, la mitad de la fritanga y un poco de alcaparras y aceitunas, se pone encima otra capa de rebanadas de pan francés, el resto de la fritanga y el agua en que se salcochó la tortuga. Se pone a fuego manso y se deja hervir hasta que espese el caldo.

PULPOS

Pulpo en su tinta

Se toma un pulpo fresco, se le quita la tinta poniéndola en una taza, se le quita el hueso que tiene en la cabeza, se golpea bien, se cuece en agua hirviendo con sal y luego se pela y corta en pedazos. Se fríen en manteca o aceite, cebollas, tomates y chile dulce; se echa dentro de esto el pulpo y la tinta y se deja consumir.

Pulpo en caldo

Se lava muy bien el pulpo, se golpea muy bien con un mazo y se corta en pedazos. Se pica una cebolla y dos dientes de ajo y se pone a freír en aceite, después se echa el pulpo y se le pone medio vaso de vino Jerez; luego que se consuma este se le ponen tres tazas de caldo o agua caliente, dos zanahorias partidas y cuatro o seis pimientas, dejándolo cocer hasta que el pulpo este suave. Se sirve con rebanadas de pan francés frito en aceite.

Pulpo guisado

Se lava y se golpea muy bien, se cuece en agua con sal y se corta en pedazos. Se fríen bastante tomates, cebollas, chile dulce, ajo. Un poco de recado y perejil, cuando esté frito, se echa el pulpo, luego se le añade pan francés desleído en agua y se deja cocer hasta que se consuma.

Pulpo en salsa

Después de bien cocido, se corta el pulpo en trocitos y se fríen en manteca o aceite, con tomate, ajo asado, cebolla, chile dulce y perejil; se remoja en agua un pan francés, se muele y se deslíe y se le echa al pulpo poniéndole su punto de salsa y vinagre se deja hervir hasta que esté en su salsa.

Pulpos a la costeña

Se majan muy bien y se cuecen en agua con un poco de sal y vinagre; cuando estén cocidos se cortan en trocitos. Y se fríen tomates, cebollas y ajos en un poco de sal, pimienta, canela y laurel, todo molido y un trozo de chile ancho. Se agregan los pulpos con el caldo en que se cocieron un poco de vino tinto, vinagre, chiles, aceitunas y alcaparras. Se deja conservar.

SALMON

Salmon guisado

Se cortan tomates, chiles dulces y ramitas de perejil, se agregan dos cucharadas de aceite, media cabeza de ajo enterrado y molido, polvo de pimienta y de sal; se fríe todo con un poco de manteca se agrega el salmón de una lata con todo y su caldo y se deja hervir un rato.

Salmon con huevos

Se salcochan cuatro huevos y se pican las claras con cebollas crudas y perejil. Se deshacen las yemas en un poco de vinagre, se revuelven con todo lo picado anteriormente añadiéndole un polvo de pimienta y sal. Se extiende el salmón de una lata en un platón y se sirve con la salsa preparada.

Salmon en vino

Se pican cebollas y dos dientes de ajo, se fríen en aceite fino y a medio freír se añaden dos cucharadas de perejil picado y una de harina; se revuelve bien y ya que este bien desecha la harina se agrega un vaso chico de agua, un poco de vino Jerez, sal y pimienta. Se revuelve bien y al poco rato se le echa una lata de salmón, se deja hervir un rato y se sirve con rebanadas de pan frito.

BACALAO

Bacalao en cazuela

Una vez desalado, se corta el bacalao en trozos disponiendo en el fondo de la cazuela la primera capa; sobre esta póngase una capa espesa de pan rallado, ajos y perejil picado, encima otra capa de bacalao, luego otra de pan rallado, ajos y perejil y así sucesivamente hasta la última. Échese sobre el conjunto aceite crudo, ajos, pimentón y agua suficiente para cubrir. Tápese la cazuela y déjese hervir a fuego lento hasta que se resuma. Puede servirse en la misma cazuela.

Bacalao peninsular

Se cuece el bacalao y se deshuesa, se muele un litro de tomates, se cuelan y se fríen con perejil; chile dulce, chile xcat-ic, cebollas y dientes de ajo. Por separado se fríe en aceite y manteca el bacalao, con pimienta, clavo y canela, se agrega el tomate y polvo de pan suficiente para espesar la salsa.

Bacalao en almendra

Después de remojada y salcochada una libra de bacalao, se deshuesa y se pone a freír en manteca junto con seis chiles de Veracruz, molidos y desleídos en un poco de agua, cebollas, una cabeza de ajo asado y bastante tomate. Se muelen cuatro onzas de almendras, se deshacen en un poquito de agua, se cuele y se le agrega al guiso. Se deja freír un rato y se retira del fuego.

Bacalao a la vizcaína

Después de desalado y hecho trozos, se da un hervor al bacalao, mientras se asan sobre parrillaunos cuantos tomates bien maduros, se despellejan y se deshacen en un plato. Píquese en una buena cantidad de cebolla, muy menuda y póngase a medio freír en aceite cuando la cebolla aun no haya tomado color se añade el tomate y se deja cocer la mezcla. Se colocan los trozos de bacalao en una cazuela, simétricamente y sobre él se vierte la fritanga, poniéndolo todo a cocer a fuego lento. Agítese frecuentemente la cazuela para que el bacalao se impregne de la salsa.

Bacalao en blanco

Después de remojado y echo trozos, se pone a cocer en agua y antes que hierva, se espuma y se retira del fuego dejándolo un cuarto de hora, pasado el cual se saca y se escurre. Póngase en una cazuela nuez moscada, harina y pimienta, deslíe todo en un poco de leche, échese el bacalao para que tome el gusto de este guiso y déjese cocer un rato y sírvase.

Bacalao a la vizcaína. (Otro)

Después de bien lavado y desalado el bacalao, se pone a cocer un en un poco de agua. Se muelen bastantes tomates, perejil, pimienta, dos dientes de ajo, tres clavos y un poco de vinagre y sal; después de molido todo esto se pasa por un colador. Cuando esté bien cocido el bacalao se le echa aceite suficiente, cuando esté medio frito él, se agrega la salsa que se preparó y se le da color con chile de Veracruz desleído en un poco de agua; se espesa la salsa con el polvo de pan.

Bacalao guisado

Se corta una libra de bacalao, se desala y se le da un hervor, se toma un litro de tomates, se asan, se muelen y se cuelan. Se cortan dos cebollas en trozos menudos, se ponen a freír en aceite y cuando estén dorándose, se agrega el tomate. Se deja freír un rato y luego añaden los trozos de bacalao y se deja cocer a fuego manso, moviéndolo a menudo.

Bacalao con salsa blanca

Se corta el bacalao y se remoja una noche anterior para que desale. Se lava y se pone a cocer durante un cuarto de hora. Se doran en mantequilla tres cebollas picadas muy menudo, añadiéndole harina. Cuando estén ya doradas se le agrega leche calculando el tanto como para una salsa y luego se le agrega el bacalao. Aparte se salcochan papas escogiendo que sean de un mismo tamaño; se pelan, se abren por una de las cabezas, se les saca la pulpa y con esto se hace puré mezclándolo con mantequilla, sal, pimienta, perejil picado y se vuelven a rellenar. Estas sirven para adornar el platón.

Bacalao entomatado

Se corta el bacalao en pedazos y se remoja dentro de agua para que se desale, cambiándole el agua de cuando en cuando. Se pone luego a salcochar y cuando esté ya cocido se saca y se deja escurrir. Aparte se fríen en aceite bastantes tomates y cebollas cortadas en rebanadas. En una cazuela se van colocando los trozos del bacalao, encima se le pone una capa de tomates y cebollas, un poco de perejil picado, unos dientes de ajo machacados, y después otra de bacalao hasta terminarlo. Se le pone agua hasta cubrirlo y se deja cocinar hasta que se consuma.

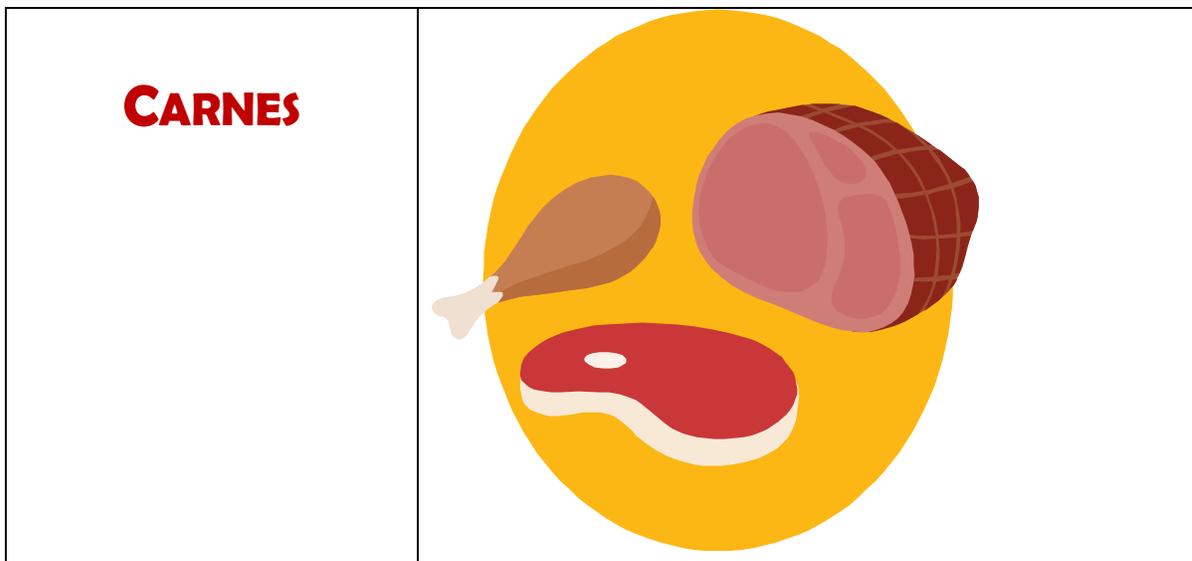
ATÚN

Canapés de atún

Se toma el contenido de una lata de atún, se coloca en un platón y se mezcla junto con unas cucharadas de vinagre, tres de aceite, sal, polvo de pimienta y se tapa para que sazone. Seguido se cortan rebanadas de pan negro, o blanco de regular tamaño y se fríen en manteca. Luego se coloca encima de cada rebanada de pan una cucharada de atún y encima otra de pan y se cubre con salsa de mayonesa. Para adornar el playón se le ponen unas rodajas de huevo duro, unos filetes de anchoa o sardina y unas hojas de lechuga picadas muy menuditas.

Croquetas de atún

Se ponen a hervir en una cazuela con una taza grande de agua, unas seis cucharadas de manteca, un poco de sal y otro tanto de azúcar. Cuando la manteca este hirviendo, se le agrega una taza e harina, dejándolo caer poco a poco en forma de lluvia; luego un huevo y se bate muy bien hasta que la pasta se desprege completamente de la sartén. Aparte se salcochan papas, se muelen y se forma un puré calculando cantidad igual, o mayor a la pasta, y se mezcla junto con el atún picado y revuelto con aceite. Se pone a enfriar la pasta en un platón durante 2 horas y luego se forman las croquetas; se rebozan con huevo batido y se fríen en aceite caliente. Se decora la fuente con una



Carne en su salsa

Se escoge un buen trozo de carne del filete, se cortan rebanadas luego se fríen en manteca bien caliente revolcando los antes en harina. Aparte se fríen en manteca cebollas, y tomates picados los que se agregan a los filetes fritos anteriormente. En un platón se pone una cucharada de harina, un poco de pimienta molida, unas gotas de limón, un poco de manteca y sal. Todo se mezcla muy bien y sin dejar de moverlo se le va añadiendo un poco de caliente. Seguido se colocan en una cazuela los filetes, se le echa la salsa anterior, los tomates y cebollas y se deje hervir hasta que la carne quede tierna.

Carne rellena

Se toma un buen trozo de carne del lomo, se me hecha con salchichas blancas, tiras de jamón, lonjitas de puerco, perejil y ajo. En una sartén se pone a servir con una taza de caldo, una cebolla rebanada, pimienta de Castilla, un poco de nuez mostrada y un vasito de vino jerez y se deja cocer; cuando este tierna resaca se deja enfriar, y mientras se cuecen en la salsa papas cortadas en trozos. Antes de servirse se te hincha la carne y se amarran las puntas para que no se salga el relleno. Se sirve caliente. Y se pasa en manteca caliente.

Carne fría

Se toma un buen trozo de carne del lomo de vientre, se limpia y se sazona con sal, pimienta molida, vinagre y se deja remojada durante media hora dentro de esta preparación. Después se saca, se unta de manteca, se envuelve en papel blanco y se pone a cocer en la parrilla a fuego lento. Cuando esté casi cocido, se le quite el papel y se dora en una sartén con manteca muy caliente, durante varios minutos. Luego se retira del fuego y se cortan rebanadas delgadas, se les unte encima pastel de hígado de ganso o carne endiablada. Se sirve frío colocando las rebanadas sobre el platón y espolvoreando encima perejil picado y huevos cocidos también picados.

Brazo de carne

Se escoge un buen trozo de carne de filete y parte igual de carne de jamón. Se muelen en la parte final de la máquina y se condimenta con sal, semillas de cilantro tostado y molido y colado, agregándole luego unas pimentas de Castilla quebradas, trozos de jamón cortados en cuadritos y se mezcla muy bien. Se forma el brazo, se envuelve en un pedazo de tela y se pone a cocer al baño de

María, durante media hora. Al servirlo se repara Delgado, adornando el platón con hojas de lechuga rabanitos y chícharos.

Garnachas de carne

Cruda se muele la carne y condimenta con polvo de pimienta de Castilla, ajo molido y sal, y se deja remojado un rato. Después se les revienta un huevo entero (clara yema) se le agrega un poco de harina y se mezcla muy bien. Seguido se forman las garnachas y se fríen en manteca bien caliente. Al irlos a servir se fríen huevos, los que se van colocando uno dentro de cada garnacha. Se adorna poniéndole encima salsa de tomates y queso rallado.

Ternera a la cacerola

Se toma un buen trozo de carne de ternera y se pone a freír en manteca, con una zanahoria cortada en rebanadas. Cuando la carne esté dorada se le agrega una cucharada de harina, un poco de nuez moscada, medio cucharón de caldo, y se tapa dejándolo cocer a fuego lento.

Costilla de carnero empapelado

Se aplasta a las costillas y se condimenta con sal y pimienta molida y se fríen en manteca a fuego vivo. En una sartén se fríen cebolla, perejil picado y jamón también picado y se deje enfriar. Se preparan papeles doblados por la mitad en forma de corazones, se unta con manteca, se les pone encima una cucharada de la salsa preparada y sobre ésta la costilla, cubriéndola con otra cucharada de salsa y un poquito de manteca. Por último se tapa con la otra parte del papel doblando los bordes en forma de cordón, para que no se salga la salsa. Enseguida se pone al horno en una severa bien untada de manteca, o se asan a la parrilla con poco fuego.

Consomé de colas

Póngase a salcochar dentro de una olla grande con 3 litros de agua, dos kilos de cola de buey cortada en pedazos, junto con medio kilo de carne de carnero. Cuando hierva se espuma y se le agregan tres zanahorias grandes, tres nabos blancos, sazónándolo con sal, pimienta de Castilla y se deja hervir durante cinco horas a fuego lento. Entonces se saca el caldo y se vierte en una cacerola en la que se habrán colocado antes 3/4 kilos de carne de res, la carne de carnero cada y untada de mantequilla. El caldo se pasa por un colador fino y se le agregan los pedazos de cola, las zanahorias y los nabos cortados, cocidos en el caldo.

Croquetas de carne de puerco

Se lava la carne, y cruda se muele; se condimenta con pimienta de Tabasco, canela, anís en grano y clavo, todo esto tostado y molido antes y su punto de sal y se mezcla todo muy bien. Luego se forman los arrolladitos y se fríen en manteca bien caliente. Al servirlo se adornan con hojas de lechuga fresca.

Costilla de puerco a la hamburguesa

Se golpean las costillas y se remoja entre jugo de limón, polvo de pimienta, sal y ajo machacado. Se baten huevos poniendo primero las claras y después las yemas. Con esto se rebosan las costillas revolcando las antes dentro de polvo de bizcocho y se fríen dentro de manteca caliente. Después se colocan en una sartén y se desagrega salsa de tomate colado preparado anteriormente, un poco de salsa de mostaza y chícharos, se deja cocer a fuego lento.

Cocido catalán (para cinco personas)

Se pone a cocer en una olla, medio kilo de carne de res o carnero, (propia para caldo) un cuarto de gallina, un pedazo de tocineta fresca, un pedazo de jamón, un chorizo español y doscientos gramos de garbanza (la garbanza tiene que estar un día remojada en agua). Todo lo anterior se deja en el

fuego que hierva durante tres horas. Antes de quitarla del fuego se le añade una butifarra negra, media col, 3 o 4 zanahorias, un nabo, dos o tres hojas de apio, y 750 gramos de papas cortadas o enteras. Se prepara con carne picada de puerco (100 gramos) añadiéndole un diente de ajo, un poco de perejil y un huevo, y pan rallado, se amasa todo bien y se forma de esta masa, un ovalado, luego se harina y se hecha en la olla con cuidado, para que no se deshaga. Ya todo adentro de la olla debe hervir media hora más; después de las tres horas y media se saca del fuego y se escurre para sacar el caldo con el que debe hacerse la sopa, de la pasta que guste (fideos, macarrones, arroz, etc.). Se sirve primero la sopa, y después el cocido se le da la forma de ovalado que se hace con la carne picada de puerco, etc. ya que se echa con las verduras.

Carne fría Aurora

Se toma un cuarto kilo de res e igual cantidad de carne de puerco; cien gramos de jamón crudo, dos huevos salcochados y dos crudos, dos tomates grandes, dos zanahorias crudas, cuatro cebollas grandes, polvo de pimienta de Castilla, aceite, vinagre y un pan francés chico. Se muelen las carnes con las zanahorias, la mitad del jamón y las cebollas. Luego se revuelve muy bien con el pan remojado antes dentro de leche, los huevos crudos, la pimienta, aceite y vinagre. Seguido se extiende la carne en un paño húmedo dándole un dobles, encima se le ponen tiritas de jamón y se vuelve a doblar colocándole rebanadas de huevo cocido, se vuelve a doblar y se rellena nuevamente con tiras de jamón y así sucesivamente hasta que se forme el rollo. Se amarran muy bien los extremos y se pone a cocer al vapor. Al día siguiente se rebana y se sirve adornándolo con rebanadas de tomate, lechugas picadas y rodajas de chile jalapeño curtido.

Advertencia	Muchas de las fórmulas para guisos de carne pueden emplearse, a juicio del cocinero, para carnero o ternera.
-------------	--

Carne a la portuguesa

Solo con su jugo se cuecen tomates y cebollas muy partidos, con sal, pimienta, perejil, una hoja de laurel y tomillo. Cuando hayan reducido los tomates y las cebollas, se cuele, se añade aceite, espesándolo con un poco de harina y se añade carne cocida en trozos, se pone a hervir a fuego lento en la salsa espesa hasta que tome sabor y luego se retira para servirse.

Carne con zanahorias

Se revuelca en harina un trozo de carne y se pone a freír en manteca; cuando esté dorado, se añade un poco de caldo, ajo picado, pimienta, sal, nuez moscada, una hoja de laurel, zanahorias cortadas en rodajas y el agua suficiente para cubrir la carne. Se pone a hervir y cuando la carne esté cocida se saca, se corta en tiras, se coloca en la fuente, se adorna con zanahorias cocidas y se le echa aceite por encima de la salsa que quedó en la cazuela.

Puchero de carne a la yucateca

Se toma una buena porción de carne de res y algunos buenos huesos; se pone a cocer en agua y después de espumado, se le agrega un trozo de gordura de puerco (lonja), calabaza tierna, chayote, repollo, nabos, colinabos, papas y plátano blanco y el siguiente recado: clavo, pimienta de Castilla enteras y canela, hojas de cilantro, cebolla y una cabeza de ajo enterrada; se sazona con sal. Ya que la carne esté bien cocida se hecha una taza de arroz coloreado con azafrán y algunos garbanzos. Se deja hervir muy bien.

Carne jarocha

Después de cortada la carne en trozos, se pone a cocer al fuego con el agua necesaria y sal; se muelen pimienta, cominos, tomates, chiles veracruzanos, tres dientes de ajo, una cebolla y dos

clavos; todo esto, después de molido, se deslíe en vinagre y se echa a la carne agregándole suficiente manteca. Se deja hervir bien hasta que quede en su salsa.

Carne en naranja

Se corta la carne en rebanadas delgadas, se echan en la cazuela, se embarran de manteca y se exprime sobre ellas una naranja agria, añadiéndole un poco de vinagre y la sal necesaria. Se deja un día en esta infusión. Después se saca, se enjuaga y se echa en manteca con una rebanada, tomillo, orégano y laurel. Se fríe todo junto y se agrega agua y vinagre, clavo molido, canela, pimienta y unas rebanadas de pan frito. El caldillo ha de quedar espeso y antes de servirlo se le echa vino Jeréz. Se adorna con chiles, alcaparras, etc.

Roast beef con papas

Se toma un filete y con la punta de un cuchillo se le hacen unos agujeros, los cuales se rellenan con el recado siguiente: pimienta de Castilla, ajo, sal y perejil, todo molido y deshecho en caldo de naranja agria. Después de algún tiempo se pone a freír el filete en manteca muy caliente, volteándolo constantemente y punzándolo con un trinchante para que se vaya cociendo. Por separado se salcocharán papas las cuales, después de peladas y partidas, se freirán junto con el filete.

Estofado poblano

Se mecha la carne con clavos, ajos, pimientas y jamón en tiras, una vez mechada se fríe en manteca. Se mondan unos nabos, se rebanan y fríen hasta que se doren y se muelen con un poco de pan frito. Se fríen cebollas y dientes de ajo partidos, se echa todo a la carne y se agrega _ vinagre y la sal necesaria. Se deja cocer a fuego manso procurando que quede espesito.

Carne guisada

Se sofríen en una cazuela con manteca, la carne en trozos, cebolla picada y dos dientes de ajo. Cuando todo esté bien dorado se le añade una cucharada de pimentón. Luego se saca la carne y lo que queda en la cazuela se saca también y se machaca en un mortero con unas migas de pan y éste se deslíe después en una taza de caldo y un vasito de vino blanco y una vez bien desleído se pone en la cazuela con la carne en un poquito de manteca y se deja cocer a fuego lento hasta que la salsa se reduzca.

Costillas a la parrilla

Se cortan las costillas y se golpean con un mazo procurando que queden bien extendidas. Se remojan en jugo de naranja agria, dientes de ajo enterrados y machacados, pimienta molida y sal, durante dos o más horas. Momentos antes de servir las, se asan a la parrilla untándolas de manteca. Se sirve con chícharos y perejil frito.

Carne arrollada

Se muele un kilo de carne y medio kilo de jamón. Se muele aparte un poco de pimienta, canela, dientes de ajo enterrado y un poquito de nuez moscada; se deslíe este recado en un poco de vino Jerez, se le pone a la carne, junto con un huevo crudo y un poquito de aceite, se revuelve muy bien y se extiende en una hoja de plátano. Se le pone en medio, dos huevos duros enteros, se arrolla, se amarra en las cabezas y se cuece en poca agua con sal. Se sirve en rebanadas con ensalada al gusto.

Carne a la criolla

Se mecha un buen trozo de carne con lonjas de gordura de puerco y se remoja en media botella de vino blanco añadiéndole ajo asado, sal y pimienta molida, poniéndolo al fuego en poca agua caliente, después que haya cargado bien el recado. Después de cocido se le pone el vino, algunas

cebollas, laurel, canela, perejil y manteca. Se deja al fuego hasta que se resuma el vino. Se sirve con papas fritas.

Carne en picadillo

Tómese un pedazo de carne sin gordura y una vez bien picada o molida con perejil y cebolla, se pone a cocer en manteca; espolvórese con harina y mézclese bien; añádase dos cucharadas de caldo y migas de pan remojadas. Déjese cocer y sírvase con rodajas de huevos duros.

Carne a la americana

Se dora en manteca bastante cantidad de cebolla fina y luego se añade tomate, sal, canela y un poco de pimentón colorado en polvo; se dora un poco más y se añade la carne cortada en trozos; se deja freír todo un momento para que tome color y se le pone agua suficiente; se deja hervir y al estar casi cocido se le añaden papas fritas y se espesa la salsa con un poco de harina.

Carne salchichón

Se toman 2 libras de jamón sin gordura y libra y media de carne limpia y junto con algunas pimientas de Castilla, 3 o 4 dientes de ajos, un poco de semillas de cilantro y sal, se muele muy fino en la máquina o en la piedra procurando quitarle a la carne los nervios. Después de bien molido todo, se le pone dos huevos crudos y se revuelve bien. Luego se extiende la carne molida, se le pone a lo largo tiras de gordura de jamón y pimientas enteras y se arroja fuertemente; se envuelve en hojas de plátano enteras y se amarra en las cabezas, se cuece en baño María. Esta carne se come uno o dos días después de preparada y puede conservarse varios días entre hielo. Se sirve en rebanadas.

Carne a la vinagreta

Se prepara la salsa del modo siguiente: se hace un picadillo muy fino de perejil, cebolla y una yema de huevo duro, un diente de ajo, chile dulce y chícharos. Se adereza con aceite, vinagre, sal, pimienta y si se quiere un poco de mostaza. Se deja dentro de esta salsa la carne cocida o del puchero, cortada en trozos, durante 2 o 3 horas y después se sirve en frío.

Carne suriana

Después de cortada y majada la carne, se fríe con sal y polvo de pimienta. Luego se le agrega el siguiente recado: achiote, clavo, comino, orégano, canela, ajo y semillas de cilantro, todo molido y desleído en agua. Después se añaden cebollas y tomates cortados, se le da su punto de vinagre y se deja cocer hasta que forma salsa.

Carne de oriente

Se muele un trozo de carne suave o mejor un filete; se hace una bola poniéndole dentro un ajo, se espolvorea de sal y pimienta y se deja reposar un rato, en un plato tapado. Pasado ese rato, se revuelve muy bien con una yema de huevo y se hacen unas empanaditas que se van friendo en manteca bien caliente. Se muelen 3 chiles anchos que se habrán remojado con anterioridad, con hojas de orégano, cominos y ajo y se deslíe en vinagre. Se fríen tomates, ajos asados, chiles ixcatíces enteros, chiles dulces, cebollas cortadas y perejil; se agrega el recado desleído y pasado un rato se agrega caldo de puchero; se echan las empanaditas y se deja a fuego lento; se sazona con sal, y se le pone levadura y se sirve adornado con papas, remolacha y cebollas rebanadas.

Carne en salpicón de Poc-chuc

Se toma un trozo de lomo de espalda; se machaca muy bien con el mazo, se unta muy bien de sal molida, se envuelve en unas hojas de plátano y se entierra en un fogón. Cuando esté cocida se saca y se deshilacha (tzic-bil) en un platón; se prepara un salpicón con rabanitos y cilantro picado muy

menudito, caldo de naranja agria, sal y rebanadas de chile xcatic. Esto se echa sobre la carne y se sirve.

FILETE DE RES

Filete de res relleno

Se escoge el buen trozo de carne, se cortan rebanadas y se majan. Seguido se exprimen en cada pedazo unas gotas de limón, sal, manteca, y pimienta, y se dejan remojados durante un rato colocándolos uno encima de otro. Aparte se prepara el relleno con tres cabezas de cebolla picada muy menuda y dos dientes de ajo; después se fríen en manteca añadiéndole perejil, polvo de galletas de zona y cuatro yemas de huevo cocidas y deshechas y se mezcla todo muy bien. Se toman las postas de la carne, se rellenan con la salsa y se arrollan como cigarros amarrando las puntas con un hilo y se fríen en manteca. Al servirse se le coloca encima salsa de tomate.

Filete de res con salsa blanca

Se preparan las piezas y se les junta el siguiente recado molido: pimienta de Castilla, orégano, pimienta de Tabasco, ajo y clavo. En una cazuela se pone a cocer a fuego lento añadiéndole cebolla blanca picada muy menuda, mantequilla, sal y leche hasta cumplirlo. Aparte se prepara la salsa con papas salcochadas y deshechas en vinagre con una cucharada de salsa de mostaza, un huevo salcochado y picado muy menudo y una ramita de elegir también picada, y se fríen mantequilla. Al servirse se van y encima con la salsa.

Filete a la mascota

Méchese el filete con gordura de cerdo y póngase a cocer en la cazuela, con manteca, una zanahoria, dos o tres cebollas, ajos, perejil, un vaso de vino, sal, clavo, pimienta y el caldo suficiente. Déjese cocer por espacio de 3 horas a fuego lento.

Filete a la francesa

Se toma un buen trozo del filete, se le quita la gordura y nervios del contorno y se envuelve en lonjas anchas y delgadas de tocino amarrándolas con hilo para que no se desprendan. Se sazonan con sal, jugo de limón, pimienta y se pone al horno. Con el jugo que suelte se forma la salsa con una cebolla conocida y picada muy menudita, un poco de caldo teñido con caramelo quemado y una cucharada de harina disuelta en el mismo caldo frío, hice de servir un rato. Al servirse se le echa la salsa encima.

Filete de res con limón

Se golpean los trozos de filete y se espolvorean con sal y pimienta. Después se ponen en una fuente bien acondicionados, se les echa un diente de ajo machacado y suficiente jugo de limón y se tapa. Al ir a servirlo se fríe ligeramente en manteca bien caliente y se sirve con rodajas de limón y cebolla cruda.

Filete de res a la inglesa

Se corta el lomo en trozos gruesos y se machaca hasta dejarle centímetro y medio de espesor; se sazona con sal, se pasa por manteca y se asan a la parrilla o se fríen en manteca a fuego vivo. Se sirve colocándolos en una fuente redonda y poniéndole en el centro manteca muy fresca amasada con sal, pimienta y perejil picado y sazonado con unas gotas de limón.

Filete de res especial

Se toma un filete, se corta en trozos, se machacan estos y se untan de sal. Se pone en una cazuela suficiente manteca y ya que esté bien caliente se ponen los trozos del filete, se cuecen un momento, se voltean y se les pone encima una libra o dos de cebollas grandes rebanadas y se deja cocer sin moverlo, para que la cebolla se cueza con el vapor. Al servirse se le pone mantequilla al gusto.

Filete en tomate

Córtese el filete y golpéese. Desháganse dos dientes de ajo asados en un poco de vinagre con sal y úntese la carne. Muélase clavo, comino, canela, pimienta, orégano, semilla de cilantro y pimienta de Tabasco. Póngase a cocer el filete en un poco de manteca añadiéndole el recado molido, tomates, cebollas cortadas, un poco de vinagre, vino y un poquito de agua y déjese cocer. Por separado fríanse cebollas, ajos asados, achiote y tomates molidos y agregue esta salsa cuando la carne ya esté cocida.

Filete de res harinado

Después de cortada y golpeada la carne, se espolvorea con sal y se unta con un adobo compuesto de ajo, pimienta, achiote y clavo, todo molido y desleído en un jugo de naranja agria; deslíase en harina muy espesa, remójese la carne en la harina y fríase. Sírvasse adornado el beefsteak, con cebollas rebanadas, rabanitos, rodajas de limón, chícharos y pimientos.

Filete de res meridano

Muélase ajo, pimienta de Castilla y de Tabasco, orégano, canela, clavo y sal; deslíese en vinagre. Córtese la carne, golpéese y remójese en el recado desleído. Póngase al fuego con todo y el recado y un poco de agua y cuando ya esté suave añádase cebolla picada y manteca; déjese cocer.

OTROS GUIJOS CON CARNE

Chocolomo

En una cantidad suficiente de agua, se cuece un cuartillo de tomates con un poco de sal; cuando estén cocidos se sacan y en ese mismo caldo se pone a cocer la carne de res acabada de matar, en cantidad suficiente, buenos huesos, un trozo de pecho, hígado, sesos, lengua y riñones con los siguientes recados: pimienta de Castilla molida un ajo enterrado, hojas de orégano, un manojo de cilantro y un poco de manteca; se le da punto de sal se deja hervir hasta que la carne esté bien cocida. Se sirve la carne en un platón y el caldo en una taza para cada comenzal, con una tortilla de maíz tostada y desmenuzada. A parte se sirve un salpicón compuesto de rabanitos picados, hojas de cilantro y chile cortado, mojado con caldo de naranjas agrias. Con los tomates cocidos se prepara un chiltomate, majando éstos en un recipiente y sazonándolo con sal.

Roast-beef a la inglesa

Se toma un filete, se punza por todos lados, se espolvorea con sal y pimienta, se unta de manteca y se pone en la parrilla a fuego vivo volviéndolo de todos lados hasta que esté bien dorado. Se mezcla perejil picado con mantequilla y un poco de limón, se extiende esta mezcla en un platón y encima se pone el filete ya dorado.

Carne mechada

Se corta la carne y se pone a cocer con agua y sal. Después de espumada se le echan unas pimientos de Castilla y Tabasco, una rajita de canela, clavo, una cabeza de ajo, 2 chiles xcatices, cebollas chicas enteras, un poco de vinagre y otro de vino Jerez. Se deja cocer debiendo quedar con caldo.

Carne sabrosa

Córtese y macháquese la carne; espolvoréese con pimienta, añádase jugo de limón y póngase al fuego con un poco de agua y sal. Cuando el agua se consuma agréguese un poco de manteca, bastante tomate, chile dulce, cebollas y ajo. Sazónese con vinagre y espésese el caldo con harina desleída; déjese cocer un rato.

Carne con salsa espesa

Se pone en una cazuela la carne partida en tiras delgadas con un poco de mantequilla: después de derretida ésta, se añade un buen tanto de harina y un poco de agua o caldo, moviéndolo para que se deshaga la harina. Se sazona con sal, pimienta y un manojito de perejil y antes de servirla se le echan huevos batidos y un punto de vinagre.

Carne a la húngara

Póngase al fuego la carne cortada en trozos con un poco de agua, algunas pimientos de Castilla y Tabasco machacadas, clavo de especia, dientes de ajo y orégano. A medio cocer, se le añaden bastantes tomates molidos y colados, un chile de Veracruz, almendras molidas y un pedazo de pan francés deshecho en agua, manteca y un poco de vinagre; déjese cocer bien.

Carne con papas

Se corta la carne en pedazos pequeños y se pone a rehogar en la cazuela con manteca, cebolla picada, un poco de pimientos dulces, ajos, pimienta, tomates picados y sin cáscara y la sal necesaria. Se deja cocer a fuego lento en su mismo caldo, moviéndolo de cuando en cuando. Lugo se agrega agua caliente o caldo, echando a la vez un poco de laurel y algunas papas partidas en pedazos gruesos, dejando que se cueza el tiempo necesario.

Cocido madrileño

En una olla de boca ancha se pone la carne y la gallina con abundante agua; se pone a fuego vivo y cuando hierva, se echan los garbanzos, lavados en agua caliente; cuidando que no baje la temperatura para que no se endurezcan. Se añade sal, gordura de puerco y jamón; se espuma y se sazona con una cebolla pequeña y un clavo de especia, se sigue cociendo a fuego lento y cuando el caldo esté espeso se le echan papas peladas para que se cuezan suavemente. Se añaden frijoles blancos, coliflor picada, repollo, nabos, chorizos y morcilla o longaniza y se sazona con un poco de pimienta molida y un poquito de azafrán y canela.

Olla podrida

Es el mismo cocido madrileño explicado en receta anterior, aumentando, después de espumado con jamón, piezas y orejas de cerdo y menudos de ave.

Carne entomatada en crudo

Partida y golpeada la carne; se pone en una cazuela con tomates pelados partidos a cuatro pedazos; ajos picados muy menuditos, perejil, pimienta, sal, manteca o aceite y agua, dejándola cocer hasta que quede en su salsa.

Carne en kab-ic

Se salcocha la carne en trozos con sal; se le agrega el siguiente recado molido y desleído en caldo de naranjas agrias: pimienta de Castilla, pimienta de Tabasco, comino, achiote, orégano, ajo, clavo y

chile seco; se le agrega un poco de manteca y se deja hervir y antes de retirarse del fuego, se le pone un poco de levadura de harina o de masa.

Carne fría

Se toma un buen trozo de carne de pulpa, se punza por todos lados y se mezcla con jamón y un poco de sal de nitro; se unta por fuera la carne con sal común y se deja reposar dos o tres horas. Luego se pone a salcochar con unas pimentas enteras y una hoja de laurel; se deja cocer hasta que esté bien suave y se consume el agua, se le pone un poco de manteca y se fríe. Se retira del fuego y se pone en un lugar fresco y al otro día se sirve en rebanadas.

Carne en jigote

Después de cortada y bien majada la carne, se untan los trozos con recado molido y desleído en jugo de naranja agria, luego se asan a la parrilla ligeramente y se pican o muelen. Se fríen rebanadas de cebolla, dientes de ajo asado y algunos tomates salcochados y colados; ya que esté todo bien frito se echa la carne picada añadiéndole un poco de vinagre y de vino. Se sirve con pan francés frito.

Ropa vieja

Se toma carne que haya sobrado de la comida del día anterior, se deshilacha y se fríe con rebanadas de cebolla, bastante tomate, chile dulces, pimienta molida y sal. Se sazona con vinagre y se deja un rato a fuego lento.

Carne hamburguesa

Se pone al fuego en una cazuela un poco de mantequilla y ya que esté derretida se agrega una cucharada de harina dejándola dorar hasta que se adquiera color subido. Se pone dentro un trozo de carne y no se deja de mover, echándole por encima el jugo que vaya soltando. Luego que esté dorado se le echa el agua caliente necesaria y se deja hervir, agregándole, ya que hierva, una hoja de laurel, pimentas enteras, sal y un poco de tomillo. Ya que el agua se consume, se le añaden cebollitas chicas enteras, zanahorias cortadas en tiritas y una lata de chícharos. Si fuese necesario se le dará color con achiote.

Carne a la moda

Se toma un buen trozo de palomilla, se mecha con tiras de puerco o de jamón y se le pone cebollitas, perejil picado, sal, pimienta, clavo, laurel y canela. En una cacerola se pone vino blanco, jamón en trocitos, ajo bien picado, cebollitas enteras, rodajas de zanahorias, pimienta y sal; se coloca la carne sobre estos ingredientes, se tapa y se deja cocer a fuego lento durante cinco o seis horas.

Carne al natural

Se pone a hervir en agua un trozo de carne fuertemente atado con un hilo. Cuando empiece a hervir se espuma y se le añaden cebollitas, nabos y zanahorias y se sazona con pimienta, sal y clavo. Cuando la carne esté cocida, se saca, y después de quitarle el hielo se corta en tiras y se sirve en una fuente con el caldo y todos los ingredientes del guiso.

Lomo guisado

Se corta el lomo y se pone a cocer en agua con perejil, ajo picado, cebolla, pimienta molida, orégano, hojas de laurel quebradas, vinagre, sal y trocitos de jamón. Después de que haya hervido un rato, añade un poco de vino y algunos tomates asados, molidos y colados; si quedase muy espesa la salsa agregue más vino. Al servirse, adorne con lechugas, rábanos, chiles curtidos y aceitunas.

HÍGADO

Hígado con chiles dulces

Se pone a freír en una cazuela con manteca o aceite, unos chiles dulces encarnados o verdes cortados en tiras. Cuando estén a medio freír se añade hígado cortado también en tiras y cuando esté en su punto se le agrega una cucharada de harina y la sal necesaria. Cuando la harina haya tomado un color tostado, se sazona con pimienta y perejil y se le añade una taza de vino blanco y tres cucharadas de agua. Se deja hervir unos diez minutos.

Hígado mechado

Se mecha un trozo de hígado con tiritas de gordura de puerco sazonadas con sal y pimienta. Se pone a sofreír en manteca con unas cuantas cebollas. Cuando el hígado esté dorado se separa la grasa, se espolvorea con harina y se deja freír un poco más agregándole después un vaso de agua y otro de vino blanco, unas zanahorias partidas en tiras, unas hojas de laurel, tomillo, orégano y clavo. Se deja cocer a fuego lento hasta que la salsa haya espesado bastante y el hígado esté cocido. Entonces se retira el hígado y se sirve con legumbres y rociado con su salsa después de colada.

Hígado a la italiana

Se corta el hígado en ruedas no muy gruesas; se pone en una cazuela con aceite, manteca, vino blanco y se hace una cama con perejil, cebollas cortadas, sal y pimienta. Se pone encima una capa de hígado, luego otra capa de perejil, cebollas, etc.; luego otra de hígado y así sucesivamente. Se cubre con lonjas de puerco y se cuece a fuego suave. Se sirve con una salsa a la italiana.

Hígado guisado

Se lava el hígado, se mecha con gordura de puerco y se pone a salcochar en un poco de agua con ajo, sal y pimienta. Se fríe bastante tomate y cebolla, se agrega el hígado y se deja al fuego hasta que la salsa se consuma.

Hígado en su salsa

Después de salcochado el hígado, se corta en trocitos, dejando separado un trozo regular. Los trocitos se fríen con tomates, cebolla, chile dulces y ajo. Se muele el trozo de hígado que se separó, se deslíe en agua y se agrega al guiso poniéndole al mismo tiempo un poco de recado compuesto de achiote, clavo, canela y ajo molido, desleído en vinagre.

Hígado a la española

Se toma un trozo de hígado y se remoja durante un rato en agua hirviendo; se saca y se mecha con trozos de jamón y de gordura de puerco. Se muele pimienta de Castilla y ajo y con este recado se unta el hígado y se remoja en vinagre no muy fuerte durante 10 minutos; después se pone a freír en manteca muy caliente y cuando ya esté frito se le pone el vinagre donde estuvo remojado. Cuando el vinagre se consuma, se le pone agua suficiente para acabarlo de cocer hasta que quede suave. Luego se añaden tomates, cebollas y chile dulce cortados y se espesa la salsa con un poco de harina.

Hígado a la napolitana

Se corta el hígado crudo en tiritas, las cuales se espolvorean con pimienta y sal y se remojan en jugo de limón durante 45 minutos; se pone a freír tomates picados, cebollas y perejil; se pone el hígado y cuando esté medio cocido se saca, se golpea y se vuelve a poner dentro de la fritura añadiéndole el jugo de limón donde estuvo remojado. Antes de retirarlo del fuego se le pone polvo de pan y se mueve.

LENGUA

Lengua fría

Se limpia y se pone a salcochar la lengua con sal, hojas de orégano y pimienta de Castilla. Cuando esté cocida se saca y se lava y se vuelve a poner al fuego con un vasito de vino jerez, dos cucharadas de manteca y un poco de caldo donde se coció y se deja un rato más al fuego. En una hoja de lechuga fresca se expone una rebanada de papa cocida cortada muy delgada, sobre esta una rodaja de lengua y se cubre todo con salsa de mayonesa bien expresada, en los largos rebanadas de tomates manzanos.

Lengua en gelatina

Se pica un buen trozo de lengua y otro de carne cocida y un poco de jamón también cocido, agregándole pedacitos de zanahorias, chícharos cocidos, aceite, vinagre, sal y pimienta. Separadamente se prepara una gelatina con una taza de caldo de gallina dos cucharadas de vino jerez, y seis hojas de cola de pescado remojadas antes en agua fría. Si a servir, se retira y se agrega al picado de carne. Se cortan rebanadas la lengua cocida y cuando esté fría la gelatina se pone un poco en cada rodaja y se deje enfriar bien, agregándole otra capa de gelatina. Finalmente se pone en una heladera a enfriar y una vez congelada se sirve adornando la fuente con perejil picado y yemas de huevo cocidas y picadas.

Lengua rellena con jamón

Se pica jamón y se fríe con tomates, cebolla y chile dulce. Con esto se rellena la lengua que ya estará salcochada y limpia. Luego se rocía con vino y se pone a cocer en una cazuela con un poco de agua, polvo de pimienta de Castilla y de Tabasco, unas tiras de canela, un clavo y media botella de vino. Se deja conservar con un poco de manteca.

Lengua a la duquesa

Con agua hirviendo, se limpia la lengua. Luego se corta en lonjas, se pone en la cazuela cubriéndola con vino blanco y se cuece a fuego manso. Cuando estén cocidas las lonjas se sacan y se deja que la salsa se siga cociendo agregándole un picadillo de perejil con dos yemas duras que se deslíen en caldo o agua con un chorrito de vinagre. Después de hervir unos minutos, se añaden las lonjas de la lengua y se aparta enseguida del fuego.

Lengua a la moda

Se muelen ajos asados, cebollas, perejil y alcaparras. Se fríe todo en aceite o manteca y ya que esté bien frito, se le echa agua caliente; aparte se dora un poco de harina en manteca, y se añade al guisado con un poco de canela y clavos molidos; a esto se agrega un vaso de vino blanco. En este caldo se pone la lengua cocida y cortada en rodajas. Se deja cocer y se sirve con plátanos y pan frito y huevos duros cortados.

Lengua boba

Después de golpeada la lengua se salcocha con orégano, sal y pimienta de Tabasco; luego se pela y se corta en rebanadas. Se pone a freír tomates, cebolla, chile dulce, ajo y se agrega la lengua. Se añaden dos panes franceses deshechos en agua, un poco de vino, una rajita de canela y el caldo donde se salcochó la lengua. Se sazona con sal y se deja cocer a fuego lento.

Lengua guisada

Después de salcochada la lengua se despelleja y se corta en rebanadas: se cortan cebollas, tomates y chile dulce; se ponen a freír y después de un momento se agrega la lengua junto con una taza de caldo y un poco de vino Jerez; se sazona con sal y pimienta. Cuando el caldo se haya consumido hasta la mitad, se sacan las rebanadas de la lengua, las cuales se pondrán en el platón que ha de servirse, dejando que la salsa continúe cociéndose agregándole una cucharada de perejil picado. Luego se toman dos yemas de huevo, se deslíen en un poco de caldo y se agrega a la salsa poniéndole también un poco de vinagre y se deja hervir un rato. Al servirse a la mesa se echa la salsa encima de las rebanadas de lengua.

Lengua en naranja

Se mecha la lengua, que estará ya limpia y golpeada, con trozos de jamón. Se pone a cocer en agua con pimientas de Castilla enteras, dos pimientas de Tabasco, algunos clavos, hojas de pimienta, de guayaba y de laurel; al mismo tiempo se le pone una copa de vino y un poco de vinagre y sal. Cuando esté al consumirse el caldo y la lengua esté cocida, se le agrega un poco de manteca y el juego de dos naranjas dulces. Se deja cocer a fuego manso. Se sirve en rebanadas adornando el plato con hojas de lechuga.

Lengua casera

Se cuece la lengua, se despelleja, se corta en rodajas, se pone en la cazuela con suficiente vino tinto, cebollas fritas y un poco de harina; se deja al fuego hasta que la salsa quede reducida, al servirse, se pone en el plato una capa de rebanadas de pan frito encima la lengua y encima de toda la salsa.

Lengua en vino

Se salcocha con sal después de golpeada; se limpia y se corta en ruedas, luego se pone a freír tomates, cebolla, chile dulce y ajo, todo picado; se le agrega un pan francés deshecho en vino tinto; se sazona con sal, vinagre y pimienta y se cuece a fuego manso hasta que resuma un poco.

Lengua en pepitoria

Cocida la lengua, despellejada y cortada en ruedas, se pone a cocer lentamente en una taza de caldo y media botella de vino blanco. Se sazona con sal y pimienta. Cuando la salsa se haya reducido lo suficiente se sacan las rebanadas y se colocan con simetría en una fuente. A la salsa que continúa en el fuego se agrega un puñado de perejil picado, 2 yemas de huevo desleído en caldo y un poquito de vinagre. Se deja hervir un rato y se vierte sobre las rebanadas.

Lengua a la parrilla

Se golpea la lengua y se pone a cocer agua con sal, cebollas, laurel, tomillo u orégano y una ramita de perejil. Una vez cocida se despelleja, se corta en lonchas y se pone en un adobo de vino blanco, sal, pimienta, laurel, muy poquito comino, tomillo y clavo. Una vez impregnadas del adobo, se asan a la parrilla y se sirven.

RIÑONES

Riñones jardinera

Se limpian los riñones, se cortan en rodajas y se fríen en manteca con sal y pimienta. Aparte se prepara la siguiente salsa: se parten unos tomates, se despepitan y se ponen a cocer en su propio jugo machacándolos y moviéndolos para que no se peguen. Luego se cuelan y ponen otra vez al

fuego añadiéndole ajo picado muy menudito, sal y aceite y se deja hervir hasta que adquiera algo de consistencia. Después se agregan chícharos y zanahorias y papas cocidas y cortadas en trocitos. Se ponen los riñones en una fuente, se cubren con salsa y se adornan con tiras de pimientos morrones y claras y yemas de huevos duros desmenuzadas con la mano.

Riñones

Se cuecen los riñones y se rebanan; se muelen unos tomates asados con un poco de clavo, canela y pimienta; se fríe todo en manteca o aceite, se añade un poco de vinagre, luego los riñones. Se sazona con sal y se deja cocer hasta que la salsa quede espesa.

Riñones salteados

Se lavan muy bien, se parten a lo largo y se cortan en rebanadas delgadas. Se ponen en una cazuela con manteca a fuego muy vivo y se le añade una cucharada de harina, medio vaso de vino, cebolla, ajo picado, pimienta y sal. Se deja conservar hasta que la salsa esté de punto.

Riñones en mantequilla

Después de limpios los riñones se parten a lo largo y se cortan en ruedas; éstas se espolvorean y se revuelvan bien con pimienta, sal y un poquito de nuez moscada. Luego se ponen a cocer a fuego manso, en una sartén untada de mantequilla, cuidando voltearlas. Después se añade una cucharada de harina dorada en manteca, se revuelve y se agrega una copa de vino Jerez y perejil picado.

Riñones especiales

Se limpian los riñones, se parten a lo largo y se cortan en rebanadas delgadas. Se cortan tomates, cebolla, chile dulce, dos dientes de ajo (estos picados muy menuditos) y se pone a freír añadiéndole un polvo de pimienta, luego se echan los riñones y media botella de vino y cuando ya estén cociendo, se añade jamón picado. Se deja cocer bien y se espesa con harina disuelta en vinagre, se le da su punto de sal. Momentos antes de retirarla del fuego la sartén, se agrega una lata de chícharos y una de pimientos morrones cortados en tiras, con todo y el caldo de los pimientos morrones.

Riñones broche

Se cortan los riñones en ruedas; se toman unos punzones largos o en su defecto unos palitos de coco de una cuarta de largo; en estos se va ensartando una rodaja de riñón y un trocito de jamón hasta llenar los palitos. Luego se espolvorea con sal y pimienta, se untan de mantequilla y se asan a la parrilla a fuego vivo. Se sirven bien calientes en los palitos.

Riñón a la yucateca

Se lava el riñón y se remoja en caldo de naranja agria durante un cuarto de hora; luego se salcocha con sal, un diente de ajo machacado, yerbabuena y cilantro. Cuando esté cocido se saca y se corta en trozos regulares; se salcochan bastantes tomates y se muelen. Se ponen a freír chile dulce y cebollas y cuando estén fritos, se agrega el tomate molido, los riñones y suficientes papas cocidas y cortadas.

Riñón veracruzano

Después de salcochados los riñones, se cortan en trocitos. Se fríe bastante tomate, chile dulce, ajo enterrado, clavo en polvo, pimienta y sal. Se agregan los riñones más un pan francés desleído en un poco de agua chile de Veracruz, también desleído. Se deja cocer a fuego lento hasta que se espese.

Riñón guisado

Se corta el riñón en pedacitos y se salcocha con sal, orégano y ajo. Se cortan cebollas y 2 dientes de ajo y se pone a dorar en mantequilla. Se saca el riñón del salcocho, se escurre y se echa dentro de la

fritanga sazonándolo con vinagre, sal y pimienta. Se deja freír poco tiempo para que el riñón no se endurezca.

MONDONGO

Mondongo a la francesa

Se salcocha el mondongo. Separadamente se salcochan bastantes papas y cuando estén cocidas se pelan y se le echan al mondongo cuando esté también bien cocido. Entonces se sigue cociendo el mondongo junto con las papas hasta que éstas comiencen a deshacerse y formen la salsa. Añada recado molido formando con pimienta de Castilla, clavo, cominos, ajo, orégano y azafrán desleído en un poco de vinagre. En otra cazuela aparte se pone manteca y aceite y se fríen aceitunas, alcaparras, almendras, pasas, bastantes hojas de cilantro, tomates, chiles dulces rebanados, perejil, una cabeza de ajo y dos de cebollas ambas enterradas. Después de bien frito todo esto, se le agrega al mondongo y se deja conservar.

Mondongo *riquet*

Después de bien lavado, se pasa en vinagre o jugo de limón. Se corta en trozos chicos y se echa en la olla junto con unas patas sin huesos, con agua, sal, jamón cortado en pedazos, chorizo, garbanzos, el zumo de medio limón, una cabeza de ajo enterrada, chile dulce y chile picante; luego se muele un poco de pan remojado con azafrán, tres dientes de ajo, cominos y cilantro, mojándolo con un poco de caldo del mondongo; se echa todo al guisado y se espesa. Se sirve bien caliente.

Mondongo en ajiaco

Después de bien limpio el mondongo, se corta en trocitos y se cuece durante una noche con pimentas de Castilla enteras, sal y hojas de orégano; al mismo tiempo se cuecen las patas. Se dejan remojados igualmente durante una noche en agua limpia una buena cantidad de garbanzos. Al día siguiente se guisa el mondongo con un poco de recado de puchero, molido; se cortan en trozos pequeños calabazas, chayotes, pepinos (cat) papas y plátanos; se pone a cocer dentro del mondongo agregándole un poco más de sal, chiles xcatices, cebollitas enteras y jugo de lima agria. Se cuecen los garbanzos aparte y ya cocidos se agregan al mondongo, ___ con una taza de arroz coloreada con azafrán. Se deja cocer y se sirve con rebanadas de lima agria.

Mondongo a la catalana

Lávese el mondongo, úntese con limón, córtese en trocitos y póngase a cocer en una sartén con sal, chorizos, pedazos de jamón, garbanzos, jugo de limón, ajo y chile dulce cortado. Remoje un pedazo de pan francés en caldo con azafrán y muela junto con dos dientes de ajo, semilla de cilantro, pimienta y comino. Deslíase dentro de un poco de caldo de mondongo y agréguese al gusto sazonándolo con vinagre. Déjese conservar y sírvase caliente.

Mondongo en caldillo

Después de lavado el mondongo y las patas se humedecen con caldo de naranja agria y se corta en trozos no muy grandes. Se pone a fuego el agua con sal, orégano y dientes de ajo machacados. Cuando esté hirviendo se echa el mondongo añadiéndoles un poco de achiote y recado desleído en agua y se deja cocer bien. Se sirve con cebollina y chile verde picado y al comerlo se sazona con que va a la mesa (cebollina, etc.) puede guisarse al gusto (Andaluza, Catalana, etc.).

Mondongo a la yucateca

Se lava muy bien el mondongo, se corta en trocitos y se pone a cocer en poca agua con sal. Cuando esté medio cocido se agregan calabazas tiernas, papas, pepinos cat y plátanos, todo cortado en trozos, chiles dulces e xcatic enteros, dos cabezas de ajo y algunas cebollitas enterradas, un polvito de pimienta y perejil molido y desleído en un poco de caldo de mondongo, se le da su punto de sal y vinagre y se deja conservar. Se sirve adornando con ramitas de perejil y lima agria en rebanadas.

Mondongo guisado

Se cuece el mondongo con sal, ajo y orégano y se corta en tiritas. Se toma una cuarta de tomates colorados, se asan y se muelen, luego se deslíen en un poco de caldo y se cuelan. Después se ponen a freír en aceite con una cabeza de ajo enterrado y cuando se esté friendo se echa el mondongo con muy poco caldo de pimienta en polvo y trocitos de jamón. Se deja cocer a fuego lento y se sirve con trozos de pimientos morrones y hojas de perejil.

Mondongo casero

Se salcocha el mondongo y se corta en tiritas; se muele pimienta de Castilla, dos dientes de ajo y un poquito de comino. Se cortan bastantes tomates y un chile dulce, se ponen a freír junto con el recado molido y algunas cebollitas enteras. Después se echa el mondongo y se deja freír un rato y se le añade un poco de caldo del mismo mondongo espesado con polvo de bizcocho o pan francés y se deja al fuego procurando moverlo para que no se pegue.

Mondongo a la andaluza

Después de cocido el mondongo, se corta en trocitos y se pone al fuego con el caldo necesario, jamón en trocitos, algunas papas cortadas y media libra de garbanzos que se habrán remojado desde el día anterior. Aparte se fríe en poca manteca chile dulce, cebolla y bastantes tomates, todo cortado; luego se muele un pimiento morrón y un poco de achiote, se agrega a la fritanga y después de cocerlo un rato se vacía dentro del mondongo sazonándolo con vinagre y sal. Se deja cocer y cuando el caldo esté resumido se le añade una lata de pimientos con todo y caldo y después de algunos hervores se sirve.

CRIADILLAS, SESOS Y TASAJO

Criadillas con chícharos

Se cuecen las criadillas y se limpian. En una cazuela se fríen en manteca, cebollas y tomates picados y hojas de perejil y se agregan los chícharos y antes de que acaben de cocerse se echan las criadillas cortadas en trozos; el caldo ha de quedar espeso. Se sirven adornadas con alcaparras, aceitunas y chiles.

Criadillas rebosadas

Después de limpias, se ponen a cocer con agua y sal; una vez cocidas se escurrirán y se freirán en aceite; después se escurren nuevamente, se pasan luego por un rebozado de yema de huevo y pan rallado y se fríen en aceite bien caliente hasta que estén de punto. Se sirven rociándolas con zumo de limón o de naranja agria.

Criadillas guisadas

Se limpian, se cortan en tiras y se ponen en una cazuela con manteca, perejil, tomate y cebolla picada; se añade un poco de harina, caldo y vino en partes iguales y la sal suficiente; se dejan cocer y se sirven con su mismo caldo colado.

Sesos

Antes de proceder a la preparación de los sesos deben remojarlos 2 horas en agua fresca, al cabo de las cuales se limpian perfectamente de la telilla que los rodea y de la sangre coagulada, bien limpios, se les da un hervor de 15 o 20 minutos en agua con sal, una hoja de orégano y pimienta.

Sesos a la yucateca

Se hierven ligeramente y después de fritos se cortan en pedazos y se cuecen con harina y manteca durante media hora aderezando la salsa con sal y pimienta. Después de cocidos se ponen en un platón. Aparte se derrite mantequilla con harina, perejil picado, sal y bastante pimienta. Se le agrega luego vinagre o zumo de limón, se incorpora bien y con esta salsa se bañan los sesos al servirlos.

Sesos con pan rallado

Se mezcla pan rallado, perejil picado muy menudo, pimienta y clavo en polvo y sal. Se unta luego una cazuela con manteca, se pone una capa del pan compuesto y encima se colocan los sesos ya cocidos en rebanadas. Encima se pone otra capa del pan, se le agrega manteca, se tapa la cazuela y se cuece a dos fuegos.

Sesos al natural

Ya cocido los sesos, se prepara en un platito una salsa compuesta de vinagre bueno, aceite, salsa Inglesa y pimienta molida y con esta salsa se bañan los sesos que se servirán enteros.

Sesos a la milanesa

Córtese los sesos ya cocidos en rodajas. Revuélquese éstas en huevo batido y en polvo de pan y fríanse en manteca muy caliente. Sírvanse inmediatamente con rebanadas de limón.

Sesos emparedados

Se cortan los sesos, cocidos, en rebanadas y se fríen con tomates, cebolla y chile dulce, todo bien picado. Luego se fríen rebanadas delgadas de pan francés y se preparan los emparedados poniendo entre cada dos rebanadas de pan, cantidad suficiente de sesos.

Sesos en Omelet

Se deshacen los sesos, con una cuchara; se toman unos huevos, se baten primero las claras hasta que levanten, se añaden las yemas y se siguen batiendo poniéndoles su punto de sal. Después se incorporan los sesos deshechos y se van friendo las Omelet. Pueden servirse al gusto con escabeche, salsa de tomates, etc.

Sesos en manteca

Se cortan en trozos los sesos cocidos. Se prepara la siguiente salsa: se hace tomar a 125 gramos de manteca un color muy oscuro en la sartén; añádale sal, pimienta y medio vaso de vinagre, menéese vivamente y retírese del fuego. Viértase esta salsa sobre los sesos incorporándole momentos antes de servirlos una cucharada de alcaparras.

Tasajo con papas

Se salcocha un buen trozo de tasajo junto con algunas papas, luego se pica el tasajo, se pelan y se muelen las papas y se revuelcan con el picado de tasajo añadiéndole cebolla bien picada y un poco

de mantequilla. Se cuece a fuego manso procurando moverlo constantemente, para que no se pegue.

Tasajo con tomate

Se salcocha el tasajo y se corta en trocitos. Se fríen bastantes tomates, cebolla, chile dulce, chile verde, todo picado y se sazona con pimienta y sal. Se agrega el tasajo picado y un poquito de achiote desleído en agua. Se deja conservar bien.

Tasajo con chayas

Se pone agua con sal al fuego y cuando esté hirviendo se echa el tasajo que se habrá lavado bien y cortado. Después de quitarle la espuma se le ponen hojas de chayas, calabacitas tiernas, flores de calabaza (loles), algunas pimientas de Castilla enteras, una cabeza de ajo enterrado, orégano y un poquito de achiote para darle color. Este plato, al comerlo, se sazona con lima o naranja agria. Puede también agregársele, si se desea, arroz, el cual después de remojado durante un rato, se pondrá cuando el tasajo esté a medio cocer.

Tasajo frito

Después de salcochado el tasajo se deshilacha; luego se pone a freír en suficiente manteca una cebolla picada, un diente de ajo y un polvito de pimienta, se agrega el tasajo y se deja freír bien. Se sirve con plátanos fritos y arroz blanco.

TERNERA

Ternera guisada

En una cacerola honda se pone a cocer la carne de ternera cortada en postas; con agua, sal, tomate y cebolla cruda, pimienta, canela y clavo, todo este recado molido; se agregan chorizos españoles en rebanadas, jamón en tiras, laurel y tomillo. Cuando esté cocida la ternera y el caldo haya mermado, se espesa con harina dorada en manteca; se sigue cocinando a dos fuegos hasta que se espese la salsa.

Lomo de ternera a la flamenca

Se mecha el lomo con tiras gruesas de jamón. Se adereza con sal y pimienta y se fríe en mantequilla: se vuelve para que tome color en ambos lados y se deja cocer en una olla a dos fuegos lentos durante dos o tres horas; se cuecen aparte zanahorias y coles, con caldo. Cuando el lomo esté cocido, se pone en un platón adornándolo alrededor con las zanahorias y la col. A la salsa que quede en la olla se le echa una taza de caldo y una copa de vino blanco. Se deja hervir un momento y se rocía con ella la carne y las legumbres al servirse.

Ternera guisada con sesos

Se parte la carne en trozos, se unta una sartén con mantequilla y se echa la carne con zanahorias picadas, cebolla en rebanadas, trocitos de jamón, clavo, tomillo, laurel machacado, mejorana y unas gotas de limón. Cuando esté todo en la sartén, se le ponen encima unas bolitas de mantequilla, se le agrega un poco de caldo y conforme se vaya secando

Ternera estofada

Se pone la carne, en pedazos, a freír en manteca con unos trocitos de gordura de cerdo y cebolla picada. Luego se agrega a bajo machacado, sal, perejil, laurel, clavo, pimienta molida y canela; se

tapa viene y cuando empieza a conocerse en hecho un poco de vino blanco y se deja hasta que el caldo queda reducido a la mitad.

Ternera asada

Se parte la carne en trozos y se pone en una cacerola con lumbre arriba y abajo para que se hace poco a poco; cuando esté amenazada se fríen gordura de ser disecciona cacerola con ajos machacados, perejil, pimienta, sal, zumo de limón y un poco de vino blanco. Déjese conservar bien y muévase de vez en cuando.

Ternera guisada

Se pone un trozo de ternera en una olla, con agudizar, un poco de manteca y media taza de vinagre, una cebolla y los tomates partidos. Se sazona con pimienta entera canela en rama y con un poco de azafrán, y pimientas finas. Cuando esté a medio cocer, se le añaden papas y se va conociendo hasta que la salsa se reduzca.

Ternera guisada II

HIERBAS de la carne con sal, prevalece y frías. Añádanse los arcos, gordura de puerco salado, ajos asados, pimienta entera y caldo de puchero. Déjese vivir y expresa el caldo con maizena y desde su punto de vinagre.

Ternera con chicharos

Se corta la carne en pequeños pedazos y se reúna en mantequilla espolvoreando los con harina, sal y pimienta; se le agrega una taza de caldo y unas hojas de perejil y se deja a cocer una hora. Pasado este tiempo se echan los chícharos y cuando estén bien cocidos, se espuma y se sirve.

Ternera estofada

Se pone en una olla un trozo de ternera con agua, sal una cucharada de aceite, media de vinagre, una cabeza de ajo, los tomates, cebolla, sazónalo con canela, pimienta se enteras y azafrán. Póngase al fuego y cuando esté medio cocer ejes de las papas veladas y cortadas. Déjese resumir la salsa.

Costilla de Ternera o Carnero

Después de más dadas las costillas, se mojan con huevo batido y se pone polvo de pan con un poco de perejil multiplicado y Lima. Se fríen de manteca muy caliente se doren, se sirven con cualquier salsa, adornando el plato con rebanadas de limón y perejil.

Notas	Majada: Machacada, aporreada.
-------	-------------------------------

CARNERO

Ragú de Carnero

Se sazona la carne con sal y pimienta y se pone al fuego con manteca. Cuando he tomado un color bastante oscuro, se le quitan tres cuartas partes de la grasa y se le pone una ajo y un poco de harina removiendo las para que se tueste, luego se le agrega un poco de agua y se deja cocer 3/4 de hora. Después se añaden unas cebollas doradas en la grasa que se quitó sazonando con un poco de azúcar y unas papas doradas aparte. Se le deja un hervor y se sirve.

Pierna de Carnero a la moda

Se mecha la pierna con lonja de puerco, clavo, pimienta y sal. Luego se pone a cocer con sal, pimienta, cebollas, zanahorias y un poco de caldo. Téngase cuidado de ir volteando la pierna con objeto de que se cueza parejo. Tátese para cocerse a fuego lento hasta que esté a punto..

Carnero a la criolla

Se remoja durante una hora los trozos de carnero en caldo de naranja y limón, sal y pimienta y orégano. Luego se sofríe a fuego vivo con manteca, chile dulce, cebolla y ajo picado; luego servirá de algo con un poco de sal y se deja al fuego hasta que la carne esté bien cocida. Se muelen almendras tostadas, nuez moscada, clavo, perejil y Yerbabuena y se deslíe en un poco de caldo o salsa del guiso y se agrega a éste. Se sirve con arroz blanco.

Chuleta de Carnero

Deshuesadas y aplastadas ligeramente, sin mojar en manteca derretida, tibia; se espolvorean con pimienta y sal inicial a la parrilla por un fuerte, volviendo las para que se doren parejo. Se sirven con salsa arbusto o con papas fritas o cocidas al vapor.

PUERCO

Lomo de puerco con salsa de cacahuates

Se escoge un buen trozo de lomo de puerco sin grasa. En una cazuela se ponen a freír en manteca dos tomates grandes colados, 2 dientes de ajo, 1 cebolla, clavo, canela, sal y pimienta al gusto. Seguido se fríen también en manteca pero separadamente de lo anterior 40 gramos de cacahuates molidos y 25 gramos de pan también molido. Se salcocha el puerco, se rebana y se sofríe junto con el tomate y demás recados, la salsa de cacahuete y una taza de caldo y se deja hervir un rato. Al servirse se le echa encima el contenido de una lata de chícharos.

Lomo de puerco relleno

Se toma el tanto de ½ kilo de carne de lomo. Se perfora en el centro con el cuchillo y se rellena con salchichas de Viena y se deja remojada toda la noche con vinagre, rebanadas de cebolla, 4 o 5 hojas de laurel y mejorana y polvo de pimienta. Al día siguiente se fríe la carne en la mitad de la manteca y cuando esté ya dorada se le agrega el agua donde estuvo remojada y se pone a cocer. En la manteca restante, se fríen 2 chiles anchos colorados, molidos y colocados y cuando estén fritos se le echa el jugo de 2 naranjas de china, se le agrega la carne y se deja hervir a fuego lento hasta que espese. Se sirve adornándola con una lechuga picada y rabanitos, sazonando la ensalada con vinagre y aceite.

Chirmole de Puerco

Se salcocha con sal la carne de puerco procurando ponerle también un codillo; se espuma. Se toma media cuarta de Chile bien quemado, algunas pimientas de Castilla y de Tabasco, ajo, canela, una cebolla enterrada y acción; todo esto se muele, se cuela y se añade al puerco y esfumado, poniéndole al mismo tiempo suficiente orégano. Antes de terminarse, se exprime una naranja agria y se le pone un poco de masa, cuidando que el caldo no quede espeso. Este guiso se puede hacer aumentando de una gallina.

Lomo de cerdo claveteado

Se muelen algunas pimientas de Castilla y de Tabasco, con este recado se espolvorean los trozos de jamón. Se toma un trozo de lomo de puerco se le hacen unas zanjas duras con la punta de un

cuchillo y en éstas se introducen los trozos del jamón, pedacitos de canela y clavo de especia enteros. Después de bien machacado el lomo, se pone en una cazuela honda con suficiente agua, sal, hojas de pimienta de Tabasco, almendras y pasas molidas y manteca. Se tapa la sartén y se pone al fuego. Cuando el lomo esté cocido, se le echa media botella de vino tinto y una copa de jerez dulce y azúcar suficiente. Se sigue cociendo volteando de vez en vez el lomo para que se cueza parejo, teniendo cuidado de que no se queme.

Lengua claveteada

Después de salcochar la lengua con unas hojitas de laurel y sal, se limpian y se prepara exactamente como el lomo de cerdo claveteado (véase la receta anterior).

Costillas de cerdo guisadas

Se cuecen las costillas en caldo con un poco de Yerbabuena, perejil, tomillo, sal y pimienta. En una cazuela se pone en manteca y harina, se de obra y se añade caldo desde que sirvió para conocer las costillas, vino blanco, perejil, cebollas, tres dientes de ajo y clavo; después de cocida se echa esta salsa sobre las costillas y se sirve.

Cochinita Pibil

Se limpian muy bien la cochinita con agua hirviendo; luego se prepara una cantidad suficiente de recado compuesto de achiote en grano, orégano, ajos crudos, pimienta negra y sal; todo esto bien molido. Se deslíe en suficiente caldo de naranja agria. Con este recado se adoba la cochinita y se deja así adobada todo la noche; y por la mañana se entierra para cocerse (Pib) o se cuece al horno.

Lechón horneado

Se limpia y lava un lechón tierno y así entero se unta muy bien con sal molida. Se toman las cantidades necesarias de pimienta de Castilla, hojas de orégano, clavo, comino, pimienta de Tabasco en poca cantidad, una cabeza de ajo pelada, achiote en pasta y sal. Se muele todo muy fino y se deslíe en vinagre procurando que quede espeso. Se unta con esta preparación en lechón y en una lata a propósito se pone a hornear. Puede cocerse también en Pib y en este caso se envuelve en hojas de plátano.

Carne de puerco a la minuta

Se toma un trozo de lomo, se corten rebanadas y se machacan. Se espolvorean con sal y polvo de pimienta. Pasado un rato, se baten dos huevos y se echan dentro de los trozos de lomo y al ir a servirse se revuelcan en polvo de pan o mejor de bizcochos y se fríen en manteca muy caliente. Se adornan con limón en rebanadas y rabanitos.

Carne de puerco empapelada

Se corta la carne en pedazos, se adoba y se remoja un rato en vinagre. Después se pone a cocer en agua con un poquito de manteca. Ya que la carne esté cocida se le agrega cebolla, chile dulce y tomates picados; se deja secar. Se cortan unos pedazos cuadrados de papel, se unta con manteca y en cada pedazo se ponen unos trozos de carne con suficiente polvo de bizcochos, se envuelven y se ponen a la parrilla.

Pierna de puerco a la oriental

Se muele clavo, orégano, ajo, pimienta, comino y achiote y se deslíe en vinagre. Se corta en trozos la carne de pierna y se echa dentro de la preparación anterior durante un rato. Después se pone a cocer a fuego lento, añadiendo cebollas enteras, dientes de ajo enterrado, tomates partidos y chiles platiques, procurando moverla hasta que se cueza.

Lomo de puerco frito

Se toma sobre el lomo gordo y se corta en trocitos; se pone a cocer en poca agua, con dientes de ajo, apazote y sal; en la misma cazuela y al mismo tiempo se ponen a cocer bastantes tomates y algunos chiles verdes enteros. Cuando éstos estén cocidos, se sacan y se bajan un bien en un mortero procurando que no quede muy picante. Cuando el lomo tenga poco caldo se le sea el tomate, algunas hojas de apazote, cebollas cortadas, dientes de ajo y se deja freír bien.

Carne de puerco en estofado

Cortes en la carne de puerco y póngase a cocer en la cazuela con un poco de manteca copa una copa de vino, jamón en trozos, rodajas de longaniza y butifarra. Añadir ajos, cebollas, tomates asados y molidos, chiles verdes enteros, ajonjolí tostado, clavo, pimienta, canela, un poco de vinagre y un poco de azúcar. Se tapa y se deja cocer, si antes de que se cueza la carne se consumiera el caldo, se le echa más vino hasta que se cueza.

Carne de Puerco en Picadillo

Se pican muy menudo el lomo de puerco y se adoba con recado molido compuesto de pimienta, orégano, clavo, comino, achiote y sal, desleído en vinagre. C. salcochar bastantes tomates, se muelen y se le echan al lomo el cual se pone a cocer hasta que quede en su manteca. Corte en ese algunas tortillas en tiritas y Frías se hasta que se doren. Prepárese un escabeche de cebolla en rebanadas. Se sirve este plato poniendo primer picadillo encima del pan frito y encima el escabeche. Adórnese con polvo de queso.

Carne de Puerco en Picadillo

Se pican muy menudo el lomo de puerco y se adoba con recado molido compuesto de pimienta, orégano, clavo, comino, achiote y sal, desleído en vinagre. C. salcochar bastantes tomates, se muelen y se le echan al lomo el cual se pone a cocer hasta que quede en su manteca. Corte en ese algunas tortillas en tiritas y Frías se hasta que se doren. Prepárese un escabeche de cebolla en rebanadas. Se sirve este plato poniendo primer picadillo encima del pan frito y encima el escabeche. Adórnese con polvo de queso.

Pezuñas en mantequilla

Después de envían limpias las pezuñas se ponen salcochar con algunos nabos blancos, zanahorias, perejil y sal; ya que estén bien suaves se les saca y se quiebran los huesos grandes. Luego se untan de huevo crudo batido, se revuelcan en polvo de pan de bizcochos, se les pone un poco de mantequilla, se envuelven en papel y se ponen a la parrilla. Se sirven sin el papel.

Pezuñas con papas

Muela clavo, pimienta, orégano, sal y un chile de Veracruz. Con este adobo, algo o desleído, unte las pezuñas después de bien cocidas, póngase luego freír agregándole cebollas, tomate, chile dulce y papas salcochadas, dejando una de éstas la cual se molerá, desleirá y agregará al guiso.

Riñones de puerco con vino blanco.

Se cortan en rodajas, se fríen en la sartén con manteca, pimienta, perejil y cebollas picadas, moviéndolas continuamente. Se agrega un poco de harina, se rocían con vino blanco, dándole vuelta al fuego moderado hasta que estén cocidos. Se sirven calientes.

Puerco a la cubana

Se prepara en una fuente un adobo compuesto de ajos y mantequilla y se le echa la carne de puerco partir en pedazos. Cuando haya tomado el gusto del adobo, se sacan los trozos de carne y se fríen en manteca. Se sirve con plátanos verdes de arroz blanco.

Costilla de puerco con chícharos

Hervir las costillas cortadas con ajo, sal y orégano. Frías de tomates, cebollas y chile dulce todo picado y póngase dentro de las costillas y añádase un clavo entero, una raja de canela, pimienta molida. Luego que se sale un poco de caldo donde se conocieron las costillas más un poco de vinagre, sal y achiote para darle color. Se deja cocer y cuando resume el caldo eche una lata de chícharos.

Codillo de puerco en "Acat".

Se pone el corrillo hecho pedazos, en una olla con suficiente agua y sal; se deja hervir y se espuma. Se muelen muy espeso pimienta, clavo, achiote, ajo, semilla de culantro, comino y unos pasos despepitados. Se desligue la pasta en caldo de naranja agria y se repunta al codillo dejándolo cocer hasta que quede casi sin agua. Sírvese con chile molido.

Albóndigas finas

Se pica el lomo de puerco y se echa en la cazuela con dos o tres huevos cocidos, clavo, canela, pimienta molida, un poco de cebolla y perejil picados; se revuelve todo bien se hacen las albóndigas y se fríen se fríen aparte en otra cazuela cebolla tomates y ajo todo picado; se tuestan en un comal algunas almendras, se muelen y se echan en la cazuela, agregándoles agua. Muela clavo, canela, pimienta, un pedazo de pan frito, un poco de perejil y otro de tomillo; agréguese todo esto al guiso y cuando esté espeso, hechas en las albóndigas dejando que den unos hervores.

Lomo de cerdo encebollado

Se corta el lomo en trozos delgados y se espolvorea con pimienta y sal. Se toma 1 l de cebollitas de Ixil, se entierran se pelean y se ponen a freír junto con el lomo agregándole un chile Xcatic y el jugo de media naranja agria. Se deja cocer a fuego lento bien tapada la cazuela, hasta que la cebolla quede deshecha.

Pierna de cerdo al horno

Se toma una pierna entera y se remoje el jugo de naranja padre y sal, durante 3/4 de hora. Después expulsa por todos lados y semestrese con tiras de jamón, pimienta, canela y clavo; luego se dormía..

Lomo de cerdo encebollado

Se corta el lomo en trozos delgados y se espolvorea con pimienta y sal. Se toma 1 l de cebollitas de Ixil, se entierran se pelean y se ponen a freír junto con el lomo agregándole un chile Xcatic y el jugo de media naranja agria. Se deja cocer a fuego lento bien tapada la cazuela, hasta que la cebolla quede deshecha.

Pierna de cerdo al horno

Se toma una pierna entera y se remoje el jugo de naranja padre y sal, durante 3/4 de hora. Después expulsa por todos lados y semestrese con tiras de jamón, pimienta, canela y clavo; luego se dormía..

Lomo de cerdo encebollado

Se corta el lomo en trozos delgados y se espolvorea con pimienta y sal. Se toma 1 l de cebollitas de Ixil, se entierran se pelean y se ponen a freír junto con el lomo agregándole un chile Xcatic y el jugo de media naranja agria. Se deja cocer a fuego lento bien tapada la cazuela, hasta que la cebolla quede deshecha.

Pierna de cerdo al horno

Se toma una pierna entera y se remoje el jugo de naranja padre y sal, durante 3/4 de hora. Después expulsa por todos lados y semestrese con tiras de jamón, pimienta, canela y clavo; luego se hornea,

CONEJO

Conejo guisado

Córtese en trozos pequeños 100 g de cordura de puerco, póngase a freír en 100 g de manteca; cuando haya tomado color, póngase el conejo cortaron trozos y sofríase al fuego lento. En ese entonces vino blanco, suficiente para cubrir los trozos. Añádase algunas hojas de laurel, tomillo, perejil, quedado canela y pimienta en polvo. Hágase cocer todo fuego vivo hasta que la salsa quede reducida a una cuarta parte. Cuando el guisado es de casi conocido, agréguese unas 20 cebollitas doradas de antemano en manteca; especies es si se desea con un poco de harina.

Cornejo estofado a la española

se parte en pedazos el conejo y se pone en un adobo de vino blanco durante un una noche. Se saca y se fríe en un buen aceite con cebolla, sal pimienta y dos clavos. Se le añade el adobo de vino blanco, dos hojas de laurel y se deja cocer a fuego lento.

Conejo a la Meridana

Hierva el conejo con un polvo de pimienta un diente de ajo enterrado, sal y un poquito de vinagre. Y que ese tomates, chile dulce y un diente de ajo enterrado y póngase a freír junto con un chile practica entero. Muela se los panes franceses, deslíanse en un poco de caldo del conejo y al guiso. Ponga el conejo en trozos, dentro de la salsa, agregando un vaso de vino tinto en caldo suficiente para que resumir quiere espeso.

Conejo en chícharos

Después de cosido el conejo se corta en pedazos y éstos se fríen en aceite o manteca y un poco de vinagre. Se tuestan tres o cuatro rebanadas de pan francés y se muelen con el hígado del conejo, esto se mezcla con dientes de ajo asados, sal y pimienta y se agrega el guisado, poniéndole al mismo tiempo caldo de carne en cantidad necesaria. Momentos antes la tierra del fuego se le pone una garita de chícharos con todo y caldo.

Conejo en SALMI

Se corta el conejo en pedazos y se remoje durante media hora con agua sal y algunos trocitos de jamón. Luego se pone al fuego junto con un vaso de vino tinto, pimienta molida, semilla de culantro, ajo enterrado, cebollas, vinagre y sal. Si es necesario se le pone un poco de agua se y se deja cocer hasta que se consume el caldo.

Conejo a la Labradora

Cortado el conejo un pedazos se pone en la cacerola par de jugar con aceite, junto con perejil, sal y pimienta; luego se añade un poco de agua. A la media hora, se echan hojas de laurel, clavo un poco de zumo de limón y a fuego lento se acaba de cocer.

Venado estofado

Se toma un trozo de pierna o un lomo de venado, se corta en pedazos y se fríen en manteca; se pasa luego en una olla y manteca se fríe cebollas identificadas, se reveló el venado agregándole un poco de vino blanco, un ajo machacado, sal, perejil, y especies y una unas hojas de laurel. Se pone a fuego lento, tapando la olla con un papel y una taza de agua encima.

VENADO

Venado en Pipián

Se toma la cantidad necesaria de pepita menuda 3º 4 chiles bobos secos, se tuestan y se muelen con un poco de pimienta de Castilla, achiote y dos dientes de ajo; la pasta resultante se desvía en un poco de agua, se cuele y se pone al fuego poniendo al mismo tiempo el venado "vivir" cortado en trozos, un grafito de epazote y sal; se deja hervir y se añaden algunos tomates partidos por la mitad. Se expresa con masa de maíz y se le pone un poco de manteca. Se deja cocer a fuego lento y cuando empieza resumir se va quitando con la cuchara en aceite el cual se da para ponerle encima al servirle.

Venado guisado

Se toma un trozo de pierna o un lomo de venado, se corta en pedazos y se fríen en manteca; se pasa luego en una olla y manteca se fríe cebollas identificadas, se reveló el venado agregándole un poco de vino blanco, un ajo machacado, sal, perejil, y especias y una unas hojas de laurel. Se pone a fuego lento, tapando la olla con un papel y una taza de agua encima.

Venado al vino

Se moja en una copa de vino tinto, medio pan francés y ya que este suave se deshace muy bien. Se pone a freír el venado con tomates, cebollas, chile dulce y ajo, todo cortado.; a medio freír se le agregue pan francés desechos vino, se le pone pimienta en polvo, sal y vinagre y se deja a hervir.

Jamón con Chicharos

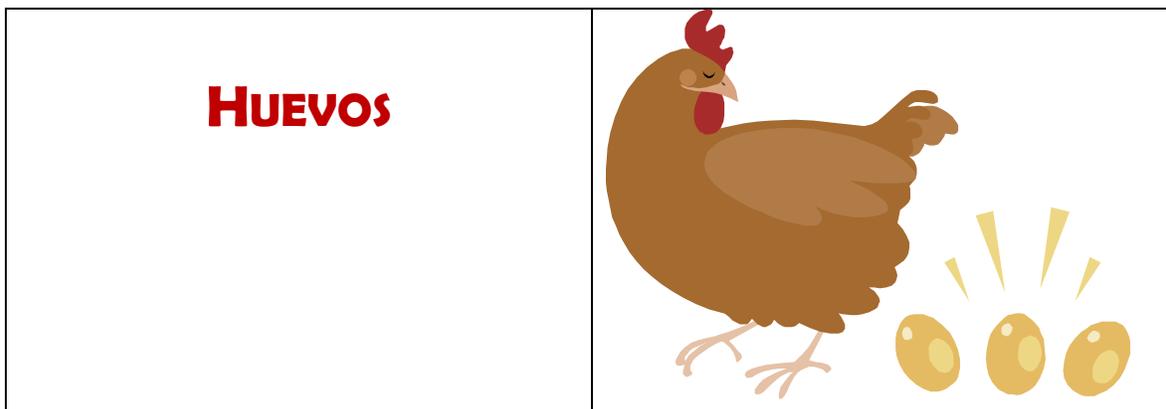
Se corta el jamón en trozos y se fríen con manteca. Se aparta en después de fritos y en la misma sartén se echa cebolla picada y cuando esté dorado señalan los chícharos y su punto de sal. Después se agrega una taza de caldo y los trozos de jamón y se deja a conservar a fuego manso.

Jamón Claveteado

Se remoja un jamón en la tarde. A la mañana siguiente se le quite el pellejo y se pone a hervir el agua sola. Cuando esté a medio cocer, se le cambia el agua y antes de que esté completamente cocido se le quita el agua y se le pone una botella de vino blanco, media botella de vinagre, el recado bien molido compuesto de la raja de canela, pimienta de Tabasco y de Castilla, más de estas que de las otras y clavo desprecia. Se añaden hojas de laurel, pimienta, guayaba y orégano seco, se trata y cuando se ha reducido en caldo la mitad, se voltee el jamón. Se le agregan tres o cuatro cucharadas de azúcar y se sigue cociendo. Cuando la salsa se haya reducido a manteca, se revuelque en ella el jamón se le saca y se ponen un platón, se espolvorea con bastante azúcar y se plancha con una plancha bien caliente pasándosela encima, suavemente y sin levantarla. Antes de que se endurezca el azúcar, se adorna el jamón clavando reclamos de especie y rayitas de canela.

Costillas a la inglesa

Se toman las costillas, C.P. del hueso y se ponen a cocer en poca agua, junto con hojas de tomillo, laurel, orégano, pimientos de Castilla y Tabasco enteras y una cajita de canela. Seguido se muelen las almendras calculando la cantidad de costillas; se corta las cebollas menuditas y se le agregan las almendras y se fríen. Se sazona con sal y pimienta. Se aumentaron las costillas con salsa de almendras, se revuelcan en polvo de galletas y luego, dentro de huevo batido. Después, de nuevo, dentro del polvo del pan se fríen en manteca bien caliente. Al servirse se adorna el platón con hojas de lechuga verbal, rebanadas de tomates y rabanito.



Huevos con espinacas

Se prepara una pasta con las claras de los huevos, pan rallado, queso Parmesano y espinacas salcochadas, molidas y escurridas. Después de bien amasada esta pasta, se toman las dos terceras partes y se extiende en una tartera y se hacen en ella los huecos necesarios, en los cuales se colocan, con mucho cuidado, para que no se rompan, las yemas crudas. Luego se extiende encima, cuidadosamente, el resto de la pasta, se cuece al horno durante 5 o 6 minutos y se sirven en la misma tartera con rebanadas de pan francés frito.

Huevos alba

Este plato se prepara con huevos salcochados. Se cortan las claras en tiritas, se ponen en una fuente, se vierte encima una salsa bechamel (véase la receta) y sobre la salsa las yemas picadas con perejil y algunos chicharos, y encima de todo esto una capa de buen queso y pan rallado.

Huevos princesa

Se salcochan cuatro huevos, se quitan las yemas y estas se desbaratan bien mezclándolas con un polvo de pimienta y queso rallado. Se toman otras cuatro yemas crudas, se batan muy bien, añadiéndoles un polvo de nuez moscada y un poco de mantequilla derretida. En una sartén plana bien untada de manteca, se ponen las yemas batidas, encima las cuatro claras cocidas, cortadas en tiritas, y encima de esto las yemas desbaratadas y otro polvo de queso. Se cuece a dos fuegos lentos. Se sirve adornado al gusto.

Huevos en potaje

Se cuecen los huevos, se descascaran y se parten por mitad; se pican tomates sin pepitas, cebollas, dos dientes de ajo y un poco de perejil, todo muy menudito. Se fríe primero el ajo, luego la cebolla y después el perejil con el tomate; se añade una yema de huevo cocida y deshecha y sal al gusto. Se muele pimienta, canela, clavo, azafrán y se le añade junto con un poco de agua.

Cuando esté hirviendo, se ponen los huevos, un poquito de tomillo y aceite por encima y se sirven.

Huevos al plato

Se unta el fondo de una fuente que pueda resistir el fuego, con manteca fresca y se espolvorea con sal fina. Échense los huevos en la fuente procurando que las yemas no se rompan; espolvoréense con sal y pimienta; póngase un poco de mantequilla sobre cada huevo y colóquese la fuente sobre ceniza caliente. Cuando las claras cuajen, pásese por encima de las yemas, a cierta altura, una pala enrojada procurando que éstas se cuezan sin endurecerse.

Huevos a la española

Se fríen trocitos de jamón sin gordura; cuando estén bien fritos se sacan y en la misma manteca se echan los trozos de gordura, más algunos tomates, cebollas y dientes de ajo, todo picado menudamente; cuando todo esté bien frito, se vuelve a echar la carne del jamón y un poco de agua para la salsa, agregando después clavo y pimienta molida y migas de pan; se rompen luego los huevos, se mezcla todo bien y se deja en el fuego hasta que esté bien cocido.

Huevos rellenos

Se salcochan los huevos, se pelan y se parten por mitad a lo largo, se les quitan las yemas, las que se deshacen muy bien con las manos: se salcocha un pedazo de lomo de puerco y se pica; aparte se pica cebolla, tomate, chile dulce, alcaparras y aceitunas.

Se fríe todo muy bien junto con el lomo y se rellenan las mitades de los huevos. Se sirve con una salsa al gusto.

Huevo con chile de Veracruz

Se revientan los huevos en agua hirviendo, con sal, y ya que estén cocidos, se ponen en una cazuela y se les echa cebolla, tomates bien fritos y la manteca suficiente para que se fríen añadiéndole un polvo de pimienta. Se muele y se deshace en un poco de agua un chile de Veracruz y se cuele dentro; se agrega polvo de queso y se deja cocer hasta que la salsa se espese. Al servirse se le añade más polvo que queso.

Huevos en salsa verde

Después de salcochados se pelan y se parten en mitad a lo largo, se les quitan las yemas y se revuelven con las manos; se pica muy menudito cebollas, alcaparras, aceitunas, chile dulce y perejil y se fríe todo muy bien junto con las yemas. Con esta fritanga se rellenan las claras. Se muele el contenido de una latita de chicharos, se deshace en un poco de caldo y se cuele; después se muelen, muy espesas, dos papas salcochadas y se deshacen dentro de los chicharos; se pican cebollas, chile dulce, se fríe y se agrega a la salsa y se deja hervir un rato. Se sirven huevos con esta salsa.

Huevos a la Robert

Se cuecen diez o doce huevos hasta que estén duros, ya que estén fríos se descascaran y se parten en ruedas. Se pican bastantes tomates, una o dos cebollas; se fríen en manteca con una cucharada de harina y luego que esté esta dorada se le echa un poco de caldo, sal y pimienta; cuando la cebolla esté cocida y la salsa espesa, se agregan las rodajas de huevo y una cucharada de mostaza y se sirven muy calientes.

Huevos con tomate

Se fríen algunos tomates previamente asados, despellejados y limpios, en buen aceite o manteca con algunos dientes de ajo; se fríen aparte en manteca o aceite muy caliente los huevos, se ponen en la fuente y se vierte por encima la fritura del tomate.

Huevos en rabo de mestiza

Se salcochan tomates, se muelen, se cuelean y se echan en manteca hirviendo añadiendo chiles verdes enteros, cebolla rebanada y sal. Después de bien frito todo esto, se retira del fuego; para cocer los huevos se quiebran entre agua hirviendo y ya que estén cocidos se sacan, se ponen dentro de la salsa y se les da un hervor. Se sirven con bastante queso rallado.

Huevos a la andaluza

En una cazuela untada con manteca fría se sechan los huevos y se ponen a cocer a fuego manso; se prepara antes una salsa compuesta de tomates, jamón bien picado, un poco de vino, sal, pimienta

en polvo y un poco de pimentón; fríase todo, agréguese a los huevos antes de que se cuezan y déjese por espacio de diez minutos al fuego. Se sirven adornados con chicharos.

Huevos a la jardinera

Se corta una zanahoria y algunas papas, añadiendo chicharos y coliflor cocida; se batan los huevos, luego se ponen a freír las verduras en manteca bien caliente; se añaden los huevos batidos y se dejan cocer por ambos lados.

Huevos horneados

Después de salcochados los huevos, se parten por mitad a lo largo, se sacan las yemas, se pican estas y se frien con cebolla picada, pimienta, sal y polvo de pan. Se rellenan con estos las claras, se les pone encima polvo de pan y queso y se hornean.

Pisto manchego

Se cortan calabacitas tiernas en pedazos pequeños, se ponen a freír hasta que estén cocidas teniendo cuidado de no deshacerlas; luego se pica bastante tomate y cebolla, se le echan dentro y se dejan cocer un rato, después se batan unos huevos con su punto de sal, se echan dentro de la calabacita, junto con unas tiritas de pimientos morrones y se hace como revoltillo de huevos. Se sirve adornado el plato con otras tiras de pimientos.

Huevos a la siamesa

Se prepara un picadillo vino con 200 gramos de filete de res, bien molido; 60 gramos de mantequilla, un poco de sal y nuez moscada, pasándole por un tamiz fino.

En sartencitas especiales para huevos, se colocará una capa delgada de picadillo, encima se romperán dos huevos; sobre ellos se pone un poco de cebolla picada muy fina y se pone a cocer al horno o a dos fuegos.

Huevos a la 'Deverum'

Se sancochan 10 o 12 huevos, se descascaran y se parten por mitad. Por separado se cuecen al vapor cuatro papas, se pelan y se hace un puré agregando las yemas de los huevos cocidos, picadas menudamente, 50 gramos de mantequilla, un poco de sal, pimienta, nuez moscada rayada y un buen trozo de queso Gruyere, rallado también. Con este puré se rellenan las claras cocidas y se vuelven a pegar las dos mitades. Con el sobrante del puré se untan galletas de soda y sobre estas se ponen los huevos, adornados con mantequilla y un poco más de queso rallado. Se sirven fríos.

Huevos a la oriental

Se ponen a freír dos huevos en manteca o mantequilla caliente, procurando que las yemas no se revierten. Una vez fritos, se sacan en la coladera para que no les quede grasa. En la misma manteca se echa una cucharada de pimiento rojo, molido, media cucharada de vinagre, un poco de sal y tres cucharadas de agua. Cuando hierva, se echa esta salsa sobre los huevos y se sirven.

Huevos Motuleños

Se prepara de la siguiente manera: para cada comensal, dos tortillas de maíz tostadas en manteca. Se pone una de estas tortillas en el plato, se cubre con frijol negro, colado, refrito y encima se le pone uno o dos huevos fritos, procurando que la yema quede muy tierna y se cubre con la otra tortilla tostada; encima de esto se pone un picadillo de carne de cerdo o de jamón y chicharos tiernos y se baña con una salsa abundante de tomates fritos.

Huevos duros a la cubana

Se cuecen los huevos que sean necesarios y se pelan. Aparte se fríen con aceite, dos dientes de ajo muy picados, un poco de zafrán machacado, perejil, canela, pimienta, sal y clavo molido; se agrega un poco de caldo y algunos espárragos cortados. Se deja hervir un momento, se colocan los huevos duros, cortados, en un platón y se cubren con la salsa preparada.

Huevos a la Italiana

Se toman unas yemas de huevos cocidos y se amasan con sal, pimienta en polvo, vinagre y aceite que se echa poco a poco hasta formar una salsa espesa. Se colocan en un platón las claras partidas en cuartos y se cubren con la salsa. Se adornan con chicharos y ramitas de perejil.

Huevos a la Lucanesa

Se fríen manteca un poco de cebolla picada cuando empieza a dorar se añade un vaso de leche. Al primer hervor se añaden los huevos, previamente cocidos y partidos a lo largo, dejándolos cocer en la salsa durante diez o quince minutos; agréguese finalmente dos o tres yemas de huevos batidas con un poco de perejil picado, queso Parmesano rallado y un poquito de canela. Déjese ligar la salsa y sírvase caliente.

Huevos a la Malagueña

Se salcochan bastantes tomates, se muelen y se cuelan; se corta en pedazos chicos el contenido de una lata de puntas de espárragos y se junta con el de una de camarones, una de ostiones, una de chicharos y suficiente jamón cortado en pedacitos. Se unta de mantequilla una sartencita enlozada, se le pone una pequeña capa de espárragos, jamón, ostiones, etc, se le echa un poco de tomates y un poco de pimentón, luego le ponen dos huevos crudos y encima se le vuelve a poner un poco de todo lo anterior.

Se hornea a fuego manso durante diez minutos y se sirve caliente. Se sirven los huevos en las mismas sartencitas donde se hornearon.

Huevos a la vizcaína

En una cazuela se fríen con manteca de cerdo, jamón picado muy menudo y cebollas también muy picadas y en igual cantidad. Cuando este dorado, se echa una cucharada de harina y momentos después un poco de leche. Al empezar a hervir estas se agregan los huevos echándolos uno a uno y se dejan hasta que se cuajen. Se sirven en la misma cazuela.

Tortilla a la Francesa

Se baten los huevos con su punto de sal, se echan en una sartén en manteca caliente en cantidad, y se mueven sin cesar hasta que empiece a tomar cuerpo; entonces se dobla en forma de rollo y se retira con toda rapidez del fuego para que el interior se conserve blando, que es el verdadero mérito de esta tortilla. Si se desea, antes de doblarle pueden ponerse chicharos o jamón picado o camarones, etc.

Tortillas de Bacalao

Se remoja el bacalao durante algunas horas y cuando se vaya hacer la tortilla, se le quitan las espinas y se machaca en un mortero. Luego se rehoga en un poco de aceite y se hace la tortilla. Si se emplea bacalao cocido, únicamente se machaca en el mortero antes de unirlo a los huevos. En una forma, o en otra debe probarse el bacalao antes de hacer la tortilla para saber el punto de sal que tiene y evitar que resulte muy salada.

Tortilla de riñón

Se cuece un riñón de cerdo o de ternera, se pica y se rehoga en manteca sazonándolo con sal y pimienta. Después rehogado se saca de la manteca y se mezcla con los huevos batidos. Luego se vuelve a la sartén para hacer la tortilla.

Tortilla de sesos

Se lavan y cuecen los sesos con sal, perejil y un poco de vinagre. Después de cocidos, se cortan en trozos muy pequeños y se hace la tortilla poniéndole al doblarla un poco de mantequilla.

Tortilla al ron

Se baten los huevos con un poco de azúcar en polvo y se fríe la tortilla en manteca; luego se coloca en una fuente, se espolvorea con azúcar y se le echa encima una cantidad suficiente de buen ron, se le prende fuego y se sirve llameante.

Tortilla con papas

Después de peladas las papas, se cortan en tiras delgadas y se fríen en mantequilla; se baten los huevos con un poco de sal y pimienta, luego se echan en mantequilla bien caliente cuando empiecen a cocerse se ponen las papas, se dobla la tortilla ay se deja cocer un momento.

Huevos con jamón

Se hace cocer en manteca jamón en pedacitos y cuando tome buen color se vierten encima los huevos. Se sazona con un poco de pimienta y se sirve.

Tortilla de camarones

Se prepara como la anterior, de papas, poniendo en estos camarones de lata. Igual se puede hacer esta tortilla, poniendo en lugar de papas o camarones, chicharos, ostiones, langosta o lo que se quiera.

Tortilla guisada

Todas las tortillas pueden guisarse. Para ello se dejan enfriar y se cortan en pedazos como fichas de dominó. Se ponen en una fuente y se vierte encima cualquier salsa de guisado.

Tortilla con perejil

Fríase aceite bueno en una sartén y cuando forme humo. Échese los huevos batidos con un poco de perejil picado. Cuézase y dóblese la tortilla. Para que este punto debe quedar un poco crudo por dentro.

Revoltillo de huevo, simple.

Se cortan tomates, chile verde y cebolla y se ponen a freír en manteca. Se baten los huevos con un poco de sal y se agregan a la fritanga; se revuelve bien y se deja cocer.

Revoltillo de huevos con longaniza

Se prepara igual que el revoltillo de huevos simple, agregándole longaniza en trocitos, pasados antes en manteca.

Notas	de igual manera se prepara los revoltillos de estos de carne, hígado, chicharos, hueva, etc.
-------	--

LEGUMBRES



CALABAZAS

Calabacitas guisadas.

Se pone al fuego una cacerola con un poco de agua y sal, se echan las calabacitas y se hacen hervir a fuego fuerte. Cuando hayan hervido, se añaden cebollas cortadas en cuartos, chiles verdes asados y pelados, ajos picados, hojas de a pasote y rebanadas de elote tierno cuando estén cocidas las calabazas se retiran la cacerola del fuego. Aparte en una cazuela, se ponen a freír en bastante manteca, carne y costillas de cerdo y longaniza, en trozos pequeños todo esto ya cocido. Cuando está la carne frita, se agregan las calabacitas y se deja cocer hasta que se espese.

Calabacitas con chicharrones

Se toman unas calabacitas, se pican y se ponen a cocer en manteca y sal; se fríen unos chiles verdes y a pasote, se muelen y agregan a las calabacitas, junto con unos chicharrones cortados en trocitos. Se deja a fuego suave hasta que se cueza bien.

Calabacitas con queso.

Se sal ocho en las calabacitas con un poco de sal; ya que están cocidas se reparten a lo largo, se le quita el centro y se pican con tomates, cebolla, chile dulce y se fríen junto con la calabaza, poniéndoles polvo de queso. Con esto se rellenan las calabazas y después se bañan con huevo y se hornea. Se cortan cebollas, tomates, chile dulce y se fríe y esta salsa sirve para encima de las calabacitas al ponerlas en la mesa.

Calabazas rellenas.

Se salcochan las calabacitas, luego se des corona y se escarban; se sal coche carne de puerco y ya que esté cocida, se pica y se fríe con cebolla, tomate, un diente de ajo asado, polvo de pimienta, un poco de vinagre y sal; se rellenan las calabazas con este picadillo, se cubren con huevo batido y se fríen; luego se echa en un caldo preparado del modo siguiente: se fríen tomates, cebollas, ajo asado y chile dulce y se le echa al caldo, se le pone un poco de vinagre y sal y se espesa con una masa.

Calabazas con huevo

Se hacen en pequeños pedazos las calabazas y se salcochan con sal; se fríen tomates, cebollas y ajo, se pone en la calabaza dentro, con polo de pimienta; cuando esté frita se echa el agua en la que se sancocho y un poco de vinagre: se revientan unos huevos y cuando éstos se cuestan se retiran del fuego.

PAPAS

Papas con huevos.

Se fríen en aceite o manteca, una rebanada de pan, unos dientes de ajo y un poco de perejil; se saca todo esto y se muelen en el mismo aceite o manteca. Se fríen las papas, se les echa agua y se les agrega el pan molido, sazonando lo con sal y pimienta. Cuando las papas estén cocidas echan huevos duros partidos por mitad.

Papas viudas

. Se fríe carne de puerco con gordura, cebollas bastante, tomates, clavo y pimienta molida, pimienta roja y una hoja de laurel; se echan el de las papas cortadas en trocitos todos y se añade agua precisa para que se cueza.

Papas rellenas

Después de salcochar de las papas, se pelan y se le corta un pedacito en uno de los extremos; se escarban y el centro que se quita se pica con un trozo de lomo de puerco sancochado, poniéndolo a freír con tomates y cebollas picadas y un polvo de pimienta y sal después de bien frito todo se rellenan las papas y se doran en manteca.

Papas con queso

Se pela papas crudas y se regalan. Aparte se muelen tomates maduros, ajos y un poco de recado. En una cazuela se pone una capa de papas crudas, una de queso, otra de los recados molinos y se siguen alternando las capas hasta llenar la cazuela; cuando ya esté llena se pondrá a dos fuegos hasta que se cuestan las papas. Se sirven con perejil picado encima.

Papas con chícharos

Se cuecen aparte chícharos, papas y cebollitas, se pelan y se pican las papas. Se fríen en manteca chiles anchos remojados y molidos con tomates cocidos y se sazonan con sal, orégano, humillo, vinagre y el agua en que se cosieron la legumbres, también se echan en el caldillo con los chícharos, las papa papas picadas; después de hervir todo junto y ya que se haya consumido el caldillo sin quedar muy espeso, se aparta y se sirven.

Papas guisadas

Se cuecen las papas, se pelan y se cortan en rebanadas, de éstas se separan tres o cuatro, el resto se fríen en mantequilla poniéndole polvo de pimienta, perejil picado y caldo de carne. Por separado, en un poco de caldo, se desbaratan la rebanadas que se apartaron y se echan dentro de la papa que se exprime un poco de limón y se deja al fuego hasta que esté espeso el caldo.

Papas fritas

Se cortan en ruedas delgadas y se fríen en bastante mantequilla, bien hirviendo. Cuando estén fritas, se sazonan y se sirven ya solas o como guarnición de muchos platos.

Croquetas de papas y jamón

Se salcocha a una libra de papas, se pelan y se muelen. Se pica muy menudo un trozo de jamón y se revuelve con la papa molida, agregándole dos yemas de huevo. Se forman las croquetas, se mojan en las claras batidas, se revuelcan en polvo de pan y se fríen en manteca, hasta dorarlas. se sirven con rayitas de limón.

COLIFLOR

Coliflor a la parisién

Después de salcochar a la coliflor con sal, se deshace con la mano hasta formar una pasta. Se prepara una salsa con leche, mantequilla, galletas en polvo de queso que huyeron o parmesano, rallado. Se revuelve con esta salsa la coliflor y se hornea.

Coliflor empanada

después de cocida la coliflor, se corta en trozos pequeños se pasan estos por harina y huevo batido y sepan y sal con migas de pan rallado, se doran en manteca y se sirve adornada con perejil frito y rebanadas de limón. Puede servirse también con una salsa de tomates, aparte.

Coliflor “Craten”

Se lava la coliflor, se le corta el tallo y se pone a cocer entre agua hirviendo con sal, pimienta y dos cucharadas de vinagre durante $\frac{3}{4}$ de hora. Luego se saca, se escurre el agua, se pone en un platón que resista al fuego en o en una sartén. Se fríen dos onzas de mantequilla, una cucharada de harina, luego se le echan dos vasos de leche bien caliente, sal y pimienta en polvo; a los 10 minutos se le pone la mitad un plato de queso en polvo, si es Roger, mejor; se revuelve todo muy bien y se echa sobre la coliflor; se le echa la otra mitad del plato de queso y se le ponen encima dos onzas de mantequilla y polvo de pimienta. Se hornea durante 10 minutos.

Nota	Para 12 personas añadir dos tazas de harina, 1 lata de leche clavel dos cucharadas de mantequilla sal y pimienta queso parmesano. Se deshace harina en agua y se deja de mover hasta que espese.
------	--

Coliflor a la cubana

Se parte la coliflor y se pone en un adobo de sal, orégano, dos dientes de ajo, un ramito de perejil picado y medio vaso de vinagre. A la hora de estar en este adobo, se echan en una cazuela, donde hierven con agua y sal hasta que estén cocidas. Se sacan y se escurren. Se baten algunos huevos con un polvo de pimienta, se empapan en él los pedazos de coliflor y se fríen en manteca bien hirviendo con una hoja de laurel; se sirven calientes.

Coliflor escabechada

Se cuece la víspera la coliflor, y al otro día se escurre; se pica menudo, perejil y cebolla; se le añade pan rallado, queso fresco, pimienta, sal en polvo y se le echa una taza de vinagre y aceite; se embarran un papel en manteca y se pone dentro de una sartén; se pone una capa de coliflor, otra de queso y pan, el aceite y vinagre, la sal, pimienta, aceitunas picadas, alcaparras, chiles en vinagre entre baladistas y perejil; de todo esto se le echa una capa encima y se pone a dos fuegos lentos: al servirla se ponen chiles, aceitunas y alcaparras.

Chayote guisado

Se salcochar dos chayotes, se cortan en rebanadas, se untan con huevos batidos y se fríen; luego se ponen a dar un hervor entre un caldillo preparado del modo siguiente: se fríen tomates, un diente de ajo y cebollas en rebanadas; se le echa caldo de carne o agua, se deslíe un poquitito de harina en un poco de agua, se cuele y se le pone con un poco de achiote para darle color.

OTROS VEGETALES

Tomates a la cazadora

Se cortan tomates por la mitad, se les extrae la pulpa la cual se cuece y se revuelve con un poco de picadillo de carne de cerdo de jamón, sazonando lo con un poco de sal y pimienta. Con este picadillo, se rellenan los tomates y se ponen en una fuente de manteca derretida, echándoles por encima una capa de pan rallado. Cueza a fuego lento.

Tomates rellenos

Se toman unos tomates grandes, se les corta un cuadrado en la cabeza y con una cucharita se les quita todo el centro; se hace una preparación de vinagre, ajo asado, aceite, sal y polvo de orégano, en éstos se remojan los tomates por bastante tiempo para que se impregnen de la salsa. Se fríe en aceite y dientes de ajo asado, se ponen dentro camarones de los que vienen en lata; se desbaratan muy bien y se fríen, luego con esto se rellenan los tomates, dejándolos dentro de la salsa. Para adornarlos se le pone cada tomate, en medio, una ramita de perejil.

Zanahorias en mantequilla

Se mezcla un trozo de mantequilla con una cucharada de harina y se deslíe en un vaso de agua. Póngase a cocer agregándole dos cebollas, perejil, tomillo y sal. Luego se agregan las zanahorias peladas y cortadas. Se deja cocer media hora y se añade una yema de huevo y un poquito de nata. Al servirse, se quita el tomillo, perejil, etcétera.

Zanahorias guisadas

Después de bien raspadas y lavadas, se descargan en agua hirviendo; se hacen rayitas y se pasan al fuego en una cazuela con un poco de manteca, pimienta, sal y perejil picado; se cuecen humedeciéndolas con leche y cuando estén a punto, se traban con yemas de huevo..

Chícharos con jamón

Amásense chícharos con manteca, échese agua por encima y déjense así un cuarto de hora; mientras éstos están así en remojo, se ofrece en una cantidad proporcionada de manteca, pedacitos de jamón; escúrranse los chícharos y pónganse en otra cazuela; se mojan con caldo de puchero; añádanse los pedacitos de jamón, perejil en ramas; pimienta en grano y un poco de sal hágase hervir todo en mucho fuego; enseguida se disminuye este y se deja hervir muy lentamente hasta que estén suficientemente cocidos y que la salsa esté bastante espesa; se espuma, se quita el perejil y se sirve.

Chícharos guisados

Se muele una parte de los chícharos con un poco de pimienta y sal; estas se pone a freír en aceite o manteca con un poco de cebolla fina picada y orégano. Cuando este frito, se le agregan los chícharos enteros con el caldo de los mismos. Se espesa la salsa echándole dos yemas de huevo crudo, las que se batirán rápidamente para que no se formen bollos.

Chícharos en mantequilla

Se toma una parte de los chícharos, se muelen y se fríen en mantequilla, agregándole sal, pimienta molida, agua caliente y unas gotas de limón; cuando éste sazonado se agrega los chícharos enteros y se dejan cocer hasta que quede una salsa caldosa.

Pimientos Morones rellenos

Se toman los pimientos Morones y se rellenan con jamón bien picado; se cierran las aberturas y se colocan hacia arriba en una cazuela. Se cuecen al horno rociándolos con aceite durante su cocción. También se puede hacer el relleno con jamón y carne picada, ajo picado, perejil, zumo de limón, canela, azafrán, pimienta y miga de pan, amasando todo con huevo. En este caso los pimientos se fríen en vez de hornearlos y se sirven con una salsa al gusto.

Chiles rellenos

Se asan los chiles en las brasas, después se pelan, se les corta la cabeza y se les quitan las pepitas, se lavan muy bien y se rellenan con el picadillo siguiente: y seguidos se salcochar el lomo de puerco, se pica y se fríe con pasas, almendras, aceitunas y alcaparras; se rellenan los chiles, se revuelcan dentro de huevo batido y se fríen. Se prepara la salsa con rebanadas de cebolla, Chile dulce, tomates y se fríe; después de bien frito, se le echa caldo de carne y se le pone un poco de harina para espesarlo; también se le pone aceitunas, alcaparras y pasas. Se ponen dentro los chiles y se dejan hervir un rato. Este plato puede hacerse rellinando los pimientos Morones de lata y queda muy sabroso.

Cebollas rellenas

Se escarban las cebollas y se les pone dentro del el relleno hecho con carne de cerdo con gordura, perejil y cebolla frita, todo muy picado, pan rallado, sal y polvo de pimienta. Luego se ponen en una cazuela con la boca se arriba y se cuecen agregándoles una salsa hecha con aceite frito, harina tostada y unas gotas de vinagre.

Lentejas guisadas

Se limpian las lentejas y se lavan. Se ponen al fuego con agua sin sal y se les da un hervor. Luego se escurren y se les pone lo siguiente: calabazas, papas, chayote y plátano blanco, todo cortado en pedazos; pimienta, clavo, achiote y ajo molido, y todo lo anterior se deslíe en agua. Se añaden tomates, cebollas cortadas y un Chile Xcatic entero, un poco de manteca o aceite, vinagre, sal y agua suficiente. Se deja al fuego y antes de terminarse se le revientan los huevos que sean necesarios.

Pepinos guisados

Se pican muy menudito dos pepinos y dos papas de un tamaño regular; aparte se pica media cebolla y se fríe, después de que esté frita, se pone la papa y el pepino; mientras está friendo, se les espolvorea una cucharada de harina, luego que estén un poco fritos, se les echa caldo de puchero. Se toma media latita de chícharos, se deshace dentro de un poco de caldo y se pone dentro; se amarran unas ramitas de perejil, unas hojas de cebollita y se les pone dentro y se deja hasta que el pepino y la papa estén bien cocidos. Al servirse a la mesa se saca el perejil y las cebollinas amarradas y se echa el resto de los chícharos.

Chayotes rellenos

Se cuecen los chayotes, se parten por la mitad a lo largo, se les quita la pepita y se les saca la carne dejando las cáscaras enteras. Se baten unos huevos, primero las claras y luego las yemas, la pulpa de los chayotes se deshace bien hasta que quede suave y se le agrega parte de los huevos batidos, casi la mitad un poco de mantequilla, canela en polvo, bizcochos molidos, sal y un poco de azúcar. Se revuelve todo, se rellenan las cáscaras de los chayotes y se ponen en una cazuela untada de manteca; se echa a cada chayote un poco de huevo batido, de manera que queden cubiertos y se ponen a dos fuegos hasta que el huevo de encima este cocido.

Empanaditas de garbanzos

Se toma una cantidad de garbanzos cocidos; igual cantidad de masa de maíz, un poco de nata de leche y un poco de queso en polvo; se le echa la sal necesaria y se revuelve todo muy bien. Se hacen

las empanaditas que se rellenan al gusto, con bacalao, salmón o picadillo de puerco, y se fríen en manteca.

Garbanzos turcos

Después de cocidos, se muele una parte y se tiene prevenido picadillo de jamón; se embarran de manteca una cazuela, se echa la mitad de lo molido y sal; se le agrega el picadillo con los garbanzos enteros y encima la otra mitad de lo molido; se pone al fuego y se baña con manteca reclamada..

Acelgas fritas

Se les quita a las acelgas el pie grueso, se salcochar con sal y se pican. Por separado se pican tomates, cebollas y se ponen a freír con algunos chiles verdes; dentro de esta fritanga se echa las acelgas, poniéndoles un poco de recado colorado (X a ak), se le agregan unas rebanadas de Papa cocida y se dejan freír bien. Se sirve con rebanadas de pan francés frito.

Espárragos a la Pompadur

Del contenido de una lata de espárragos, se toman dos o tres, los cuales se deshacen en caldo; luego se cuelan en un colador grueso que permita pasar parte de la pulpa para que el caldo quede espeso. Con este caldo se prepara una salsa, compuesta de manteca, yemas de huevo batidas, sal, pimienta y una cucharada de vinagre jugó de limón. Esta salsa se cuece al baño de María. Luego se colocan los otros espárragos en una fuente, con las cabezas en el centro; se les echa éstas un poco de la salsa y el resto se sirve aparte.

REPOLLO

Repollo casero

Se salcochar el repollo con sal. Se doran muy bien en aceite tres dientes de ajo, se deshace dentro de una taza de agua, dos cucharadas de harina y se echan dentro de la aceite, se mueve constantemente para que se pegue; así que estés recinto el caldo, se retira del fuego. Aparte se fríe en aceite el repollo y luego se le echa la harina; se deja un rato fuego manso y se retira. Al servirlo a la mesa se le pone un polvito de pimienta.

Arrolladitos de repollo a la Siria

Se prepara un relleno del modo siguiente: se toma carne cruda de cerdo con gordura, se muelen y se mezclan con arroz crudo bien lavado; se añade pimienta molida, sal, tomates colados, un poco de canela, hierbabuena picada.

Se toman hojas blancas y tiernas de repollo, se remojan en agua caliente para que se suavicen, se sacan, se les corta los troncos y cuando estén frías se hacen los arrollados con el relleno explicado anteriormente, procurando dejar los flojos para que cuando se cueza el arroz y la carne queden apretados.

Se toma una olla, se pone del fondo algunos troncos de repollo con idea de que no se peguen los arrollados y se van estimando estos por capas, poniendo entre capa y capa, algunos dientes de ajo. Después se le pone el agua necesaria, hasta cubrirlo todo y se pone a cocer a fuego lento, hasta que el agua se resuma totalmente. Ya que este cubierto con el agua, se le pone una cucharada de knor Suiza y se le exprime un limón chico.

Repollo guisado

se muele pimienta, dos dientes de ajo, achiote y semilla de cilantro; se deshace en agua y se ponen al fuego con el repollo cortado en cuartos y pedazos de carne de puerco y sal: cuando no el agua se consume se le pone manteca, tomates, Chile verde y rebanadas de cebolla. Se tapa y se deja freír muy bien.

Repollo cubierto

se parte el repollo por mitad se salcochar en agua con sal; cuando este bien cocido, se saca y se corta en trozos regulares; aparte se baten unos huevos, primero las claras y luego las yemas, sazonando lo con sal. Luego se toma los trozos de repollo, se cubren con huevo batido y se fríen en manteca bien caliente. Se sirven con una salsa al gusto o con cebolla en vinagre.

FRIJOLES

“Kab-ic” de frijoles nuevos

Después de lavados los frijoles nuevos, se ponen al fuego a cocer con una costilla de puerco salada; cuando este hirviendo se le agrega una buena cantidad de hojas tiernas de chaya. Se muele suficiente achiote, ajos crudos, cominos, pimienta de Tabasco y de Castilla; se deslíe este recado en un poco de agua y se echa dentro de los frijoles agregándoles, al mismo tiempo, cebollas enteras, chiles xcatiques, una cabeza de ajo enterrada, suficiente vinagre y sal; se tapa y se deja cocer. Cuando ya esté cocido, se sacan los frijoles, se majan con una cuchara y se vuelven echar a la olla a fin de que el caldo se espese un poco. Se le pone manteca, tomates partidos y unos chiles secos tostados, enteros; se deja hervir bien y se le rompen algunos huevos.

Espelón guisado

se pone a cocer el espelón con un trozo de carne de puerco; cuando este a medio cocer, se agregan unas calabacitas cortadas, se fríen en manteca tomates y cebollas en rebanadas y unos chiles verdes enteros; se le agrega un poco de harina y después se echa todo esto a los espelones. Se deja cocer.

“Ibes” fritos

Se ponen a salcochar los ibes, cambiándoles el agua después del primer hervor; luego se les añade un poco de sal, unas cebollitas blancas con todo y las hojas y una rama de apazote. Cuando estén bien cocidos se deshacen dentro de su mismo caldo en una cazuela, aparte se fríen manteca una rebanada de cebolla, se agrega esto a los ibes vez y se deja a fuego suave hasta que queden secos. Se sirve con la salsa de tomates fritos.

Mole de frijol colorado

Se toman algunos chiles de Veracruz, se desvelan y se tuestan; luego se remojan en agua caliente y sal, cambiándoles el agua algunas veces. Aparte se pone el frijol a cocer en agua lluvia. Se asan el comal bastantes tomates, se muelen y se cuelean; se hace lo mismo con los chiles tostados. Se tuestan también un poco de pimienta de Castilla y de Tabasco, dos dientes de ajo, dos clavos y un trocito de canela; antes de que esté tostado todo esto, se le agrega un poquito de anís en grano, otro de comino, otro de semilla de culantro y una cucharada chica de ajonjolí, luego se muele muy bien todo este recado y se deslíe en un poco de agua.

Se pone al fuego una cazuela con manteca y cuando este bien caliente, se pone a freír el Chile; luego que este bien frito, se le echa el frijol que ya estará cocido. Se agrega el tomate y el recado, se le da punto de sal y se deja a fuego suave hasta terminar.

Frijoles blancos

tómense los frijoles que se habrán tenido en remojo; pónganse en la sartén con caldo, 45 cucharadas de aceite, un poco de manteca, dos cebollas en rebanadas, perejil picado, carne de puerco salada, pimienta, sal y nuez moscada; hágase cocer por espacio de cuatro horas - más o menos- de modo que cuando llegue estar cocidos se encuentren ligados a punto

ARROZ

Arroz con pescado

Se fríen en una cazuela con aceite y manteca, cebollas, tomates, ajo y perejil; cuando este a medio freír, se echa el pescado crudo y antes de que acaben de cocerse, se sacan y en el mismo caldo se le echa el arroz, sin lavar, solamente limpio. Ya que este casi dorado, se echa otra vez el pescado y cuando este se halla dorado, se le agrega el agua necesaria hirviendo, se deja a fuego muy fuerte durante media hora después de echarle la sal necesaria tapa la cazuela. Cuando se retire de la lumbre, se deja reposar un rato, manteniendo la cazuela bien tapada para que el arroz acaba de cocer con el vapor.

Arroz a la italiana

Se lava muy bien el arroz y se escurre; se fríe en aceite y manteca, con un poco de cebolla, perejil y nabo, todo bien picado. Cuando este frito, se le agrega caldo de puchero, colado, un polvo de pimienta y sal. Se deja cocer procurando que el arroz quede suelto.

Arroz con pimientos

se doran en manteca dos o tres dientes de ajo picados, se añaden los pimientos Morones cortados en tiras, (o chiles dulces cocidos en las brasas); se dejan freír un rato y luego se les echa una tácita de arroz, una cucharadita de pimiento en polvo, sal y el agua necesaria. Se deja hervir y consumir.

Otro arroz con pimientos

se fríen los pimientos en aceite, agregándoles un poco de cebolla picada menudamente; cuando este bien regado o grado, se le echa el arroz, rehogándolo igualmente; luego se le colocan pimientos enteros, se le pone el agua suficiente, se sazona con sal y azafrán y se deja cocer-

Arroz blanco

se lava una taza de arroz y se pone al fuego con dos de agua, dos dientes de ajo machacado y un poco de sal; cuando se consume el agua, se le pone suficiente manteca y una o dos rebanadas de cebolla.

Arroz a la milanesa

después de picada una cebolla, se fríe en una cacerola con manteca, hasta que se doren. Entonces se agrega una libra de arroz y caldo de puchero, dejando que se cueza hasta que estén blando, o bien medio crudo, que es como les agrada a los milaneses. Agréguese queso rallado y un poco de manteca; aparte se del fuego, después de bien revuelto y sírvase, sazonando lo antes con pimienta en polvo y nuez moscada.

BERENJENAS

Berenjenas a la ópera

Se pelan y cortan en rodajas, se sazonan con sal y pimienta, se fríen en manteca y se escurre. Se colocan después en una cazuela, incapaz, espolvoreando las con queso rallado y alternando las capas con otras de tomates pelados, picados y salteados. Se cuecen al horno, a dos fuegos.

Berenjenas a la catalana

Se escarban las berenjenas y se rellenan con un picadillo de pan tostado, huevos duros, ajos, cebollas y perejil. Se revuelcan con harina y se pasa de mantequilla hirviendo. Luego se ponen en una cazuela con otro picadillo de ajo y almendras tostadas y caldo, y se ponen a cocer al horno a fuego manso.

Berenjenas rellenas

Se salcochar las berenjenas, se parten por la mitad a lo largo, se escarban la pulpa y estas se exprime y se pica. Se fríen cebollas, tomates y Chile dulce, todo picado, se revuelve con la pulpa de la berenjena, claras de huevos cocidas y picadas, polvo de pimienta, sal y vinagre, se fríe todo otra vez y se rellenan las cáscaras de las berenjenas, poniéndoles pedazos y yemas de huevos cocidos y de polvo de bizcochos. Luego se hornean.

Berenjenas con huevo

Después de salcochar de las berenjenas enteras, se pelan se exprimen y se pican. Se pican tomates cebollas y Chile dulce, se ponen a freír junto con las berenjenas y mientras esta friendo se le revientan los huevos necesarios y se revuelve bien. Se deja cocer hasta que todo esté bien frito. Se sirven con bastante polvo de queso.

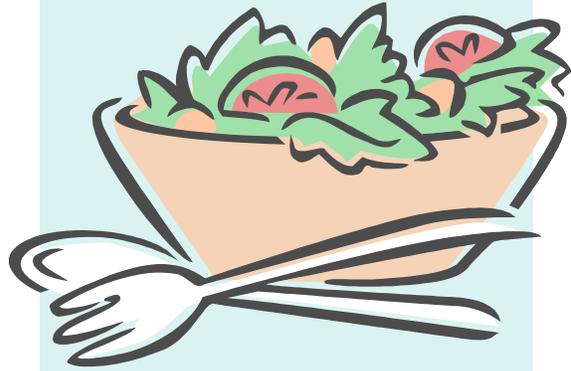
Berenjenas con el lomo

Se salcochan las berenjenas y se parten a lo largo, se escarba y se pica el Centro. Se sal coche lomo de puerco, se pica y se revuelve con la berenjena; se le añade cebolla, tomate, alcaparras, pasas y aceitunas, todo picado, se le pone su punto de sal, pimienta y vinagre, se fríe muy bien y se rellenan las cáscaras. Se les pone polvo de bizcochos y se cuecen a la parrilla.

OMELETES, FRITURAS,

SALSAS, ENSALADAS,

POTAJES Y PURÉS



Omelet de berenjena

Se salcocha la berenjena, se parte, se escarba, se exprime y se pica; se bate un huevo y se revuelve con las berenjenas, se le pone polvo de pimienta y sal, luego se fríe todo junto. Se sirve seca o con caldo, según el gusto.

Omelet de calabaza

Se salcocha la calabaza amarilla con sal, cuando esté cocida se saca y se exprime en una servilleta. Se remojan dos panes franceses los cuales se exprimen también, cuando estén suaves. Luego se revuelve con la calabaza agregándole un polvo de pimienta, sal y queso en polvo; se le agregan dos huevos y se forma una Omelet grueso y se pone a freír cuidando que no se quemé. Aparte se prepara el caldo de la manera siguiente: se cortan tomates, chiles verdes, ajos asados, cebolla, perejil y cilantro y se fríe bien. Luego se le agrega un tanto de agua y un poco de recado de puchero; luego se añade el Omelet cortada en pedazos, un poco de sal, vinagre y más queso y se deja hervir, espesando el caldo con un poco de levadura de harina.

Omelet de chícharos

Se toman los chícharos tiernos de lata y se machacan bien revueltos con queso; se sazonan con sal y pimienta, se baten huevos y se agregan los chícharos. Se forma la Omelet y se fríe; se sirve seca, con una salsa al gusto.

Omelet de sardinas

Se pica un poco de tomates maduros sin pepitas, una cebolla menudita, perejil de igual modo y se fríe todo en manteca; se les quitan a las sardinas las espinas y el pellejo y se parten en pedazos echándolas en el tomate, junto con un polvo de pimienta y unas alcaparras; se baten unos huevos como para freír, se le echa este picadillo y se revuelve para que incorpore; se echa manteca en una sartén y en ella se fríe la Omelet, volteándola de ambos lados. Se adorna con lechuga y rebanadas de cebolla, ya que está en los platos.

Omelet de papas

Se ponen a cocer las papas, se pelan, se machacan y se muelen con queso; se bate el huevo y se echa la papa; se pone la sartén con manteca y se hace la Omelet; se parte en cuartos y se come seca con salsa, con ensalada o en mole que se prepara así: se tuesta el chile mulato, se ponen a cocer

unos tomates, se muelen y se fríen, se agrega el chile, se echa el agua y sal, y ya que está hirviendo se echa la Omelet para que quede espesita.

Omelet de hueva

Se salcocha ligeramente la hueva y se muele; se baten huevos y se revuelve muy bien con la hueva, se le pone sal y se fríe la Omelet: se salcochan tomates y se majan en el mortero; se fríen cebollas rebanadas y luego se les echa el tomate. Todo esto se le pone encima a la Omelet al servirla.

Fritura de camarones

Se toman camarones de lata y se les espolvorea pimienta de Castilla molida y unas gotas de limón; luego se pasan en huevo batido, se revuelcan en polvo de bizcochos dulces y se fríen. Se adornan con ramitas de perejil, lechugas y rebanadas de naranja agria.

Frituras de papas

La papa cocida se deshace con las manos, revolviéndole bastante queso y mezclándole sal suficiente. Se forman bolitas que se revuelcan en el huevo batido y luego en harina, dorándolas en manteca bien caliente.

Fritura de sesos

Se ponen en una cazuela dos sesos cocidos, se les incorpora un huevo crudo, una cucharada de harina, otra de perejil muy picado, dos de cebolla menuda, bastante pimienta en polvo, un pedazo de pan rallado, un poco de aceite de comer y sal al gusto; se mezcla todo perfectamente y se van poniendo en una cuchara a que se hagan tortillas que se fríen en manteca.

SALSAS

Salsa general

En un cuartillo de caldo común, se mezcla medio de vino blanco, sazonándolo con sal, pimienta, corteza de limón, dos hojas de laurel y un poco de vinagre; se deja en infusión, a un fuego lento continuo, por espacio de 10 o 12 horas, pasándolo por tamiz para que sirva a toda clase de aves, legumbre y peces, y tiene la ventaja de conservarse sin alteración alguna durante muchos días.

Salsa rica

Se pelan y muelen doscientos gramos de almendras. Se pone a hervir una taza de vinagre blanco y se le añaden las almendras molidas, dándoles un pequeño hervor; luego se añaden 25 gramos de manteca y tres cucharadas de nata, batiéndose todo hasta que forme espuma. Se completa la salsa con trufas bien picadas.

Salsa holandesa

En una cazuela se pone al fuego hervir vinagre con pimienta molida; cuando haya hervido bastante, se echan, de una en una, tres yemas de huevo, batiéndolas bastante para que no hiervan. Cuando éstas empiecen a cuajarse, se agrega manteca o mantequilla y se bate todo para que suba.

Salsa chilena

Se cuecen dos cebollas grandes con caldo, cuando estén bien cocidas se pasan por un tamiz y al puré que resulte de las cebollas se le añade puré de tomate natural, sal, pimienta en polvo, el zumo de dos limones y una cantidad proporcional de aceite bueno; luego se baten bien hasta que los ingredientes queden bien incorporados.

Salsa maître de hotel

En una cazuela se ponen al fuego 100 gramos de manteca, pimienta, sal, perejil picado y zumo de limón; se cuece un rato, se retira del fuego y se bate bien antes de servirla.

Salsa bechamel

Derrítase un poco de manteca y en ella se deslíe una cucharada de harina; añádase a esta mezcla, poco a poco, un vaso de leche hirviendo, meneándolo todo sin cesar hasta que hierva. Para hacerla más superior, se fríe en una cazuela manteca, cebollas hechas en ruedas, zanahorias y perejil, se rehogan bien y se humedece después con leche hirviendo, revolviéndolo sin cesar; sazónese con sal, pimienta y nuez moscada hasta que hierva; debe cocerse a fuego lento media hora después se cuele.

Salsa exquisita

Se echa en manteca unos gajos de cebolla y tomates molidos sin pepita, un polvo de pimienta, unas yemas de huevo cocidas y picadas y aceite para comer. Con todo esto se forma una salsa exquisita para sesos y pechugas de gallina.

Salsa mayonesa

Se baten en un platón dos yemas de huevos crudos, sazonadas con sal y pimienta; se les va echando aceite, en la proporción de una cucharada por cada yema; pero éste ha de echarse gota a gota para que se incorpore bien. La mezcla se ha de batir un rato, por espacio de un cuarto de hora para que quede bien. Cuando el aceite esté bien incorporado a las yemas de huevo, se le añade poco a poco el proporcionado zumo de limón y a falta de él, vinagre.

Salsa de tomates a la italiana

Se emplea igual cantidad de tomates que de cebollas y se aderezan con una hoja de laurel, pimienta machacada y media cucharada de polvo de azafrán. Se mojan los tomates y cebollas con caldo de puchero que tenga grasa y se les pone la mantequilla necesaria. Debe cocerse a fuego lento, meneándola con una cuchara de palo para que no se pegue, se cuele por tamiz, empleando para ello una cuchara de palo.

Salsa española

Póngase en una cacerola caldo colado, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo de puchero, cebolla, perejil en rama, ajo, clavo, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite, un poco de cilantro y una cebolla en rodajas; hágase cocer todo junto y a fuego lento por espacio de dos horas, espúmese enseguida y se pasa por un tamiz, sazonándolo con sal y pimienta.

ENSALADAS

Ensalada en chile dulce

Se asan en las brasa seis chiles dulces, se pelan y se despepitan, se cortan a lo largo y se remojan durante un rato en agua de sal. Se entierra una cabeza de ajo, se pelan y se fríen muy bien en aceite; luego se le echan las rajadas de chile, se les pone polvo de pimienta, se añade un poco de agua avinagrada con sal y se deja cocer por un momento.

Ensalada de xcatices

Se asan los chiles verdes; se despepitan, se les quitan las vetas y se remojan en agua de sal caliente, para quitarles lo picante: se les cambia varias veces el agua. Se vuelven a remojar en agua caliente. Se asan, aparte, cebollas chicas, luego se pican juntamente con los chiles, después se ponen dentro de una salsa de aceite de vinagre, sal, polvo de orégano y pimienta.

Ensalada mixta

Se salcochan calabacitas tiernas, berenjenas, cachivaches y chayotes, se cortan en pedazos y se prepara una salsa de aceite, un diente de ajo asado y machacado, orégano, polvo de pimienta y vinagre. Se coloca en una platón poniendo una capa de verduras, se echa la salsa, luego otra capa de verduras y el resto de la salsa.

Ensalada de tomates y chile dulce

Se toman algunos tomates grandes, se envuelven en hoja de plátano y se entierran en ceniza caliente. Se asan en las brasas dos o tres chiles dulces, se les quita la telilla, se despepitan y se cortan en tiras. Los tomates ya que estén cocidos, se pelan y se deshacen en la salsa siguiente: polvo de pimienta, dos dientes de ajo enterrado y machacado y vinagre. Se agregan las tiras de chile dulce.

Ensalada de cebollas

Se pone a cocer entre las cenizas del fogón (enterrados) chiles xcatices, cebollas y ajos; cuando estén cocidos se sacan, se majan las cebollas con los ajos, se cortan en tiras los chiles y todo esto se pone en un platón, se le echa vinagre, sal y un polvo de pimienta.

Potaje de frijoles blancos

Se ponen a cocer y se les cambia el agua después del primer hervor. Se siguen cociendo y se le agrega un trozo de carne de puerco, cebollas, ajo machacado, pimienta molida y hierbabuena. Se le agrega un poco de aceite o manteca y se deja cocer hasta que los frijoles comiencen a deshacerse.

Potaje de ibes

Se ponen a cocer los ibes secos en agua, con unos trozos de carne de cerdo. Se le agrega repollo cortado en pedazos y el siguiente recado molido y desleído en vinagre: achiote, pimienta de Castilla y de Tabasco, ajo y comino; luego se añaden papas, cebollas, chiles xcatices enteros, un ajo asado, tomates partidos vinagre, sal y un trozo de jamón, se tapa y se deja cocer a fuego lento hasta que los ibes se estén deshaciendo.

Potaje de lentejas a la yucateca

Después de lavadas las lentejas, se ponen al fuego en una cazuela con agua. Se muele el siguiente recado: achiote, pimienta de Castilla, clavo, ajo, cominos y hojas de cilantro; se cuele dentro de las lentejas agregándole plátano, calabaza, papas y chayotes, todo esto cortado. Se pican tomates y cebollas, se fríen en manteca o aceite y se agregan al guiso; luego se le echan huevos o carne de cerdo en trozos y se sazona con sal y vinagre.

Potaje de garbanzos

Tome buenos garbanzos y remójelos en la víspera de hacerlo, con sal; cámbieles el agua en la mañana y póngalos a salcochar con bastante agua hasta que se ablanden, procurando que si les falta agua se le agregue caliente. Se fríe aceite bueno y manteca, una cebolla en rebanadas, un poco de perejil y dos dientes de ajo molido. Se echa esta salsa en la olla de los garbanzos, los cuales deben tener el agua suficiente para cubrirlos. Cuando los garbanzos estén casi cocidos, se le agregan calabazas cortadas en pedazos pequeños, hojas de acelgas, papas picadas y repollo.

Puré de papas

Se salcochan papas, hasta que estén muy cocidas, se pelan y se muelen; se pone en una olla, se les echa un poco de leche y se pone a fuego manso sin dejar de moverlo, luego se le pone un poco de mantequilla y se deja un momento más al fuego. Se hornea si se quiere.

Puré de lentejas

Se ponen a cocer en agua con sal, perejil y cebolla, cuando estén bien cocidas, se machacan y se cuelean, luego se ponen al fuego con manteca y caldo hasta que se forme el puré.

Puré de garbanzos

Se remojan dos libras de garbanzos en agua con sal, una noche antes de usarse; al otro día se cuecen con caldo de carne, una cebolla, unos pedazos de carne de cerdo que tengan gordo, zanahorias y perejil. Se deja hervir a fuego manso y cuando estén cocidos los garbanzos, se le quitan las cebollas, zanahorias y el puerco; se pasan los garbanzos por un colador fino, se sazona con sal y se forma el puré.

Puré de nabos

Después de limpios y lavados los nabos, se cuecen en agua con leche y un poco de sal. Cuando estén cocidos se machacan y se pasan por un tamiz, volviéndolos al fuego con manteca, sal y un poco de leche.

DIVERSOS

Joroches de pollo

Se limpia el pollo y se corta en trozos; luego se adoba con un recado compuesto de pimienta de Castilla, pimienta de Tabasco, cominos, orégano, una cabeza de ajo asada y achiote todo molido y desleído en juego de naranja agria o vinagre. Se pelan tomates, se despepitan y se muelen; se pica apazote muy menudito y todo esto se junta con el pollo adobado, se pone en una cazuela con una taza de agua y un cuarto de kilo de manteca. Se tapan muy bien y se deja cocer a fuego manso. Cuando ya esté cocido el pollo, se le quita la manteca, y aparte un poco del caldo. Con la manteca se moja medio kilo de masa y se revuelve procurando que no quede muy suave: con el caldo se hace un "kol" espesito. Se hacen con la masa unas ollitas, se les pone dentro un poquito de pollo deshilachado y una cucharadita de kol y se tapan con la misma masa. Cuando ya estén formadas todas, se pone al fuego agua con sal y cuando esté hirviendo se echan dentro las ollitas para que se cuezan, apartándolas luego en un plato. A la hora de servir las se fríen en manteca bien caliente hasta que queden tostaditas. Se sirven con un escabeche de cebolla picada muy menudita.

Salchichas

Se muelen muy fino, pimienta, canela, clavo, laurel y orégano. Se muele carne de puerco que no tenga mucha gordura, se moja con vino Jeréz, se revuelve muy bien con los recados molidos y se rellenan las tripas para hacer las salchichas del tamaño que desee. Luego se punzan con un alfiler, se echan en agua caliente y se dejan hervir.

Salchichas a la catalana

Se toma carne de cerdo con algo de gordura, se pica muy fino y se sazona con sal y pimienta. Se rellenan las tripas, se amarran las salchichas y se cuecen en agua hirviendo. Cuando estén cocidas, se cuelean para secarse.

Galantina

Un kilo de jamón, un kilo de lomo de puerco, tres huevos, nuez moscada en polvo, pimienta y sal, para una pavita. Se deshuesa la pavita por la espalda dándole una cortada con un cuchillo; se quitan todos los huesos, dejando la carne pegada al pellejo. Después de quitados todos los huesos se le da una lavada y con un cuchillo se saja para que se extienda bien la carne. Se cortan unas tiritas de jamón, de lomo, y del hígado y la molleja y se dejan aparte. Luego se pican, junto, el resto de la carne de puerco y del jamón, se le revientan tres huevos, se le agrega vino blanco, y los polvos de nuez moscada, pimienta y sal y se revuelve muy bien. En una mesa se extiende la pava, se le pone una capa del picado, luego otra con las tiras y encima el resto picado; luego se unen las orillas cosiéndolas con un hilo fuerte y después se arrolla en una tela fuerte, bien apretado, amarrado en los extremos y el centro con una cuerda. Se pone al fuego durante una hora en agua hirviendo con sal y los huesos de la pava; después se saca y se cambia la tela con otra seca, se ata nuevamente y se pone a prensar entre dos trozos de hielo, durante algunas horas. Se sirve en rebanadas delgadas.

Empanadas de chicharrón

Se hacen con masa de las tortillas, y se rellenan con chicharrón molido, chile pasilla tostado, un poquito de apazote y sal; se pone el relleno en la mitad de ellas, se dobla por encima la otra mitad, se pegan las orillas y se fríen en manteca. Se comen calientes.

Queso relleno

Se salcocha lomo de puerco y se pica; se muele pimienta, ajo y canela, se deshace en un poco de vinagre y se le agrega el picadillo; luego se fríe con cebollas, tomates, chile dulce, alcaparras, pasas, almendras y claras de huevo cocido, y picadas. Se escarba muy bien el queso y si está duro se remoja por un momento, se rellena con el picadillo, yemas de huevo cocidas y rebanadas de pan francés frito. Se fríen cebollas en rebanadas, tomates, dos xcatices enteros, ajos y chile dulce; se pone una cucharada grande de harina a dorar luego se le echa caldo, se pone el queso dentro y se deja cocer, hasta que quede suave.

Hojuelas

Se muele un poco de nixtamal procurando que quede muy espeso, se cuele, se le agrega azúcar y achiote desleído para darle color. Se hacen unas tortillas chicas y delgadas y se fríen en manteca hirviendo.

TAMALES

Tamalitos Ticuleños

Se revuelve masa con manteca derretida y sal; se toma un poco de chile bobo, se lava, se salcocha y se muele; luego se deslíe en caldo de naranja agria con un poco de achiote molido. Se pica carne de cerdo, tomates y hojas de apazote, se revuelve todo y se le da un punto de sal. Con la masa se forman los tomates poniéndoles adentro el picadillo preparado; se envuelven en hojas de elote o en hojas de plátano y se salcocha en agua con sal.

Tamales de quelite

La masa se prepara como la de tamales de especia; se salcocha quelite, luego se pica y se le echa a la masa antes de ponerla al fuego; todo se prepara como los tamales de especia, colocando en el centro pedazos de huevo duro. Se come con chiltomate que se prepara de la siguiente manera: se

salcochan tomates maduros y chiles verdes, con un poco de agua y sal; cuando hiervan, se levanta, se le quita el agua dejándole un poquito y se tritura en un mortero.

Tamales de gallina

Se toma un kilo de puerco y uno de gallina; se cortan en presas y se remojan en jugo de naranja agria y sal. Se muelen en recado compuesto de quince o veinte cominos, seis hojas de orégano seco, algunas pimientos de Castilla y achiote al gusto. Se deslíe todo esto en jugo de naranja agria y se adoba la gallina y el puerco. Se toman 20 o 25 tomates, se pelan, se despepitan y se cortan muy menudito. Luego se pone al fuego el puerco y la gallina adobados, con algunas hojas de apazote, parte del tomate cortado y un kilo de manteca. Se le añaden cinco o seis tazas de agua, se tapan muy bien, y se deja cocer a fuego muy vivo. Después de cocida la carne se retira del fuego, se recoge la manteca que se haya formado encima con un poco del caldo, dejándole al guiso parte de la manteca. Se toman dos kilos de masa; se deslíe sal dentro de una tacita de caldo, se le echa y se revuelve bien; se le añade la manteca y se amasa hasta que quede tan suave que no pueda tortear con la mano. Se toma un trocito de esta masa, se deslíe en un poco de caldo y se agrega al guiso para espesarlo; se vuelve a poner al fuego y se deja resumir hasta que quede en su manteca pero con un poquito del caldo. Entonces se sacan las postas de gallina y se separa la carne de los huesos apartándola en un plato. Se corta la hoja en pedazos enteros, se asa, y en cada pedazo se pone un tanto de masa y se extiende; se coloca dentro carne de la gallina y del puerco, un pedazo de gordo, una hojita de apazote crudo, una cucharada del tomate crudo cortado y una cucharadita del caldito del guiso. Se doblan, se amarran y se colocan en una tamalera cuidando que no les llegue el agua y se tapan bien. Al agua de la tamalera, se le debe poner sal. Si se quieren los tamales picantes, se deshace un pedazo de chile habanero o una cucharada de chile seco dentro del caldito y se le pone media cucharadita a cada tamal. Deben retirarse del fuego media hora antes de servirlos.

Vaporcitos

Se toma masa colada, se le pone bastante manteca, un poco de sal y se amasa con esto; luego se le va echando agua de poco en poco, hasta que quede bien suave, sin aguararse; esta masa se extiende en hoja de plátano, se le pone en el centro chilaquil, se dobla y se envuelve en la misma hoja y se cuecen ya formadas la Omelet, al vapor.

Chanchames

Se revuelve la masa con manteca y sal: se corta en pedacitos carne de puerco con gordura, se muelen unos dientes de ajo, achiote, chile colorado seco, tres pimientos de Tabasco y sal; se cortan tomates y apazote y se revuelve todo esto con la carne que se cortó. Se extiende la masa, se le pone a la carne en medio, se arrolla en forma de huevo y se envuelven en hojas de elote, amarrando los extremos. Se cuecen dos horas en agua hirviendo con sal.

Tortilla de frijol (piches)

Se revuelve frijol colado con masa, se le echa sal y manteca si es necesaria, se hacen tortitas y se fríen o se cuecen en comal, al gusto.

Chulibul

Se muela la cantidad necesaria de maíz nuevo desgranado con dos chilitos verdes. Se ponen a cocer, se les agrega elote molido, desleído en poco agua y colado, más unas hojas de apazote y suficiente manteca y se deja cocer. Aparte se tuesta pepita menuda y se muele en seco con un poco de sal. Cuando se hayan cocido los frijoles, se sacan en un platón y se les pone encima la pepita y tomate frito.

Tamales oaxaqueños

Se toma masa bien molida, se deshace dentro de un poco de agua cuidando que la mezcla no quede demasiado líquida y se bate con una pala. Después de bien mezclada se pone al fuego y se sigue batiendo; cuando empiece a cocerse se le agrega sal y bastante manteca y se sigue moviendo hasta que espese. Se retira del fuego y se deja enfriar. Aparte en una cazuela se pone a cocer un pedazo de cachete de puerco y cuando esté cocido se saca y se corta en pedacitos. Se cogen cincuenta gramos de chile mulato, veinte gramos de chile pasilla y ocho gramos de chile ancho, se desvenan y se remojan dentro de agua hirviendo. Luego se muelen, se cuelean y se mezclan ambas salsas agregándoles un poco del caldo de puerco, sal y pimienta. Esto se le pone a la carne de puerco y se pone a hervir y cuando se espese un poco, se retira del fuego. Sobre hojas de plátano se colocan cucharadas de la masa, encima de estas otras el puerco y se forman los tamales. Se ponen a cocer al vapor.

Tamalitos de harina de arroz

Se toma una libra de harina de arroz y se disuelve en una botella de agua. Se le pone sal y unas hojitas de apazote, se pone al fuego y se mueve para que no se pegue. Se separa del fuego y se echa en pequeñas partes en hojas de plátano; se le pone encima un picadillo de carne de venado o de gallina y se cuece con la hoja.

Tamales de especia

Se deslíe en agua la masa, se cuele en un holán muy fino y se deja asentar; luego se escurre el agua, dejándole un poco; se le pone manteca, un punto de sal y se revuelve muy bien. Luego se pone al fuego, moviéndolo constantemente. Cuando esté bien cocido, se levanta y así bien caliente se extiende en hojas de plátano. En el centro se le pone lo siguiente que se tendrá preparado. Se salcocha carne de puerco, luego se pica y se fríe con tomates, cebolla, alcaparras y pedazos de huevo duro. Se doblan envolviéndoles en la misma hoja y se colocan en la fuente.

Mucbipollos

Se toma una cuarta de chiles bobos, se les quitan las pepitas, se remojan en agua caliente y sal y se lavan y se muelen con achiote hasta que queden bien colorados; se deslíe esto en un poco de agua. Se cortan en pedazos, aparte, bastantes tomates y apazote, se cortan en pedazos los pollos o aves que se quieran; se pone al fuego una olla con agua y cuando esté bien hirviendo, se echan junto con costillas y carne de puerco, todo en pedazos chicos. Se le pone sal y se deja cocer; hasta que se espume se le echa el chile y el achiote que se preparó, los tomates, apazote y un poco de manteca. Se deslíe un poco de masa y se le echa encima para espesar un poco el caldo; se deja a fuego manso hasta que esté suave la carne, procurando que le quede bastante caldo; si no está bien colorado, se muele achiote, se deslíe y se pone; luego se levanta. El nixtamal debe quedar un poco espeso, como el pozole, para lo cual se lava y despica, luego se vuelve a lavar muy bien y se muele hasta que quede muy espeso. Al molerlo se le pone un poco de sal. Se prepara también agua con sal, se amasa y al amasarla se va rociando con esta agua; luego se sigue amasando con manteca, que se le va echando poco a poco (un almud de maíz lleva cinco libras de manteca) después de amasado se van formando las Omelet que se rellenan con el chilaquil que se preparó, con bastante caldo. Se tortean las tapas, se cubren muy bien las Omelet con ellas, luego se envuelven con hojas de plátano, amarradas con tiras de la misma corteza y se entierran a un tenor regular de caliente, durante dos horas y media. También pueden cocer en el horno. (para 2 platos grandes; 3 ½ kilos de masa)

EMBUTIDOS

Otro queso de puerco

Se toma una cabeza de puerco y se pone a cocer en agua con sal, pimienta y nuez moscada. Cuando esté cocida, se saca y se pica muy menudo, las orejas se dejarán aparte. Después de picada la carne se le agregan unas raspaduras de nuez moscada, sal y unas pimientas de Castilla enteras; se revuelven bien y se forma una bola poniéndole en el centro las orejas cocidas cortadas en tiras. Luego se envuelve en una servilleta, se amarra muy apretada y se pone entre hielo, procurando que quede fuertemente prensado para que suelte la grasa. Cuando esté duro se corta en rebanadas.

Longaniza

Se corta en pedacitos pequeños, carne de puerco cruda. Se muele el siguiente recado: ajo, pimienta, orégano, clavo, achiote y sal, se revuelve muy bien con la carne, se moja bien con jugo de naranja agria y se le pone su punto de sal; se deja así por espacio de 24 horas. Se lava la tripa con naranja agria y se embute.

Chorizos

Se toma mitad de carne de res y mitad de carne de puerco; se pican muy bien, crudas; se remojan ambas por 24 horas con el siguiente recado molido y desleído en vinagre: orégano, pimienta de Castilla, clavo, sal, una cabeza de ajo enterrado y comino. Se lava la tripa con vinagre y se llena. Al embutirla se exprime la carne. Se amarran los chorizos, se cuelgan al aire y se punzan para que les salga el aire.

Relleno de jamón del diablo

En un plato se echa el contenido de una lata grande de Jamón del Diablo, del legítimo. Se le agregan tres yemas de huevo cocidas, una yema cruda, una cucharada de mostaza francesa, unas ramitas de perejil y una cebollita, ambas cosas picadas menudamente, una cucharadita de mantequilla derretida y un poquito de sal. Se mezcla todo esto con un tenedor y se adorna con rebanadas de huevos cocidos.

Empanadas de cazón

Se salcocha el cazón con sal y apazote, a que esté cocido se saca y se desmenuza con la mano, luego se fríe con tomates, cebollas y apazote. Después se toma masa, se hacen tortillas y en éstas se ponen unos pocos del cazón frito; se doblan, se juntan bien las orillas y se fríen en manteca bien caliente, hasta que queden tostaditas.

Butifarras

Después de bien picado el lomo de puerco, se revuelve con canela molida, pimienta de Tabasco y de Castilla, un poco de anís en grano molido y sal; se embuten y salcochan con un poco de sal.

Morcillas (Choch)

Se toma sangre de puerco, pedacitos de gordura y de sesos, se pican cebollas, chile verde, bastantes hojas de hierbabuena y un poquito de polvo de pimienta de Tabasco y de Castilla, se revuelve todo muy bien, poniéndole su punto de sal y se embuten las tripas más grandes de puerco, previamente bien lavadas; se amarran con un hilo los extremos, cuidando que no queden muy llenas para que no se revienten al cocerse. Se pone al fuego agua con sal y cuando esté hirviendo se echan las morcillas; al rato se vuelven y se punzan con un tenedor y cuando estén cocidas, se sacan escurriendo el agua; antes de servir las se fríen en manteca.

Queso de puerco

Se parte en pedazos una cabeza de puerco y se salcocha con sal. Se le sacan todos los huesos, se corta en trocitos y cuando apenas esté cocida, se le pone una botella de vino seco, pimientas enteras de Castilla y de Tabasco, polvo de pimienta, clavo y un poco de vinagre; se pone al fuego para consumirse, moviéndolo de vez en cuando, para que no se pegue. Después se pone en una mochila delgada de tela fuerte y se cose. Se prensa durante 24 horas.

Chorizos españoles

Se pica carne cerdo con un poco de gordo. Se agrega bastante pimiento molido, ajos machacados con sal y un vaso de vino. Se deja así adobado un día y luego se pone en tripa de cerdo, que se ata a trechos y se cuelga al aire o al humo.

BOTANAS

Codzitos

Se salcocha un poco de lomo de puerco con sal y orégano, luego se pica y se fríe con polvo de pan, un poco de jugo de naranja agria y sal; ya que esté frito, se le ponen tomates, apazote, el caldo en que se salcochó el lomo y un poco de recado colorado; se deja cocer un rato, después se pone un poco de lomo picado en una tortilla, se arrolla y se van colocando en un platón, después se les echa el caldo encima. También se hacen poniéndoles a la tortilla un pedazo de huevo duro y un poco de lomo, se atan con un hilo y se frien poniéndoles encima el caldo y un poco de picadillo.

Come y calla

Se pica y se muele un trozo de carne cruda, con cuatro onzas de jamón y el siguiente recado molido: orégano, dos clavos y un diente de ajo, pimienta y sal; se revuelve muy bien con la carne y se arrolla dándole la forma de salchichón; se mecha con gordura de jamón y pimientas enteras; se fríe y se deja cocer en su jugo. Se sirve con perejil y papas fritas.

Quesadillas

Se muele queso con masa y se hacen unas tortillas delgadas. Forman las empanadas y se frien en manteca hirviendo.

Enchiladas

Se prepara chile ancho, pepitas de cilantro, un pedazo de nuez moscada, clavo, canela, pimienta, un poco de tomillo y la sal necesaria; todo esto se muele y se fríe junto debe quedar el caldo espesito echándole el agua ya casi cuando esté. Se muele queso, se pica bastante cebolla en ruedas delgadas y perejil. Se pone al fuego una sartén con manteca, ahí se fríen las tortillas, que no han de ser muy gruesas; sacándolas de la manteca, se meten en el caldillo preparado antes, que ha de conservarse caliente. Así que se empaparon bien, se sacan, se ponen en un platón, se les echa el queso, cebolla y perejil, carne de puerco frito en pedacitos, chorizo, aceitunas, alcaparras y chile en vinagre y se enrollan. Se espolvorean con queso, echándoles antes la salsa encima.

Papadzul

Se pela un cuarto de pepita gruesa, luego se lava ligeramente y se pone al sol para que se seque, después de bien seca se tuesta en el comal hasta que esté bien dorada, entonces se muele con sal; ya que se empiece a espesar, se va rociando con agua tibia en que se hubiese salcochado apazote, y conforme le vaya saliendo el aceite se va recogiendo; ya que la pepita esté bien espesa se deshace

en un poco de agua de apazote con un poco de sal; ha de quedar como atole muy espeso. Se toman unas tortillas de maíz delgadas, se remojan dentro de la pepita, luego se les pone en medio una tajadita de huevo cocido, se arrollan y se van poniendo en el platón; ya que esté del tanto que se quiera, se les echa encima el resto de la pepita y el aceite que se recogió.

Joroques con longaniza

Después de pelada y picada la longaniza, se fríe con tomates, chile dulce y cebolla. se toma masa, se le pone bastante manteca y sal. Se tortean a mano unas tortillas gruesas, se les pone en medio un poco de longaniza y se doblan en forma de empanadas. Se doran unas rebanadas de cebolla en suficiente manteca y se echan dentro del frijol negro salcochado, ya que esté bien cocido con apazote y sal. Dentro de este frijol se van echando los joroques y se dejan hasta que esté bien cocida la masa.

Panuchos

Se toman tortillas con hollejo, se abren un poco y se rellenan con frijol frito y un picadillo de lomo; se extiende muy bien y encima se les pone pedazos de huevo duro; se fríen sin dorar el hollejo y al servirlos se les pone encima una salsa de tomate o un mojo de cebollas en vinagre. Si lo desea pueden también prepararse los panuchos con cazón frito, como alternativa al picadillo de lomo.

Notas	hollejo: piel que se despega de la parte superior de la tortilla cuando se ésta cocinando. Mojo: salsa curtida en escabeche.
-------	--

Dzotobichay

Se tuesta pepita menuda, se muele con chile seco y sal; se prepara una salsa de chiltomate y huevos cocidos y partidos a lo largo, aparte agregue manteca y sal a una cantidad mediana de masa; se toma un poquito de esta masa, se tortea en dos hojas de chaya, en el centro y a lo largo de la tortilla se ponen pedazos de huevo y un poco de chiltomate, se arrolla con la misma chaya, y se amarra con unas hebras de sosquil. Después de amarrados se salcochan y cuando estén cocidos se sirven poniéndoles encima pepita molida y chiltomate.

Notas	Sosquil: Fibra o esparadrapo de fibra de henequén.
-------	--

Tacos de elote nuevo

Se consiguen elotes nuevos enteros (con todo y hoja), es importante que sean muy tiernos con hojas verdes y suaves, se desgranar y se muele cuidando que quede lo más espeso posible; se le agrega manteca y azúcar al gusto y se vierte cuidadosamente dentro de las hojas más tiernas que previamente se han recortado, lavado y escurrido. Se envuelven y se cierran doblando los bordes de la hoja formado unos tacos, finamente se ponen a cocer a baño María.

Tacos de elote nuevo

Se toma elote nuevo tierno y se muele muy espeso; se le agrega azúcar y se forman unos tacos, los cuales se envuelven en las mismas cáscaras del elote nuevo y luego se salcochan.

Pastel de hígado

Se toma un kilo de puerco con algo de gordo y doscientos gramos de jamón. Se muele muy fino; después de molido se le pone polvo de pimienta de Castilla, nuez moscada y sal. Luego se le agregan seis u ocho hígados crudos de gallina, cortados en trocitos. Después se revuelve con dos huevos y se pone a cocer a baño María. Cuando el puerco no tiene gordo, se le echa un poco de manteca.

Sándwiches serpentina

Para cien sándwiches 4 barras de pan pulman, medio kilo de carne de puerco, cuarto kilo de jamón, tres chiles jalapeños, una latita de pimientos morrones, una latita de pickles, medio kilo de queso crema, un pomito de salsa de mostaza, cuarto kilo de mantequilla, media botella de salsa de tomate. Se escoge lomo de puerco sin grasa y se salcocha con hojas de orégano, ajo y sal. Se muele muy fino y se mezcla con polvo de pimienta y nuez moscada rayada. Preparación: Se le quitan las cortezas al pan y se cortan las barras a lo largo, sacando cuatro capas de cada una; se van colocando sobre la mesa y se cubren con un paño húmedo por espacio de 20 minutos. Luego se extienden con un rodillo hasta dejarlas delgadas pero sin romperlas. Después se les unta por una sola cara la mantequilla batida con la mostaza y encima de estas se les extiende la salsa de tomates, y sobre esta se le pone una capa sencilla de la carne de puerco. Se cortan en tiritas, el jamón, los chiles, el queso y los pickles las que se van colocando paradas y alternadas a lo ancho del pan hasta llenar la barra. Seguido se empieza a arrollar por una de las cabezas a lo largo, procurando prensarlo lo más que se pueda para que queden unidos. Cada uno de estos arrollados se envuelve en papel celofán torciendo después los extremos del papel y se meten al refrigerador por espacio de 6 u 8 horas. Al sacarlos del refrigerador se corta cada uno de los arrollados en 8 rodajas delgadas, debiendo sacar de cada uno 8 o 9 sándwiches. Para cortar los sándwiches debe usarse cuchillo especial.

Cóctel de ostiones

Se pone en el fondo de las copas hojas de lechuga tierna, encima se colocan seis u ocho ostiones frescos. En un recipiente se mezclan seis cucharadas de salsa de tomates, dos de salsa inglesa, jugo de limón, sal y pimienta al gusto y una ración suficiente de salsa de mayonesa. Cuando esté bien mezclada, se va colocando una parte dentro de cada copa. Igual pueden prepararse cóctel de jaibas, langostas, o cualquier otro marisco.

Cóctel de camarones

Se toman 6 tomates grandes, se les corta una rebanada de la parte de arriba y con una cucharita se les saca con cuidado las semillas dejándole solamente la carne exterior para que queden en forma de copas. Se espolvorea la parte de adentro con sal y pimienta y se meten al refrigerador para que endurezcan. Mientras se prepara la salsa para rellenarlos con tres cucharadas de jugo de limón, tres cucharadas de salsa de tomate, una cucharada de salsa inglesa, unas gotas de salsa de chile, una cucharadita de cebolla picada y sal al gusto. Se reparte la salsa por partes iguales en los seis tomates y por último se colocan los camarones frescos dentro de cada tomate, y se vuelven a meter al refrigerador. Al servirse se adorna el platón con hojas de lechuga y ramitas de apio.

Gelatina de salmón

Se refrigeran dos latas de salmón ya cocidos, para que tomen consistencia, después de un rato se sacan y se colocan sobre una tabla para cortarlas en rebanadas, déjelas escurrir. Cuando las rebanadas estén secas, se colocan sobre un platón y se regresan al refrigerador. Se toma una cucharada de grenetina en polvo, y se remoja dentro de media taza de agua fría durante 10 minutos; cuando note que está completamente hidratada, se le agrega una taza de agua caliente para que se disuelva, después se le agrega una cucharada de azúcar, una cucharadita de sal, tres cucharadas de jugo de limón y una cucharada de cebolla finamente picada y se pone a enfriar en el refrigerador hasta que esté espesa, pero no completamente cuajada. Con una cuchara grande se va colocando la gelatina sobre cada rebanada de salmón, hasta cubrirla bien por todos lados. Hay que tener cuidado de que la gelatina quede a punto pues de lo contrario si está muy tierna se resbala y no cubre bien, y para esto es conveniente volverla a meter al refrigerador por espacio de 10 minutos. Al servirlo se adorna el platón con rebanadas de pepino en ensalada.

Gelatina de pezuñas de puerco

Se salcochan cuatro pezuñas, medio kilo de carne de puerco cortado en pedazos, una cebolla grande entera, hojas de laurel, tomillo y mejorana. Cuando todo esté bien cocido, se saca y se deshuesan las pezuñas moliéndolas después junto con la carne. Luego se fríe la carne con pimienta en polvo, agregándole el caldo en que se salcochó y se deja cocer un rato más. Se toma un molde refractario y se adorna el fondo con rebanadas de tomate, rebanadas de zanahoria cocida y aceitunas deshuesadas, llenando después el molde con el puerco molido, y se mete al refrigerador. Se sirve adornando el platón con lechugas picadas.

Enchiladas de leche

Se remojan, se muelen y se cuelean chiles mulatos. En un tazón se baten tres huevos (claras y yemas) junto con medio litro de leche y se mezcla con la salsa de chile. Dentro de esta salsa, se remojan las tortillas y se sofríen en aceite bien caliente y se van colocando dobladas en un platón. El resto de la salsa se fríe y se le pone encima a las tortillas junto con el chicharrón molido, lechugas picadas y polvo de queso.

Bocaditos de chicharrón

Se muele y se remoja el chicharrón dentro de jugo de naranja agria, cebolla picada muy menuda y su punto de sal. Se hace un guacamole de aguacate y se forman los arrolladitos, colocando encima de cada tortilla una cucharada de aguacate, encima de ésta una de chicharrón, doblando luego las tortillas. Si se quiere puede ponérsele encima el resto de la salsa de aguacate.

Paté

Se muele carne de puerco que tenga algo de gordo, junto con dos hígados de gallina. Se revuelve muy bien con sal, pimienta de Castilla en polvo, nuez moscada, tres hojitas de mejorana, tres huevos crudos y dos hígados de gallina salcochados y cortados en pedacitos. Se coloca en un molde en mantecado y se pone a cocer a baño María. Se sirve adornando el platón con hojas de lechuga tierna y rebanadas de tomate.

DULCE, POSTRES, PANES, HELADOS, JARABES, ETC.

Método para hacer almíbar, clasificarlo y darle determinado punto.

Para que el almíbar esté a medio punto se echan dos partes de azúcar y tres de agua; que se limpia y clarifica con claras de huevo desleídas en agua, estas se agregan cuando el almíbar empiece a hervir; a los pocos momentos se verá subir a la superficie una espuma sucia; se reúne a un lado y poco a poco se va retirando la espuma sucia con una espumadera de madera, hasta que se vea que no queda nada; cuélese entonces por un paño de franela, y así estará hecho el almíbar a medio punto. Si no hay huevos, también puede clarificar el almíbar con leche de vaca. Solo tenga especial cuidado que la vasija en que haga el almíbar esté bien limpia y sin grasa alguna, y si fuere cazuela, ha de ser nueva.

Diferentes puntos de almíbar

Póngase el almíbar que se ha colocado, de medio punto, a fuego, y tomará todo su punto cuando mojando y retirando velozmente una cuchara, se vea formado un hilo que se quiebra. Si se deja un poco más en la lumbre toma un punto mayor que se conocerá, porque forma el hilo sin romperse. Si después de este punto se le deja más tiempo al fuego, tomará el punto de perla, el cual se conoce cuando el hilo que se forma, se quiebra y es vidrioso. Si continúa el almíbar puesto al fuego, toma el punto de caramelo, el cual se conoce en que el almíbar, cuando hierve, va cambiando de color y forma unas burbujitas con determinado olor.

Dulce de piña

Se limpia y se rebana la piña, se le quita el corazón y se cuece con sal; después de dos o tres hervores se dejan enfriar. Luego se pasa a otra agua durante varias horas, se enjuaga y se pone en el almíbar. Se le perfuma con algunas gotas de agua de azahar y se deja el fuego hasta que tome punto.

Dulce de manzanas rellenas

En una cacerola se ponen 20 gramos de manteca, 5 yemas de huevo, dos cucharadas de harina, se mueve muy bien con una espátula de madera y se agrega una taza de leche hirviendo, perfumada con limón. Se baten al fuego hasta que espese bastante y se le añaden tres cucharadas de coco rallado. Se toman ocho o diez manzanas, mondándolas con cuidado para escarbarse y rellenarse con la preparación anterior. Se colocan en una lata untada de manteca, se rocían con un poco de la misma crema y se ponen a cocer al horno, rociándolas de vez en cuando con el jugo que hayan soltado. Ya cocidas se sirven rociándolas siempre con jugo.

Dulce de naranja

Se escogen naranjas de cascara gruesa, se raspan y se ponen en agua durante cuarenta y ocho horas, cambiando este frecuentemente y después se hierven. Cuando se hallan ablandando un poco se dejan enfriar, se parten en dos o cuatro pedazos y se les quitan las pepitas. Se hace el almíbar un poco espeso y se hierven las naranjas en ese líquido, a fuego lento.

Dulce de melocotón

Se pelan los melocotones y se hacen rebanadas un poco gruesas. Estas se ponen a remojar en agua de cal durante algunas horas; después se prepara el almíbar y antes de que tome punto se echan en el las rebanadas, después de lavarlas en agua clara. Se deja reducir a fuego lento.

Dulce de la calabaza

Se limpia la calabaza; se echa en agua de cal una hora entera, se salcocha y ya que este bien cocida se saca y se echa en agua fría, se deja hasta el otro día, se hace el almíbar y se echa la calabaza. Se deja hervir un rato.

Dulce de pepita

Se limpia bien la pepita de la calabaza y se tuesta; por cada libra de pepita se deberá utilizar la misma cantidad de azúcar; se le deja hervir, hasta que empiece a tomar punto de caramelo; cuando el almíbar esté ligeramente frío se incorpora la pepita y se bate bien; se regresa de nuevo al fuego para que tome el tono de dorado que ud. Prefiera. Cuando le pueda poner encima un dedo mojado, y note que no se pega, es señal de que ya está en su punto.

Dulce de melón

Entre verde y maduro, se monda y se cortan en tajadas cada melón; se le da un ligero cocimiento; se pone por una mañana al sol, mudándole agua de cal; se echa en almíbar frío y se pone a hervir para que cale y tome punto; se deja enfriar y se le echa agua de azahar.

Dulce de sidra

Se les quita a cuchillo la primera cascarita; se echa al agua y se ponen al sol; se mudan aguas diariamente; se prueban, y cuando ya no amargan, se echan en almíbar fino, dan hervor y se apartan; al otro día se calan con agua de azahar y se le da punto al almíbar.

Otro dulce de sidra

Se pelan las sidras, cortando las cascaras en tiras largas, se parten las sidras en cuatro pedazos, se les quita el centro y las partes blancas, se salcochan junto con las cascaras. Después de salcochadas, se dejan remojadas durante veinte y cuatro horas, cambiándoles el agua varias veces para que suelten lo amargo. Se clasifica la azúcar necesaria y se echa la sidra después de exprimirla un poco. Se pone al fuego hasta que tome punto.

Empanaditas de sidra

Se amasan dos libras de harina cernida, una clara de huevo, un poco de azúcar y dos libras de manteca. Después de bien amasada se extiende en una mesa espolvoreada de harinas, se hacen las empanaditas, rellenándolas con dulce de sidra, se hornean y a sacarlas se espolvorean con azúcar fina.

Dulce de jícama y coco

Se cuece en dos hervores la jícama, después de molida se cuela con un cedazo; se limpia y raya el coco y se juntan; se enjuagan ambos con agua caliente y se vuelven a colar; se ponen a cocer en buen almíbar; se le da su punto y se le echa agua de azahar.

Notas	Cedazo: utensilio para separar (cribar) materiales de diferente grosor, como la harina del salvado.
-------	---

Dulce de papaya

Escójanse papayas pintonas; se pelan, parten y quitan las semillas, y en pedazos regulares se salcochan; se escurren bien y se sacan al sol para que blanqueen dejándolas hasta el día siguiente que se echan en el almíbar a medio punto; póngase luego al fuego para que tomen punto entero.

Dulce de nance

Después de sancochados los nancenes se dejan enfriar. Cuando estén completamente fríos se exprimen ligeramente y se pasan a otro recipiente. Se prepara el almíbar poniéndole un vaso de

agua por cada libra de azúcar; después se clarifica, se cuela y se deja enfriar. Luego se pone dentro de los náncenes, frías ambas cosas y se ponen al fuego hasta que tomen punto.

Dulce de ciruelas

Se toma un almud de ciruelas “tuspanas” o “chi-abales”, se les hacen cuatro incisiones a lo largo y se salcochan ligeramente. Se hace el almíbar en la proporción de cinco libras de azúcar para cada almud de ciruelas. Se ponen estas al fuego con la mitad del almíbar y cuando empiece a tomar punto se le echa la otra mitad más unas hojas de higo y se dejan hasta que estén al gusto.

Notas	Almud: del árabe, cajón de medida. Unidad de capacidad prácticamente en desuso.
-------	---

Dulce de limón

Se salcochan los limones después de quitarles una extremidad, se dejan enfriar y se escarban, se lavan bien y se ponen a hervir con un poco de sal y cubiertos con hojas de plátano hasta que se cuezan bien; se remoja por tres días y se prepara el almíbar a razón de libra y media de azúcar por una de limón y se echan los limones.

Dulce de marañones

Para una docena de marañones, una libra de azúcar blanca. Se pelan los marañones con un vidrio, se exprimen y se remojan en agua de limón durante cuatro horas. Se lavan bien y se ponen a cocer en agua hirviendo, se sacan, se exprimen y se punzan con un palito y se echan en almíbar clarificadas de medio punto. Se pone al fuego y se dejan conservar.

Dulce de coco

Muélese el coco y póngase en almíbar con un poco clara, déjese al fuego hasta que tome punto, añádase panetela mojada con vino seco y yemas de huevo batidas; déjese un rato más al fuego y muévase bien. Al sacarlo se espolvorea canela.

Dulce de tejocotes

Se echan los tejocotes en agua muy caliente con una pizca de bicarbonato, cuando el agua esta fría se sacan y se pelan; se toma azúcar en la misma cantidad del peso de los tejocotes, y con esta se prepara el almíbar, se pone al fuego y cuando rompe el hervor, se echan dentro los tejocotes. Se deja cocer a fuego lento hasta que tomen punto.

Dulce de garbanzos, oaxaqueños

Se cuecen los garbanzos y se dejan enfriar. Aparte se prepara el almíbar y se pone a cocer con unos pedazos de lima. Después de un hervor se retira del fuego y se deja enfriar también. Se mesclan los garbanzos y el almíbar, así fríos y se ponen a cocer a fuego lento, hasta su terminación.

Notas	Almud: del árabe, cajón de medida. Unidad de capacidad prácticamente en desuso.
-------	---

Dulce de icacos

Después de lavados los icacos, se les da un ligero hervor. Se pesan los icacos y se toma igual cantidad de azúcar. Se prepara el almíbar, agregándole una hoja de higo o una rajita de canela y se pone al fuego; después de dos o tres hervores se retiran del fuego y cuando este frío se le añaden los icacos y se vuelven a poner al fuego hasta que tomen punto.

Notas	Icacos: <i>Chrysobalanus icaco</i> es un arbusto de 1 a 3 m de altura, o árbol tupido de 2 a 6 m, que raramente alcanza 10 m. Tiene hojas verdes ovaladas.
-------	--

Caramelos

Se hace el almíbar con azúcar muy blanca y se clarifica con limón; se pone al fuego a hervir con una poca cantidad de agua, sin removerla con nada, hasta que tome punto. Se unta un platón con aceite de almendras dulces y ahí se vierte con sumo cuidado el caramelo derretido, cuide que el platón sea de material muy resistente ya que debe verterse cuando aún está muy caliente. Luego se cortan los caramelos y se envuelven con azúcar molida. A estos caramelos pueden dárseles el sabor que se desee agregándole al preparar el almíbar, un poco de esencia de fresa, vainilla, limón, ajonjolí. etc. Recomendación: procure trabajar este, cuando aún conserve el suficiente calor que le permita manipularlo, puede hacerlo en bolitas o darle las formas y tamaños que desee. Al enfriarse por completo se hace un bloque completo que no permite cortarlo con facilidad.

Caramelos de cacahuate

Se tuestan dos tazas de cacahuates, se pelan y se cortan del tamaño de su preferencia, se pone en una sartén a fuego lento 700 gramos de azúcar granulada, con una pequeña cantidad de agua la cual se ira derritiendo gradualmente. Cuando el azúcar este empezando a tomar su característico color café pálido, retírelo del fuego para agregar los cacahuates y revuelva; regréselo al fuego y cuando esté llegando al punto de dorado que Ud. prefiera, retírelo inmediatamente y enseguida se deberá verter a una fuente engrasada que resista altas temperaturas. Forme a su gusto las porciones,

Huevos moles

A cinco libras de azúcar clarificada y fría, se le echan cien yemas de huevo, se vuelve a colar y se le echan tres libras de almendra molida, se pone a cocer a fuego manso y se menea. Antes que tome punto se le echa un poco de agua de azahar, se echa en un platón y estando frio se le pone por encima canela.

Rosquilla de almendra

Se toma una libra de azúcar bien molida, una onza de canela en polvo y una libra de almendras molidas muy fino; todo esto se amasa con cuatro yemas de huevo y un poco de harina; ya hecha esta masa se forman las rosquillas, se ponen en papeles untados de mantequilla y se hornean hasta que se doren.

Suspiros de almendras

Se forma una masa compuesta de cuatro onzas de almendras molidas las cuales se irán echando poco a poco. Se le echa un poco de agua de azahar y se hornean, dándoles la forma que uno quiera.

Pastelillos de mantequilla

A una libra de harina se echan tres onzas de mantequilla, dos huevos, uno con clara y otro sin ella y el agua que necesite para que quede la masa tierna; ya bien amasada se echa en la mesa un poco de harina espolvoreada y sobre ella se pondrá la masa, se extenderá con el rodillo o palote, se le untará mantequilla fría, se envolverá como puro y se volverá a extender y así se estará untando, enrollando y extendiendo 3 o 4 veces, y la última se extenderá pero no delgada sino gruesa, porque entonces ya se cortan los pastelitos; se les hace con el dedo un hoyito en medio y se rellenarán de alguna leche; se tapan con otra ruedecita más chica y se meten al horno y después de cocidos se les echa azúcar cernida.

Dulce del cielo

Para media botella de agua, diez yemas y la misma cantidad de azúcar que hayan pesado los huevos enteros (con cáscara) que se hayan empleado. Se hace almíbar clarificado y cuando esté fino, se une a las yemas, que estarán perfectamente batidas; ya bien mezclado, se vierte en el molde, que

estará bañado con azúcar quemada, de la misma forma que se hace con el flan y se cuece al baño María; al servirlo puede adornarse con merengue.

Pastel de chocolate

250 gramos de chocolate, 250 gramos de azúcar, 250 gramos de manteca, 25 gramos de almendras, 100 gramos de harina y 5 huevos. Se pelan las almendras y se machacan; se deshace el chocolate en medio vaso de agua; se derrite la manteca a fuego suave moviéndola hasta hacer una crema, a la que se añade después el chocolate, a la pasta formado por esos ingrediente se le van agregando las yemas de los huevos, harina, almendras y se va incorporando cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve. Se pone la pasta en un molde untado de manteca y espolvoreado con harina o azúcar molida, y se cuece a horno suave durante hora y media.

Panetelas borrachas

Se cortan las panetelas en trozos de un tamaño regular. Se colocan en orden en una fuente y se rocían con vino blanco bueno y luego con almíbar clarificada. Poco antes de servir las se espolvorean con grajeas y canela molida.

Queso de Flandes

Para una lata de leche condensada, seis yemas de huevo. Se licuan o se baten seis yemas de huevo, incorporando el contenido de la lata de leche y se sigue batiendo. Aparte en una ollita se salcochan unas rajadas de canela en un poquito de agua. Se le agrega a la mezcla el agua de la canela dejando que se integre bien. Mientras tanto se pone a derretir al fuego un poco de azúcar, y se hace el caramelo que servirá para cubrir el fondo de una flanera, se vierte toda la mezcla a la flanera y se pone a cocer a baño María durante dos horas. Con las claras, se puede hacer merengue.

Pastel de elote

Se desgranar seis elotes bien sazones se muelen muy espesos y se deshacen en un poco de agua caliente. Se le ponen seis huevos batidos, cuatro onzas de manteca, dos onzas de mantequilla y azúcar al gusto. Todo esto se bate muy bien con las manos, después se unta un platón de manteca, se le pone la mitad de esta preparación y encima se le ponen pasitas, que se cubren con el resto de la masa y se mete al horno; cuando este a medio cocer se saca, se espolvorea con azúcar y se vuelve a meter al horno para que acabe de cocerse.

Cubiletes

Se toman 22 yemas de huevos, seis claras, una libra de almendras. Se baten las claras y las yemas juntas, luego se le deshacen las almendras molidas. Se llenan moldes individuales hasta la mitad; luego se ponen al horno cuidando que no queden demasiado dorados. Después de cocidos, se sacan de los moldes y se ponen a enfriar. En tanto se prepara un almíbar que contenga canela y vino seco. Antes de ponerlos en el almíbar se punzan con unos palillos por los lados y el fondo para que les penetre bien el almíbar. Después que hayan chupado bien el almíbar, se sirven en un platón se adornan con almendras y se cubren con el almíbar que debe quedar ligeramente espeso.

Hojuelas

Se baten dos huevos, a los que se va echando harina hasta que esté a punto la masa. Se adelgaza mucho con el rodillo, pues con dicha cantidad sale una fuente muy grande, y se parten con un cuchillo del tamaño que se desee. Se fríen los trozos en aceite hirviendo, cuyo sabor se habrá rebajado con una corteza de pan y se rocían con azúcar blanca tamizada.

Huevos reales

Se baten algunas yemas de huevo hasta que queden muy espesas y se ponen a cocer en baño María. Y que estén cocidas se cortan en la forma que se desee y se mojan con vino jerez. Con azúcar blanca se prepara el almíbar y se deja tomar poco punto añadiéndole almendras, pasas y unos pedazos de canela. Luego se ponen las yemas cocidas dentro y se deja que acabe de tomar su punto.

Ate de piña

Se muelen las piñas, previamente peladas y limpias sin ningún rastro de cascara, se agregan al almíbar del agua de azúcar y se ponen al fuego a cuidando de moverlas constante para que no se peguen a la sartén, ya cocidas y ligeramente frías, se colocan dentro de un molde y se acomodan por capas alternándolas con bizcotela bien mojada en almíbar, se cuece en el horno y se le echa azúcar.

Leche- crema

Para un platón, seis onzas de harina, veinte yemas de huevo, la leche suficiente y azúcar al gusto; se revuelve todo esto en la leche y se deslíe; se pasa todo por un tamiz y se pone al fuego; se le ponen cortezas de limón, cuando esté hirviendo se agrega una raja de canela; el punto es de manjar blanco; se sirve en el platón estando frío, se le echa azúcar encima y se quema con una plancha.

Manjar blanco

Se pone en una cacerola litro y medio de leche, dos cucharadas de agua de azahar, una libra de harina de arroz, una libra de azúcar, y ya bien integrado, se pondrá al fuego moviéndose constantemente con una espátula a fin de que no forme grumos en cuanto empiece a espesar. Cuando rompa el hervor se apaga, se pone en un platón y se deja enfriar.

Mazapanes almendrados

Se toman tres cuartas partes de almendras dulces y una de almendras amargas después de bien secas y mondadas, se reducen a pasta, machacándolas y humedeciéndolas con claras de huevo batida. Se toma igual peso de azúcar, en la que después de clarificada, se agrega la pasta; se hace cocer, meneándola continuamente hasta que puesta en el dedo se agarre. En este estado se extiende sobre una mesa, que se habrá espolvoreado con azúcar en polvo. Se extiende hasta que quede muy delegada, y se corta en pedacitos de la forma que se quiera; hay que ponerlos al fuego para que se acaben de hacer y bañarlos.

Merengues de almendras

Se baten seis claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo haciéndolo evaporar todo a fuego bajo y meneándolo de continuo; se añaden cuatro onzas de almendras dulces hechas pasta, y concluida la mezcla, se forma un merengue redondo u ovalado, del tamaño de una cuchara, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se espolvorea con azúcar muy fina y se pone al horno.

Bocado de dama

Se clarifican tres libras de azúcar y se le hecha una libra de almendras molidas; cuando este hirviendo se echan 24 yemas de huevo y media piña bien molida, coladas en un holán. Para saber si está listo, debe tomar punto de cajeta.

Margaritas

Se cuecen al vapor un kilo de papas; cuando estén cocidas se pelan y se muelen hasta convertirla en una pasta fina, se sazonan con sal y un poco de azúcar. Se le agrega un poco de harina y se extiende

esa masa con el rodillo hasta formar una hoja delgada; luego con un molde de margaritas se cortan y se fríen en bastante manteca o aceite bien caliente. Se sirve espolvoreada de azúcar.

Mermelada de mamey

Se toma una libra de mamey, se pasa por un tamiz, no muy fino; se le pone una libra de azúcar blanca y se pone al fuego. Muévase constantemente hasta que se cueza.

Crema de chocolate

Deslíase una libra de chocolate en un vaso de agua; agréguese la azúcar necesaria y mézclese con nata de leche y yemas de huevo; seis yemas por cada vaso de leche. Páselo por un tamiz y cocínelo a baño María, hasta que se espese, procurando que no hierva.

Angélica

Se machaca bien media libra de almendra y se le añade la misma cantidad de azúcar molida hasta quedar hecha una pasta; con ella se hacen unas rosquillas que revolcándolas en harina y después de huevo batido, se fríen en manteca. Al servir las se espolvorean con azúcar.

Crema de manzanas

Se mondan 24 manzanas que se limpian de pepitas y celdillas y se cuecen en medio vaso de agua, la corteza de un limón, canela y media libra de azúcar. Cuando las manzanas estén bien cocidas se muelen y se pasan por un colador fino, se deja enfriar y luego se muelen y se pasan por un colador fino, se deja enfriar y luego se les añade removiendo poco a poco ocho huevos bien batidos. Hecha la mezcla se engrasa un molde con manteca, se llena con la pasta y se pone al baño María.

Cocada de piña y leche

Se clarifican tres libras de azúcar, se cuecen y se ponen en el fuego. Se deja que el almíbar consuma solamente dos o tres hervores y se le echa un coco molido; cuando esté medio espeso, se le echa media piña molida y se tiene en el fuego hasta que al moverlo se vea el fondo de la olla. Entonces se retira del fuego y se deja hasta el día siguiente, que se le echan seis yemas de huevo un poco batidas; se revuelven con la pasta hasta que esté bien disuelta. Se pone al fuego y se menea sin cesar, hasta que quede muy espeso. Se ponen en un platón resistente al calor, y se le pone encima una tapadera con brasas, para que se dore.

Leche imperial

Para un litro de leche, diez y ocho yemas de huevo; media libra de almendras molidas y dos cucharadas de almidón de sagú. Se desbaratan el almidón y los huevos en la leche, se endulza al gusto y se cuele. Después de colada se echan las almendras molidas y desleídas en un poco de leche. Se pone al fuego y se deja cocer.

Torreas

Se cortan rebanadas gruesas de pan, se mojan con leche, se les pone una poquita de sal y se fríen en bastante manteca. Luego se mojan con huevo batido y se vuelven a freír aplastándolas al esponjarse, con una cuchara de palo, procurando que queden fritas por ambos lados. Luego se pasan por miel, almíbar o vino y se espolvorean con azúcar.

Zapotitos de pepita

Se muele una libra de pepitas de calabaza, previamente lavadas con ceniza, enjuagadas y escurridas, después se mezcla con dos libras de azúcar blanca fina. Con la pasta que resulte se forman bolitas en forma de zapotitos, los cuales se revuelcan después en bastante canela.

Merengues

Se baten 18 claras de huevo con 9 onzas de azúcar blanca molida y raspaduras de corteza de limón hasta que tome punto de nieve bastante consistente. Sobre hojas de papel se forman los merengues con una cuchara y se hornean. Al sacarlos del horno se juntan de la parte superior, unos con otros, formando una especie de ovalo o círculo.

Toma mi cielo

Propóngase a cocer medio litro de leche con unas gotas de esencia de vainilla; agréguese lentamente en forma de lluvia 125 gramos de harina de maíz (maicena) y 50 gramos de azúcar molida moviéndola con una espátula. Pasados algunos minutos se retira de fuego agregándole dos huevos, se bate y se deja enfriar. Se untan de manteca moldecitos de flan; en el fondo de cada molde se pone una pequeña porción de mermelada de cualquier fruta o una cereza confitada. Se llenan los moldes con la pasta de maíz hasta la mitad, y se agrega una capa de mermelada, se acaban de llenar los moldes con la pasta y se cuece al baño María o al horno. Cuando estén fríos se sacan de los moldes y se sirven.

Roscones

Para esta receta se necesitan 330 gramos de harina, 40 gr de manteca, 150 gramos de azúcar, medio litro de leche, un huevo, una cucharadita de nuez moscada, una cucharadita de sal y dos de levadura Royal. Se revuelve la manteca con azúcar y el huevo batido; luego se agrega la leche y se sigue batiendo añadiéndole la nuez moscada, la sal y la harina que se habrá cernido junto con la levadura Royal. Se amasa, agregándole, si es necesario, más harina hasta dejar la masa consistente; luego se extiende con el rodillo sobre una tabla enharinada hasta darle un espesor de un cuarto de pulgada. Se cortan los roscones y se fríen en manteca muy caliente. Después de fritos, se dejan escurrir en un papel y se sirven espolvoreados de azúcar.

Flan de leche

Se hierven tres litros de leche hasta que se reduzcan a dos; se endulza lo suficiente, se le ponen dos hojas de naranja y se deja hervir. Se aparta y menea para que no forme bolas y cuando esté tibia se mezcla con siete yemas de huevos y la clara de uno, que se tendrá batida de antemano; se pasa todo esto por un colador; y se vierte a una flanera cuyo fondo, previamente se habrá cubierto con caramelo derretido. En esta cacerola se pone cocer a baño María.

Rosetas

Se pone a hervir una taza de leche con una cuchara de mantequilla, cuando empiece a hervir, se le echa poco a poco una taza de harina, meneándola sin cesar para que no haga bolas y cuando este bien espeso se aparta; ya que esté frío se le van mezclando cuatro huevos, uno por uno batiendo con una cuchara hasta que haga ojos; y se va echando en la manteca caliente, con una cuchara, rociándolas con azúcar molida al sacarlas.

Crema de guanábana

Se exprime la guanábana y se le echa un poco de agua. Se clarifica una libra de azúcar con una clara de huevo y se cuela sobre este almíbar, cuando esté fría. Se echan cuatro cucharadas de harina bien deshecha, media cucharada de canela en polvo, veinte yemas de huevos y se pone en una cazuela al fuego por media hora, moviéndola sin cesar, se vacía en una fuente y se quema con una plancha.

PUDINES

Pudín de Navidad

Se bate bien una taza de manteca, añadiendo dos tazas de azúcar y una taza de leche. Se incorporan a esta mezcla cuatro yemas de huevos batidas, tres tazas de harina y finalmente cuatro claras batidas a punto de nieve, con zumo de limón. Se pone en moldes con el fondo untado de manteca y pan rallado y se mete al horno.

Notas	Pudín: postre la cocina inglesa y cocina estadounidense que suele estar compuesto de diferentes ingredientes dependiendo de la región: migas de pan, bizcocho, arroz, sémola, etc. aglutinado con huevo y aderezado a veces con custard o frutas diversas..
-------	---

Pudín de chayote

Se toman cuatro chayotes, se salcochan, se pelan y se muelen. Luego se exprimen bien en un holán y después de quitarles bien el jugo, se vuelven a moler y se revuelven con dos onzas de mantequilla, veinticuatro biscochos molidos y cuatro huevos previamente batidos. Se endulza, se revuelve bien y se pone a cocer a dos fuegos o al baño María.

Pudín de plátano

Se toman 125 gramos de migas de pan, pasada por el rallador. Seis plátanos machacados, dos huevos batidos, 60 gramos de pasita sin pepita, el jugo y la raspadura de un limón, 60 gramos de azúcar fina y una cucharada de levadura Royal. Se revuelve todo muy bien, se llena un molde untado de manteca y se cuece al vapor. Luego se deja reposar antes de vaciarlo en el platón.

Otro Pudín de plátano

Para una libra de plátanos maduros, una libre de azúcar, una de mantequilla, una de harina y dos huevos. Se muelen los plátanos muy espesos y se resuelve todo esto junto batiéndolo mucho rato. Luego se pone al horno.

Pudín de leche

En dos botellas de leche fresca se deshacen algunas barras de pan francés. En una olla aparte, se baten doce huevos, se les pone media libra de mantequilla, media libra de azúcar en polvo, se le va integrando el pan francés deshecho y un poco de nuez moscada; se pone en un molde untado de manteca, se le ponen encima pasas y almendras y se hornea.

Pudín del rey

Media libra de harina, media de azúcar en polvo, media de mantequilla y cuatro huevos sin batir; se echa todo en una cazuela y se bate hasta que la mantequilla esté disuelta; entonces se le echan dos onzas de almendras y dos onzas de pasas de corinto o de Málaga, se revuelve y se echa en la pudinera, que estará untada de mantequilla y espolvoreada de biscocho molido y se cuece a dos fuegos lentos.

Pudín de bizcochos

En una botella de leche endulzada con una libra de azúcar se deshacen 50 bizcochos. Se baten diez claras de huevo; ya que estén bien batidas se echan las diez yemas y se siguen batiendo hasta que quede bien espeso, luego se revuelve con la leche ya preparada y se le ponen dos cucharas de mantequilla. Se unta bien la pudinera de mantequilla y se hecha todo, poniéndolo a cocer en baño María; ya que esté casi cocido, se le echa un polvo de azúcar y canela y se tapa con una tapadera, poniéndole unas brazas para que se dore.

TARTAS

Tarta de almendras

Se muele libra y media de almendras sin espesar se agrega una libra de azúcar y dos onzas de manteca; se vuelve a moler y cuando esté espeso se pone en una fuente se le echan doce huevos batidos, se mezcla y se pone al horno en un molde; luego se espolvorea con canela y azúcar.

Tarta de leche

Se hace un manjar blanco de harina y leche que quede duro para poderlo cortar en bizcotelas. Después de frío se embarran las bizcotelas con yemas de huevo batidos, se fríen y se ponen en almíbar, añadiéndole un poco de agua de azahar.

Plátano en tentaciones

Se toman plátanos que no estén muy maduros, se pelan y se parten por mitad, se fríen en manteca con un poco de azúcar hasta que se doren; se sacan de la sartén y se les hace unas cortaduritas de dos en dos dedos de distancia y otras atravesadas, se ponen en una fuente, se les hecha por encima un poco de vino moscatel o generoso y se espolvorean con canela.

Arroz con leche

Lávese bien medio kilo de arroz, agréguelo a una cazuela con dos tazas de leche; unas rajitas de canela y cascara de limón; póngase a hervir y agréguese la cantidad de leche que necesite. A medio cocer agregue medio kilo de azúcar, moviéndolo continuamente. Cuando esté cocido se deja enfriar y se espolvorea con canela.

Majarete criollo

Tome doce mazorcas de maíz tierno; rállelas y pásela por un tamiz fino; añádase un jarro de leche pura, quinientos gramos de azúcar blanca y unas rajitas de canela; póngase todo a cocer en una cazuela, procurando menearlo a menudo y a un mismo lado para evitar que se pegue dejándolo hasta que se forme una papilla espesa; vierta sobre los moldes y espolvoréese con canela.

Dulce de indias

Macháquese en un mortero doscientos gramos de almendras peladas; mézclase medio kilo de azúcar hecho almíbar y clarificado; añádase otro medio kilo de harina y estando todo bien disuelto se pone al fuego, meneándolo continuamente hasta que hierva; se separa sin dejar de moverlo, y se le va echando poco a poco, ciento veinte gramos de manteca, 230 gr corteza de limón rallado y un poco de esencia de rosas; hágase todo una pasta y se pone en el horno a fuego lento.

Leche quemada

Se ponen a hervir dos cuartillos de leche con dos rajitas de canela y se endulza a gusto, apartando antes una taza grande, en la cual se va a deshacer un poco de almíbar, para mezclarse después con la otra. Cuando enfrié se vuelve a poner al fuego hasta que se espese. Ya que esté espesa, se deja enfriar bien y se le echan varias yemas de huevo desbaratadas, pero no batidas, para que tome color amarillo; se vuelve a poner al fuego hasta que se espese y forme corteza; y cuando esté muy fina se le pone azúcar molida para cubrir bien la leche y se quema con una plancha.

Jericalla

A cada taza de leche, cuatro yemas de huevo; quitándoles la tetilla. Se hierven muy bien, y al hervir se le echa el azúcar y una raja grande de canela y se deja hervir hasta que se espese. Se aparta del

fuego y se sigue meneando para que no cree nata. Ya que esté fría, se miden las tazas y se le echan las yemas, se deshacen muy bien con la cuchara, se cuelan y se ponen a cocer en baño de María. Para saber si están, se punzan con un palito y si sale este limpio, ya está. Se deja en la cazuela hasta que se enfríe un poco el agua; se saca y se cubre la cazuela con un lienzo para que no se reviente.

Alegría de la habana

A un coco, dos libras de azúcar y un poco de jícama, nueve yemas de huevo, botella y media de leche, media taza caldera de almendras. Se pone el coco con el dulce y la almendra a tomar medio punto, y estando, se le echará la leche cocida. Las yemas, y colocando todo junto se le da punto alto de cajeta. Si tiene prevenida una tartera untada de manteca o mantequilla con un papel encima; se vacía el dulce y se pone en una hornilla caliente y un comal encima con lumbre hasta que tome consistencia.

Cajeta de camote

Tres libras de azúcar fina tamizada, dos libras de camote blanco molido y cernido. Se revuelve y cuece; se le da punto que despegue de la cazuela; se le echa agua de azahar, se enfría y se llenan las cajetas; se hacen formas de camotitos y se revuelcan en azúcar tamizada, se olean y se secan al sol para que tomen tez.

Natillas

Para doce yemas de huevo, limpias en absoluto de clara, una botella de leche y 250 gramos de azúcar y si se desean muy espesas una cucharadita de harina o de flor de almidón. Es necesario primero hacer crecer mucho las yemas, batiéndolas con fuerza y levantándolas cuanto sea posible, añadiéndole la mitad del azúcar. En la leche se deslíe la otra mitad para mezclarlo con la yema, sin dejar de batir. Se calienta al fin, al baño María revolviéndolo incesantemente hasta que espese lo necesario.

Buñuelos andaluces

Mézclase harina con agua, sal, claras de huevo batidas. Azúcar, una cucharada de aceite y otra de agua de azahar; fórmese una masa bien trabajada y delgada, échese en la sartén pedazos, metiendo el dedo al medio de cada trozo para que haga un agujerito; el aceite ha de estar hirviendo al echar los pedazos.

Tortilla argentina

Deslíase huevos en harina, de modo que se haga una pasta espesa, luego que se desliera y hasta que adquiera consistencia; añádase azúcar, leche, agua de azahar, vainilla y corteza de limón, revuélvase bien hasta formar una papilla, úntese de manteca una tartera y viértase en ella esta papilla, que se hará cocer prontamente sobre un fuego vivo dentro del horno.

PANES

Pasta para preparaciones

Se practica un hoyo en un montón de harina de una libra puesto encima de una mesa, o mejor de una tabla que se dedique a este uso. Se amasan en este hoyo 375 gramos de manteca, seis yemas de huevo, quince gramos de sal y un vaso de agua. Cuando todo esté bien amasado, añádase poco a poco la harina, trabajando la pasta con los puños. Esta pasta no ha de permanecer mucho tiempo

amasada pues que quebraría al ser empleada. No está de más envolverla en un trapo húmedo y dejarla reposar un momento antes de emplearla.

Pasta para bollos, pastelillos, tartas, etc.

En dos libras de harina que se pondrán encima de una mesa, se hace en ella un agujero en medio y en él se echa media onza de sal, media libra de manteca o mantequilla, seis yemas de huevo y media botella de agua. Se mezcla todo hasta que se incorpore con la harina y se amasa añadiendo un poco de agua. Esta masa se hace dura o más blanda, según el uso que se haga de ella.

Pan de Anita

Se baten ocho huevos y se mezclan con cuatro onzas de almendras bien molidas. Después se le pone una libra de harina cernida, una de azúcar molida, una de manteca y un poco de anís en grano molido. Se untan las latas con manteca y se meten al horno.

Pan de tigre

Se toman cuatro onzas de almendras, una libra de manteca, diez huevos, media onza de canela, cuatro onzas de levadura, un poco de anís en grano tostado y un poco de agua de azahar. Se toma una libra de harina, una de azúcar y se baten muy bien los huevos, después se le pone la levadura; ya que este bien disuelta se agrega la almendra bien molida y se deslíe bien, se le echa el azúcar y se sigue batiendo, se le agrega la harina cernida, después la canela, el anís en grano, el agua de azahar y la manteca. Se unta de manteca el molde, se echa la masa, se pone a reposar y a las dos horas se mete a hornear.

Pancake de leche

Se baten las yemas de dos huevos, hasta que estén espesas añadiéndolas enseguida 125 gramos de azúcar molida, sin dejar de batir; luego se añade una tacita de leche caliente, otros 100 gramos de azúcar molida y las claras de dos huevos bien batidas. Hecho esto, se agrega una cucharadita de esencia de vainilla o extracto de limón; luego 150 gramos de harina con una y media cucharada de Royal que se habrán cernido juntos de antemano. Se revuelve bien todo y se pone en un molde sin engrasar y se cuece en el horno a media temperatura.

Magdalenas

Para esta preparación se necesitan 8 o 10 huevos, una libra de harina, 400 gramos de azúcar molida, 75 gramos de manteca y un limón. Se baten las claras a punto de nieve, se les agrega después el azúcar, las yemas, la harina cernida, raspadura de la corteza de limón y la manteca derretida; se sigue batiendo todo hasta que esté claro, se pone en molde untado de manteca y se hornea.

Molletes

Se ciernen 225 gramos de harina, una media cucharada de polvo Royal, una cucharada de azúcar y un poquito de sal, todo junto. Se añade un cuarto litro de leche, dos huevos bien batidos y una cucharada sopera de manteca derretida. Se mezcla todo bien, se llenan los moldes y se cuecen en horno caliente durante 20 o 25 minutos.

Bisquets calientes

Se ciernen 300 gramos de harina, tres cucharadas pequeñas de levadura Royal y una de sal molida; se pone esto en un tazón, se le añade una cucharada grande de mantequilla y se revuelve bien. Se le agrega después una taza de leche y se sigue batiendo hasta formar una masa consistente. Sobre una tabla enharinada se extiende la masa con un rodillo hasta dejarla de una pulgada de grueso; se espolvorea luego por encima con harina y con un molde redondo de tamaño regular se cortan los

panecillos, se ponen en unas latas engrasadas y se hornean en horno caliente durante un cuarto de hora.

Cake Real

Se hierve un octavo de litro de agua y 225 gramos de azúcar, justamente sin revolverlo hasta que se forme un jarabe y esté en su punto. Se baten las claras de tres huevos, cuando estén bien batidas, se le echa el jarabe y se sigue batiendo hasta que la mezcla esté fría. Por separado se tamizan, dos o tres veces 115 gramos de harina, una cucharada grande de levadura Royal y una cucharadita de sal. Se baten las yemas hasta que estén espesas y se añaden poco a poco alternativamente a la mezcla de las claras de huevo. Después de bien batido todo, se añade una cucharadita de extracto de vainilla o de limón y una pequeña cantidad de agua fría. Luego se pone en un molde sin engrasar y se cuece al horno a media temperatura por espacio de una hora.

Polvorones

Una libra de harina cernida, media libra de azúcar molida, onzas y media de sagú y una yema de huevo. Se amasa todo esto y se le va echando manteca, hasta media libra. Cuando todo esté bien revuelto se le ponen unas gotas de vainilla, se forman los polvorones y se hornean.

Pan de mantequilla

Se toman doce huevos, se baten las claras con un poco de nuez moscada, ya que levante, se le ponen las yemas y se sigue batiendo agregándole una libra de azúcar molida; una de harina cernida y media de mantequilla. Después de batir todo esto muy bien, se pone la mezcla en unas latas untadas de mantequilla, se adornan con almendras cortadas y se hornean.

Escotafi

Después de bien batidos quince huevos, se le añaden tres cuartos de libra de harina y media libra de azúcar molida, cuando todo esté bien batido se le echa un poco de anís en grano, se pone en un molde untado de manteca y se hornea.

“Cake”

Se baten tres huevos; ya que estén bien batidos, se les añade media libra de azúcar batida con seis onzas de mantequilla, se sigue batiendo y después de un rato se le echa media libra de harina y una cucharadita de bicarbonato de sodio o de polvos de “Royal” desleída en poco de leche. La harina se irá echando de poco en poco. Luego se le echan raspaduras de limón, se echa la pasta en una lata untada de mantequilla y se hornea.

Pan dulce

Se toman tres libras de harina, se agregan libra y media de levadura, manteca suficiente, tres huevos y anís en grano, molido y se amasa bien.

Pan batido

A media libra de masa de pan (explicada en la receta anterior) se le pone un pedazo de levadura, un poco de anís en grano molido y otro poco de azúcar. Se rompen uno por uno siete huevos, se le agrega un poco de manteca y se amasa muy fino sobre la mesa. Se unta un molde con manteca y se hornea que levante bien.

Pan de almendras

Se baten doce huevos, se les echa media libra de almendras molidas, una libra de azúcar y otra de harina cernida, una libra de manteca y un poco de anís en grano molido. Se adorna con almendras cortadas y se hornea en una lata untada de manteca.

Pan de Mayorca

Se amasa media libra de masa cuatro onzas de levadura, media de azúcar, media de manteca, doce huevos y un poco de agua de azahar. Después de amasado todo, se forman las bolas.

Pan de novio

Se toma una libra de harina, una de manteca, ocho onzas de levadura, ocho huevos y el azúcar suficiente. Se bate todo muy bien y se pone en moldes para hornear.

Pan especial

Se baten por separado doce claras y doce yemas de huevo, a las yemas se le agregan diez onzas de harina y tres cuartos de libra de azúcar, se mezcla muy bien y al final se le añaden las claras ya batidas con raspaduras de limón, se bate un poco y se le agregan cuatro cucharadas de mantequilla. Se bate bien y se hornea en moldes untados de mantequilla.

Biscochos de Saboya

Se separan las yemas y claras de seis huevos. Se baten las yemas con 300 gramos de azúcar en polvo; se baten las claras hasta que se conviertan en espuma, mezclando claras y yemas; añádanse 375 gramos de harina seca y tamizada y la corteza de un limón rayado o un poco de agua de azahar o esencia de vainilla. Bátase todo muy bien horneándose en cajitas de papel, untadas de manteca.

Pan Regis

Se pesan los huevos que se quieran emplear; se pesa igual cantidad de harina e igual de azúcar molida. Se baten los huevos; primero las claras y luego las yemas; ya que estén bien batidos se echa el azúcar poco a poco y después la harina sin dejar de batir. Se le agrega un poco de nuez moscada, se llenan los moldes, engrasados, hasta la mitad y se hornean.

Otro pan de mantequilla

Se baten con una cuchara de palo 20 yemas y once onzas de azúcar molida, hasta que estén bien espesas. Se baten aparte las 20 claras y cuando el horno este bien caliente se revuelve con las yemas y once onzas de harina. Una libra de mantequilla derretida y una copita de coñac. Se bate todo muy bien, se pone en moldes untados de mantequilla e inmediatamente se pone al horno.

Galletitas para te

Se amasan 175 gramos de manteca con 450 gramos de azúcar. Se baten dos huevos, se mezclan con un poco de leche y esta mezcla se junta poco a poco con la mezcla de azúcar y manteca; se le añade una cucharadita de extracto de vainilla o de raspadura de limón. Aparte se habrá cernido 400 gramos de harina, tres cucharaditas de levadura Royal y unas rapaduras de nuez moscada, todo junto. Esta harina se toma la mitad y se añade a la mezcla preparada anteriormente; la que se sigue amasando; agregándole; harina hasta obtener una masa consistente. Luego sobre una tabla enharinada se extiende la masa y se cortan las galletitas con un molde apropiado, se espolvorean de azúcar y se le pone a cada una, en el centro una masa o una almendra. Se cuecen en horno bien caliente durante 15 o 20 minutos.

Hojaldras

Se tamiza una libra de harina y de esta se toma un poco que se amasará con 4 onzas de manteca dura. Se amasa el elote de la harina con huevo, agua de sal y 4 onzas de levadura. Cuando la masa este suave se le va agregando la harina amasada con manteca y se sigue amasando hasta que la masa quede muy suave. Entonces se unta la mesa con manteca, se extiende la masa lo más delgado posible; se arrolla en el palote, se recoge y se saca por una punta y se extiende con los dedos sobre la lata. Se dejan reposar durante dos o tres horas y se hornean espolvoreándoles azúcar.

“Cake” de limón

Se bate media libra de azúcar bien molida con seis onzas de mantequilla; se baten por separado tres huevos, primero las claras. Echando después de una las yemas; cuando ya estén bien batidas se mezclan con la mantequilla y el azúcar, sin dejar de batir; se le pone de poco en poco media libra de harina cernida, se deshace media cucharadita de soda en una taza de leche y se le van echando poco a poco. Se le pone la corteza de un limón y el jugo bien colado; luego se echa en el molde untado de manteca y se hornea.

HELADOS

Helados de crema

Se baten bien unos cuantos huevos con leche y azúcar molida, al gusto y unas gotas de esencia de vainilla. Se hace hervir todo moviéndolo sin cesar hasta que la crema se espese. Se retira del fuego y cuando esté fría se pone en la heladora.

Helados de guanábana

Se toma una guanábana bien madura, se deshace con la mano en un tazón hasta que suelte bien el jugo. Se cuela, se le pone el agua necesaria, se endulza al gusto con azúcar o con jarabe delgado, se cuela y se pone a congelar.

Helados de zaramullo

Se prepara igual al de guanábana y del mismo modo se preparan los de otras frutas como mangos, piñas, mamey, etc.

Helados de chocolate

Se baten 6 yemas de huevo, se les agrega poco a poco, dos litros de nata o de leche y medio kilo de azúcar molida; se cuece esta crema al baño María, se deja enfriar, se le añade media libra de chocolate disuelto en poco agua y se pone a congelar en la heladora.

Helados de naranja

El jugo de 6 naranjas, 2 cucharaditas de extracto de naranja, el jugo de un limón, un litro de agua, azúcar la necesaria, un octavo litro de crema, si agrada. Se mezclan bien estos ingredientes, se cuela muy bien y se pone en la heladora.

Helados de melón

Escójase un buen melón bien jugoso y dulce, tómese la pulpa y cuélese por un tamiz. Con 800 gramos de azúcar se preparará el almíbar clarificado, se le da un hervor, se retira del fuego y se añade la pulpa del melón y el jugo de naranja grande. Se deja reposar, se cuela otra vez y se pone a helar.

JARABES

Jarabe de almendras

Se toman seis onzas de almendras dulces y dos onzas de almendras amargas. Se pelan se muelen muy bien y se deshacen en un litro de agua; se le agregan dos libras de azúcar, se pone al fuego y cuando comience a hervir se retira del fuego, se cuela y se embotella cuando esté frío.

Jarabe de chocolate

En medio litro de agua, se deslíen 460 gramos de harina, se hierve durante diez minutos. Se mezclan 115 gramos de chocolate con agua fría hasta formar una pasta, esta se disuelve en el jarabe caliente y se deja hervir todo lentamente por espacio de 15 minutos dejándolo enfriar para embotellar.

Jarabe para horchata

Se remoja en agua hirviendo una libra de almendras dulces y una onza de amargas. Cuando empiecen a soltar las cascaritas se van pelando y poniendo en agua fría. Luego se secan y se machacan en un mortero añadiendo de vez en cuando, una cucharada de agua y azúcar en polvo. Cuando esté bien espesa la pasta, se deslíe en el agua necesaria, se cuela en un Olán y se pone a cocer en almíbar clarificado hecho con una libra de azúcar. Se retira del fuego al primer hervor, se le añade una cucharada de azahar y se embotella.

Jarabe de plátano

Se cortan plátanos en rodajas pequeñas y se ponen en un recipiente esmaltado; se cubren estas con suficiente azúcar en polvo y se coloca en el recipiente dentro de una cacerola que contenga agua fría, la que se pone a fuego lento que se irá aumentando poco a poco, hasta hacerla hervir. Cuando se haya derretido el azúcar que cubre las rodajas de plátano, se sacan y se le agrega al jarabe agua suficiente y se sigue cocinando hasta que tome punto. Luego se cuela y se deja enfriar completamente, antes de embotellarlo.

Jarabe de limón y de naranja

Se pone en una ollita media libra de almíbar frío y las cascaras de ocho naranjas y cuatro limones, se tapa la olla y se deja así durante 24 horas, después se exprime el jugo de las naranjas y de los limones, dentro de un litro de agua y se añade el almíbar preparado anteriormente con las cascaras de las frutas, después de colado. Seguido se pone en una cacerola kilo y medio de azúcar, se le añade la preparación y se pone al fuego, en donde se deja hasta que tome punto.

Jarabe de piña

Se le extrae el jugo a la piña, machacándolo y exprimiéndolo en un paño. Se prepara el almíbar necesario, se clarifica y se pone al fuego, junto con el jugo de la piña hasta que tome punto.

Jarabe de tamarindo

Se escogen tamarindos bien maduros, se pelan y se deshacen con la mano en poco agua hasta que suelten toda la pulpa. Luego se cuelean y se dejan reposar; pasado cierto tiempo, cuando la pulpa se haya asentado, se escurre el agua con cuidado. Se prepara almíbar suficiente, se clarifica, se echa la pulpa que ha de estar fina y espesa y se pone al fuego hasta que tome punto.

ATOLES Y HORCHATAS

Atolillo de arrocina

Se disuelve en pequeña cantidad de leche una cucharadita de arrocina, se le agrega cuarta botella de leche endulzada y se pone al fuego moviéndolo constantemente por espacio de cinco minutos. Este atolillo se prepara con agua en la misma forma.

Notas	Arrocina: variedad de alubia pequeña y con una piel muy fina que no se rompe al cocer.
-------	--

Atole nuevo

Este se prepara de un día para otro; por la tarde se desgrana maíz tierno, se muele y se pone en una olla; inmediatamente se le pone agua hirviendo y se tapa. A la mañana siguiente se exprime bien y la masa se vuelve a moler, se deslíe y se cuele endulzándolo al gusto. Luego se pone a cocer moviéndolo constantemente procurando que no quede muy espeso.

Otro atole nuevo

Después de desgranado el maíz verde, se muele, se endulza y se cuele. Inmediatamente se pone a cocer procurando que no quede espeso. Algunas personas lo toman salado en ese caso en lugar de endulzarlo, se le da un punto de sal. Este atole se llama en lengua maya, "Xiz-ul".

Atole de pepita

Este atole se prepara remojando dos días antes el maíz y un día antes la pepita menuda que ha de servir. Se muelen juntos el maíz y la pepita, ya que esté espeso, se cuele, se endulza y se pone al fuego, desleído en agua. Se sirve con polvo de canela.

Atole de zaca

Se pone al fuego el maíz en agua solamente y cuando haya reventado se saca y se muele hasta dejarlo muy espeso. Se deslíe en agua, se cuele en un colador muy fino o en un holán, se endulza y se sirve helado o con trozos de hielo dentro.

Tanchu-cuah

Se muele un poco de nixtamal al cual se le darán tres o cuatro pasadas en la piedra; antes de que espese, se le añade anís en grano y una o más tablillas de chocolate, de preferencia el hecho con cacao o Guayaquil (chorreado), pimienta de Tabasco y un trozo de canela. Cuando todo esté bien espeso, se endulza, se deslíe en agua y se pone a cocer procurando que el atole quede espeso.

Pinole

Después de bien tostado el maíz, se muele en seco con anís en grano, canela y pimienta tabasco, hasta que quede en polvo muy fino. El pinole se toma desliéndolo en agua y endulzándolo al gusto.

Horchata de arroz

Se muele el arroz en seco con algunas almendras, todo crudo, hasta que queda muy espeso. Luego se deslíe en agua suficiente, se cuele en un holán y se endulza, agregándole unas gotas de agua de azahar y pedazos de hielo.

Horchata de almendras

Se toman 250 gramos de almendras dulces y se ponen en agua caliente para quitarles las cascaras, luego se machacan añadiéndoles durante la cocción agua fría, a fin de evitar que se vuelvan

aceitosas. Después se disuelven en un litro de agua con 150 gramos de azúcar, en una fuente de loza y se cuela en una tela. Esta bebida es deliciosa y estomacal.

Este libro fue editado y adaptado por el Dr. Pedro Antonio Sánchez Escobedo, bisnieto de Dn. Antonio Piña y profesor investigador de la Facultad de Educación de la Universidad Autónoma de Yucatán. La UADY es una institución preocupada por preservar las tradiciones de la región, en especial de la alta concina Yucateca.

Agradecemos los comentarios de Nelly Piña y Silvia Escobedo, hija y nieta de Don Antonio por sus comentarios y aportaciones.

Agradecemos también a Ma. Fernanda Alcocer, Yasuri Echeverría, Adriana Medina y Ana Negrín por su trabajo en la transcripción de esta obra.

Edición financiada por:



@Todos los derechos reservados 2014

Una empresa Yucateca socialmente responsable