

Sopa de arroz con pollo ..	9	La agüita de la diena ..	20
Sopa de ostiones con leche ..	10	Caraguaya a la San Simón ..	20
Sopa de elote y leche ..	10	Carne rellena con huevos y jamón ..	21
Sopa de zanahorias con jamón ..	11	Lomo relleno de papas ..	21
Sopa de ostiones ..	11	Lengua a la Francesa ..	22
Sopa de arroz con ostiones ..	11	Lengua guisada ..	22
Sopa de papas, arroz y fideos ..	12	Filete alemán ..	22
Sopa confortante ..	12	Carne de puerco con leche ..	22
Sopa de avena (sencilla) ..	12	Arrolladitos de carne con jamón y papas ..	22
Sopa de avena ..	13	Carne fría con galletas de soda ..	23
Sopa de cangrejo ..	13	Carnero o ternera con papas ..	24
Sopa de puré de tomates y papas ..	13	Carnero guisado ..	24
Sopa de punta de espárragos con leche ..	14	Estofado de ternera mechado ..	24
Sopa de puntas de espárragos y chicharos ..	14	Guiso de riñones ..	25
Sopa de papas ..	14	Costillas con chicharos ..	25
Sopa de crema de elote y gallina ..	15	Guiso de nigado ..	25
Sopa de zanahorias (sencilla) ..	15	Carne con salsa de perejil ..	26
Sopa de cebollas ..	15	Mondongo con tomate ..	26
Sopa de colas de buey y caba-da perla ..	16	Pezúfia o Mondongo a la Andaluza ..	26
Sopa de legumbres cocidas ..	16	Mondongo con aceitunas ..	27
		Sesos a la francesa ..	27
		Sesos envueltos ..	28
		Costillas en Vino ..	28

Carne de lechón asado	36
Cochinita para 1 cochinito	36
<b>SALSAS Y ENSALADAS</b>	
Salsa para carnes frías	37
Salsa para Pescado o Bacalao	37
Salsa para pescados	37
Salsa de perejil	38
Ensalada de legumbres	38
Ensalada de Camarones	38
Ensalada de tomate con gelatina	39
Ensalada de calabacitas	39
Ensalada de remolachas rellenas	39
Ensalada de papas americanas	40
Ensalada de repollo	40
Ensalada de Pollo	40
Salsa Mayonesa americana	41
Ensalada de aguacate y tomate	41
Ensalada de huevos y legumbres con gelatina	42
Ensalada de Jamón y Pollo	42

Calamares rellenos con su tinta	53
Calamares rellenos en tomate	53
Filetes de pescado	54
Bacalao a la Criolla	54
Guiso de Bacalao	54
Bacalao en salsa verde	55
Guiso de Cherna	55
Cherna en su jugo	55
Tortuga con papas y vino	55
Rosca de Salmón y Puré de papas	56
Rosca de Cangrejo con Spagueti	57

#### GUISOS DE ARROZ

Arroz con Pollo	58
Torta de arroz con Salmón	58
Torta de "Frangoyo" o (arroz con legumbres)	59
Arroz guisado	59
Arroz con Pescado fresco	60
Arroz con pollo a la Valenciana	60
Arroz con pollo al Española	61

Guiso de lechón asado	30
Cochinita para 1 cochinito	30
<b>SALSAS Y ENSALADAS</b>	
Salsa de carnes frías	37
Salsa de Pescado o Bacalao	37
Salsa para pescados	37
Salsa de perejil	38
Ensalada de legumbres	38
Ensalada de Camarones	38
Ensalada de salmate con gelatina	39
Ensalada de calabacitas	39
Ensalada de remolachas rellenas	39
Ensalada de papas americanas	40
Ensalada de repollo	40
Ensalada de Pollo	40
Salsa Mayonesa americana	41
Ensalada de aguacate y tomate	41
Ensalada de huevos y legumbres con gelatina	42
Ensalada de Jamón y Pollo	42

Calamares rellenos con su tinta	53
Calamares rellenos en tomate	53
Filetes de pescado	54
Bacalao a la Criolla	54
Guiso de Bacalao	54
Bacalao en salsa verde	55
Guiso de Cherna	55
Cherna en su jugo	55
Tortuga con papas y vino	55
Rosca de Salmón y Puré de papas	56
Rosca de Cangrejo con Spagueti	57

#### GUISOS DE ARROZ

Arroz con Pollo	58
Torta de arroz con Salmón	58
Torta de "Frangoyo" o (arroz con legumbres)	58
Arroz guisado	59
Arroz con Pescado fresco	60
Arroz con pollo a la Valenciana	60
Arroz con pollo al Española	61

	Págs.		Págs.
<b>HUEVOS</b>			
Huevos al plato .....	62	Pastel de Pollos (De las Her- nández Escudero) .....	78
Huevos en natillas .....	62	Mole de gallina y puerco...	79
Huevos en salsa blanca .....	63	<b>CACERIA</b>	
Huevos rellenos .....	63	Estofado de conejo .....	80
Huevos con jamón y salsa .....	63	Conejo en fricase .....	80
Huevos entre tortillas .....	64	Pavo del monte en mechado ..	81
Huevo relleno en aceite .....	64	Kol de pavo del monte o ve- nado o jaleb (guiso regional)	81
Huevo guisado con tocineta ..	65	Pierna de venado guisada .....	82
Huevos con puré de tomate y sardinas .....	65	Piñón de venado (guiso regio- nal) .....	82
<b>AVES</b>		Pato con aceitunas .....	83
Pavo relleno en su jugo .....	66	Pato a la Cistolia .....	83
Pavo frío horneado .....	66	Pato frío .....	84
Pavo asado con mojo de al- mendras .....	67	Palomitas en su jugo .....	84
Pavo relleno .....	67	Palomas mechadas y asadas ..	84
Pavo horneado al estilo fran- cés .....	68	Pato a la francesa .....	85
Pavo en vino .....	68	Patos en naranja de china ..	85
Pavo en ensalada roja .....	68	Conejo, Venado o Pavo del monte, en salsa de tomate ..	85
Pavo con jamón y ensalada ..	69	<b>LEGUMBRES</b>	
Pavo en castañas (Para No- che Buena) .....	70	Calabacita rellenas .....	86
Gallina con arroz, jamón y to- mate .....	70	Calabacitas con crema .....	86
Pava en salsa blanca de al- mendras .....	71	Empapelados de papa y jamón ..	87
Pava en adobo blanco .....	71	Calabazas guisadas .....	87
Gallina a la española con ja- món y chorizo .....	71	Papas rellenas con jamón .....	88
Gallina con chicharos .....	72	Papas rellenas con legumbres ..	88
Gallina en ensalada de novia ..	72	Papas rellenas de sardinas .....	88
Gallina en salsa de tomate .....	72	Puré de papas .....	89
Gallina a la española .....	73	Flan de vegetales .....	89
Pollos con jamón, vino y man- tequilla .....	73	Puchero yucateco vegetariano ..	89
Pollo en Limón .....	73	Guiso de papas .....	89
Pollo con Legumbres .....	74	Bechamel de legumbres .....	90
Pollo con salsa de tomates al- mendrada .....	74	Chuli-búul (Guiso regional de frijol nuevo y elote tierno) ..	90
Pollos yucatecos .....	74	Berenjenas en su jugo .....	91
Pollo relleno a la italiana .....	75	Chayote, calabaza o berenjenn rebozada .....	91
Pollo con salsa de yemas cocin- das y almendra .....	75	Chayote con queso .....	91
Pollos en vino tinto .....	76	Guiso de frijol blanco .....	92
Pollos en harina (para llevar a viajes) .....	76	Rosca española de legumbres ..	92
Gallina con salsa y polvo de bizcocho .....	77	Calabaza amarilla guisada .....	92
Puchero de gallina al estilo es- pañol .....	77	Repollo relleno (o repollito) ..	92
Pavo en Mole Mexicano .....	78	Tomates rellenos con salmón ..	92
		Otro repollo relleno .....	92
		Tomates rellenos con Atún .....	93
		Cebollas rellenas .....	93
		Torta de papas con puré de tomate .....	95

	Págs.		Pág.
<b>TAMALES</b>		Salpimentado de carne de puerco o de aves	1
Tamalitos de Sto. Domingo	96	Mechado de carne de res	1
Tamalitos de crema de pepita (semilla de calabaza)	96	Frijol con puerco	1
Tamalitos de especie	97	Chilaquil de carne de puerco o de huevos	11
Tamalitos de zanahoria para vigilia	97	Caldillo de lomo	11
Tamalitos de elote nuevo para el desayuno	98	Carne adobada	11
Tamalitos de venado o puerco y pepita	98	Carne asada en olla con salsa de harina	11
<b>SANDWICHES Y ENTREMESSES</b>		Potaje de garbanzos	11
Sandwiches de Paté	99	Potaje de frijol blanco	11
Otros sandwiches de Paté	99	Chicharrón en salsa de tomate	11
Sandwiches de Jamón	99	Chayotes o berenjenas en soleta	11
Sandwiches de salmón	100	Chayotes rebozados o "Niño Bitongo"	11
Sandwiches de carne fría	100	Artolladitos de berenjena	11
Sandwiches de queso y tomate	100	Torta de calabaza	11
Sandwiches de gallina con mayonesa y ensalada	100	Pezufias de cerdo con legumbres	117
Sandwiches de camarones	101	Chuletas asadas, de puerco o carne rebanada	118
Sandwiches de queso y pimientón	101	Estofado de tortuga o de carne y puerco	118
Sandwich Parisien de camarones	101	Bistec alemán	118
Gelatina de Pava	102	Carne en escabeche	118
Gelatina de puerco	102	Tasajo Cubano	119
Higado de ganso	103	Mocóngo guisado	119
Gelatina de Pezufias y pollo	103	Asado en cacerola	120
de filete	104	Ajijaco de puerco o de tortuga	120
Sandwiches dobles	104	Lengua en tapado	121
Carne mortadella	104	Pollo dorado	121
Sandwiches de seso de puerco	105	Pollo en caldillo con arroz	121
Queso de puerco a la española	105	Pollo alcaparrado	122
Queso de lenguas de cerdo	106	Pollo en chicharos	122
Queso relleno	106	Lengua con jamón y naranja dulce	122
Sandwiches de carne de lata (Corned Beef)	107	Pescado en su jugo	123
Gelatina de Paté	108	Pescado frito en arroz	123
Tortas compuestas de Pollo o sardinas	108	Papas rellenas	123
Paté de hígados y puerco	109	Pezufias rebosadas con huevo	124
Medias Noches de pollo	109	Pellos en su jugo	124
<b>SECCION DE GUISOS DIARIOS DE FACIL EJECUCION PARA LAS NUEVAS AMAS DE CASA</b>		Guiso de hígado	125
Chichero yucateco	110	Higado mechado con lonja	125
Chichero de gallina	110	Pescado en jugo de tomate	125
Chichero vaquero	111	Costillas de puerco asadas	125
Papas de fideos o de cualquier pasta	111	Torta de cazón	126
Papas de arroz blanco o amarillo	111	Pan de cazón a la campechana	127
		Lengua rellena con puerco y jamón	127
		Huevos con salsa de chile veracruzano	128
		Pan francés relleno con ostiones o carne de puerco	128
		Guiso de mero asado o con-	

# SOPAS

## SOPA DE MACARRONES CON PURÉ

Se remojan los frijoles la vispera y al día siguiente se pone a cocer en agua lluvia; cuando estén blandos se enfrían y se muelen y cuehan formando un puré aguado; se pican y frien en aceite la cebolla, tomate y chile dulce y ajos y se le añade el frijol puesto al fuego. Aparte se echan los macarrones en agua hirviendo con sal, la hoja de laurel y la pimienta de Tabasco y ya cocidos y frios se añaden a la sopa agregándole el jugo de tomate y se sazonan con sal. Se deja hasta que espese un poco.

## 2.—SOPA DE PURÉ DE PAPAS CON JUGO

Se pica la cebolla, tomates y chile dulce, se frien en la manteca. Se toma caldo de carne o huesos sancochados previamente con sal, ajo y orégano y se le echa a esta fritanga para formar el caldo de la sopa. Se cuecen las papas, luego se prensan y deshacen en el jugo de tomate (molido y colado después) y esta mezcla se echa al caldo añadiéndole un ramito de cilantro, toja de cebolla y hierbabuena, uno gajitos de mejorana y su punto de sal. Se deja hervir un rato y luego se sirve.

1/2  
1/2  
2 tomates.  
3 rebanadas de dulce.  
3 cucharadas de toja.  
1 taza de jugo de mate.

## 3.—SOPA DE FIDEOS CON JUGO DE TOMATES

Se frie en la manteca el chile dulce y tomates rebanados y cebolla y ajos también; se le echa luego el jugo de tomate y se tapa para que hierva; después se le añade el caldo y en seguida el ramito de hierbas de olor ya dicho,

3 ó 4 cucharadas de manteca.  
3 rebanadas de chile dulce.  
2 tomates.  
1 cebolla regular.  
2 dientes de ajo dos.  
2 tacitas de toja molido y c.

do; se tapa la sartén y cuando fervor, se le agregan los fideos ya lamiéndole punto de sal y se deja cocer. Puede hacerse con macarrones en vez de fideos.

#### A DE RAVIOLAS (ESPECIAL)

Se muele el puerco y se pone a cocer con un poco de agua, sal, el ajo y orégano; se disuelve en un poquito de agua el recado de adobo y se le añade poniéndolo a cocer tapado; se pica la cebolla, tomate y chile dulce y ya que esté cocido el lomo se echa dentro junto con las alcaparras, pasas y de último las aceitunas, todo esto picado. Se sazona con vinagre y su punto de sal; se deja hasta que se espesque el caldo.

una regular  
tomate grande.  
cebollitas de chile  
dulce  
cucharada de aceitunas.  
cucharadita de alcaparras.  
cucharada de pasitas sin semilla.  
punto de vinagre y sal.

Se toma el medio kilo de harina y se separa un poco para espolvorear; se remoja en la taza de agua un poquito de azafrán 15 minutos y con esta agua se moja la harina de un tenor que se pueda amasar y esté suave la masa; ya bien amasada se divide esta masa en cuatro partes; se toma una, se espolvorea de harina la mesa y se extiende con el rodillo lo más fino que se pueda; en seguida se le van poniendo a la orilla de la masa montoncitos del picadillo de puerco del tamaño de una aceituna, uno después de otro, separados, se le unta al rededor del agua de azafrán, se dobla la masa encima y se corta con el cortante de harina en forma de empanaditas. Esta operación se repite en la orilla que vaya quedando hasta que se termine y así se hace con toda la masa. Ya terminado se extienden las empanaditas sobre papeles o plátanos espolvoreados de harina y se dejan secar toda la noche. Al día siguiente se prepara la sopa de la manera siguiente: se toma un buen caldo donde se hubiese cocido un pavo o una gallina. Se pone a freír en manteca 6 tomates molidos y colados, una cebolla, un chile dulce en rebanadas, 4 dientes de ajo asado. Ya frito esto se le echa el caldo de pavo en bas-

ante cantidad; se deshace en una taza de agua un pedazo de recado de adobo blanco del tamaño de una avefana, se le añade y también un ramito de hierbabuena, cilantro, hojas de cebolla y perejil atado todo y se deja hervir tapándolo; ya que rompa el hervor se le añaden las empanaditas, se le pone punto de vinagre y sal, dos chiles largos picantes (xcatikes) y se tapa la olla para que se cuezan las empanaditas. Ya cocida la sopa al servirla se le pone encima polvo de queso y dos huevos duros desmenuzados.

### 5.—SOPA DE ZANAHORIAS CON PECHUGAS DE GALLINA

Se cuecen las zanahorias y ya que estén blandas y tibias se muelen en la máquina. Se sazona la pechuga de gallina con sal y una cebolla partida y en ese caldo, después de separada la lechuga y la cebolla, se deshacen las zanahorias y se cuecen; se frien en una sartén la cebolla, tomates y chile dulce todo en rebanadas grandes y cuando está sofrito se le echa el caldo preparado, se sazona y se deja hervir un rato; luego se le sacan las rebanadas de cebolla, etc. y se le echa la pechuga finamente picada en cuadritos, se deja un rato más y luego se retira del fuego. Al servirla bien caliente se le ponen cuadritos de pan fritos y trocitos de mantequilla.

10 zanahorias.

1 pechuga de gallina.  
2 ó 3 tomates.

3 cebollitas.

1 chile dulce.

50 gr. de mantequilla  
poco más menos.

### 6.—SOPA DE ARROZ CON POLLO

Se limpian los pollos y se dividen en cuartos, se muelen las pimentas, ajos, cominos, clavos, semilla de cilantro, canela y orégano, se deshace luego en un poco de vinagre y sal con esto se adoban los pollos dejándolos un rato. Se frien luego en manteca suficiente con dos dientes de ajo crudo, dos hojas de orégano, ya sofritos se les echa agua hasta cubrirlos y se tapan para que se cuezan; ya casi cocidos se les añade las cebollitas, tomates y chile dulce en rebanadas y frito todo; se sa-

2 pollos  
1/2 kilo de arroz  
1 cucharadita  
mienta de  
lo que  
dos de  
minos.  
2 clavos.  
1/2 cucharadita  
milla de  
1 trozo de

6 dientes de ajo.  
4 hojas de oregano,  
vinagre y sal al gusto.  
1 chile dulce.  
2 cebollas regulares,  
4 ó 6 tomates  
1 latita de chícharos,  
1 latita de pimientos  
morrones.

zona con vinagre y sal, si le falta, y se dejar cocer tapándolos hasta que se consuman un poco. El arroz se lava y remoja un rato con anticipación en agua de azafrán, luego se le quita el agua y se pone junto al fuego para que se seque y se fríe con rebanadas de cebolla, tomate y chile dulce y dientes de ajo asado, al gusto, poniendo antes esto y luego el arroz; ya frito se le pone agua y sal hasta cubrirlo para que se cueza, añadiéndole algunos chiles verdes y un ramito de hojas de cilantro se deja cocer y si le falta agua se añadirá el caldo de los pollos y punto de vinagre y ya terminado se van colocando los cuartos de los pollos dentro del arroz adornándolo con las rebanadas de cebolla y de pimentón y al servirlo se le añaden los chícharos.

#### 7.—SOPA DE OSTIONES CON LECHE

lata de ostiones.  
cebolla.  
rebanadas de chile  
dulce, polvo de pimienta al gusto,  
canta de leche de 1/4  
litro, algunas ramitas  
de perejil, trocitos de  
pan fritos.

Se frien en manteca la cebolla, el chile dulce y el polvo de pimienta; ya frito se le echa el caldo de los ostiones y luego la leche y punto de sal; ya que hierva, se le agrega el perejil picado y los ostiones; al servirlo en los platos se le ponen los trocitos de pan francés fritos.

#### 8.—SOPA DE ELOTE Y LECHE

es tiernos,  
de mantequilla  
de agua, sal  
de mantequilla,  
olla picada,  
rada de harina  
de leche, pi-  
a blanca y  
moscada al  
algunas ra-  
de perejil y  
tos de pan tos-  
o frito.

Se frien crudos los granos de elote en los cincuenta gramos de mantequilla; se añade el medio litro de agua y sal, ya que hierva un rato se desbaratan o muelen los granos del elote y se cuecen añadiéndole el agua en que hirvieron. Por separado se ponen al fuego cien gramos de mantequilla, se fríe la cebolla picada y la harina, se mezcla poco a poco la leche y se agrega el jugo del elote. Se sazona con sal, pimienta blanca y nuez moscada, y se sirve con trocitos de pan tostado o frito.

### 9.—SOPA DE ZANAHORIAS CON JAMON

Se frien la mantequilla, la cebolla y el apio cortados y sin dejarlos dorar se añaden luego las zanahorias lavadas, raspadas y cortadas en dados y también el jamón picado; se deja dorar unos minutos, se agrega el caldo o agua, se tapa la cacerola y se deja cocinar hasta que todo esté muy tierno. Pásese después todo por un colador, se lava luego la cacerola, se echa y se deja hervir unos minutos sazonándolo con la sal y pimienta y un poquito de azúcar. Se echa luego caliente en la sopera añadiéndole pedacitos de pan fritos.

6 zanahorias que sean grandes  
2 cebollas  
4 ramas de apio.  
50 gr. de mantequilla  
120 gr. de jamón, litro y medio de caldo, sal polvo de pimienta.

### 10.—SOPA DE OSTIONES

Los tomates, cebolla, chile dulce, ajo y perejil, se pican y frien en aceite o manteca, se agrega caldo o agua a voluntad; se sazona con sal, polvo de pimienta y vinagre al gusto, añadiéndole los ostiones con su caldo y se deja unos minutos. Sirvase con trocitos de pan frito o tostado.

1 lata de ostiones,  
2 tomates,  
1 cebolla,  
2 dientes de ajo  
1/2 chile dulce,  
2 ó 3 ramitas  
perejil, sal, polvo  
de pimienta y vi-  
nagre al gusto, tro-  
citos de pan fran-  
cés fritos o tosta-  
dos.

### 11.—SOPA DE ARROZ CON OSTIONES

Se frie el ajo, cebolla, tomate, chile dulce y perejil todo picado, se le añade el arroz lavado y seco, se deja freir unos minutos y se le echa el caldo hasta cubrirlo; cuando haya reventado el arroz se añadirán los ostiones con su jugo se sazona con vinagre, polvo de pimienta y sal al gusto y se le da color con azafrán. Se deja cocer hasta que se consuma el jugo.

1 lata de o  
2 dientes de  
1 cebolla.  
2 tomates,  
1/2 chile dulce  
unas ram  
rejil.  
1 taza calder  
do de puchi  
1 tacita de ar  
sal polvo de  
ta y vinagre  
to.

- 1 cucharada de mantequilla.
- 2 cucharadas de queso media hoja de laurel, polvo de pimienta al gusto.
- 2 ó 3 papas cocidas y caldo el necesario o agua)

sarlo. Se tapa y se deja hervir. Al servir la sopa caliente se pone a los platos un poquito de mantequilla y pan frito.

#### 18.—SOPA DE PUNTAS DE ESPARRAGO CON LECHE

- 1 de espárragos
- de caldo de ga-
- o de huesos, el
- de los espárragos
- de leche
- aradas de man-
- illa
- aradas de harina
- aradas de cebolla picada.

A los espárragos se les cortan las cabezas y la parte gruesa se pone a hervir con el caldo el jugo de los espárragos y las rebanadas de cebolla; ya que esté bien cocido se cuele. Se calienta la mantequilla y se le pone harina moviéndolo con una cuchara; cuando esté bien disuelta se le añade la leche, sal y pimienta en polvo y se deja hervir; en seguida se le incorpora el caldo ya preparado y las cabezas de los espárragos y se le da otro hervor. Se sirve con pedacitos de pan fritos.

#### —SOPA DE PUNTAS DE ESPARRAGOS Y CHICHAROS

- de es-

Se pica la cebolla muy menuda y se fríe en la mantequilla, se le añade la lata de puntas de espárragos y 1 de chícharos, después el caldo, se sazona al gusto con la sal y pimienta y se deja hervir; se sirve con el pan frito en platos.

#### DE PAPAS

Se pone al fuego la manteca y friase la cebolla, las ramitas de perejil o apio y cuando empieza a dorarse se le agregan las papas, cortadas en ruedas finas. Se revuelve constantemente, se le echa el caldo y la leche, sal y nuez moscada. Se deja al fuego hasta que las papas estén bien cocidas y desmenuadas; se sirve con el pan frito.

### 15.—SOPA DE AVENA

Las 6 cucharadas de avena se remojan una hora antes en 1 1/2 tazas de agua; los ibes se cuecen aparte y luego se sacan del agua, los tomates se muelen y cueclan para formar salsa. En la manteca y mantequilla se frie la cebolla; ya dorada se le añaden los ibes, el perejil y la salsa de tomate; cuando hierva se le añade la avena disuelta; se espera que suelte el hervor y se le agrega el caldo dejándolo cocer bien.

6 cucharadas de avena grandes y bien llenas  
8 tomates grandes o 1 lata pequeña de salsa. 6 cucharadas de ibes verdes.  
2 cucharadas de manteca.  
1 cucharada de mantequilla.  
1 cebolla.  
2 ramas de perejil.  
2 litros de caldo. 1/4 cucharada de pimienta.

### 16.—SOPA DE CANGREJO

Se pone a hervir agua, cuando está hirviendo se echan los cangrejos, y ya cocidos cuando están colorados se sacan, se parten con un mazo, se les quita la carne de los brazos y carapacho con los brazos delgados y todos estos huesos se ponen a cocer con sal, 2 hojas de orégano y 1 diente de ajo. Aparte se pica menudo la cebolla, tomates, ajos y chile dulce, se pone a freír y cuando está sofrito se le agrega la carne del cangrejo bien seleccionada de los huesos y concha; ya bien frito se le cuele dentro el caldo donde se cocieron los huesos y carne del cangrejo, se añade sal, polvo de pimienta y vinagre a gusto y si le hace falta, agua caliente para completar y se deja hervir. Al servir se ponen los trocitos de pan frito. En vez de pan se le puede poner al hervir 6 cucharadas de arroz cocido.

4 cangrejos  
1 ó 2 cebollas  
3 dientes de ajo molido  
4 tomates.  
1/2 chile dulce  
sal, polvo de pimienta y vinagre a gusto.

### 17.—SOPA DE PURE

Se pican muy menudo las cebollas, tomates y el chile dulce, se les añade el caldo, la pimienta y el vinagre a gusto.

grandes se muelen con la cebolla y se deshace en un poco de agua y se pone a cocer añadiéndole mantequilla, la crema de leche, sal y nuez moscada. Los 6 elotes se sancochan y ya cocidos se desgrasan y se ponen a cocer en la leche, y luego se añaden a lo anterior y también la pechuga de gallina cocida, cortada en cuadritos; se deja hervir por 10 ó 15 minutos y se le pone punto de sal. Se sirve con galletitas saladas.

- 8
- 3
- 1 cebolla
- de a
- 6 elotes
- nos.
- 1 y un cu
- leche herv
- 1 cucharada
- mantequilla
- 1 taza de crema
- che.
- sal, pimienta y n
- moscada al gusto
- 1 pechuga de gallina
- cocida.

22.—SOPA DE CEBOLLAS

Se rebanan las cebollas delgadas y se ponen a freir en la mantequilla; ya sofritas se les va echando harina y se frie también y cuando está dorada se añade el agua caliente necesaria para formar el caldo. Se le agrega la cebolla blanca finamente rebanada, sal y se deja cocer. Al servir en cada plato se pone una rebanada de pan tostado sobre el pan, cilantro picado finamente, se echa la sopa y encima el polvo de queso parmesano.

- 6 cebollas regulares
- 2 ó 3 cucharadas grandes rebozadas de mantequilla.
- 2 cucharadas grandes de harina.
- agua caliente la necesaria.
- 1 cebolla grande blanca, sal, unas ramitas de cilantro, algunas rebanadas de pan francés tostadas, polvo de queso parmesano.

23.—SOPA DE ZANAHORIAS (SENCILLA)

Se sancochan las zanahorias con sal, luego se muelen y se deshacen en el caldo necesario que quede aguadito. Se pica menudo el tomate, cebolla, chile dulce, se frie en manteca añadiéndole el caldo ya preparado, sal al gusto, se tapa y se deja hervir unos minutos. Al servirlo se pone la mantequilla y las rebanadas de pan frito.

- 6 zanahorias grandes
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 2 rebanadas de chile dulce.
- 1 cucharada de mantequilla.
- caldo el necesario, rebanadas finas de pan francés frito.

no, sal  
(quiere)  
y 1 chayote  
o chile dulce  
altas de mejorana  
al, vinagre y polvo  
de pimienta al gus-  
to.

Se pone a sancochar las legumbres suficiente con la cebada perla, ajo y cuando esté a medio cocer se le echan los tomos de papa, de zanahorias (y lo que quiere). Cuando está todo cocido se san bien las colas; se frie aparte con mate y chile dulce picado, se le agregan los huesitos poniéndole la mejorana, su punto de sal, vinagre, polvo de pimienta y se deja hervir añadiéndole agua caliente si le falta caldo.

## 25.—SOPA DE LEGUMBRES COCIDAS

1 calabaza mediana  
2 papas  
1 zanahoria  
1 pedazo de repollo  
1 chayote  
1 colinabo  
media cebolla  
2 tomates  
1 diente de ajo asado  
medio chile dulce  
1 manojo de cilantro  
de cebolla.  
1 ramita de perejil  
y hierbabuena, hojas

Se sancochan las legumbres bien lavadas, luego se cortan en cuadritos, se sofríen y se echan en caldo de carne de puerco o donde se cocieron las verduras; se frie luego todo picado, la cebolla, tomates y chile dulce y el ajo y dos cucharadas de arroz lavado, y se echa en las legumbres poniéndole punto de sal, jugo de limón y el ramito de hierbas de olor y el perejil. Se deja hervir un rato hasta que se cueza el arroz. Debe quedar caldosa.



## CAPITULO II

### CARNES

#### 1.—CARNE CON SALSA DE ALMENDRA

Se pone a hervir una cazuela de agua y ya hirviendo se le echa la carne y un poco de sal en grano, ya bien cocida se saca del agua y se deja enfriar, luego se corta en rebanadas; se pone a freír en suficiente manteca unos dientes de ajo y luego las rebanadas de carne que ya sofritas se ponen en un platón. En esta misma manteca se frie la cebolla y tomates bien picados para formar una salsa añadiéndole el polvito de pimienta de Tabasco. Se muelen las almendras y se ponen a cocer en un poco del caldo donde se sancochó la carne, y se agrega un poquito de azúcar, luego esta salsa de almendras y la de tomate se le echa a la carne antes de servirla.

Medio kilo de carne de res (o de puerco, si se quiere)  
5 ó 6 tomates  
1 ó 2 cebollas  
un polvito de pimienta de Tabasco  
120 gra. de almendras  
sal, y azúcar  
gusto

#### 2.—CARNE ARROLLADA CON HUEVOS COCIDOS

Se muele la carne y el jamón; los recados molidos se deshacen en un vasito de vino Jerez y se le añade a la carne molida junto con el huevo crudo y un poco de aceite y punto de vinagre. Se mezcla y amasa todo muy bien, se extiende en una hoja de plátano o en un paño poniéndole en medio los huevos cocidos enteros; se arrolla, se atan los extremos y se pone a cocer con un poco de agua, sal y manteca al gusto. Se tapa y se deja a fuego manso hasta que se cueza. Se sirve sobre hojas de lechuga y en rebanadas, con ensalada o escabeche de cebolla. Puede ponerse en vez de ensalada una fritura de cebolla y tomate. Si se quiere después de cocida se dora en manteca, quitándole la hoja de plátano o el paño.

3 cuartos o medio kilo de carne de res  
cuarto kilo ó 125 gr. de jamón  
media ó una cucharadita de pimienta de Castilla  
1 pedazo de canela  
4 dientes de ajo asado  
polvo de nuez moscada al gusto y sal  
1 huevo crudo  
1 ó 2 huevos cocidos

### 3.— CARNE AL BAÑO DE MARIA

- Medio kilo de carne de res
- Medio kilo de carne de cerdo
- o
- Jamón crudo
- o
- Huevos crudos, polvo de pimienta de Castilla, sal.
- 2 cucharadas de vinagre, polvo de nuez moscada al gusto
- 3 papas cocidas cortadas en cuadritos, unos gajitos de mejorana
- 1 hojita de laurel

Se muele la carne de res, de puerco y el jamón, se mezcla con los huevos crudos añadiéndole las papas en cuadritos, sal, pimienta, nuez moscada, vinagre y bien mezclada se pondrá la carne en una lata bien untada de manteca poniéndole encima el laurel y mejorana; se tapa bien y se pone a cocer en una olla hasta que esté hirviendo el agua o sea al baño de maria durante media hora o algo más hasta que al meterle un cuchillo salga limpio. Se deja enfriar, se saca del molde y se sirve en rebanadas sobre hojas de lechuga.

### 4.—CARNE CON SALSA

- Medio kilo de carne de res
- 3 dientes de ajo crudo
- 1 cucharadita de pimienta de Castilla
- 2 hojas de orégano, lo que se coja en dos dedos de cominos y sal
- 1 limón grande y jugoso
- 1 chile dulce
- 1 cebolla grande
- 5 ó 6 tomates
- 1 diente de ajo crudo.

La carne cruda se corta en rebanadas; se muele la pimienta, ajos, orégano, comino, y un poco de sal, se disuelve en jugo de limón y con esto se adoba la carne y se pone en una sartén. Separado se muele el chile dulce, tomates, cebolla y 1 diente de ajo y se le pone encima a la carne, echándole caldo de puchero, y se deja cocer; ya que se consuma un poco el caldo se le añade manteca, se sazona y se deja que forme salsa.

### 5.—CARNE FRIA CON SALSA

- Medio kilo de carne de res
- 200 gr. de jamón, sal
- 3 ó 4 ramas de perejil
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de alcaparras, polvo de pimienta al gusto.
- 1 huevo.

A la carne se le quitan los nervios y se muele hasta que esté espesa, se pone sal, el jamón, perejil, cebolla y alcaparras; todo esto picado, se le añade el huevo, polvo de pimienta y se mezcla bien, se forma una bola, se envuelve en un paño bien atado y se cuece en agua hirviendo con sal; o bien en una lata al baño de maria. Se sirve con la siguiente salsa; se pican 3 ramas de perejil; una cucharada de alcaparras y 1 cebolla, se pone al fuego con un poco de mantequilla o manteca, sal y se frie, al retirarlo del fuego se le añaden 2 ó 3 cucharadas de polvo de pan. Ya cocida y fria la carne se rebana y al servirlo se le echa la salsa caliente.

## 6.—CARNE DE PUERCO FRIA

El puerco se muele dos veces hasta que quede muy fino; las claras se batan a la nieve y después se le van echando una por una las yemas hasta mezclarlo bien; se une luego a la carne molida añadiéndole sal, pimienta y nuez moscada en polvo y el pan molido; se extiende todo en un paño húmedo se le pone en el centro tiras de gordo de puerco, se arrolla, se ata bien apretado en los extremos, y se pone a cocer dos horas en agua hirviendo con sal, algunas pimientas de Castilla, y la otra cuarta parte de nuez moscada. Ya cocida se deja enfriar y bien fría se rebaña para servirla. Puede comerse con ensalada.

1 kilo de carne de puerco.  
125 gr. de pan tostado molido  
4 huevos  
3 cuartas partes de nuez moscada polvo de pimienta y sal al gusto.

## 7.—MECHADO DE CARNE O AVE

Se limpia de nervios la carne y se corta en trozos. Se muele Pimienta de Castilla, de Tabasco, clavo, canela, ajos y oréganos; se deshace en vinagre y sal, y con esto se adoba la carne, colocándola en una cacerola con agua suficiente para que se cueza y se tapa. Ya cocida se le pone el vino, las cebollas soasadas con un clavo clavado en una de ellas, los chiles; se prueba el punto de sal y vinagre, y se da color con un poco de azafrán, y se deja acabar de cocer. Cuando es pavo u otra ave se adoba con el recado y se asa en la parrilla antes de cocerlo.

cuarto kilo de carne de res  
Cuarto kilo de carne de puerco  
1 cucharadita rasa de pimienta de Castilla  
1 clavo  
1 pimienta de Tabasco.  
pedazo de raja de canela.  
3 dientes de ajo crudo  
3 hojas de orégano.  
2 cucharadas de vinagre y sal  
2 ó 3 cucharadas de vino seco  
6 cebollas regulares soasadas.  
2 ó 3 chiles verdes largos (xcat-ik).

## 8.—ALMOHADITAS DE PICADILLO

Se muele muy fino el lomo, se amasa con el huevo, sal y polvo de pimienta; se pica el jamón, las alcaparras, aceitunas, almendras, chile dulce, ajos y cebollas. Se unta de manteca una hoja de plátano o un papel, se extiende la carne, se le pone encima el picadillo y se arrolla dándole la forma de una almohadita.

1 kilo de lomo de vientre o lomo de espaldar  
1 huevo  
cuarto kilo de carne  
1 cucharada de alcaparras.  
1 cucharada de aceitunas y

1 cucharada de almendras per  
 medio chile dulce gr  
 4 dientes de ajo. gc  
 1 ó 2 cebollas, polvo nead  
 de pimienta y sal al gusto.

### 9.—TORTILLAS DE CARNE

Medio kilo de carne de puerco.  
 150 gr. de jamón.  
 8 galletas grandes saladas  
 1 huevo, polvo de pimienta y sal al gusto.  
 8 ó 10 tomates, lechuga y rabanitos  
 4 ó 5 salchichas si se quiere.

Se muele en la máquina el jamón, el jamón y las galletas y las se amasa con el huevo, sal y polvo. Con la masa se hacen unas tortitas y cuando se ven doradas se ponen sobre un platón sobre hojas de lechugas. Con los tomates se hacen una salsa frita de chiltomate y se echa sobre las tortitas antes de servir las.

### 10.—LENGUA RELLENA

1 lengua grande.  
 cuarto kilo de lomo de puerco.  
 100 gr. de jamón  
 medio chile dulce  
 1 cebolla.  
 2 tomates.  
 media cucharada de alcaparras.  
 1 cucharada de pasifitas.  
 1 cucharada de aceitunas.  
 4 cucharadas de vino sal y vinagre al gusto.

Se aporrea la lengua, se lava, se pone a cocer con sal y luego se le quita el pellejo; se le introduce un cuchillo afilado por la parte gruesa haciendo un agujero lo más grande posible para rellenar. Se muele el puerco y jamón; la cebolla, chile dulce, tomate, alcaparras, pasas y aceitunas, se pican. Se muele un clavo, un trozo de canela, media cucharadita de pimienta de Castilla y un trocito de achiote en pasta. En un poco de menteca se frie la mitad de este recado molido añadiéndole el picadillo de cebolla, tomate, etc. y a esto se echa el puerco y jamón molido, sal y se deja freír; con esto se rellena la lengua, se costura y se pone en una cazuela con un poco de caldo o agua y deshecho dentro la mitad del recado molido, una rebanada de pan deshecho en agua, unas rebanadas de cebolla, tomate y chile dulce fritos en vinagre y vino y su punto de sal. Se tapa y se deja cocer hasta que quede muy suave y en su salsa.

## 11.—CARNE A LA SAN SIMON

Se limpia bien la carne, se le dan algunos golpes y se punza por todas partes para que le penetre lo que se le va a poner; se coloca en una cacerola con sal, la pimienta, clavo canela, orégano, ajo, vinagre; manteca y un poco de caldo o agua. Se tapa, se deja cocer y ya cocida se le añade el vino al gusto, los tomates, cebollas y chile dulce picados y ya que esté bien cocida y no le quede más que un poco de manteca, se le espolvorea harina dándole vueltas a la carne para que se cubra bien con la harina, se frie y quede en su salita.

Medio kilo  
media cacerola  
pimienta  
1 clavo  
1 trozo de canela  
2 hojas de orégano  
2 cucharadas de vinagre  
4 cucharadas de manteca  
4 ó 5 cucharadas de vino Jerez  
3 tomates  
1 ó 2 cebollas  
1 chile dulce  
3 dientes de ajo.

## 12.—CARNE RELLENA CON HUEVOS Y JAMON

Se toma la carne ya relajada de modo que forme una rebanada de bifeec muy grande, se le dan golpes con el mazo y se remoja con jugo de limón, sal y polvo de pimienta, al gusto; Mientras tanto se frie en manteca la cebolla picada añadiéndole los huevos batidos, el jamón cortado en cuadritos, sal, polvo de pimienta al gusto, y de último el queso. Esto se pone encima de la carne extendida y se arrolla, se ata bien con unas cuerditas de sosquil y se frie hasta que se cocine. Cuando esté terminada se le pone caldo para que se cueza, y ya cocida se le añaden los tomates molidos y se espesa la salsa con harina.

1 kilo de carne (palo-  
milla rojalada)  
3 ó 6 huevos  
125 gr. de jamón  
1 cebolla  
3 cucharadas de queso  
molido  
8 ó 10 tomates.

## 13.—LOMO RELLENO DE PAPAS

El lomo se abre y se le dan golpes hasta que se extienda. luego se remoja en el vino, vinagre, sal, pimienta, clavo y canela. Las papas cocidas y calientes se prensan o muelen, se amasan en los huevos, mantequilla y un poquito de azúcar, y esto se pone encima del lomo, se arrolla, se costura y se frie en manteca y mantequilla, y así que esté bien frito se le agrega el caldo donde estuvo remojado, y agua suficiente para que se cueza, se deja hasta que este suave y con su salsa.

1 kilo de lomo de res  
o cerdo  
Media botella de vino  
seco  
1 vase de vinagre  
1 cucharadita de pimienta  
de Castilla en polvo.  
1 pimienta de Tabaco  
2 clavos, un trozo de canela, todo molido  
de sal  
1 kilo de papas  
2 huevos  
120 gr.

#### 14.—LENGUA A LA FRANCESA

- 1 lengua grande y blanca
- 4 cebollas
- 2 ó 3 ramitas de perejil
- 2 zanahorias
- 100 gr. de jamón
- 100 gr. de tocineta
- 1 latita de trufas
- 1 diente de ajo crudo
- 1 taza chica de vino blanco o Jerez
- Polvo de nuez moscada al gusto y sal
- 1 taza de caldo
- 1 latita de champiñones.

Después de soasada la lengua se le quita la piel, se le dan golpes con el mazo y se lava; luego se cuece en agua con sal, dos cebollas partidas, perejil y dos zanahorias en pedazos, ya cocida y fría se mecha con trocitos de jamón, tocineta y trufas introduciéndole todo esto con la punta de un cuchillo por todas partes; se frie en manteca un diente de ajo y ramitas finas de cebolla y luego la lengua, dejándola freir hasta que se dore; se le añade polvo de nuez moscada y una taza de caldo, una tacita de vino, se tapa y se deja hervir a fuego lento por dos horas añadiéndole caldo si le hace falta; se le quita la manteca que le sobra agregándole champiñones picados y otro poco de vino blanco y sal si le falta. Al servirla se corta en rebanadas finas, se cuele encima el caldo y se adorna con champiñones alrededor.

#### 15.—LENGUA GUISADA

- 1 lengua
- 4 ó 5 tomates
- 2 cebollas
- 1 chile dulce
- 4 chiles verdes
- 2 ó 3 dientes de ajo
- 1 ó 2 cucharadas de aceitunas, bastantes ramitas de perejil, sal vinagre y polvo de pimienta al gusto

Se golpea la lengua, se soasa, se pela y se cuece en agua con sal; (se pela mejor medio cocida) cuando esté suave se rebana; se frie en manteca las cebollas, tomates, perejil, chile dulce, todo picado; se añade luego el ajo, los chiles verdes y las rebanadas de lengua, las aceitunas, sal, vinagre y polvo de pimienta al gusto. Se cuece a dos fuegos suaves hasta que se consuma el caldo y quede en su salsa.

#### 16.—FILETE ALEMÁN

- 3 cuartos de kilo de filete o lomo de espalda
- 100 gr. de mantequilla
- cuarto litro de vino blanco
- 1 cucharada de harina.
- Media hoja de laurel, algunas ramitas de mejorana o tomillo, sal y pimienta al gusto.

Se limpia el lomo de nervios y gordo, se le pone sal y pimienta y se frie en mantequilla; ya frito se le pone la harina y se deja dorar, se cubre de agua poniéndole las yerbas de olor y se deja a cocer a fuego lento dos horas; a medio cocer se le pone el vino blanco; debe quedar reducida la salsa a un cuarto litro. Ya cocido se saca, se rebana, se coloca en un platón sobre hojas de lechuga y se adorna con aceitunas y hojitas de perejil.

...  
... de  
... sal,  
... si  
... en una lata de ... le  
... ldera de leche y se bórnea  
... suave y esté en su salsita  
... también sancochada. Puede  
... leche o agua si fuere necesario.

- Medio kilo de carne de puerco
- 6 dientes de ajo, polvo de pimentón, sal
- 100 gr. de mantequilla
- 1 cucharadita de mostaza (si se quiere).
- 1 taza caldera de leche.

ROLLADITOS DE CARNE DE JAMON Y PAPA

Quitán los nervios a la carne, se coranadas delgadas y se golpea con el esta dejarías extendidas; luego se re... vinagre con sal y media cucharadita... de adobo colorado. Se desmenuza... papa, se pica una cebolla y unas ramas de perejil y el jamón se corta en tiras. Se toma una rebanada de carne, se pone dentro una tira de jamón y un montoncito de la papa se arrolla, se ata con un hilo o sosquil. Se pone a freir en un poco de manteca dos dientes de ajo crudo y una hoja de orégano y allí se frien los arrolladitos; después se le añade agua para que se cuezan y rebanadas de tomate, cebolla... chile dulce; se deja cocer sazonándolo hasta que quede en su salsa. Se sirve adornado con cachivaches cocidos y ensalada de berro.

- Medio kilo de falda de lomo de res
- 50 gr. de jamón.
- 2 papas cocidas.
- 4 ó 6 ramas de perejil
- 2 cebollas blancas.
- 1 tomate.
- 1 chile dulce.

19.—CARNE FRIA CON GALLETAS DE SODA

Se muelen la carne de res, el puerco y jamón y galletas dos veces hasta quedar muy fino. Se baten las claras de los huevos a la nieve y se van echando de una en una las yemas, y se añaden a la carne junto con la sal, pimienta, nuez moscada, vino y vinagre. Se mezcla y amasa bien y se echa en una lata bien engrasada poniéndole encima la mejorana y el orégano; se tapa y se pone a cocer, cuando esté hirviendo el agua al baño de maria durante una hora. Ya bien fría se rebana fino y puede servir para sandwiches o se sirve con ensalada.

- Medio kilo de carne de res.
- cuarto kilo de carne de puerco
- octavo kilo de jamón
- 12 galletas de soda
- media cucharadita escasa de nuez moscada, sal
- 4 huevos batidos
- 1 cucharada de vino seco.
- media cucharadita de vinagre
- 2 guajolotes
- me...

20.—CARNERO (O TERNERA) CON I

- 1 kilo de carnero (o ternera).
- 6 cucharaditas llenas de manteca.
- 2 dientes de ajo.
- 8 papas regulares.
- 1 cebolla.
- 4 ó 5 tomates.
- 1 chile dulce.
- 1 ramita de cilantro, hierbabuena, hoja de cebolla y algunas ramitas de perejil, sal pimienta en polvo, caldo el necesario o agua

Se frie en la manteca los ajos y los dos se sacan, luego se frien las papas peladas lavadas y secadas; ya doradas se sacan pone a freir después la carne, entero el trozo y ya sofrita se añade nuevamente las papas la cebolla, los tomates, todo rebanado y el ramito compuesto; se añade sal, pimienta y el caldo necesario para que se cueza (o agua). Se tapa la cazuela y se deja cocer hasta que la carne esté suave, las papas cocidas y la salsa reducida. Se sirve en rebanadas cortadas con la salsa encima y las papas alrededor.

21.—CARNERO GUISADO

- 1 kilo de carnero.
- 4 dientes de ajo.
- Media cucharadita rasa de pimienta de Castilla.
- 2 hojas de orégano, lo que cojan dos dedos de comino, un trozo de canela.
- 2 clavos y su punto de sal.
- 4 tomates.
- 2 cebollas.
- 1 chile dulce.

Se muelen los ajos, pimienta, orégano, cominos, canela clavos y sal, luego se deslie en dos cucharadas de vinagre y se unta al carnero crudo este recado y se deja remojado un rato; después se frie en manteca añadiéndole agua suficiente para que se cueza. Ya que esté suave se le agregan rebanadas de tomate, cebolla y chile dulce. Se prueba el punto de sal y vinagre y se deja consumir hasta que quede en su salsa. Se sirve rebanada la carne.

22.—ESTOFADO DE TERNERA MECHADA

- 1 kilo de carne de ternera.
- Octavo kilo de lonja de puerco.
- 6 ó 8 cucharadas de manteca, sal.
- 10 ó 12 cebollitas enteras y algunas ramas de perejil.
- 1 cabeza de ajo.
- 2 clavos.
- cuarta cucharadita de polvo de nuez moscada.
- media cucharadita de polvo de pimienta.
- 1 laurel.
- 1 vaso de vino.
- agua en su cantidad.

Se divide en dos la carne de ternera si se quiere o se deja entero a elección; se mecha introduciéndole con la punta de un cuchillo la lonja de puerco, luego se frie en la manteca con sal los recados, todas las cebollitas enteras, perejil, los ajos picados, el laurel; el vino blanco y ya frito todo se le pone el agua suficiente para que se cueza, colocándolo en una olla. Se tapa y se deja cocer espesando el caldo ya bien cocido con rebanadas de pan francés frito y molido.

### 23.— GUISO DE RIÑONES

Se lava muy bien el riñón con jugo de limón y se corta en rebanadas muy finas; el jamón se corta también en rebanadas finas y unas y otras se van colocando en una fuente de horno untado de manteca y se le pone sal, pimienta en polvo; aparte se frie el gordo del jamón, la cebolla y el perejil todo picado (y champiñones si se quiere) y se echa esto encima del guiso de riñón y cuando está cubierto se añade el caldo, el vino, se espolvorea de pan rallado y se rocía de manteca derretida y se mete al horno hasta que se dore (o se le pone tapadera encima y fuego abajo). Se le añade un poco de harina hasta que se dore y se sirve en la misma fuente.

1 riñón de res.  
150 gr. de jamón.  
50 gr. de gordo de jamón, polvo de pimienta al gusto.  
1 cebolla, algunas ramas de perejil.  
2 cucharones de caldo de carne.  
1 copita de vino blanco, sal al gusto, pan rallado.

### 24.—COSTILLAS CON CHICHAROS

Se cuecen las costillas con sal, dos dientes de ajo y dos hojas de orégano; ya cocidas se cortan en trozos; se pican la cebolla, los tomates y chile dulce y se ponen a freír en un poco de manteca añadiendo las costillas cortadas y los demás recados; ya frito todo se le pone un poco de caldo donde se cocinaron, sal si le falta y un poco de vinagre. Si se quiere con color se le pone un pedacito de achiote disuelto en el caldo. Se pone al fuego y cuando esté casi seco el guiso se le echa la lata de chicharos con su jugo.

3 cuartos de kilo de costilla de puerco.  
1 cebolla grande.  
3 ó 4 tomates.  
1 chile dulce.  
1 clavo.  
1 trozo de canela.  
polvo de pimienta al gusto.  
sal y vinagre al gusto.  
1 lata de chicharos.

### 25.—GUISO DE HIGADO

Se le echa agua hirviendo al hígado para que pueda pelarse, luego se mecha introduciéndole pedazos de lonja con la punta de un cuchillo, después se remoja en vinagre con sal y polvo de pimienta; luego se pone a freír en el mismo vinagre, dos dientes de ajo, cebolla y tomate en rebanadas y luego un poco de harina hasta que se dore; se le añade un poco de agua para que se cueza. Cuando espese la salsa se levanta del fuego.

Medio kilo de hígado crudo de res  
100 gr. de lonja, sal,  
polvo de pimienta  
2 dientes de ajo  
1 cebolla.  
3 ó 4 tomates.

## 26.—CARNE CON SALSA DE PEREJIL

- Medio kilo de carne de res.  
5 cebollitas enteras o trozos de cebolla.  
4 tomates.  
3 dientes de ajo.  
Media cucharadita de pimienta de Castilla y una de Tabasco enteras.  
2 clavos.  
2 rajitas de canela, un manojo de perejil, dos cucharadas de alcaparras.

Se cuece la carne con sal, una hoja de orégano y un diente de ajo; después de cocida se rebana y se pone en una cacerola añadiéndole las cebollas enteras, los tomates picados y los demás recados; el perejil y las alcaparras se muelen, se deshacen en el caldo donde se coció la carne, se pasa por un colador y se le agrega poniendo punto de vinagre, de sal y manteca si le falta; se pone al fuego y no se aparta hasta que el líquido se consuma y quede la salsa verde.

## 27.—MONDONGO EN TOMATE

- Medio kilo de mondongo.  
20 tomates colorados  
2 ó 3 cebollas.  
1 cabeza de ajo asado.  
100 gr. de jamón, polvo de pimienta y sal al gusto, algunas ramas de perejil.

Después de bien lavado el mondongo se sancocha con sal, tres hojas de orégano y cuatro dientes de ajo; luego se corta en tiras delgadas. Los tomates se pelan, se muelen y cuecian; las cebollas se pican y esto se frie en aceite o manteca al gusto, ya que se cuezan se agrega el puré de tomate, el ajo asado y el mondongo cortado en tiras, polvo de pimienta, sal, el jamón en pedacitos y se deja conservar a fuego manso. Se sirve con ramitas de perejil y si se quiere, con chile morrón o chile dulce soasado.

## 28.—PEZUÑAS O MONDONGO A LA ANDALUZA

- 6 pezuñas  
2 cebollas.  
1 chile dulce.  
1 manojo de perejil.  
Media cucharadita de recado de puchero (Véase recados)  
4 ó 5 papas cocidas  
2 chiles veracruzanos.  
10 ó más tomates.  
2 chiles largos (xcatices)  
vinagre al gusto.  
1 tacita de garbanzos

Después de limpiar las pezuñas, se ponen a cocer con dos dientes de ajo, sal y dos hojas de orégano. Se pone a freir en manteca la cebolla, perejil y chile dulce, todo picado se le agregan luego las pezuñas con todo y hueso cortados por mitad a freirse; luego se disuelve el recado en vinagre y se le añade junto con pedacitos de papa cocida y los garbanzos cocidos. Con anticipación se desvena y se hierve el chile veracruzano y se muele junto con los tomates, se cuele y se agrega al guiso y los chiles largos junto con el caldo donde se coci-

naron las pezuñas. Se tapa para que se cueza a fuego manso moviéndolo de vez en cuando para que no se pegue en la cacerola y al acabar de cocerse se le pone si se quiere un chorro de aceite. Debe quedar en su salsa.

Para hacer este guiso con mondongo se le pone jamón, cebollitas enteras y garbanzos que se remojan el día anterior con una cucharadita de bicarbonato de soda, todo esto adecuado al tanto de mondongo que se haga y además uno o dos chorizos españoles.

remojados la víspera con sal o bicarbonato de soda.

### 29.— MONDONGO CON ACEITUNAS

Se pica y se frie la cebolla, los tomates y tres dientes de ajo, clavos, canela, pimienta y ajos molidos y el jamón; se le añaden los chorizos y cuando todo esté frito se le agrega el mondongo ya bien cocido y cortado en pedazos y un poco del caldo donde se cocinó; ya que hierva un rato se le pone las aceitunas y alcaparras y su chorro de aceite poco antes de suspenderlo. Se deja a fuego manso hasta que quede en su salsa. Se sirve con perejil picado encima.

Medio kilo de mondongo de res o de carnero.  
8 tomates.  
1 cebolla grande.  
3 dientes de ajo asado  
1 rebanada de jamón  
dos clavos de especie  
1 trozo de canela  
Media cucharadita de polvo de pimienta  
4 dientes de ajo crudo molido.  
1 ó 2 chorizos  
1 cucharada de aceitunas  
Media cucharada de alcaparras.

### 30.— SESOS A LA FRANCESA

Se hierva el seso con sal, un diente de ajo y una hoja de orégano. Se frien en manteca (o aceite si gusta) las rebanadas de zanahoria cocidas y las papas cocidas y cortadas en cuadrillos, se les agrega sal, los recados en polvo, el vino, la cebolla en cuartos y el azúcar; ya que se fría esto se le añade la harina disuelta en un poco de agua donde se cocinó el seso, el perejil picado y el vino; en esta salsa se pone el seso cocido, cortado en rebanadas y se deja un rato a fuego muy manso moviendo de vez en cuando.

1 seso de res  
2 zanahorias  
3 papas  
1 cebolla  
2 ramas de perejil, sal  
polvo de pimienta  
1 cucharadita de azúcar  
1 ó 2 cucharadas de harina.  
1 vasito de vino Jerez o blanco.  
Polvo de nuez moscada al gusto.

### 31.—SESOS ENVUELTOS

Se cuecen los sesos y ya fritos se parten en diez pedazos; se ponen en un adobo con sal, jugo de limón, polvo de pimienta y el aceite si gusta, un poco de perejil picado. Se hace una pasta deshaciendo la harina en la yema de huevo con la mantequilla, luego la taza de agua tibia y el ron; debe quedar la pasta bien unida y sin grumos; se deja esta salsa en reposo y cuando vaya a servirse se le agregan una o dos claras batidas a la nieve. Se envuelven los pedazos de seso en esta pasta y se frien en manteca o aceite si gusta y se doran por ambos lados. Se sirven calientes.

1 y medio sesos de res  
1 huevo crudo  
Sal  
Polvo de pimienta  
1 cucharada de buen aceite  
Jugo de limón  
2 cucharadas colmadas de harina  
1 tacita de agua tibia  
1 cucharada de mantequilla  
Un chorrito de ron  
Unas ramitas de perejil.

### 32.—COSTILLAS EN VINO

Se remojan las costillas con dos tomates picados, sal, el perejil picado y el vino Jerez por un rato; luego se untan bien de harina las costillas y se ponen a freír en manteca añadiendo tomate en rebanadas, trocitos de jamón y se deja freír todo esto; ya frito se le agrega el vino y el jugo de las costillas, polvo de pimienta y sal si le falta y agua para que se cueza y se deja hervir hasta que quede en su salsa.

Tres cuartos de kilo de costilla de puerco  
1 vasito de vino Jerez  
3 ó 4 tomates  
algunas ramas de perejil  
5 ó 6 cucharadas de harina  
1 rebanada de jamón  
Polvo de pimienta y sal al gusto.



## CAPITULO III

### CROQUETAS Y ALBONDIGAS

#### 1.—CROQUETAS DE CARNE COCIDA Y PAPAS

Se muelen en la maquinita las papas y la carne, ambas cosas cocidas, se frien aparte la cebolla y perejil picados, se le añade la carne y papas molidas, su punto de sal, pimienta y nuez moscada en polvo. Aparte se hace un atole especito con la leche (o agua) y la harina y se agrega a la mezcla moviendo sin cesar la pasta hasta que se cueza y se despegue de la cacerola y a fuego manso. Se deja enfriar, se hacen las croquetas alargaditas, se revuelven en huevo batido y luego en polvo de biscocho y se frien en manteca.

Se sirve sobre hojas de lechuga fresca y florecitas de rábano.

Cuarto kilo de carne de res cocida.

4 papas regulares cocidas

1 cebolla mediana

Unas ramitas de perejil, sal, polvo de pimienta y de nuez moscada al gusto

1 taza regular de leche (o agua)

2 cucharadas rebizadas de harina

#### 2.—CROQUETAS DE VINO

Se mezclan los ingredientes molidos y la miga de pan mojada y deshecha, la cebolla y perejil picado, los huevos medio batidos; se le añade todo lo demás menos la harina, se forman las croquetas en forma alargada, se revuelven en la harina y se frien en manteca (o aceite) y se sirven con ensalada.

$\frac{3}{4}$  de kilo de carne de res molida o mitad de puerco, cruda o cocida

4 huevos

1 cebolla

Perejil picado

1 tacita de vino Jerez

4 cucharadas de harina Sal y pimienta en polvo al gusto

150 gr. de miga de pan mojada con leche

3 ó 4 papas cocidas y molidas.

#### 3.—CROQUETAS DE PAPA

Se cuecen bien las papas y se muelen en la máquina junto con el jamón, la cebolla y el perejil, mezclado todo con la yema de huevo y la sal, se forman las croquetas alargadas, se untan de las claras batidas a la nieve y luego en polvo de pan o biscocho una o dos veces y se frien en manteca. Se sirven calientes sobre hojas de lechuga y rabanitos.

$\frac{1}{2}$  kilo de papas

1 yema ó 2 de huevo crudo

1 rebanada de jamón

1 cebolla

Perejil picado

Sal

1 huevo batido y polvo de pan

## CROQUETAS DE PESCADO

- 1 pescado mediano
- 1 cucharada colmada de queso rallado
- 2 cucharadas de salsa de tomate o de salsa de harina (bechamel)
- 1 poco de perejil finamente picado, polvo de pimienta y sal al gusto
- 2 ó 3 yemas crudas

Se cuece el pescado en agua de sal, algunas pimientas enteras y una hoja de laurel; luego se pica bien sacándole las espinas y se mezcla con el queso, la salsa, el perejil, la pimienta y sal, y las yemas crudas, dejándolo reposar. Luego se forman las croquetas alargadas se revuelven en las claras de los huevos batidos y en pan rallado o galletas de soda rallada y se frien en manteca y aceite.

## 5.—CROQUETAS DE LEGUMBRES

- 1/8 kilo de arroz
- 1 calabaza mediana
- 2 zanahorias
- 2 papas medianas
- 1 ó 3 huevos cocidos
- Sal y polvo de pimienta al gusto.

Se lava y frie el arroz con cebolla picada, un diente de ajo y algunos tomates molidos; luego se le pone un poco de agua y se deja a fuego manso hasta formar una sopa de arroz seco. Las legumbres se cuecen y después se cortan en cuadritos muy menudos; los huevos cocidos se majan y desbaratan y se mezcla todo al gusto; se forman las croquetas alargadas, se revuelven en huevo batido y polvo de bizcocho y se frien en manteca.

## 6.—ALBONDIGAS

- Cuarto kilo de carne de puerco cruda
- 2 chorizos o un pedazo de longaniza
- 1 huevo crudo
- 1 ó 2 cebollas
- 2 ó 3 tomates
- 1 chile dulce

Se muelen las carnes y chorizos añadiéndole sal, polvo de pimienta al gusto; se hace un picadillo con un diente de ajo, tomate, 1/2 cebolla y un pedazo de chile dulce, se agrega junto con el huevo crudo, se hacen las albóndigas en forma redonda, pequeñas o del tamaño que se desee y se frien. Se le hace su salsa friendo la cebolla, tomate y chile dulce picado y un diente de ajo asado, se le añade caldo o agua y cuando está hirviendo se echan las bolas fritas y cuando se cuezan se espesa el caldo con un poco de harina y punto de vinagre o naranja agria.

## 7.—ALBONDIGAS CON ACEITUNAS

Se pica la cebolla, tomate y el chile dulce y luego se frie; a la carne después de molida se pone 1 ó 2 cucharadas de esta fritura, sal, pimienta y nuez moscada en polvo al gusto, ajo y perejil picado, la rebanada de pan suavizado y molido, el huevo crudo, las aceitunas y pasas picadas. Se forman las albóndigas redondas y se pasan por harina cernida. A la fritura del tomate y cebolla se le añade caldo o agua hirviendo y allí se van tirando las albóndigas pasadas en la harina y se dejan al fuego hasta que estén cocidas y se reduce la salsa.

Medio kilo de carne  
cruda de venado, res  
o de puerco.

1 cebolla

3 tomates

Unas ramas de perejil, sal, pimienta y nuez moscada en polvo al gusto.

2 dientes de ajo asado

1 huevo crudo

1 rebanada de pan francés mojado en leche, caldo o agua.

5 ó 6 aceitunas picadas  
Algunas pasitas

1 chile dulce

## 8.—ALBONDIGAS DE POLLO

Se muele el pollo, se le añade el pan rallado, el huevo medio batido, la sal y pimienta. Se frie cebolla y tomate, se le incorpora caldo o agua; se forman las albóndigas redondas y cuando hierva el caldo preparado se van echando las albóndigas en el caldo, dejando que se cocinen a fuego manso moviéndolas de vez en cuando como media hora.

1 pechuga y un muslo  
o pierna de pollo o  
gallina sobrante co-  
cido

1 huevo

2 ó 3 cucharadas de  
pan rallado

Sal y pimienta en  
polvo al gusto

Media cebolla

2 tomates

## 9.—ALBONDIGAS CON JUGO DE TOMATE

Se muelen las carnes, se le añade el huevo, sal, polvo de pimienta al gusto y un poquito de nuez moscada en polvo. Se muelen los tomates, se cuecen, se frie la cebolla picada, se le incorpora la salsa de tomate añadiéndole agua, y cuando hierva se forman las albóndigas redondas y se van echando en el jugo de tomate, con un chile largo y picante, un punto de sal y se dejan cocer a fuego manso.

Cuarto kilo de carne  
de res o venado cru-  
do.

Cuarto kilo de carne  
de puerco cruda

Sal, polvo de pimien-  
ta y nuez moscada

1 huevo

8 ó 10 tomates, según  
el tamaño.

Media cebolla

## 10.—ALBONDIGAS DE CARNE COCIDA

- 6 u 8 presas de carne cocida del puchero sobrante.
- 1 rebanada de jamón, ramas de perejil picado.
- Sal y polvo de pimienta al gusto.
- 1 huevo batido
- 1 rebanda de pan mojado con leche o caldo

Se muele la carne, el jamón y el pan añadiéndole el perejil picado, sal y pimienta al gusto y el huevo batido, se forman las albóndigas, se revuelven en harina cernida y se ponen a freir con tomate y cebolla picados, añadiéndole caldo para que se acaben de cocer. Si se quiere, un momento antes de servirlos se bate una yema de huevo y se mezcla al caldo caliente sin hervir para que no se corte.

## 11.—CROQUETAS DE CARNE O PESCADO

- 2 tazas de carne o pescado cocido bien picado o molido.
- Medía taza de salsa blanca (explicada al final)
- Octava cucharadita polvo de pimienta
- 1 huevo
- Medía cucharadita de sal
- 1 cucharada grande de cebolla picada
- 1 y media cucharadita de chile dulce picado

Póngase los ingredientes juntos en el orden dado añadiéndole la yema de huevo sin batir. Se forman las croquetas tomando una cucharada rebozada de la mezcla, luego se ruedan en polvo de pan fino, y después en la clara de huevo ligeramente batida, disuelta en  $\frac{1}{4}$  taza de leche o agua por cada huevo; deberán rodarse de nuevo en el polvo de pan y colocarse en la manteca caliente para freir y se cocinarán hasta que estén doradas; luego se escurren en un papel de estraza y se sirven calientes.

La salsa blanca para dentro de las croquetas se prepara del modo siguiente: dos cucharadas de manteca vegetal, cuatro cucharadas de harina, una taza de leche,  $\frac{2}{3}$  cucharadita de sal,  $\frac{1}{8}$  cucharadita de pimienta en polvo. Se derrite la manteca en una cazuela agregando la harina y lo demás revolviendo y añadiendo gradualmente la leche hasta que esté incorporada; se hierva tres minutos y se añade a las croquetas al hacerlas.

## 12.—CROQUETAS DE BACALAO

- 3 cuartos de kilo de bacalao desalado y cocido
- 1 cebolla
- 100 grs. de miga de pan
- Quarto litro o 1 tacita de leche
- 3 ó cuatro huevos
- 2 cucharadas de harina
- 1 kilo de papas
- Polvo de pimienta y sal si le falta
- Manteca y aceite para freir

Se muele el bacalao y se mezcla con la miga remojada en leche, los huevos, la harina, sal y pimienta; se forman las croquetas en forma alargada, se untan de harina y se frien en la manteca y aceite hirviendo; se sirven con un puré de papas que se le da color con una cucharada de salsa de tomate y sobre hojas frescas de lechuga.

## CAPITULO IV

### RECADOS REGIONALES

Distintas clases de recados regionales para condimentar  
Carnes, Aves, Pescados, etc.

#### 1.—RECADO DE ADOBO BLANCO O DE PUCHERO

- 1 cucharada de pimientas de Castilla.
- 12 hojas de orégano.
- 1 cabeza chica de ajo o media grande.
- 6 clavos chicos.
- 1 cucharadita rebozada de cominos.
- 1 cucharadita rebozada de semilla de cilantro
- 3 ó 4 rajitas de canela.
- El jugo de media naranja agria.
- 1 cucharadita de sal.

Se mezcla este recado y se muele en piedra de moler o maquinita, hasta dejarlo bien espeso, rociándolo con el jugo de naranja agria; luego se forma una tortita o varias que se deja secar y sirve para disolverla cuando se necesite para condimentar los guisados.

#### 2.—RECADO DE ADOBO COLORADO (para asados)

- 10 ó 12 dientes de ajo crudo
- 15 hojas de orégano.
- 1 cucharadita de cominos.
- 1 cucharadita de semilla de cilantro
- 2 clavos grandes o cuatro chicos.
- 2 cucharadas rebozadas de achiote.
- 1 cucharada de pimienta de Castilla.
- 2 pimientas de Tabasco.
- ½ naranja agria.
- 1 cucharadita de sal.

Se prepara en la misma forma que el recado anterior mezclándolo y moliéndolo bien espeso; se hacen las tortitas, se dejan secar y se guardan para condimentar asados y guisos que lo requieran.

### 3.—RECADO DE CHILAQUIL (para tamales)

- 1 cucharadita de pimienta de Castilla.
- 6 ó 7 dientes de ajo.
- 5 hojas de orégano.
- 10 hojas de apazote.
- ½ cucharadita de cominos.
- 1 cucharada de achiote.
- ½ cucharadita de sal.
- 3 cucharadas de jugo de naranja agria.

Se prepara moléndolo bien espeso como los anteriores, se forma una tortita y se deja secar.

### 4.—RECADO DE SALPIMENTADO

(Para un pavo o un kilo de carne)

- 1 cucharadita de pimienta de Castilla.
- 4 clavos.
- 4 ó 5 dientes de ajo crudo.
- 5 hojas de orégano.
- 2 rajitas gruesas de canela.
- 1 cucharadita de semilla de cilantro.
- 1 ó ½ cebolla si es grande, molida.
- 4 ramas de perejil molido.

Se muele todo menos la cebolla y el perejil que se muelen de último para espesar el recado; se deshace en agua y se le pone al pavo.

### 5.—RECADO DE MECHADO

- 1 cucharadita de pimienta de Castilla.
- 1 ó 2 pimientos de Tabasco.
- 1 ó 2 clavos de especia.
- 1 raja grande de canela.
- 4 ó 6 dientes de ajo crudo.
- 4 hojas de orégano.

Se muele bien espeso este recado, se humedece con una o dos cucharadas de vinagre y 1/4 cucharadita de sal y algunas hebras de azafrán. Con esto se adoban las carnes o aves añadiéndole al guiso cebollas soasadas, una cabeza de ajo asado, un vasito de vino y chiles picantes "xcatikes", enteros.

## 6.—RECADO DE ALCAPARRADO

- 1 cucharadita de pimienta de Castilla.
- 4 ó 6 dientes de ajo según tamaño.
- 3 ó 4 hojas de orégano.
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de cominos.
- 1 rajita de canela.
- 1 ó 2 clavos.
- 1 cucharadita rasa de semilla de cilantro.

Se muele este recado muy espeso y se humedece con vinagre y un poco de sal. Con esto se adoban los pollos, puerco o carne o venado en proporción, añadiendo una hoja de laurel y su fritura de cebolla, tomates, chile dulce, aceitunas alcaparras, pasitas, chile picante entero "xcatik", un vasito de vino y polvo de biscochos.

## 7.—RECADO DE CHILMOLE O RELLENO NEGRO

- 1 kilo de chile colorado seco.
- 1 pimienta de Tabasco grande ó 2 medianas.
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de cominos.
- 1 cucharada rebozada de pimientas de Castilla.
- 1 y  $\frac{1}{2}$  cucharada de achiote.
- 1 cabeza de ajo crudo.
- 5 ó 6 hojas de orégano.

Se le quita al chile seco el rabo y las semillas y se quema rociándolo de alcohol hasta que quede negro, luego se remoja y lava y se muele con los recados ya dichos; se deshace en agua y se cuele añadiéndoselo al pavo o carnes con tomate rebanado y un gajo de apazote y manteca al gusto.

## 8.—ADOBO ESPECIAL PARA PATOS

- 4 ó 5 dientes de ajo crudo.
- 4 ó 5 dientes de ajo asado.
- 1 cucharadita llena de pimientas de Castilla.
- 2 rajitas de canela.
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de cominos.
- 1 ó  $\frac{1}{2}$  cucharadita de achiote.
- 1 cebolla mediana y sal al gusto.

Se muele la pimienta, canela, cominos y achiote. luego se le añaden los ajos pelados y la cebolla; se muele espeso. se disuelve en naranja o vinagre y sal. se adoban los patos medio cocidos, se frien y luego se ponen al fuego con su caldo hasta que estén blandos y se consuma el agua sazonándolos al gusto.

#### 9.—RECADO DE LECHON ASADO

(Pibi-cochinita) (Para un cochinito)

Nueve cabezas de ajo crudo, una raja grande de canela, un puñado de pimientos de Castilla, un puñado de achiote o algo más, una cucharada rasa de cominos, media cucharada de clavos y algunos chiles secos molidos.

Se pelan los ajos y se muele todo bien espeso; se deshace en bastante jugo de naranja agria y suficiente sal y con esto se adoba el cochinito crudo y se hornea o cuece bajo la tierra entre hojas de plátano.



# CAPITULO V

## SALSAS Y ENSALADAS

### 1.—SALSA PARA CARNES FRIAS

Se pelan y muelen los tomates colocándoles la semilla; la cebolla se pica muy menuda y esto se frie en manteca, añadiéndole el perejil picado, el aceite, polvo de pimienta y sal y el vino Jerez seco. En esta salsa se echan rebanadas de cualquier carne fría o lengua cocida y se sirven inmediatamente.

1 cebolla mediana.  
6 tomates regulares, algunas ramas de perejil.  
1 cucharada de aceite.  
2 cucharadas de vino Jerez.  
Polvo de pimienta y sal al gusto.

### 2.—SALSA PARA PESCADO O BACALAO

Se asan los tomates, se pelan y desbarantan; las cebollitas cocidas en agua caliente o asadas se le añaden junto con las aceitunas rebanadas, las alcaparras y los chicharos. Se prepara vinagre al gusto con el ajo, orégano, sal, polvo de pimienta y aceite y se vierte encima de todo; se mezcla bien y se echa esta salsa sobre postas de pescado frito. Para hacerlo con bacalao se desala y sancocha el bacalao, se parte en pedazos y se irie en aceite y dientes de ajo asado machacados; luego se le vierte encima la salsa al servirlo.

8 ó 10 tomates.  
10 ó 12 cebollitas.  
6 ó 7 aceitunas.  
1 cucharada de alcaparras.  
1 hoja de orégano tostada.  
1 diente de ajo asado.  
1 latita de chicharos.  
Sal y pimienta en polvo.  
Vinagre y aceite al gusto.

### 3.—SALSA BLANCA PARA PESCADOS

Se pone al fuego la manteca y mantequilla, ya calientes se les echa la harina, ya dorada ésta se agrega la cebolla picada, después la leche y se va moviendo; mientras tanto se le agrega el vino, la salsa inglesa, el perejil muy picado, la pimienta y sal, hasta que se una todo. Esta salsa se vierte sobre cualquier pescado cocido o cangrejos para que dé un hervor.

2 tazas de leche.  
2 cucharadas de harina.  
2 cucharadas de manteca.  
3 cucharadas de mantequilla.  
1 cucharada de vino seco.  
Un poco de Salsa Inglesa si se quiere.  
1 cebolla finamente picada (o el jugo colado).  
Perejil picado.  
Pimienta en polvo y sal al gusto.

#### 4.—SALSA DE PEREJIL

- 1 manojo grande de perejil.
- Miga de pan francés molida al gusto.
- 1 taza de caldo.
- Sal, vinagre y 1 diente de ajo.

Se muele el perejil con la miga de pan hasta que quede fino, se pone en una cazuela con el caldo, vinagre y sal al gusto, el ajo y polvo de pimienta. Se deja hervir un rato meneando para deshacerlo. Puede hacerse cruda moliendo el perejil añadiéndole dientes de ajo asado, sal, polvo de pimienta y vinagre al gusto y suficiente aceite.

#### 5.—ENSALADA DE LEGUMBRES

- 1 repollo pequeño.
- Medio repollo crudo
- 2 ó 3 papas cocidas.
- 1 chayote y 2 zanahorias cocidas.
- 1 lechuga fresca.
- 1 ó 2 yemas de huevo cocidas.
- 1 taza de buen vinagre suave.
- 3 ó 4 hojitas de orégano tostado.
- 5 dientes de ajo asado
- Sal y polvo de pimienta al gusto, y suficiente aceite.

Se deshacen en el vinagre los ajos asados y el orégano tostado, sal, pimienta y un poquito de mostaza si se gusta, se le desbaratan dentro las yemas de huevo y se bate con un tenedor hasta que se emulsione. luego se le pone el aceite y se vierte esta salsa sobre el repollo crudo cortado muy menudo, las papas y chayote cortados en pedazos y las zanahorias en ruedas delgadas; se sirve sobre hojas de lechuga frescas y encima el resto de la salsa. Puede ponerse también tomates grandes soados y pelados.

#### 6.—ENSALADA DE CAMARONES

- 2 latas de camarones.
- 1 lata de chicharos.
- 12 tomates regulares
- 2 cebollas.
- Unas ramas de perejil.
- Aceite

Con anticipación se pica la cebolla menudita y se le echa agua hirviendo, luego se le quita el agua y se le pone vinagre suave, polvo de pimienta, sal, algunas hojas de orégano tostado y dientes de ajo asado, chiles largos (xcatikes) desvenados, o chiles verdes. Los tomates se soasan, se pelan quitándoles las semillas y se desbaratan junto con los dientes de ajo asado y el perejil desgajado también; se le añade sal, polvo de pimienta, un poquito de vinagre aguado, aceite y los chicharos; se agrega a esto la cebolla preparada y los camarones y aceite si le falta. Puede ponerse trocitos de aguacate.

## 7.—ENSALADA DE TOMATE CON GELATINA

Se vacía el tomate en puré en una cacerola enlozada añadiéndole igual cantidad de agua caliente o algo más, se sazona con sal, polvo de pimienta y el azúcar poniéndolo al fuego ya que hierva se le añade la gelatina disuelta en el agua y se mezcla bien hasta que esté bien disuelta la gelatina. Se retira del fuego y cuando esté tibio se vierte en un molde o en moldécitos individuales humedecidos antes en agua fría y se pone a helar. Ya congelado se saca de los moldes y se sirve sobre hojas frescas de lechuga con trocitos de mayonesa alrededor. Puede ponerse en lugar de la gelatina Knox cuatro o cinco gramos de Agar derretido antes en una tacita de agua al fuego.

- 1 lata de puré de tomate en conserva (o igual cantidad de pulpa de tomates frescos).
- 2 cucharadas de gelatina Knox disuelta en media taza de agua fría.
- Sal, polvo de pimienta al gusto.
- 1 cucharadita de azúcar rebózada.
- Hojas de lechuga y mayonesa.

## 8.—ENSALADA DE CALABACITAS

Se cuecen las calabacitas en agua con un poco de bicarbonato y sal; ya cocidas y frías se cortan a lo largo en rebanadas y se colocan en un platón extendido. En una taza de vinagre suave se deslien las yemas de huevos cocidas, la mostaza, el aceite, sal polvo de pimienta y perejil, y se vierte esta salsa encima de las calabacitas. Se adorna con el queso en pedacitos y las claras cocidas desmenuzadas.

- 4 ó 6 calabacitas tiernas y chicas.
- 2 ó 3 yemas de huevo cocidas.
- 1 cucharadita de mostaza francesa.
- Sal, polvo de pimienta.
- Media tacita de aceite fino.
- Algunas ramas de perejil picado muy fino.
- 1 rebanada de queso.

## 9.—ENSALADA DE REMOLACHAS RELLENAS

Se cuecen las remolachas con un poquito de azúcar y sal; el pollo y el puerco se cuecen aparte con sal, un diente de ajo, una hoja de orégano. Se hace una mayonesa con las yemas de huevos y el aceite que lleve hasta estar espesa, sal, un poquito de azúcar, jugo de limón y un poquito de vinagre. Las remolachas ya cocidas se pelan, se les cortan los extremos para que se asienten y se escarba el centro; el pollo y puerco cocidos se muelen, se

- 8 ó 10 remolachas
- 2 zanahorias.
- 2 papas.
- 1 lechuga fresca.
- Cuarto de pollo.
- 1 trozo chico de puerco
- 2 yemas crudas de huevo.
- Aceite
- Sal y polvo de pimienta.

mezclan con la mayonesa y con esto se rellenan las remolachas rebozadas y se colocan en un platón sobre una ensalada hecha con los trocitos de papa y zanahoria cocidas, y lo que se escarbó a las remolachas, con vinagre suave, polvo de pimienta, dientes de ajo asado, sal y aceite y lechuga fresca picada alrededor.

#### 10.—ENSALADA DE PAPA AMERICANA

- 1 kilo de papas.
- 2 huevos cocidos.
- 2 ramitas de apio o perejil.
- 1 cebolla mediana cruda.
- 4 yemas de huevos crudos.
- Cuarto litro de aceite
- Sal, polvo de pimienta si es blanca mejor
- Jugo de limón.

Se cuecen las papas, se pelan y así calientes se cortan en cuartos; la cebolla se pica finamente y se lava después, y lo mismo el apio con su parte gruesa, se pica menudo; se mezcla todo con la mayonesa ya preparada con el aceite, sal, polvo de pimienta y jugo de limón suficiente, hasta que esté dura y se pone un rato al hielo. Puede añadirse chicharos.

#### 11.—ENSALADA DE REPOLLO

- 1 repollo mediano.
- 2 ó 3 cebollas blancas.
- 2 chiles dulces.
- 4 ó 5 papas.
- 1 taza de vinagre suave
- 1 yema de huevo cruda
- 1 cucharadita de pimienta en polvo.
- Sal.
- 1 cucharadita de sal de apio.
- 1 cucharadita de mostaza.
- Medía cucharadita de azúcar.
- 2 cucharadas de maicena.

El repollo se corta muy fino, como viruta y lo mismo se hace con la cebolla y luego se lava muy bien, se mezcla con las papas cocidas cortadas en cuadritos; en una taza se echa el vinagre y un poco de agua, se le añade la pimienta, sal de apio, la maicena disuelta en agua, la yema cruda desbaratada, las mostaza, sal, el azúcar. Se pone esta mezcla a cocer hasta que se espese; después de frío se le pone el aceite necesario, se añade a esto las verduras cortadas, y luego se echa en un platón adornándolo con huevo duro desmenuzado.

#### 12.—ENSALADA DE POLLO

- 1 pollo mediano.
- 5 ó 6 papas.
- 5 ó 6 zanahorias.
- 1 lechuga fresca tierna.

El pollo se cuece con sal, dos dientes de ajo, dos hojitas de orégano y algunas pimientas; las papas y zanahorias se cocinan; en el fondo de un platón grande se coloca el pollo

deshuesado finamente picado; las papas y zanahorias cocidas se cortan en cuadritos menudos y se hacen en ensalada con vinagre, sal polvo de pimienta, ajos asados y un poquito de mostaza y un chorro de aceite; sobre el pollo picado se pone esta ensalada con la lechuga finamente cortada y encima de esto se pone la mayonesa, que se explicará después de esta receta, cubriéndolo todo como una capa amarilla. Los huevos sancochados se parten a lo largo en rebanadas y uno a lo ancho; en el centro del platón se coloca una rebanada de huevo redonda y separando un centímetro alrededor una tirita de chile pimentón y entre una cosa y otra chícharos. Alrededor de esto se colocan las rebanadas largas de huevo para formar los pétalos de una flor; entre uno y otro pétalo una ramita de perejil y alrededor de ésta una tirita de pimentón; y por último alrededor del platón se forman arcos con las tiritas de pimentón rellenando hacia la orilla del platón con chícharos. Puede hacerse esta ensalada con camarones.

- 3 ó 4 huevos cocidos.
- Salsa mayonesa, la necesaria.
- Vinagre suave.
- Sal y polvo de pimienta.
- 1 cucharadita de mostaza.
- 4 dientes de ajo asado.
- 1 latita de chile pimentón.
- 1 latita de chícharos.
- Algunas ramas de perejil.

### 13.—SALSA MAYONESA AMERICANA

Se baten las yemas con el mortero o batidor de mayonesa hasta que estén duras; luego se le va uniendo el aceite poco a poco sin dejar de batir hasta que se una añadiéndole gradualmente todo lo demás; batiéndolo siempre, hasta quedar firme.

- 3 yemas crudas de huevo.
- Cuarto litro de aceite
- 4 cucharadas de jugo de limón.
- 1 cucharadita de pimienta, blanca mejor
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de mostaza y sal al gusto.

### 14.—ENSALADA DE AGUACATE Y TOMATE

Los tomates se remojan en agua fresca un rato, se lavan bien y se les quita una rebanadita de arriba para escarbarles las semillas, y colar el jugo; se mezcla con el vinagre los ajos, sal, pimienta, mostaza, aceite y el jugo del tomate; con esto se mojan los tomates ya escarbados; a los aguacates se les quita la cáscara y semillas y se desbaratan en un platón mezclándolo con parte de la lechuga fina-

- 6 tomates de tamaño regular maduros.
- 1 ó 2 aguacates.
- 1 lechuga grande tierna
- Media taza de vinagre suave.
- 1 cucharadita de mostaza francesa.
- Sal y pimienta blanca, es mejor.
- Acetate el necesario.
- 4 dientes de ajo asados

mente picada y el vinagre preparado; con esto se rellenan los tomates rebozados. Se colocan luego en un platón sobre hojas de lechuga, o cortada fina. Esta ensalada se sirve con los asados. Puede adornarse la ensalada con rebanadas finas de cebolla en escabeche.

#### 15.—ENSALADA DE HUEVOS Y LEGUMBRES CON GELATINA

- 1 paquete de gelatina  
Knox.  
Media taza de agua  
fría.
- 1 taza de consomé o  
caldo bien colado.  
Cuarta taza de jugo  
de tomate.
- 2 huevos sancochados,  
duros.
- 1 latita o media taza  
de chícharos.
- 1 tomate regular ma-  
duro.  
Media taza de espá-  
rragos cortados fina-  
mente (o coliflor co-  
cinada con sal).

Se echa el agua fría y la gelatina en una taza y se deshace luego el consomé o caldo caliente y el jugo del tomate y se mueve hasta que esté disuelto; se echa parte de esto en un molde de helar y se pone al hielo; cuando está bien firme se agregan los chícharos en los lados y también el espárrago en medio; se le pone otro poco de la gelatina se lleva al hielo, y ya firme se le agregan los huevos en rebanadas alternando con los tomates y luego el resto de la gelatina de último y se deja enfriar en la nevera. Ya bien firme se saca del molde y se sirve sobre hojas frescas de lechuga y si se quiere con mayonesa; puede usarse en vez de gelatina Knox, 8 o 10 granos de Agar Agar disuelto en un poco de agua caliente al fuego.

#### 16.—ENSALADA DE JAMON Y POLLO

- 1 paquete de gelatina  
Knox (o 10 gr. de  
Agar-Agar).  
Cuarta taza de agua  
fría.
- 1 y media taza de con-  
somé o caldo bastan-  
te sazonado con sal,  
vinagre o limón y  
pimienta.  
Media taza de chícha-  
ros o una latita.
- 1 remolacha cocida,  
cortada en cuadrillos
- 1 huevo duro cortado  
en rebanadas.  
Rebanadas finas de  
jamón cocido y reba-  
nadas finas de pollo  
cocido o puerco o ter-  
nera.

Se prepara la gelatina con el agua fría y se le echa el consomé o caldo colado hirviendo y se mueve hasta que se disuelva (si es Agar se pone con el agua al fuego antes de mezclarlo). Se pone una capa fina de esto en un molde de helar y se pone a la nevera; cuando se endurezca se le echan los chícharos la remolacha y el huevo formando adornos. luego otra capa de gelatina y se hiela hasta que esté dura, se pone otra capa de legumbres y otra capa de gelatina; ya que esté dura se le agregan rebanadas de jamón y pollo o ternera cocidos con hojas aromáticas y de último la gelatina. Se pone a helar y cuando esté firme se saca del molde y se sirve sobre lechuga finamente picada, ya cortada en rebanadas, y con trocitos de mayonesa.

## CAPITULO VI

### PESCADOS Y MARISCOS

#### 1.—PESCADO EMPAPELADO

Se limpia el pescado y se le dan unas sa-  
jadas en todas partes; se muelen la pimienta,  
clavo, comino y ajo, se deshacen en un poco  
de vinagre y sal y con esto se adoba el pesca-  
do. Se corta en pedazos los tomates, cebolla,  
y chile dulce y el perejil y se fríe; se muele el  
pan tostado o bizcocho, se untá un papel de  
manteca, se le pone el polvo de pan, luego un  
poco de la fritanga encima de ésta el pescado  
con su adobo, el resto de la fritanga sobre el  
pescado, y luego el polvo de pan. Se envuel-  
ve con el papel, se cuece a dos fuegos o se  
hornea a fuego lento hasta que se cueza bien.

1 robalo (o mero, me-  
diano).  
1 cabeza de ajo.  
1 cucharadita rasa de  
pimientas.  
1 clavo de especia.  
Cuarta cucharadita  
de cominos.  
1 cebolla.  
Sal.  
4 tomates.  
Unas ramas de pe-  
rejil.  
1 chile dulce  
1 trozo grande de fran-  
cés en rebanadas tos-  
tadas o un puñado  
de bizcochos.  
Manteca, la necesaria  
Vinagre al gusto.

#### 2.—PESCADO EN JUGO DE NARANJA DE CHINA

Se prepara el pescado como para empani-  
zar o en postas y se remojan en jugo de li-  
món, sal, polvo de pimienta y de orégano; se  
fríe en aceite una cabeza de ajo pelado y re-  
banadas de tomate, cebolla y chile dulce; en  
una sartén untada de manteca se coloca parte  
del pescado, luego una capa de la fritura y la  
mitad del jugo de la naranja, después otra ca-  
pa del pescado, otra de fritura y el resto del  
jugo de naranja de china. Se cuece a dos fue-  
gos o se hornea.

1 mero o huachinango  
3 ó 4 tomates.  
1 cebolla  
1 chile dulce  
1 cabeza de ajo  
1 ó 2 naranjas de china  
1 limón  
Sal, polvo de pimien-  
ta al gusto y polvo  
de orégano tostado.

#### 3.—HUACHINANGO GUISADO

Se prepara el huachinango como para em-  
panizar en rebanadas de un centímetro de  
grosor, se aplasta y se adoban con jugo de  
limón, sal y polvo de pimienta un rato; luego

1 huachinango  
1 ó 2 limones  
Sal, polvo de pimien-  
ta al gusto.  
1 huevo.

Media barra de pan de molde o francés.  
 150 grs. de mantequilla  
 8 tomates asados y colados  
 3 pepinillos  
 6 ramitas de perejil  
 Sal, polvo de pimienta  
 1 lechuga  
 1 ó 2 yemas cocidas.

se pasan por huevo batido, se empaniza y se frien en mitad aceite y mitad manteca; para cada filete de pescado se prepara una rebanada de pan de molde (o de francés) frita o dorada en parrilla; sobre cada rebanada se pone un filete de pescado en un platón, y al servirlo se le vierte encima la siguiente salsa; se fríe en la mantequilla los tomates asados y colados al retirar la salsa del fuego se le añaden los pepinillos cortados, o aceitunas, las ramitas de perejil, sal y polvo de pimienta y jugo de limón al gusto; alrededor del platón se pone lechuga finamente picada y encima de todo las yemas cocidas, prensadas o pasadas por tamiz.

#### 4.—SOUFFLE de ROBALO

Tres cuartos kilos de robalo o cualquier otro pescado  
 Sal y pimienta al gusto  
 2 cucharadas de jugo de limón.  
 1 cucharada de cebolla picada.  
 1 cucharada de perejil  
 3 cucharadas de mantequilla  
 3 cucharadas de harina  
 Taza y media de leche  
 3 huevos.

Se lava el pescado y se le da un ligero hervor con agua y sal hasta que se cueza. Se escurre, se le quitan los huesos y la piel y se desmenuza; se le agrega sal, pimienta, jugo de limón, cebolla y perejil. Se hace una salsa con la mantequilla, leche y harina; se le agregan los huevos bien batidos y allí se vacía el pescado, se le pone sal y pimienta al gusto, si le falta y se pone en un molde de rosca... Se coloca el molde en una vasija con agua hirviendo en el horno y se cuece 45 minutos (o se cuece también al baño de maria).. Al sacarlo se despegan las orillas con cuidado y ya tibio se pone boca abajo en un platón y se sirve con ensalada, mayonesa o chícharos con crema.

#### 5.—PESCADO EN SALSA DE PEREJIL

1 esmedregal, mero o robalo fresco mediano  
 1 manojo grueso de perejil  
 Algunas hojas de cebolla  
 1 cebolla blanca picada  
 8 dientes de ajo  
 Cuarta cucharadita de cominos.  
 1 cucharadita de pimienta de Castilla.

El pescado se arregla y lava con jugo de limón; si es chico se le dan unas sajaduras y si es grande se corta en postas. Se muele la pimienta, comino y ajos con el perejil hasta formar una pasta; se une a la cebolla blanca muy picada, se disuelve en el vinagre y sal con esto se adoban las postas de pescado, se colocan en una cacerola, añadiéndole aceite y manteca al gusto, rebanadas de cebolla, de to-

mate y chile dulce, gajos de perejil y se pone a fuego manso hasta que se cueza y quede en su salsa.

2 tomates  
1 chile dulce  
1 cebolla  
2 chiles largos (xcatikes)  
Un poco de vinagre

#### 6.—ROBALO O MERO EN VINO JEREZ

Se corta el pescado en postas que se lavan y se remojan un rato en jugo de limón y sal; luego se escurren y se sofríen en manteca y se colocan en una cacerola. La pimienta, clavo, canela y comino se muelen, se disuelven en vinagre suave y sal y se echa encima del pescado; se pica finamente la cebolla, se frie y se mezcla con las rebanadas de francés fritas y molidas, se deshace en un poco de vinagre y agua, se agrega el pescado poniéndole aceite al gusto, los tomates soasados pelados sin semilla y picados y de último el vino Jerez. Se tapa y se deja cocer a fuego manso. Debe quedar en su salsa.

1 robalo, mero o huachinango de tamaño regular  
1 cucharadita de pimienta de Castilla  
1 clavo  
1 rajita de canela  
Cuarta cucharadita de comino, sal  
1 cebolla  
3 ó 4 tomates  
4 rebanadas de pan francés  
1 vasito de vino Jerez  
Aceite y manteca al gusto.

#### 7.—PESCADO EN ESCABECHE

Se corta el pescado en postas, se lavan y se remojan en agua de limón y sal un rato; luego se frien; se soasan el chile dulce, cebollitas, tomates y chiles; el pescado se coloca en una cazuela y encima del tomate pelado y cortado, el chile dulce y el picante en tiras, las cebollas en rebanadas, las ramitas de perejil, la hoja de laurel, pimienta en polvo, el orégano tostado desmenuzado, los dientes de ajo asado un gajito de mejorana y una hoja de orégano de Castilla; vinagre suave el necesario, aceite y sal al gusto. Se cubre la cazuela con su tapa y se pone a fuego manso hasta que dé algunos hervores.

1 mero o huachinango grande  
1 chile dulce  
6 u ocho cebollitas  
4 tomates  
2 chiles largos picantes (xcatikes)  
Algunas ramitas de perejil  
1 hoja de laurel  
Algunas hojas de orégano tostado  
1 ajo asado  
Vinagre y aceite al gusto  
Sal

#### 8.—PULPOS EN VINO TINTO

Se le quita al pulpo la tinta con cuidado y el huesito que tiene en la cabeza; luego se golpea con un mazo para suavizarlo y después se

1 pulpo grande o 2 chicos  
3 ó 4 tomates

- 1 chile dulce
- 2 cebollas medianas
- 1 cabeza de ajo
- 1 manojito de perejil
- 1 chile veracruzano
- Cuarta cucharadita de pimientas
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de alcaparras y otra de aceitunas cortadas
- 1 vaso de vino tinto
- 1 chile jalapeño
- Aceite y manteca al gusto.

lava con limón y agua; se pone en una sartén, sin nada de agua con dos hojitas de orégano y dos dientes de ajo hasta que esté suave y a fuego manso. Se frie un diente de ajo machacado y después de sacado se frien allí los tomates cortados muy menudos sin semilla, seis dientes de ajo asado, las cebollas y el perejil y el chile dulce picados; el chile veracruzano desvenado y lavado con agua caliente se muele con dos dientes de ajo y algunas pimientas y se le agrega a la fritura junto con el pulpo ya cocido y cortado en rebanadas finas; todo esto se frie con aceitunas, alcaparras, la hoja de laurel, un poco del jugo del pulpo. Poco antes de concluirse se le echa un vaso de vino tinto y se deja a fuego lento. Al servirlo se adorna con tiras de chile jalapeño.

### 9.—PULPOS A LA VINAGRETA

- 1 y medio kilo de pulpo
- 8 tomates grandes
- 3 cebollas regulares
- 1 pepino
- 2 ó 3 chiles dulces verdes
- 2 ó 3 chiles dulces colorados grandes
- Lechuga, rabanitos
- 1 lata de chícharos
- 2 huevos cocidos
- Aceite y vinagre al gusto

Se le quita al pulpo el hueso de la cabeza y la tinta se golpea con un mazo para suavizarlo, se corta en pedazos pequeños y se lava bien con varios limones y agua lluvia; luego se coloca el pulpo en una cacerola sin nada de agua para que se cueza en su jugo y a fuego manso hasta que esté suave, si no se cociese puede ponerse un poco de agua hirviendo para terminarlo. Las cebollas se pican muy menudo, se lavan y se remojan con mucha anticipación para que se curtan en vinagresal, dos dientes de ajo asado y polvo de pimienta. Los chiles dulces finamente picados se remojan aparte en la misma forma que las cebollas; con los tomates se hace una ensalada y también con el pepino aparte, con los rabanitos se hacen flores que se remojan en agua lluvia. El pulpo después de cocido se pone en un plátón sin el caldo se le añaden las cebollas, los chiles y las claras de los huevos picados encima; se adorna con rebanadas de tomate, pepino, los chícharos encima de todo y alrededor lechuga bien cortada. Las yemas cocidas se deshacen en el vinagre de los tomates y se le vierte encima y luego el aceite al gusto.

## 10.—PULPOS EN SU TINTA

Se le quita al pulpo el hueso de la cabeza; la tinta se desprende con mucho cuidado de la bolsa y se pone entre un poco de vino y vinagre aguado y sal y se deshace bien; luego se golpea con el mazo para ablandarlo y se lava con limón y luego con agua; se corta en ruedas o pedazos pequeños y se pone en una cacerola con suficiente aceite y rebanadas de cebolla, tomate, chile dulce, ajo crudo y asado, la hoja de laurel, perejil picado, el polvo de pimienta se deja freír y luego se tapa dejándolo a fuego manso sin nada de agua que se cueza en su jugo. Ya que hierva bien se le echa a su tinta y se deja conservar hasta que se espese la salsa agregándole aceite y sal si le falta.

- 1 y medio kilo de pulpo
- 2 cebollas medianas
- 4 tomates
- 1 chile dulce
- 2 dientes de ajo crudo
- Media cabeza de ajo asado
- 1 hoja de laurel
- Media cucharadita de polvo de pimienta
- Sal y aceite al gusto.

## 11.—PAMPANO RELLENO DE CAMARONES

Los pámpanos se limplan bien y se abren en dos por la espalda quitándoles los huesos, y se remojan en agua de vinagre, sal y polvo de pimienta; los camarones se lavan para desalarlos; se muele la pimienta, cominos, ajos, orégano tostado; se frie en aceite la cebolla, tomate, chile dulce y perejil todo picado agregándole el recado molido disuelto en un poco de vinagre suave; se echan después los camarones añadiéndole sal si le falta y al final un poco de pan. Con esto se rellenan los pámpanos, se costuran o se atan con un hilo se untan de manteca y se medio cuecen en una cazuela; luego se les quita la costura o los hilos se unta de polvo de pan se envuelven en el papel con su salsa y se ponen a asar en la parrilla para cocerlos bien.

- 2 pámpanos
- 1 lata de camarones
- Media cucharadita de pimienta
- Cuarta cucharadita de cominos
- 3 ó 4 dientes de ajo asado
- 1 hojita tostada de orégano de Castilla o del otro
- 3 ó 4 tomates
- 1 chile dulce
- 1 cebolla mediana
- Algunas ramas de perejil
- Aceite el necesario
- Polvo de pan.

## 12.—PAMPANO RELLENO DE PAPAS

Se limpia el pámpano y se parte en dos por la espalda para quitarle los huesos luego se lava y remoja en jugo de limón y sal; el tomate crudo se pela quitándole las semillas y se pica junto con las cebollas, perejil y papas cocidas, ajos, aceitunas, alcaparras, perejil y almendras; todo esto se frie en manteca y

- 1 pámpano o lisa medianos
- 5 ó 6 tomates
- 2 dientes de ajo
- 1 o dos cebollas
- 3 papas cocidas
- 1 cucharada de aceitunas

Media cucharada de  
alcaparras  
Algunas ramas de pe-  
rejil  
Algunas almendras  
Aceite el necesario

aceite se le agrega vinagre al gusto y un poquito de azúcar si se requiere. Con esta fritura se rellena el pescado y se costura o se ata con un hilo; se envuelve en un papel engrasado y se asa en la parrilla a fuego manso cuidando de voltearlo; ya medio cocido se le quitan los papeles, se espolvorea de harina y se frie en una cazuela. Se sirve caliente con ensalada.

### 13.—PESCADO CON SALSA DE HIGADO

1 pescado grande esme-  
dregal  
2 hígados de gallina  
4 ó 5 tomates  
2 dientes de ajo  
1 ó 2 cebollas medianas  
1 rebanada de pan re-  
mojado en vinagre  
aguado  
Media cucharadita de  
pimientas  
1 clavo  
1 rajita de canela

Se lava y corta el pescado en postas que se cuecen en poca agua con sal, ajo y dos hojas de oréganos; los hígados se cuecen aparte y ya cocidos se muelen con el pan remojado y exprimido; los tomates se soasan, se pelan y despepitan y se muelen; se frie en manteca y aceite la cebolla muy picada, dos dientes de ajo asados, un chile verde, los tomates asados los hígados molidos y la pimienta, clavo y canela molidos, ya frito esto se añade un poco del caldo donde se cocinó el pescado. Esta salsa se vierte sobre las postas del pescado y se pone un rato más a fuego manso; se le agrega aceite y vinagre si le falta y se retira del fuego hasta que esté en su salsa.

### 14.—LANGOSTA O PULPO EN SALSA DE TOMATE

1 langosta grande o 1  
y medio kilo de pulpo  
4 dientes de ajo asado  
1 ó 2 cebollas  
1 chile dulce  
15 ó 20 tomates  
1 manojo de perejil  
Media cucharadita de  
polvo de pimienta de  
Castilla  
1 pimienta de Tabasco  
1 clavo  
Cuarta cucharadita  
de polvo de canela  
Media hoja de laurel

Se pone la langosta en agua hirviendo hasta que se cueza y quede roja; luego se parte y se deshuesa; los tomates se pelan, se le quita la semilla, se cuele el jugo y se desbaratan o muelen; se frie en aceite y manteca el ajo, las cebollas, chile dulce y perejil finamente picado, luego se le echan los tomates con su jugo, los polvos de pimienta y canela, el clavo y pimienta de Tabasco, el laurel y se deja hervir añadiendo luego la langosta rebanada y un trozo de pan francés remojado y deshecho en agua un poquito de azúcar y sal si le falta. Se deja a fuego manso hasta que se espese la salsa. Si es pulpo se le quita el hueso de la cabeza, se le golpea para ablandarlo, se lava con agua de limón y se pone a fuego manso sin nada de agua hasta que se cueza en su jugo antes de ponerlo en la salsa.

## 15.—LANGOSTA EN VINO Y ZANAHORIAS

Se cuece la langosta en agua caliente hasta que esté roja y se desprendan las patas; luego se parte, se deshuesa y corta en rebanadas; la zanahoria se cuece aparte, se raspan y cortan en ruedas finas; se hace un sofrito de la cebolla bien picada, la zanahoria y la langosta, en mantequilla; se le añaden los recados en polvo, el jugo de limón y después un poco de agua. Cuando se haya consumido parte del agua, se le pondrá vino blanco y se deja un rato más al fuego agregándole un poco de harina disuelta en agua colada para espesar la salsa estando el guiso a fuego manso.

- 1 langosta grande
- 4 ó 5 zanahorias, según el tamaño.
- 1 cebolla o media si es grande.
- Medio vaso de vino blanco.
- Media cucharadita de polvo de pimienta
- Cuarta cucharadita de polvo de nuez moscada, Sal y jugo de limón al gusto.

## 16.—PESCADO GUISADO A LA MEXICANA

Se lava y corta el pescado en postas, los tomates asados se despepitan y se muelen con el chile ancho desvenado, lavado y cocido en agua caliente; los demás recados se muelen también y añaden. Se pone aceite en una cazuela, se frien algunos ajos que se apartan luego, se frie esa salsa en el aceite y así que esté colorada se le pone las postas del pescado fresco, agregándole algunas aceitunas, y alcárraras, una hojita de laurel, un poquito de vinagre y sal si le falta. Se deja a fuego manso hasta que se cueza.

- 1 pescado grande, merro u otro cualquiera.
- 6 tomates colorados asados.
- 1 chile veracruzano grande.
- 3 ó 4 clavos.
- Media cabeza de ajo
- Media cucharadita de semilla de cilantro
- 1 cebolla grande asada
- 1 ó 2 ramas de mejorana.
- 1 hoja de orégano de Castilla tostado, Sal y aceite.

## 17.—ROBALO RELLENO CON CHICHAROS

Se limpia y lava el robalo, se abre por la espalda y se le saca el hueso del centro; se pica el chile dulce, los tomates pelados, una cebolla y se frie con los chicharos, polvo de pimienta y sal; con esto se rellena el pescado, se costura o ata con hilo, y se pone en una cazuela, se forma una salsa con la cebolla en rebanadas, el aceite, vinagre; dos dientes de ajo asado, el laurel, los polvos de orégano, comino y el perejil picado y sal, se echa encima del pescado, poniéndole a fuego manso hasta que se cueza.

- 1 Robalo o huachinango
- 1 lata de chicharos,
- 2 cebollas grandes,
- 5 ó 6 tomates,
- 2 chiles dulces,
- Polvo de pimienta y sal al gusto
- 4 cucharadas de aceite
- 4 de vinagre suave,
- 1 hoja de laurel
- Algunas ramas de perejil,
- Cuarta cucharadita de polvo de orégano tostado,
- Lo que cojan dos dedos de polvo de cominos,

## 18.—PESCADO A LA FRANCESA

- 1 pescado mediano o grande
- 2 hojas de orégano
- 2 dientes de ajo
- Media cucharadita de pimientas enteras,
- 2 cebollas medianas
- 2 ó 3 yemas de huevos cocidos,
- 1 cucharada de vinagre
- 2 ó 3 cucharadas de aceite,
- Polvo u orégano tostado al gusto (si es de Castilla mejor)

Se pone al fuego un poco de agua en una cacerola con el orégano, ya machacado, pimienta quebrada, un chorro de vinagre y sal; cuando rompa el hervor se echa dentro el pescado ya limpio a cocerse en este sancocho. Se hace una salsa de la manera siguiente: las cebollas muy bien picadas se lavan con agua caliente y se ponen en un mortero, añadiéndoles las yemas cocidas, un chorro de vinagre, un chorro grande de aceite, un poco de sal, polvo de orégano y un poco del caldo donde se cocinó el pescado, que no quede la salsa ni muy espesa ni muy aguada; de último se le añaden las claras de los huevos muy picadas. Se coloca el pescado en un platón con muy poquito caldo y la salsa se le vierte encima con anticipación, antes de servirlo.

## 19.—CAMARONES AL ESTILO ESPAÑOL

- Medio kilo de camarones frescos pelados (o de lata).
- 1 tacita de aceite y manteca.
- 4 dientes de ajo
- 150 grs. de tomates (8 ó 10),
- 1 cebolla
- 1 ramita de mejorana
- 1 cucharadita de alcaparras,
- 1 cucharada de aceitunas
- 1 cucharada rasa de polvo de pimentón
- 1 hojita de laurel
- Algunas ramas de perejil
- Media cucharadita de azúcar,
- Sal, polvo de pimienta y nuez moscada, al gusto,

Se ponen al fuego la manteca con el aceite y cuatro dientes de ajo crudo, ya que se doren se sacan los ajos y en ese mismo aceite se frien bien picados y despepitados los tomates, el perejil, mejorana y dos dientes de ajos asados; cuando se fría se le añade medio litro de agua las alcaparras, el laurel; el pimentón; las aceitunas, los camarones y los demás recados y su punto de sal; se deja cocer a fuego manso hasta que espese la salsa. Se sirve en el platón adornado con tiras de chile pimentón y rebanadas finas de pan francés frito o tostado.

## 20.—PULPO ENTOMATADO

- 1 y medio kilo de pulpo
- 15 ó 20 tomates, según tamaño,

Se arregla el pulpo quitándole el hueso de la cabeza y la tinta, después se corta en trocitos y se lava con agua de limón; se pone luego

sobre cada una un poquito de mantequilla fría y se hornea hasta que queden algo doraditas. Al servirlos se adornan con hojitas de perejil. Puede hacerse también en un solo platón que resista al fuego.

### 23.—BUDIN DE PESCADO CON TOMATE

- 1 pescado mediano  
huachinango o mero  
o esmedregal,
- 15 tomates grandecitos
- 1 tacita de aceite
- 5 ó 6 huevos crudos
- Sal y pimienta al  
gusto,

Se cuece el pescado, se deshuesa y se le quita la piel y se muele, se le añade sal; jugo de limón, polvo de pimienta y se deja un rato. Se frien en el aceite una o dos cabezas de ajo y se sacan hasta que estén doradas, y en ese aceite se frie el tomate molido y colado, se le agrega la sal, polvo de pimienta y se deja a hervir hasta que esté un poco espesa la salsa; entonces se le agrega el pescado y se tiene en el fuego hasta que emulsione y se espese más; se separa del fuego y se deja enfriar; añádanse después los huevos batidos y se mezcla. Se unta bien de aceite o manteca un molde, se vierte la mezcla y se cuece al baño de maría por cerca de dos horas. Ya cocido y frío se saca del molde, se quita el jugo que suelta; se cubre con salsa mayonesa y se adorna con rebanadas de cebolla hervida con hojitas de perejil, limón, vinagre y sal.

### LOS GUISADOS

Se cocen los cangrejos en agua y se les extrae la carne; se machaca con los dedos sin semilla y la cebolla se machaca con ajo asado y se mezcla con el cangrejo, el resto de la salsa, las aceitunas; se agregan los huevos picados y el queso molido con un poco de sal. Con un poco de pan del cangrejo o de la salsa se hace pan y se hornea en un platón.

rola y déjese a fuego lento durante una hora poco más o menos hasta que se cueza bien. Retírese del fuego y déjese enfriar quitando la grasa; se deshuesa el pato dividiéndolo en trozos cuadrados. Tómese un molde o platón hondo, colóquense estos pedazos poniendo las legumbres alrededor, retírense las hojas aromáticas y se le vierte encima la gelatina o caldo póngase al hielo.

#### 10. PALOMAS MECHADAS Y ASADAS

- 4 palomas
- 1 rebanada de jamón
- 1 cebolla grande picada
- 6 dientes de ajo
- Un manojo de perejil
- Polvo de pimienta y de nuez moscada al gusto
- Medio vaso de vino Jerez y caldo

Se limpian bien las palomas, se pinchan con la punta de un cuchillo, introduciéndoles tiritas de jamón para mecharlas, se untan de sal y polvo de pimienta. Se prepara una salsa con jugo de naranja agria, manteca, cebolla, ajos y perejil picado, polvo de nuez moscada y de pimienta, vino y caldo; se unta esto a las palomas y se ponen a asar en la parrilla dándole vueltas; ya terminadas, lo que queda de la salsa se pone al fuego y cuando esté caliente se echan dentro las palomas y se dejan hasta que se acaben de cocinar.

#### 11. PALOMAS EN SU JUGO

- 2 ó 3 palomitas tiernas
- Medio vaso de vino tinto o dulce
- Algunas pimentas
- 1 clavo
- 1 rajita de canela
- 1 hojita de laurel
- Un poquito de Polvo de nuez moscada
- 2 ó 3 tomates
- 1 cebolla mediana
- 1 cabeza de ajo asado
- Sal y Manteca al gusto,

Se matan las palomitas y después de peladas se lavan bien por fuera con naranja agria, luego se abren sin desperdiciar la sangre, después de abiertas y así sin lavarlas se ponen al fuego en una cacerola con el vino, manteca, sal y todos los demás recados, el tomate y cebolla cortados y su punto de vinagre; se pone a fuego manso tapando la cacerola hasta que suelten su jugo y queden cocidas.

#### 12. PATO A LA FRANCESA

- 1 pato grande
- 1 cebolla regular
- Sal, polvos de pimienta y nuez moscada al gusto
- 1 rebanada de pan francés remojado en leche

Se despluma, limpia y se pasa por las llamas el pato; se le hace una incisión lo más pequeña posible en la parte de abajo para sacarle el hígado, el corazón, la molleja y los pulmones; ya preparado y lavado todo esto se muele con la cebolla, las hojas de mejorana,

ponen en una cacerola plana con poca agua con sal hasta que se cuezan o si se prefiere se hornean. Al servir las se le añade la siguiente crema: se disuelve en la leche la harina punto de sal, polvo de pimienta y un poquito de nuez moscada y al hervir se añade una cucharada de mantequilla. Al servir las calabacitas se vierte encima la crema caliente. Pueden hacerse como la receta anterior, rellenándolas crudas con el picadillo de lomo y la salsa de crema al servir las.

### 3. EMPAPELADOS DE PAPA Y JAMON

Se cortan las papas crudas en cuadritos, se lavan y se adoban con el recado disuelto en un poquito de vinagre y agua; se corta el jamón en tiritas, se une a las papas y se pone todo en una cacerola al fuego; cuando esté cocido se le agrega la cebolla, el tomate y el chile dulce todo picado, se sazona con sal y se deja en fuego manso hasta que forme salsa. Se sirve en un platón con polvo de bizcocho encima o en papelitos en pequeñas porciones individuales con polvo de bizcocho.

- 6 papas
- 1 rebanada de jamón
- Media cebolla regular
- Medio chile dulce
- 2 tomates
- Media cucharadita de recado de adobo colorado. (Véase recados regionales)

### 4. CALABAZAS GUIADAS

Se cortan las calabazas en tiritas delgadas o cuadritos, se lavan y se ponen al fuego en una cacerola con la manteca o mantequilla mitad y mitad; el perejil picado, sal y polvo de pimienta al gusto, ya frita y medio cocida la calabaza se le echan los huevos medio batidos y deshechos en la leche y se dejan a fuego manso hasta que se cueza bien, cuidando de moverlo para que no se pegue a la sartén. Se sirve caliente.

- 4 calabazas grandes tiernas
- 1 ó 2 cucharadas de manteca o mantequilla
- 4 yemas de huevo o
- 2 huevos enteros
- Media tacita de leche
- Algunas ramas de perejil

### 5. PAPAS RELLENAS CON JAMON

Se cuecen las papas al vapor con todo y cáscara, ya cocidas se parten por mitad y se vacían y lo que se saca se desbarata y se mezcla con el jamón cocido y molido los pimientos picados, las dos terceras partes de la mante-

- 6 ó 8 papas grandes
- 100 gr. de jamón
- 100 gr. de mantequilla
- 1 lata de pimientos morrones

3 ó 4 cucharadas de  
leche  
150 gr. de queso rallado

quilla y la mitad del queso, sal y polvo de pimienta. Se vuelven a rellenar, se les pone encima la mantequilla y el queso reservado en polvo. Se hornean a horno bien caliente por quince minutos.

## 6. PAPAS RELLENAS CON LEGUMBRES

8 ó 10 papas grandes  
1 chayote tierno  
2 remolachas grandes  
tiernas  
3 ó 4 zanahorias  
1 latita de chícharos  
Media cebolla grande  
2 ó 3 tomates  
1 chile dulce  
Sal y polvo de pimienta al gusto

Se cuecen las papas con todo y cáscara; se parten, se pelan y se escarban el centro bien. Se pelan y pican en pedazos menudos las zanahorias, el chayote, las remolachas y se frien con la cebolla, tomate, chile dulce muy picado, sal y polvo de pimienta al gusto; ya frito todo, se le echa el caldo de los chícharos para que se cuezan las legumbres, y se deja consumir hasta que estén blandas. Se añaden luego los chícharos y con esto se rellenan las papas colocándolas sobre hojas de lechuga fresca y cubriéndolas con salsa de tomate dulce.

## 7. PAPAS RELLENAS DE SARDINAS

6 ó 7 papas regulares  
1 latita de sardinas en  
tomate  
1 huevo crudo  
Bizcochos molidos

Se cuecen las papas, se pelan y se muelen o se prensan luego se les vuelve a dar la forma redonda haciéndole un agujero en el centro por donde se rellenan con un picadillo hecho con las sardinas quitándoles las espinas; se tapan, se cubren con huevo batido y polvo de bizcocho y se frien. Se sirven sobre hojas de lechuga con una ramita de perejil sembrada en cada una.

## 8. PURÉ DE PAPAS

Medio kilo de papas  
Medio vasito de leche  
1 yema de huevo  
30 gr. de mantequilla  
pimienta blanca en  
polvo al gusto y un  
pocuito de polvo de  
nuez moscada

Se pelan las papas crudas, se lavan y se ponen a cocer con poca agua y sal; cuando estén cocidas se sacan del agua y se pasan por un colador a una cacerola; en seguida se le pone la yema batida y se rocía el puré con la leche hirviendo; se incorpora luego la mantequilla y se mezcla con una cuchara de madera; se le prueba el punto de sal añadiéndole la pimienta y nuez moscada; se pone luego

la cacerola entre otra más grande con agua hirviendo echándole algunas gotas de leche si le falta, se mueve un poco y se tapa hasta que se sirva.

### 9. FLAN DE VEGETALES

Se cuecen en agua y sal las legumbres; ya cocidas, se pelan y muelen en la maquineta agregándole la cucharada de azúcar y la manteca, mantequilla derretida y los tres huevos batidos; se mezcla bien y se pone en un molde engrasado en horno moderado quince o veinte minutos. Cuando esté cocido y frío se saca del molde, se adorna con el huevo duro en tiritas y se pone al hielo.

4 papas regulares  
2 remolachas  
6 zanahorias  
1 cucharada de azúcar  
2 cucharadas de mantequilla o una de manteca y otra de mantequilla  
3 huevos y  
1 huevo duro

### 10. PUCHERO YUCATECO VEGETARIANO

Se ponen a cocer con suficiente agua las papas, el chayote, nabo colinabo, calabaza; plátanos y dientes de ajo, la hoja de laurel, el ramo de hierbas de olor, la cebolla y el recado disuelto en un poco de agua con sal y colado. Ya medio cocidas las legumbres se les añade el arroz lavado y remojado y sofrito de tomate, chile dulce y chile largo, de último se le ponen los fideos, se sazona bien de sal y se deja a fuego manso hasta que se cueza todo sin desbaratarse. Se sirven las legumbres en un platón y el caldo aparte, o en tazas con salpición de cilantro, rábano y rebanadas de lima agria.

2 papas  
1 chayote  
1 nabo  
2 colinabos  
2 calabazas tiernas en trozos  
1 plátano  
2 dientes de ajo.  
1 cebolla chica en pedacitos  
1 hojita de laurel  
1 ramo de cilantro  
Hojas de cebolla y hierbabuena.  
2 cucharadas colmadas de arroz  
Un puñado de fideos  
1 chile dulce  
2 ó 3 tomates  
1 chile largo (xcatik)  
Cuarto o media cucharadita de recado de adobo de puchero

### 11. GUIISO DE PAPAS

Se cuecen, pelan y muelen las papas, se les agrega el huevo, sal polvo de pimienta y la harina y se hace una pasta; con esta pasta se hacen unas garnachas honditas, se ponen en latas enmantecadas, se rellenan con puré

Medio kilo de papas  
1 huevo crudo  
2 cucharadas o más de harina, sal y polvo de pimienta al gusto

Queso en polvo  
Puré de tomate

de tomate frito, con cebolla picada y polvo de pimienta, se espolvorea de queso y se cuecen a dos fuegos o se hornean. Puede ponerse un picadillo de puerco o huevo duro y encima el tomate antes de hornearlos.

## 12. BECHAMEL DE LEGUMBRES

3 ó 4 papas grandes  
4 zanahorias  
1 manojo grande de cachivaches (o ejotes)  
1 cebolla  
1 chile dulce  
1 manojito de perejil  
2 cucharadas de harina  
2 cucharadas de manteca o mantequilla y otra de manteca  
1 ó 2 cucharadas de harina  
1 taza de leche y el agua necesaria,  
Sal, polvo de pimienta al gusto y una pizca de polvo de nuez moscada

Se cuecen las papas y zanahorias aparte, se pone a hervir agua con sal y al soltar el hervor se le echan los cachivaches cortados en trocitos y se cuecen por diez minutos. Se pica muy menuda la cebolla, el chile dulce y perejil; se frien en la manteca y mantequilla con sal y polvo de pimienta, luego se le añade la harina y cuando se fría se le echa la leche y agua hasta formar una salsa, algo aguada; se le agrega luego rebanadas de papa, zanahoria y los cachivaches, todo ya cocido, su punto de sal y nuez moscada si agrada; se mueve de vez en cuando y se deja hervir unos minutos hasta que espese un poco.

## 13. CHULI—BUUL

(Guiso regional de frijol nuevo y elote tierno)

3 ó 4 atados de frijol nuevo de preferencia el colorado  
6 u 8 elotes tiernos y granados  
1 gajo de epazote  
Sal y manteca la suficiente.  
Pepita de calabaza tostada y molida al gusto

Se les quita la cáscara verde a los frijoles y se pone a cocer en agua necesaria y ya medio cocido se les pone sal y un gajo de epazote. Se desgrana y muelen los elotes, se deshacen en poca agua y se cuelan; se pone a cocer esto al fuego moviéndolo sin cesar y agregándole los frijoles ya cocidos, la manteca necesaria, punto de sal y caldo de frijoles; se continúa moviendo a fuego manso hasta que hierva y quede algo espeso como un tamal. Se vierte luego en un platón así caliente para que tome forma y se espolvorea de la pepita molida antes de servirlo.

#### 14. BERENJENAS EN SU JUGO

Se rebanan las berenjenas y se remojan en agua de sal; se unta luego una sartén con manteca, se espolvorea de harina y se colocan las rebanadas de berenjenas poniéndole una capa de tomates, cebolla y chile dulce en rebanadas y algunos dientes de ajo asado, otra capa de berenjenas y otra de tomates, etc. Se deshace el recado de adobo en el vinagre suave con el azúcar, un poco de agua y sal si le falta; se tapa la cacerola poniéndola a fuego manso y se dejan cocer las berenjenas hasta que queden en su jugo.

- 4 berenjenas chicas o 2 grandes tiernas
- 4 tomates
- Media cebolla grande ó 1 chica
- 1 chile dulce,
- Media cucharadita de recado de adobo colorado (véase recados regionales), vinagre y sal al gusto
- 1 cucharada rasa de azúcar.

#### 15. CHAYOTE, CALABAZA o BERENJENA REBOZADA

Se le quitan bien las cáscaras al chayote crudo si no está muy tierno, se le da una ligera lavada dejándole escurrir el agua; luego se untan de harina las rebanadas, se rebozan con el huevo, batiendo primero la clara y la yema, añadiéndole un poquito de harina y sal; después de rebozadas las rebanadas se van friendo en manteca y se apartan. Se hace una salsa picando los tomates, cebolla y chile dulce y ajo asado; a esto se le echa caldo o agua y el chile largo o verde, cuando suelte el hervor se agrega el chayote rebozado o calabaza tierna o berenjena y se deja cocer a fuego lento hasta que se cueza bien sazonado con sal y polvo de pimienta al gusto y un poquito de vinagre; si quedase aguada la salsa se espesa con harina. Si se hiciere de berenjena se remojan las rebanadas por un rato antes de rebozarlas en agua de sal.

- 2 chayotes grandes tiernos
- 1 huevo crudo,
- Media cebolla grande
- 2 ó 3 tomates,
- Medio chile dulce,
- 1 chile largo (xcatik)

#### 16. CHAYOTE CON QUESO

Se cuecen los chayotes tiernos, ya frios se cortan en rebanadas delgadas, se toman dos de éstas y en medio se le pone un poco de queso molido y se comprimen para pegarlas, luego se rebozan con el huevo bien batido y se frien. Se sirven con el escabeche de cebolla o con salsa de tomate frito.

- 2 chayotes grandes tiernos
- 1 rebanada de queso
- 1 huevo crudo
- 1 cebolla en escabeche de vinagre

## 17. GUISO DE FRIJOL BLANCO

Cuarto kilo de frijoles blancos  
Cuarto kilo de costillas de puerco,  
1 rebanadita de jamón  
1 cebolla,  
Algunos dientes de ajo  
1 clavo de especia,  
1 latita de puré de tomate o tomates frescos hechos en puré espeso.  
Media o una cucharadita de azúcar. Sal,

Se remojan los frijoles la vispera y al día siguiente se ponen a cocer en agua de lluvia con sal y las costillas de puerco y el jamón en trocitos; se agrega luego 1 cebolla grande con el clavo de especia, clavado en ella y los dientes de ajo; ya medio cocido se le añade el tomate en puré y el azúcar y se deja hervir a fuego manso probándole el punto de sal, hasta que se cueza todo y quede en su salsa espesita.

## 18. ROSCA ESPAÑOLA DE LEGUMBRES

1 y medio kilo de papas  
100 grs. de queso  
3 yemas de huevo  
Sal, polvo de pimienta y nuez moscada al gusto  
5 zanahorias  
5 remolachas  
3 chayotes  
Algunos espárragos o una latita de chícharos.

Se cuecen las papas; ya cocidas así, calientes se pasan por el prensa-papas, o se muelen mezclándoles el queso molido, las yemas crudas, sal, pimienta y nuez moscada en polvo; ya mezclado bien se vacía en un molde de corona o rosca engrasado con mantequilla o manteca. Se cuece en baño de maría o se hornea; cocido y ya frío se pone en un molde redondo y se adorna con lo siguiente: se cuecen la remolacha y se hace ensalada separando la remolacha a la que se pone un poco de azúcar. Se adorna la rosca con esta ensalada en trocitos o rebanadas, poniendo alrededor lechuga finamente cortada, los chícharos o espárragos y aceite encima.

## 19. CALABAZA AMARILLA GUISADA

1 calabaza grande amarilla ó 2 medianas  
2 ó 3 cucharadas de cebolla picada.  
3 ó 4 tomates cortados  
Octava cucharadita de pimienta en polvo  
Sal,  
1 cucharada de azúcar

Se corta la calabaza en pedazos pequeños, después de quitarle la corteza y las semillas, luego se pone en una cacerola y se agregan los otros ingredientes y una cucharada de manteca mantequilla; se tapa, se deja hervir a fuego lento moviéndolo de vez en cuando hasta que esté suave.

## 20. REPOLLO RELLENO (6 REPOLLITOS)

Se abre en la parte de arriba del repollo cuadrado y por allí se vacía el centro para rellenarlo, se coloca en un traste grande se le vierte por encima agua hirviendo para medio cocerlo y se tapa dejándolo en infusión, lo mismo se hace si son repollitos. Se cuece el puerco con sal, ajo, orégano y ya cuando cocido y frío se muele con el jamón; se frie cebolla, tomate y chile dulce, añadiéndole el polvo de pimentón al gusto, luego el puerco y jamón molido, alcaparras, pasas, y aceitunas, agregando el recado disuelto en el caldo del puerco; se sazona con sal y vinagre y se deja a fuego manso hasta que se consume el caldo; con esto se rellena el repollo, se cuece con un hilo y se le prepara la siguiente salsa: se frie cebolla, tomate y chile dulce y se añade el polvo de pimentón al gusto, una cucharada o dos de harina y al caldo, cuando se cocinó el puerco o agua se mueve la salsa que se disuelva la harina, se pone luego el repollo o los repollitos, se sazonan con sal y vinagre al gusto, y se pondrá a fuego manso hasta que se cueza todo y espese un poco. Al servirlo se le pone encima perejil y queso duro finamente picado.

- 1 repollo grande ó 4 ó 6 repollitos
- Cuarto kilo de puerco
- 1 rebanada de jamón.
- 1 cebolla
- 3 ó 4 tomates
- 1 chile dulce
- 3 dientes de ajo asado
- 1 cucharada de polvo de pimentón
- 1 cucharada de pasitas
- Media cucharadita de recado de adobo blanco (véase recados regionales), sal y vinagre al gusto.
- 1 cucharada de aceitunas
- Media cucharada de alcaparras

## 21. TOMATES RELLENOS CON SALMON

Se deshuesa el salmón y se desmenuza. Con las yemas de huevo se hace una mayonesa batiéndolas con un mortero y agregando poco a poco la cantidad de aceite que se necesita hasta que se espese; póngasele luego sal, vinagre o jugo de limón, y la pimienta en polvo al gusto. Córtese la parte superior a los tomates, se les extrae la semilla, en el fondo se pone un poco de mayonesa, se llenan del salmón y se tapan con mayonesa, adornándolos con aceitunas rebanadas. Se sirve sobre hojas de lechuga.

- 6 tomates grandes
- Media lata o una chica de salmón
- 2 yemas de huevo
- Media botella de aceite, sal y polvo de pimienta.

## 22. OTRO REPOLLO RELLENO

1 repollo mediano  
1 trozo de carne de puerco  
1 rebanada de tocineta  
1 rebanada de pan remojado y exprimido  
1 huevo crudo  
1 ó 2 huevos cocidos  
Sal y polvo de pimienta al gusto.

Se cuece el repollo en agua y sal y ya cocido se saca y se pone en agua fría por un rato, se cuece el puerco con sal y se muele luego con la tocineta y el pan exprimido; se mezcla todo añadiendo sal, polvo de pimienta y el huevo crudo; con esta mezcla se rellena el repollo ya escurrido del agua poniéndolo dentro los huevos cocidos cortados en pedacitos, se tapa, se ata con un hilo cuidando de arreglar bien las hojas y se pone en una cacerola con la siguiente salsa: se frie en manteca una cebolla picada añadiendo una o dos cucharadas de harina, sal, polvo de pimienta, una rama de mejorana, zanahorias cocidas cortadas en ruedecitas y dos o tres cucharones de caldo o el agua del repollo y polvo de pimienta. Se pone a fuego manso un rato hasta que quede en su salsa.

## 23. TOMATES RELLENOS CON ATUN

12 tomates grandes  
1 lata de atún  
1 huevo cocido  
perejil picado  
1 yema de huevo  
1 cucharadita de mostaza.

Se lavan los tomates con agua fría, se les hace un corte redondo en la parte superior quitando las semillas y vaciándoles un poco, se sazona el interior con sal y polvo de pimienta de preferencia blanca y se conservan al hielo. El atún se corta en daditos, se mezcla con perejil picado, el huevo cocido finamente batiendo la yema y echándole poco a poco aceite fino hasta que esté dura añadiendo la cucharadita de mostaza y sal. Se mezcla la mitad de la mayonesa con el atún, se rellenan los tomates, se tapan con sus tapitas, se le pone un poquito de mayonesa encima y una aceituna negra encima de preferencia. Se coloca en un platón sobre lechuga finamente picada, alrededor si gusta, papa cocida finamente prensada, y un huevo cocido duro pasado por el prensa-papas o picado muy fino, para adornar encima de todo.

## 24. CEBOLLAS RELLENAS

Se pelan las cebollas y se cocinan en agua hirviendo 20 minutos hasta que apenas estén suaves; sáquense y se dejan enfriar; se cortan las tapas y se vacía el interior. La carne cocida aparte y molida se mezcla con el interior de la cebolla bien picada, sal, polvo de pimienta y el perejil, las migas de pan molido y la mantequilla, una cucharada. Con esto rellenan las cebollas, se ponen en una cacerola con la salsa de tomate, la hoja de laurel, sal, pimienta y se pone a cocer a fuego lento. Puede hacerse también horneado.

6 cebollas grandes  
1 trozo de carne de puerco y una rebanada de carne de ternera  
Sal y polvo de pimienta al gusto  
2 cucharadas de perejil bien picado  
2 cucharadas de migas de pan mojado con mantequilla  
1 hoja de laurel  
1 taza de salsa de tomate

## 25. TORTAS DE PAPAS CON PURE DE TOMATE

Se cuecen las papas y se pasan por el colador. La masa-papas, se pica la cebolla y se sofríe. Los tomates se cuecen en poquita agua y se cuecen para formar puré se mezclan las papas, la cebolla frita, el puré de tomates y la manteca, se sazona con sal y pimienta al gusto, se añade el queso rallado, el huevo bien batido y la leche caliente. Se mezcla todo batiéndolo, se pone en un molde engrasado, se espolvorea de queso y se cuece a dos fuegos o se hornea.

Medio kilo de papas  
3 ó 4 tomates grandes  
1 rebanada de queso rallado (30 gr.)  
1 huevo  
1 tacita de las de café de leche  
15 gr. de manteca o mantequilla  
Polvo de pimienta y sal al gusto  
1 cebolla.



## CAPITULO XII

### TAMALES

#### 1. TAMALITOS DE SANTO DOMINGO

- 1 kilo de masa de maíz
- Cuarto kilo de manteca
- Cuarto kilo de carne de puerco o de venado
- 3 ó 4 tomates
- 1 cebolla
- 1 cucharada colmada de aceitunas rebanadas
- 1 cucharada de alcaparrras
- 1 cucharada colmada de pasitas
- Algunas almendras dulces en tiritas si hubiese
- Medio chile dulce
- punto de sal y de vinagre
- Un chorro de vino
- 2 dientes de ajo asado
- 2 hojas de orégano tostado en polvo
- media cucharadita de semilla de cilantro en polvo

Se muele el puerco y se pone a freír con la cebolla, tomate y chile dulce picado, el ajo asado; luego se le pone un poco de agua para que se cueza, su punto de sal y de vinagre y los recados molidos; ya cocido se le añade todo lo demás y el vino Jerez hasta que se consuma el caldo y se fría y quede seco. La masa se mezcla con la manteca y punto de sal, se separan los bollitos para cada tamal, se tortean en hoja de plátano poniendo en el centro un poco de puerco preparado, y se hacen los tamales y se ponen a cocer en la tamalera al vapor.

#### 2. TAMALITOS DE CREMA DE PEPITA

- 4 cucharadas de pepita tostada molida (semilla de calabaza)
- 1 bollo de masa del tamaño de un huevo
- 5 ó 6 tomates salcochados
- 8 hojas de epazote
- 2 cucharadas de manteca
- 1 taza de venado cocido desbaratado
- Medio kilo de masa
- Algunas cucharadas de manteca
- Sal

Se cuele la pepita molida y se deshace junto con el bollito de masa entre caldo de venado o puerco algo aguado para que se pueda colar después y se pone al fuego junto con el epazote, dos cucharadas de manteca, sal y los tomates salcochados y colados; moviéndolo sin cesar hasta que hierva y quede como una crema. Se prepara la masa con manteca suficiente y sal, se divide en bollitos que se tortean en hoja de plátano, poniendo en cada uno un poco del venado deshilachado y dos cucharadas o más de crema de pepita. Se doblan, se envuelven con la hoja y se ponen a cocer al vapor.

## CAPITULO XIII

### SANDWICHES Y ENTREMESSES

#### 1. SANDWICHES DE PATE

Se muele todo crudo muy fino y se mezcla con las yemas de los huevos batiendo las claras aparte y añadiéndolas de último. Se pone en un molde engrasado y bien tapado a cocer al baño de maría, una hora poco más o menos. Ya cocido y frío se rebana muy fino o se unta al pan sandwich cortado, poniéndole antes mostaza y mantequilla al gusto y pepinillos en tiritas.

Medio kilo de carne de puerco  
Cuarto kilo de hígado crudo de puerco  
100 gr. de jamón  
2 huevos crudos  
60 gr. de mantequilla  
Sal, polvos de pimienta y de nuez moscada al gusto

#### 2. OTROS SANDWICHES DE PATE

Se pica la cebolla y se pone a cocer en poca agua, con sal, luego se le agrega el hígado, a los diez minutos se le pone la grasa dejándolo diez minutos más. Se saca luego todo, se enfría y se muele, dos o tres veces se le agrega sal y pimienta suficiente al gusto; se le resta la mejorana y tomillo si hubiese y se reduce a polvitos; una taza de caldo donde se coció, se cuele y se pasa a la carne molida; se le echa el polvo de mejorana, se mezcla todo muy bien y se pone en un molde engrasado al baño de maría una hora. Se saca, se enfría, se desmolda y se pone al hielo. Sirve para sandwiches o para untar sobre galletas de soda.

Cuarto kilo de hígado de puerco crudo  
Medio kilo de gordura de vientre de puerco  
1 cebolla grande.  
Sal, polvo de pimienta suficiente  
1 ramito de mejorana y tomillo si hubiese

#### 3. SANDWICHES DE JAMON

El jamón cocido o hecho en dulce, se muele y el queso también; se prepara la mayonesa batiendo las yemas crudas con dientes de ajo asado, molido y echando poco a poco el aceite luego sal y jugo de limón o vinagre. Se corta el pan delgado para cada sandwich a la mitad se le pone mostaza y a la otra mitad mayonesa; a éstos se les pone el jamón, queso y pedazos de chile jalapeño. Se cubre con el otro pan.

Medio kilo de jamón  
Medio kilo de buen queso  
6 yemas de huevo  
1 lata de aceite bueno  
Mostaza y pan de molde el necesario 4 ó 5 barras.

#### 4. SANDWICHES DE SALMON

- 1 lata de salmón des-huesado
- 3 yemas crudas de huevo Octavo lt. de aceite El jugo de un limón. Sal y pimienta blanca, si gusta, salsa inglesa al gusto.
- 4 ó 5 barras de pan de molde
- 1 lata de chile morrón Algunas ramas de perejil

Se prepara la mayonesa batiendo las yemas de huevos en un mortero con dientes de ajo asado y se hecha poco a poco el aceite, luego la sal y pimienta al gusto, el limón la salsa inglesa y el perejil se mezcla esto al salmón, desmenuzando finamente y se pone a los panes cortados adornándolos con tiritas de chiles morrones.

#### 5. SANDWICHES DE CARNE FRIA

- 1 taza de carne fría molida
- 1 huevo cocido desmenuzado
- Media taza de zanahorias molidas
- 1/2 taza de mayonesa
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta en polvo al gusto
- 1 pan de barra

Se mezcla la carne molida, el huevo y la zanahoria remojada con anticipación en vinagre suave de ensalada; esto se une a la mayonesa con sal y polvo de pimienta y se pone sobre la rebanada de pan con lechuga finamente picada. La mayonesa se hace con una yema de huevo y una tacita o algo más de aceite y dos dientes de ajo, batiéndolo bien.

#### 6. SANDWICHES DE QUESO Y TOMATE

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de carne de res o puerco cocida cortada en pedacitos
- 1 taza de tomates colorados o molidos y colados espesos
- 1 taza de queso desmenuzado
- 3 huevos bien batidos
- pan de molde cortado y tostado y enmantecado (1 barra).

Se derrite la mantequilla, se agrega la carne cortada en pedacitos y se frie hasta que se dore, luego se agregan los tomates colados, se deja un rato y se agrega el queso hasta que se derrita, entonces se añaden los huevos bien batidos y se mueve hasta que se quede como una crema. Al servirlo se pone sobre el pan tostado.

#### 7. SANDWICHES DE GALLINA CON MAYONESA Y ENSALADA

- Para 100 sandwiches:
- 1 gallina
- Medio kilo de jamón
- Cuarto de aceitunas
- Medio litro de aceite

Se cuece la gallina con sal, ajos, hojas de orégano y agua, aparte se cuece el jamón con hojas de pimienta, laurel, guayaba y mejorana. Se muelen ambas cosas mezclándolas con

### 3. PUCHERO VAQUERO

El tasajo si está muy salado se remoja la noche anterior y si está salfresco, en la mañana temprano; y al cabo de algunas horas se lava y se pone a cocer en media olla de agua con las hojas de orégano y los dientes de ajo crudo; ya medio cocido se le añaden las calabazas, las pimentas o el recado colorado, el ajo y cebolla asados y las hojas de chaya. Se tapa y se deja cocer bien a fuego manso. Ya cocida la chaya se pone el arroz remojado y bien lavado.

1/2 k. de tasajo (carne  
asada), 2 calabazas  
1/2 taza de arroz.  
Una cantidad regular  
de hojas de chaya  
2 hojas de orégano  
2 ó 3 dientes de ajo  
crudo  
1/2 cabeza de ajo asado  
1 cebolla asada  
1/2 cucharadita de re-  
cado de adobo colo-  
rado (véase recados)  
disuelto en agua o en  
vez de esto pimentas  
enteras

### 4. SOPA DE FIDEOS O DE CUALQUIER PASTA

Se toma una cantidad de caldo de puchero yucateco o de gallina, tres o cuatro tazas o se prepara un buen caldo, poniendo a hervir huesos con sal, dientes de ajo crudo y hojas de orégano. Ya preparado este caldo, se pone a freír aparte en una o dos cucharadas de manteca, media cebolla, dos tomates, medio chile dulce en rebanaditas y tres dientes de ajo asado y ya sofrito, se le echa el caldo preparado, añadiendo un ramito de cilantro con hierbabuena y hojas de cebolla atado con un hilo; ya que hierva esto se le hecha un cuarto kilo de fideos o cualquier pasta fina; se tapa y se deja hervir a fuego manso, sazonándolo con sal si le falta y un poco de aranja agria o de vinagre y polvo de pimienta. Puede ponerse en vez de vinagre una tacita de jugo de tomate preparado y colado.

### 5. SOPA DE ARROZ BLANCO O AMARILLO

En una sartén plana se ponen los ajos y la manteca a freír, en seguida el arroz previamente lavado y puesto a secar con anticipación junto al fuego; se sigue friendo hasta que el arroz empiece a sonar y a separarse, entonces se le echa agua caliente y sal de modo que sobrepase dos dedos de agua sobre el arroz. Se tapa y se deja cocer a fuego manso. Cuan-

Cuarto kilo de arroz  
4 dientes de ajo asado  
3 cucharadas de mante-  
ca  
Media cucharadita de  
sal o algo más

do se seque el agua si no se ha cocido el arroz puede ponerse chorritos de agua caliente y ya consumida ésta se despega el arroz de la cazuela sin moverlo mucho; se quita la mitad del fuego, se tapa y se deja secar al vapor.

Para hacer el arroz amarillo añádase un poquito de azafrán tostado al freir el arroz. Para hacerlo con jugo de tomates, se le pone una tacita de jugo al ponerle el agua caliente y para hacerlo con pimentón se le pone media cucharada de polvo de chile pimentón al freir el arroz.

## 6. SALPIMENTADO DE CARNE DE PUERCO O DE RES

- Medio kilo de carne de res algunas costillas de puerco o cuarto kilo de carne de puerco
- 3 ó 4 dientes de ajo crudo
  - 3 hojas de orégano
  - Media cucharadita de pimienta de Castilla
  - 2 clavos
  - Un trozo de canela
  - 1 cucharadita de semilla de cilantro
  - Media cebolla y algunas ramas de perejil
  - 1 calabaza, 2 papas
  - 1 ó 2 camotes
  - 1 pepino cat
  - 1 plátano blanco
  - 2 chiles xkatikes largos
  - 1 cabeza de ajo asada
  - 1 cebolla asada
  - 1 lima agria

Se pone a hervir media olla regular de agua con sal, dos hojas de orégano y dos dientes de ajo y cuando rompa el hervor se le pone la carne de res y la de puerco cortada en trozos y se deja hervir un rato; se muelen los recados añadiéndole la cebolla y perejil y ya molido todo se deshace en media taza de agua y se agrega al guiso; cuando esté medio cocida la carne, se ponen las legumbres bien lavadas, su ramito atado de cilantro, hojas de cebolla y hierbabuena, el ajo y cebolla asados y se deja al fuego, añadiendo de último los chiles, media lima agria exprimida y se prueba el punto de sal. Para hacerlo de gallina o pava, se suprime la carne de res poniendo en su lugar las aves.

## 7. MECHADO DE CARNE DE RES

- Medio kilo de carne de res, algunos trozos de puerco o de lonja
- Media cucharadita de recado de mechado (véase recados regionales)
- Algunas cebollitas enteras
- 1 ó media cabeza de ajo asada
  - 2 chiles largos xcatikes
  - 1 vasito de vino

Se corta en trozos la carne y lonja, se deshace el recado de mechado en naranja o vinagre, se deja un rato y luego se frie en manteca, se le echa luego agua hirviendo y sal y se deja cocer; ya medio cocida se le añaden las cebollitas enteras, algunas rajitas de canela, un clavo entre las cebollitas, el vino y los chiles, el ajo asado y se deja al fuego hasta que se cueza bien. Debe quedarle un poco de caldo. Se pone color con agua de azafrán.

## 8. FRIJOL CON PUERCO

Se remoja el frijol por la noche y al día siguiente se lava bien y se pone a cocer en media olla de agua lluvia sin sal; se deja hervir a fuego fuerte y ya que el frijol empiece a cocinarse se le añade el puerco bien lavado, sal, el gajo de apazote, las cebollas y el chile. Se deja al fuego hasta que se abran bien los frijoles, se espese el caldo y se cueza bien el puerco. Si es necesario se le pondrá a cocer junto con los frijoles. El puerco salado se remoja la víspera o unas horas antes de ponerlo y se lava bien para que suelte la sal. Puede ponerse también puerco ahumado.

Medio kilo de frijol  
colorado o negro  
Cuarto kilo de carne  
de puerco fresco o el  
rabo de cochino con  
su lonja salfresca  
1 gajo de apazote  
1 cebolla entera u hojas  
de cebolla  
1 chile habanero

## 9. CHILAQUIL DE CARNE DE PUERCO O DE HUEVOS

Se corta en trozos la carne o puerco, se deshace el recado en naranja agria, se adoba la carne y se pone a cocer en agua hirviendo con sal, ajo y orégano, ya medio cocida se le pone el ramito de hojas y dos tomates en rebanadas, se deja cocer a fuego manso poniéndole una cucharada de masa disuelta en agua para espesar la salsa. Para hacer los tacos o codzitos, se pone a cocer el puerco molido y crudo con el recado disuelto en naranja agria y todo lo demás; ya cocido se saca la carne de puerco molida, se hacen los taquitos con tortillas, se van poniendo en un platón y al servirlos se le echa el caldo encima. Puede hacerse este chilaquil con huevos, poniendo a hervir agua a fuego manso, en una cacerola con media cucharadita de recado de chilaquil en naranja agria y cuando suelte el hervor se parten seis huevos, uno por uno dentro, se pone todo lo demás del guiso de chilaquil y se sirve después de cocidos.

Medio kilo de carne  
de res o puerco o mita  
d y mitad  
1 cucharadita de recado  
de chilaquil molido  
(véase recados regio-  
nales)  
1 ramito de hojas de ci-  
lantro de cebolla y de  
apazote  
2 dientes de ajo  
1 hoja de orégano

## 10. CALDILLO DE LOMO

Se muelen las pimientas, ajo, orégano, comino, se reshace en naranja agria y se adoba con esto el lomo y puerco cortado en trozos. Se echan luego en media olla de agua hirvien-

Medio kilo de lomo  
1 pedazo de puerco  
1 ó 2 calabazas  
2 hojas de orégano  
2 dientes de ajo crudo

- 1 pimienta de Tabasco
- Algunos granos de comino
- Media cucharadita de pimienta de Castilla
- 1 cebolla asada
- 1/2 cabeza de ajo asado
- 1 ramito de cilantro, hierbabuena y hojas de cebolla

do con su punto de sal. Ya medio cocido se añaden las calabazas, el ramito de hojas, el ajo y cebolla asados, se tapa, se deja cocer y se le pone luego un trocito de masa disuelta en un poco de agua y colado para espesar el caldo. Ya bien cocido se sirve.

## 11. CARNE ADOBADA

- Medio kilo de carne de res
- 1 cucharadita de recado de adobo colorado (véase recados regionales)
- Media cebolla
- 1 ó 2 tomates
- chiles verdes

Se corta en pedazos la carne con sus huesos; el recado se disuelve en naranja agria o vinagre y se adoba la carne dejándola un rato, luego se echa entre media olla de agua hirviendo, se tapa y se deja cocer, y ya que se esté consumiendo el caldo se le pone rebanadas de cebolla, de tomate, chiles verdes, un poco de manteca y se deja hasta que se fría y quede en su salsita.

## 12. CARNE ASADA EN OLLA CON SALSAS DE HARINA

- 1/2 kilo de carne de res
- 1 cucharadita de recado de adobo colorado (véase recados regionales)
- 2 tomates
- Media cebolla
- 1 chile picante xcatik
- Medio chile dulce
- 4 cucharadas rebosadas de harina
- Sal
- jugo de naranja agria

Se corta la carne de res en rebanadas, se deshace el recado en naranja agria y sal, se machacan las rebanadas, se adoban con el recado y se medio asan en la parrilla; luego se ponen en una cacerola con su jugo y agua suficiente, para que se cueza; ya cocida la carne se retira del fuego; se frie cebolla y tomate allí mismo, se frie la harina, luego se hecha en el caldo de la carne con el chile picante entero y se deja hervir; se echan luego las rebanadas de la carne y se deja a fuego manso hasta que se espese algo la salsa.

## 13.— POTAJE DE GARBANZOS

- Cuarto kilogramo de garbanzos
- 3 ó 4 papas, según tamaño
- 1 rebanada gruesa de repollo
- 1 rebanada delgada de

Los garbanzos se remojan la vispera en agua con media cucharadita de bicarbonato; al día siguiente se les cambia el agua, por agua lluvia y se deja cocer; ya medio cocidos se les pone sal. Se frien la cebolla, tomates, chile

dulce y ajo asado, se agrega el repollo crudo en pedazos y las papas cocidas aparte y peladas, en rebanadas; a esto se le agrega el recado de adobo disuelto en vinagre, los trocitos de puerco ya medio cocidos con su caldo o el jamón y se deja freír; ya sofrito todo se echa en los garbanzos medio cocidos, se ponen encima la ramita de perejil, se tapa la cacerola y se deja a fuego manso, añadiéndole agua si le falta, sazonando con sal y vinagre. Se deja consumir un poco más sin dejarlo muy espeso. Puede ponerse en lugar de puerco trocitos de longaniza y en ese caso no se le pondrá recado de adobo y si más tomates.

jamón o trozos de puerco cocido aparte.  
 Media cucharadita de recado de adobo colorado  
 Media cebolla  
 Medio chile dulce  
 2 ó 3 tomates  
 2 dientes de ajo asado  
 1 rama de perejil  
 Sal y vinagre al gusto

#### 14. POTAJE DE FRIJOL BLANCO

Se remoja el frijol la víspera en agua de lluvia, al día siguiente se pone a cocer con otra agua, y cuando el frijol esté a medio cocer y comience a abrirse se le quita el agua y se cambia con otra agua de lluvia caliente, agregándole los trocitos de puerco ya medio cocidos aparte y con su caldo. Se frien la cebolla, los tomates, el chile dulce en rebanadas y el repollo cortado, el jamón rebanado o el jamón, agregando el recado disuelto en vinagre. Esta fritura se añade al frijol, se tapa y se deja cocer a fuego suave, probando el punto de sal, hasta quea esté bien cocido.

Medio kilo de frijol blanco  
 Un trozo de carne de puerco o costillitas  
 1 rebanada gruesa de repollo  
 3 ó 4 papas  
 1 chorizo español o una rebanadita de jamón o el hueso del mismo  
 1 cucharadita de recado de adobo colorado o blanco  
 1 cebolla chica  
 3 tomates  
 1 chile dulce

#### 15. CHICHARRON EN SALSA DE TOMATE

Se remoja en agua caliente el chicharrón con anticipación hasta que esté suave, al tomate se le echa agua caliente y en seguida se pela quitándole las semillas y colándolo, se muele con la cebolla añadiendo el ajo asado y un poco de manteca; se añade a esto el chicharrón cortado en pedacitos y polvo de pimienta; se tapa la cacerola y se deja cocer, agregándole chiles verdes hasta que quede en su salsa.

Una cantidad regular de chicharrón  
 12 ó 14 tomates  
 1 cebolla  
 3 ó 4 dientes de ajo asado  
 Sal y polvo de pimienta al gusto  
 1 cucharada de manteca

## 16. CHAYOTES O BERENJENAS EN SOLETA

- 3 chayotes
- 2 tomates
- Media cebolla
- Medio o un chile dulce
- 2 ó 3 dientes de ajo asado
- 1 huevo sancochado
- Sal
- 1 rebanada fina de queso
- Polvo de pimienta
- vinagre al gusto
- Un poquito de azúcar
- Polvo de bizcocho el necesario

Se cuecen en agua los chayotes y ya cocidos y fríos se parten por mitad, se escarba el centro y se le quitan los bagazos y hebras; se frie cebolla, tomate, chile dulce, ajo asado, todo picado y ya sofrito se echa la pulpa del chayote, se le pone punto de sal, de vinagre, polvo de pimienta, un poquito de azúcar y polvo de queso; se mezcla y se deja freir bien y con esto se rellenan las cáscaras del chayote poniendo un pedacito de huevo cocido en cada uno, se espolvorea de bizcocho molido y de gotitas de manteca y se colocan sobre un papel en una parrilla a fuego manso hasta la hora de servirse. Puede ponerse en vez de queso un trozo de puerco molido después de cocido. Puede hacerse también suprimiendo el queso y puerco poniendo mantequilla al gusto. De esta misma forma se hacen las berenjenas en soleta.

## 17. CHAYOTES REBOZADOS O "NIÑO BITONGO"

- 3 ó 4 chayotes según tamaño
- 2 huevos crudos
- 1 cucharadita rasa de recado de adobo colorado
- 4 ó 6 cucharadas de harina
- 3 tomates
- 1 cebolla o media
- Medio chile dulce
- 1 chile picante (xcatik)

Se salcochan los chayotes; ya fríos, se pelan y rebanan; se batan los huevos, primero las claras y luego las yemas, se les pone una cucharada de harina y un poquito de sal; las rebanadas de chayote se untan de harina se rebozan del huevo batido y se frien en manteca. Se prepara la salsa del modo siguiente: se deshace el recado de adobo entre una taza de agua y se pone a hervir con sal, punto de vinagre y el chile picante entero; luego se frien rebanadas de tomate, cebolla, chile dulce, dientes de ajo asado y se añade al guiso; después se deshace una o dos cucharadas de harina entre un poco de agua y se cuele en el guiso dejando que dé un hervor después del cual se añaden las rebanadas del chayote frías y se deja un rato a fuego manso. Pueden servirse también las rebanadas ya fritas con un escabeche de cebolla encima o con salsa de tomate frito.

g  
s  
c  
te  
sac  
men.  
de h  
sa t  
se so.  
platón  
de la sa.

Se cuece  
se pela y se  
la cebolla, toma  
picado ya frito s  
cla muy bien añ  
la sal, polvo de p  
ear, ya bien meze  
polvo de harina, se  
grasada a fuego ma  
cuidando que no se  
ve con salsa de toma  
o con escabeche de cebo  
ta torta también con berenjena.

#### 20. PEZUÑAS DE CERDO

Se ponen a cocer las pezuñas con sal  
tes de ajo y hojas de orégano en agu  
ciente un día antes; los garbanzos se r  
también la vispera en agua de bicarbo  
soda; al día siguiente se ponen al fu  
garbanzos aparte y en otra agua has  
den un hervor; se calientan las pezuña  
diéndoles los garbanzos medio cocidos  
legumbres crudas cortadas en rebanas  
fríe el jamón y en esa misma grasa se  
a freír la cebolla, tomate y chile dulce p  
se agrega al guiso sazonado con sal, v  
y polvo de pimienta, puede ponerse un  
de agua de azafrán. Se deja a fuego lent  
ta que esté bien cocido.

### PERCO

si se quiere  
agua necesaria;  
canela, se di-  
a tortuga des-  
antea; luego se  
nate, pelado, mo-  
se coció la tor-  
la hoja de laurel  
pone la cacerola a  
do el caldo se espe-  
do y molido. En la  
medio kilo de carne  
perco.

### ESTEC ALEMAN

muele fino en la máquina la carne y se  
con sal, polvo de pimienta, jugo de li-  
a harina y el perejil picado se mezcla  
e divide en bollitos que se torcean entre  
de bizcocho aplastándolos con el mazo;  
e frien en manteca caliente y se sirven  
salada o sobre puré de papas. Se hace  
de papas con tres o cuatro papas coci-  
molidas, mezcladas con sal y polvo de  
ta, un poco de leche o mantequilla.

### EN ESCABECHE

Se cuece en poca agua la carne con los re-  
enteros de pimientas, clavos, canela y  
se deja cocer bien y cuando esté fría



me-  
co de  
a luego  
adiendo  
ajo asado,  
r bien y al  
ma. Se sirve  
os fritos y re-  
on manteca y

#### PTUGA

y demás recados,  
naranja agria y sal  
co cortado en trozos.  
gua para que se cueza;  
se agrega la calabaza, pa-  
cortado todo en rebanadas y bien  
a medio cocidas las verduras se frien  
tomate, chile dulce y el arroz bien la-  
se incorpora al guiso poniéndole antes  
o y plátano rebanados y bien lavados;  
la y el ajo asados, los chiles picantes  
se tapa la cacerola y se pone a fuego  
hasta que se cueza el arroz y quede con  
ito. Puede ponersele color con azafrán.  
e también el ajíaco de mondongo o car-

Se lava y g  
se soasa en la  
lavar y se pone  
hojas de orégano  
bana. Se pone a  
cebolla tomates, c  
les verdes enteros,  
nadas de lengua, polv  
vito de clavo, añadien  
de se coció la lengua, per  
tunas rebanadas; se sazón  
si le falta, se pone a fuego  
encima y se deja cocer hasta  
salsa.

### 30. POLLO OL

Se muele el ajo, orégano, pimienta y  
se deshace en el jugo de limón y se adoba el  
pollo en cuartos, se coloca en una sartén con  
la manteca, un vaso de agua y las hojas de  
laurel, mejorana, cilantro y cebolla. Se cuece  
a dos fuegos mansos. Si se quiere se le añan  
den trocitos de papa cruda.

castina  
ntas de  
1 limón  
2 ó 3 ramitas de mejo  
rana  
Media hojita de lau  
rel  
Algunas ramas de ci  
lantro y hojas de ce  
bolla  
2 ó 3 cucharadas de  
manteca

### 31. POLLO EN CALDILLO CON ARROZ

Se corta el pollo en cuartos, se deshace el  
recado en naranja agria con sal y se adoba el  
pollo poniéndolo en una cacerola con agua ne  
cesaria para que se cueza (o si se quiere se asa  
antes en la parrilla); ya medio cocido se le  
agrega una fritura de la cebolla, tomate, chile  
dulce y arroz lavado; en seguida se le pone  
el ramito de hierbas ya dicho, se tapa y se de  
ja a fuego manso hasta que se cueza bien, pro  
bándole su punto de sal y agrio.

1 pollo tierno o mediano  
Media cucharadita de  
recado de adobo co  
lorado (véase recados  
regionales)  
Media cebolla  
2 ó tres tomates  
Medio chile dulce  
2 ó 3 cucharadas de  
arroz lavado  
1 ramito de cilantro,  
hierbabuena y hojas  
de cebolla

rtos y se le da  
ano, después se  
rrado en vinagre  
medio cocido, se  
noyita de laurel y  
se frie la cebolla,  
nado, las alcaparras,  
chile picante entero y  
unto con el vasito de vi-  
a fuego manso sazónán-  
a la salsa con el polvo de  
antes de separarlo del fuego.

#### EN CHICHAROS

Se corta el pollo en cuartos y se pone a  
cocer con agua, sal, dos hojitas de orégano y  
dos dientes de ajo; ya medio cocido se saca  
del caldo y se adoba con el recado blanco di-  
suelto en vinagre, se sofríe añadiéndole la ce-  
bolla, tomates y chile dulce rebanado, ya frito  
todo se le echa caldo donde se cocieron los  
pollos y se deja cocer; se le pone luego la  
mitad de los chícharos y su caldo, al terminar  
se espesa la salsa con harina disuelta en un  
poquito de agua.

- do l
- cados
- Media cebolla
- 2 ó 3 tomates
- Medio chile dulce
- 1 latita de chícharos
- 1 cucharada de vinagre
- 2 ó 3 cucharadas de  
harina

#### 34. LENGUA CON JAMON Y NARANJA DULCE

- 1 lengua
- 1 rebanada delgada de  
jamón
- 1 hojita de laurel
- Media hoja de pi-  
mienta
- 2 ramitas de mejorana
- 2 hojas tiernas de na-  
ranja
- Media cucharadita de  
pimienta de Castilla
- 1 pimienta de Tabasco  
clavos
- 4 ó 6 cucharadas de  
vino Jerez
- 3 cucharadas de vina-  
gre, y sal

Se soasa la lengua en las brasas y se pela,  
luego se golpea bien con un mazo para suavi-  
zarla, se lava muy bien y se mecha con tiritas  
de jamón haciéndole incisiones con la punta  
de un cuchillo y metiendo en ello el jamón; se  
pone a cocer con agua, sal, las hojas aromáti-  
cas y los recados; cuando esté medio cocido se  
le agrega el vino y vinagre y cuando la lengua  
esté suave y consumida el agua, se le pone un  
poco de manteca y el jugo de dos o tres naran-  
jas dulces y se deja acabar de cocerse a fuego  
manso. Se sirve en rebanadas sobre hojas de  
lechuga.

Después de  
 postas se remoja  
 corta en rebanad  
 le dulce; se mue  
 tilla, ajos, orégan  
 sartén con manteca  
 de tomate, cebolla  
 postas de pescado, un  
 de cebolla y un pedazo  
 si hubiese; luego el reca  
 en 1 ó 2 cucharadas de vin  
 de aceite al gusto y se echa  
 con polvo de galleta marina o  
 y se cuece a dos fuegos sazóna

### 36. PESCADO FRITO

El recado de adobo se disuelve en un  
 de vinagre y con esto se adoban las postas de  
 pescado frito y se frien luego en un poco de  
 manteca con el ajo asado, el orégano y las re-  
 banadas de tomate, cebolla y chile dulce; se le  
 pone un poco de agua, el perejil y se tapa la  
 sartén dejándolo un rato al fuego. Mientras  
 tanto, se lava bien el arroz dejándolo secar y  
 se frie con dientes de ajo asado, y ya frito se  
 incorpora al pescado añadiéndole una tacita de  
 jugo de tomate y si le faltase, un poco de agua  
 caliente; se sazona con sal y se deja a fuego  
 manso tapando la cacerola. Cuando ya se cue-  
 za el arroz se destapa para que se seque.

de reca-  
 do de adobo colorado  
 (véase recados regio-  
 nales)

4 dientes de ajo asado  
 1 hoja de orégano  
 Media cebolla  
 2 tomates  
 Medio chile dulce  
 Algunas ramitas de  
 perejil  
 Sal

### 37. PAPAS RELLENAS

Se cuecen las papas, ya fritas, se pelan y  
 con una cucharita se escarba el centro; se pica  
 menudito la cebolla, tomates, dientes de ajo  
 asado, chile dulce y perejil; se frie con unas  
 cucharadas de manteca y ya frito se agrega lo  
 que se escarbó a las papas, polvo de pimienta,  
 vinagre, sal al gusto y polvo de queso. Con  
 esta fritura se rellenan las papas; se bate un  
 huevo, se le añade un poco de harina, se ba-  
 ñan las papas por el lado de relleno y se frie  
 por ese lado. Se sirven así secas con escabe-

8 ó 10 papas regulares  
 Media ó 1 cebolla  
 2 ó 3 tomates  
 Medio chile dulce  
 Unas ramitas de pe-  
 rejil  
 3 ó 4 dientes de ajo  
 asado  
 Polvo de pimienta y  
 sal al gusto  
 2 cucharadas de polvo  
 de queso y vinagre  
 al gusto  
 1 huevo

ponérsele tam-  
se pica cebolla,  
se frie añadién-  
y espesando la  
o en vez de jugo  
ta de recado de  
(los regionales) di-  
ficiente, espesando

### CON HUEVO

pezuñas desde el día ante-  
uvia, sal, dos dientes de ajo  
orégano hasta que estén bien  
desbaratadas; se les quitan los  
y se dividen en pequeñas por-  
baten las claras de los huevos a la  
adiéndole las yemas, ya bien batido  
espolvorea la harina, polvo de pimienta  
gusto y un poquito de sal; en este batido se  
van rebozando o bañando las porciones de pe-  
zuña, untándolas antes de harina y se van  
friendo en manteca no muy caliente, regular  
y se colocan en un plato. Se rebanan fino las  
cebollas, se lavan y se echan en vinagre suave  
con sal, polvo de pimienta, dientes de ajo asa-  
do, un poquito de comino y se le da un ligero  
hervor espolvoreando con hojitas de orégano  
tostado; en un platón se colocan las pezuñas  
ya fritas y encima el escabeche de cebolla ya  
frío y se sirve.

### 39. POLLO EN SU JUGO

- 1 pollo tierno
- media cebolla, 2 to-  
mates
- 1 hoja de orégano
- Ramitas de cilantro,  
de hierbabuena, de  
cebolla y de mejora-  
na al gusto
- 1 ó 2 cucharadas de  
manteca
- 1 chorrito de vinagre o  
de naranja agria
- Sal, polvo de pimien-  
ta al gusto
- 1 pedazo de canle dul-  
ce
- 3 ó 4 dientes de ajo

Se corta el pollo en cuartos y se pone en  
una cacerola con rebanadas de cebolla, toma-  
tes, chile dulce, las ramitas de cilantro, cebo-  
lla, hierbabuena y mejorana, la manteca, vi-  
nagre, sal, polvo de pimienta y ajos asados, se  
tapa la cacerola y se pone a cocer a fuego man-  
so hasta que esté bien cocido el pollo. Si el  
pollo no es muy tierno se le pone un poquito  
de agua.

#### 40. GUISO DE HIGADO

Se rebana la cebolla, tomate, ajos y chile dulce, se frie en manteca y allí se van echando las rebanadas de hígado con sal; añádese luego los recados molidos y desleídos en el vinagre y un poco de agua; se toma un pedazo de hígado ya cocido, se muele, se deslíe en agua y se echa dentro para espesar la salsa, sazónándolo bien.

Medio kilo de hígado  
crudo en rebanadas  
2 dientes de ajo  
Media cebolla  
3 tomates  
Medio chile dulce  
1 rajita de canela  
1 clavo  
2 dientes de ajo asado  
Cuarta cucharadita de  
achiote  
2 cucharadas de vina-  
gre y Sal

#### 41. HIGADO MECHADO CON LONJA

Ya lavado el hígado se le quita la telilla y se le hacen incisiones o cortaditas con la punta de un cuchillo y se le introducen las tiritas de la grasa, puerco o jamón; se remoja luego en jugo de limón, sal, dientes de ajo asado y polvo de pimienta; se frie luego en manteca añadiéndole el jugo en que se remojó y agua para que se cueza; se le ponen rebanadas de tomate, cebolla y chiles verdes enteros; se pone a fuego manso y ya medio cocido se espesa la salsa con harina desleída en agua. Se sirve con arroz blanco.

Medio kilo de hígado  
crudo  
1 pedazo de lonja o  
grasa de puerco, si  
se quiere de jamón  
3 dientes de ajo  
polvo de pimienta al  
gusto  
Sal  
6 o más tomates  
1 cebolla  
2 cucharadas de harina

#### 42. PESCADO EN JUGO DE TOMATE

Se lava y corta el pescado en postas y se remojan en agua de lluvia, sal y jugo de limón o de naranja un rato. Se unta de manteca una sartén y se acondicionan las postas poniéndoles dientes de ajo asado, hojas de los oréganos ya dichos, polvo de pimienta, el clavo y canela en raja, rebanadas de cebolla, tomate y chile dulce, ramitas de mejorana, el vinagre y aceite y el jugo de tomate. Se tapan y se deja cocer a fuego manso hasta que al cocerse queden en su jugo.

1 pescado regular, me-  
ro, cberna, o huachil-  
nango, etc.  
4 dientes de ajo asado  
1 hoja de orégano  
2 tomates rebanados  
1 cebolla regular reba-  
nada  
Medio chile dulce  
1 hojita de orégano de  
Castilla  
Algunas ramitas de  
mejorana  
1 tacita de jugo de to-  
mate bien molido o  
algo más si es grande  
el pescado  
1 cucharada de vinagre  
Manteca al gusto y  
un ohorro de aceite  
1 ó 2 clavos y un pe-  
dazo de canela en ra-  
ja, sal

#### 43. COSTILLAS DE PUERCO ASADAS

Medio kilo o tres cuartos de costillas de puerco  
1 cucharadita o algo más de recado de adobo colorado (véase recados regionales)  
8 ó 10 tomates colorados  
8 ó 10 cebollitas  
Vinagre y sal al gusto  
Media cucharadita de polvo de pimienta  
Cuarta cucharadita de polvo de comino tostado  
Media cucharadita de polvo de orégano tostado

Las costillas se ponen a cocer en agua hirviendo con sal dos dientes de ajo crudo y las hojas de orégano. Ya frías se adoban con el recado colorado disuelto en naranja agria o vinagre, sal y se asan en la parrilla. Los tomates se soasan en las brasas, se pelan y cortan colando las semillas; las cebollitas se asan en ceniza caliente o en las brasas y se parten por mitad, se colocan en un plato con los tomates, se prepara una facita de vinagre suave con sal, polvos de pimienta, de orégano y cominos tostados, dientes de ajo asado, se mezclan y se echa a los tomates y cebollitas para formar la salsa. Al servir las costillas en un platón se echa encima esta salsa, o si se prefiere, se sirve aparte en una salsa.

#### 44. TORTA DE CAZON

Medio cazón asado grande ó 1 chico  
3 ó 4 huevos  
1 cebolla y hojas de cebolla  
Apazote  
2 ó 3 chiles verdes  
Sal y polvo de pimienta y jugo de naranja agria al gusto

Se cuece el cazón asado con agua, sal, hojas de orégano y una rama de apazote. Ya cocido se saca del agua y se desmenuza finamente o se muele en la máquina con el disco grueso; se pican hojas de apazote y de cebolla al gusto, una o media cebolla, todo muy fino y dos chiles verdes, se mezcla con cazón molido, su punto de sal, de naranja agria y polvo de pimienta; los huevos se baten primero las claras y luego se van echando de una en una las yemas y se añade al cazón uniéndolo bien. En una freidera se pone suficiente manteca, se echa la mezcla toda y se cuece a fuego manso luego se menea la freidera y con una tapa de olla se vuelve la torta del otro lado o la freidera para que se cueza. Se sirve cortada en trozos o raciones, con escabeche encima o salsa de tomate frito con cebolla. Se hace esta torta con carne cocida y molida del día anterior de la misma manera, pero en vez de ponerle apazote se le pone cilantro y un poco de hierbabuena picada; se le hace su salsa de harina friendo rebanadas de cebolla, tomate, chile dulce y chiles verdes, se le echa el caldo de la carne, se espesa la salsa con harina desleída en agua y luego se ponen los trozos de la torta de carne dentro.

#### 45. PAN DE CAZÓN A LA CAMPECHANA

Se cuece el cazón con poca agua, sal y una rama de apazote; ya cocido se desmenuza; se pica menuda la cebolla y tomate; se frien y allí se echa el cazón a freír con polvo de pimienta, sal y jugo de naranja agria al gusto y algunas hojas de apazote. Se toman doce o quince tomates colorados o más y una cebolla mediana, se pican y frien en manteca suficiente colando el jugo de las semillas de tomate, con sal y polvo de pimienta para formar una salsa. Al momento de servirse se toma una tortilla de maiz, se remoja en la salsa de tomate, se coloca en el platón poniéndole un poco de frijol colado refrito y parte del cazón y encima, otra tortilla mojada en la salsa de tomate y así se van poniendo una sobre otra hasta formar dos montones en el platón. Encima se le echa la salsa de tomate sobrante y los chiles habaneros. Puede hacerse el pan de cazón únicamente con el guiso del cazón sin ponerle frijol.

1 cazón mediano asado  
1 cebolla  
4 ó 5 tomates  
1 ó 2 chiles habaneros  
Polvo de pimienta y  
sal al gusto, y jugo  
de naranja agria  
Una rama de apazote

#### 46. LENGUA RELLENA CON PUERCO Y JAMÓN

Se soasa la lengua en las brasas, luego se pela, se golpea fuerte con un mazo sobre la hornilla, se lava bien con naranja agria o limón; se abre por mitad a lo largo, por la parte de abajo, se extiende muy bien y se le dan unas cortadas por dentro al sesgo (rejalar) se unta, por dentro de vino, polvo de canela, pimienta, y de nuez moscada y sal. Se muele muy espeso el puerco crudo con el jamón y algunas hojas de mejorana, se mezcla con polvo de pimienta, nuez moscada, canela, sal al gusto y un poco de vino; con esto se rellena la lengua, se costura en todo el largo y se pone al fuego en agua hirviendo con hojas de pimienta, laurel, ramitas de mejorana y otro poco de vino, una rajita de canela y algunas pimentas de Castilla enteras. Se deja cocer hasta que esté suave y se consume el agua. Se pone luego la lengua en una freidera, se recoge la manteca donde se coció añadiéndole dos o tres cucharadas más, el resto del vino y se frie hasta dorarla. Ya fria se pone al hielo. Se pone en rebanadas finas sobre ensalada.

1 lengua mediana  
Cuarto kilo o algo  
menos de carne de  
puerco  
1 rebanada de jamón  
Media cucharadita de  
canela  
Medio vaso de vino  
Jerez o moscatel  
1 cucharadita rasa de  
polvo de pimienta  
Media cucharadita de  
polvo de nuez mos-  
cada

#### 47. HUEVOS CON SALSA DE CHILE VERACRUZANO

- 6 huevos
- 2 chiles de Veracruz
- Media cebolla
- 2 ó tres tomates
- Sal y polvo de pimienta al gusto
- Polvo de queso

Se pone a hervir agua con sal y una cucharada de vinagre y allí se revientan los huevos de uno en uno para cocerlos; se pica la cebolla y tomate y se frie, se colocan allí los huevos ya medio cocidos, se añade sal y polvo de pimienta; se desvenan, remoja y lavan los chiles veracruzanos con anticipación, se muelen y cuejan dentro de los huevos agregándole polvo de queso y se pone el guiso a fuego manso hasta que se espese la salsa. Al servirlos se les pone encima más polvo de queso.

#### 48. PAN FRANCÉS RELLENO CON OSTIONES O CARNE DE PUERCO

- 8 rebanadas de tres dedos de pan francés del día anterior
- 1 lata de ostiones o igual cantidad de ostiones frescos
- Cebolla
- 4 tomates
- Chile dulce
- Ramitas de perejil
- 6 aceitunas
- Media cucharada de alcaparras
- Media cucharada de pasitas
- 1 vasito de vino o algo más

Se remojan los ostiones con un poco de su caldo y jugo de limón; aparte se frie cebolla, tomate, chile dulce, ajo asado, ramitas de perejil, todo muy picado, se le echan dentro los ostiones picados, sal, polvo de pimienta al gusto, un poquito de comino y clavo en polvo, las alcaparras, pasitas, aceitunas y se deja freír. Se escarba el centro de las rebanadas de francés, se rocían con vino, se llenan con el picadillo de ostiones. Se cubren con huevo batido y se frien. Se prepara la salsa del modo siguiente: se frien rebanadas de cebolla, tomate, chile dulce y ajo asado, añadiendo el jugo del ostión y un poco de agua, sal, punto de vinagre, se agregan dos cucharadas de harina frita y chiles xcatikes, luego los franceses ya rellenos; se pone a fuego manso un rato más hasta que espese la salsa. Para hacerlos rellenos de puerco se preparan los franceses en la misma forma rociados de vino, pero en vez de los ostiones se prepara un picadillo de puerco poniéndolo a cocer con un pedacito de recado de adobo blanco (véase recados regionales) disuelto en agua, agregando una fritura de tomate, cebolla y ajo asado, aceitunas, alcaparras, pasitas y un poco de vino; se rellenan con esto los franceses y se hacen en la misma forma que los anteriores, preparándoles su salsa con caldo o agua en lugar del jugo de los ostiones.

## 88. PESCADO FRESCO EN SU JUGO CON NARANJA DE CHINA

Se corta el pescado en postas y se remoja un rato en agua de limón y sal. En una sartén untada de manteca se colocan las postas poniéndole la cebolla picada, los tomates, las hojas de cebolla, cilantro y perejil picadas, las demás hojas enteras, polvo de pimienta, sal y aceite al gusto. Se tapa y cuando empieza a hervir se le añadirá el jugo de naranja de china. Se deja a cocer a fuego manso.

1 mero fresco, mojarra o huachinango, sal, polvo de pimienta al gusto, una ramita de perejil, algunas hojas de cebolla, cilantro y hierbabuena, una hojita de orégano de Castilla media hojita de laurel una ramita de mejorana  
Media cebolla

2 ó 3 tomates cortados  
1 naranja de china grande, manteca y aceite al gusto

## 89. REPOSTILLO DE HUEVOS CON TOMATE COCIDO

Se cuecen los tomates en un poco de agua; ya cocidos los se muelen y cuelan añadiéndoles un poco de agua en que se cocieron para que no quede muy espeso; se pica la cebolla y se frie añádole el tomate colado, los chiles verdes, y pimienta en polvo al gusto; ya que se cuece en agua, se retira del fuego y se le ponen los huevos crudos, moviéndolo para mezclarlos y cocerlos a fuego manso un rato más para que se cuezan los huevos. No deben fritos para no hacerse demasiado los huevos para que se sirvan calientes.

4 huevos  
8 ó 10 tomates  
Media cebolla, sal y polvo de pimienta al gusto, chiles verdes

## CARNE Y PUERCO

Se muelen los ajos y el francés previamente machacado en agua y exprimido, se mezcla este con el recado disuelto en vinagre, el perejil y las cebollas finamente picadas y sal. Se hacen las tortitas redondas, se untan de harina y se frien en la manteca. Se sirven calientes sobre hojas de lechuga, rebanadas de tomate en ensalada o con un escabeche de cebolla.

Cuarto kilo de carne de res  
1 rebanada de carne de puerco  
Media cucharadita de recado de adobo blanco  
1 ó media cebolla, algunas ramitas de perejil una rebanada ancha de pan francés, sal

# CAPITULO XV

## PANES Y CAKES

### PREPARACION DE LA LEVADURA EN PASTILLAS

(Fleishman u otra cualquiera)

Levadura preparaci6n  
en 30 gr. de levadura  
en pastillas para me-  
dio kilo de harina;  
pero puede ponerse  
10 gr. o m6s en tiem-  
po de invierno  
1 taza de agua tibia

Se disuelve la levadura en un poco de agua tibia; se cierne la harina, se forma una piletta en la cual se vierte la levadura y se incor- porando, a~adiendo agua tibia hasta formar una masa que se pueda amasar, sin pegarse a la mesa ni tampoco est6 dura. Se amasa hasta que est6 bien blanda y luego se forma una bola; se espolvorea un trozo con harina, se coloca la levadura, se cierra en un armario o lugar abrigado y se deja levantar hora y media si hubiere calor y dos horas o algo m6s si el tiempo fuese frio. En seguida que levante se hace el pan us6ndola con cualquier le- vadura de acuerdo con las recetas. Los panes despu6s de preparados se dejan a levantar al mismo tiempo que la levadura antes de hor- nearlos.

#### 1. PAN SALADO

Medio kilo de harina  
210 gr. de levadura  
1 cucharada rasa de  
az6car seca  
1 huevo  
90 gr. de manteca  
1 taza de agua con una  
cucharadita de sal

Se mezcla todo y se amasa hasta que se  
menos la man-  
teca que se a~ade agua tibia; ya que  
est6 suave la masa se forman bolas que se  
pesan de 90 gr. cada una, se les da  
forma de panes redondos con un  
corte a la parte superior y se hornean.

#### 2. PATAS SALADAS CON LEVADURA EN PASTILLA

1 kilo de harina  
90 gr. de levadura  
1 huevo  
180 gr. de manteca  
1 taza de agua con una  
cucharadita rebozada  
de sal

Se cuele la harina formando con ella una  
pileta, en el centro se le pone la levadura, el  
huevo y se moja con agua de sal calculando  
un tenor regular de mojada (si se quiere se le  
pone un poco de leche) se amasa hasta que  
quede fina, se le agrega la manteca y con es-

to quedará la masa floja para palotear y se forman unas bolitas; se mezcla media taza de manteca, una o dos cucharadas de mantequilla; con esta mezcla se untará la masa y se extienden una bolita hasta que quede como un papel sencillo, se arrolla en el rodillo o palote y se pondrá en una lata de hornear haciéndola resbalar del palote para formar la pata; puede ponerse dos o tres bolitas una encima de otra en el palote para formar patas más grandes. Se dejan levantar una y media o dos horas y antes de hornearlas se les pone azúcar encima.

### 2. PAN TUC (PATAS REDONDAS)

Se hace con la harina colada un círculo, en el centro se le pone la levadura, los huevos, azúcar, el agua de azahar y polvo de anís; se va incorporando y mojando con el agua de sal hasta formar una masa suave y fina; se recomienda que se amase ligero; se le añade la manteca derretida y se sigue amasando hasta que forme una bola; se pesan los panes de 90 ó 100 gramos y se unta con la manteca dura y la mantequilla; se añaden 2 cucharadas de harina y se amasa hasta que quede un atole espeso; se unta con la mantequilla la masa y se extiende en una lata de hornear con un pedregal; se hacen panes de la masa con un pedregal; se unta con una telilla fina, se unta con la mantequilla, manteca y demás especias; se arrolla con el palote o rodillo y se pone en una lata untada de manteca en forma de bola poniéndoles en el hueco que deja el rodillo un poco de azúcar y se cierra luego; se dejan levantar dos horas, luego se hornear en horno regular.

Medio kilo de harina  
 250 gr. de levadura  
 2 cucharadas de azúcar  
 2 huevos  
 90 gr. de manteca derretida, manteca dura 6 cucharadas  
 2 cucharadas de mantequilla, agua de azahar y polvo de anís en grano tostado al gusto, una taza de agua con una cucharada de sal

### 4. MOLLETES SALADOS

Se hace una pleta con la harina; en el centro se ponen los huevos, la levadura, el azúcar y se va mojando con agua de sal hasta formar una masa manejable; se amasa, añadiéndole la manteca derretida y tibia; se for-

1/2 kilo de harina  
 120 gramos de levadura  
 Cuarto kilo de manteca  
 4 ó 5 yemas  
 1 tacita de agua tibia con una cucharada de sal

2 huevos  
120 gramos de azúcar

La levadura: 20 gramos de Levadura ó 15 si hace calor,  $\frac{1}{2}$  kilo de harina, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de manteca; se mezcla todo esto y se va mojan- do con el agua necesaria para incorporarlo hasta formar una masa manejable. Se deja reposar una y media horas y cuando levante se amasa con lo siguiente:  $\frac{1}{2}$  kilo de harina, 125 gramos de azúcar, 125 gramos de manteca 2 huevos, un poco de agua de azahar y polvo de anís en grano al gusto y el agua o leche necesaria para mojarlo y que quede suave la masa.

Levadura:  
Medio kilo de ha-  
rina  
25 ó 30 gramos de le-  
vadura de pastilla  
otro medio kilo de  
harina  
350 gr. de azúcar  
200 gr. de mantequilla  
100 ó 150 gr. de man-  
teca  
Media cucharada  
de sal  
1 cucharada de vai-  
nilla  
Media tacita de le-  
che  
3 cucharadas de vino  
Moscatel  
2 huevos y 2 yemas

Medio kilo de ha-  
rina  
120 gr. de levadura  
180 gr. de manteca fría  
y dura  
3 huevos  
30 gr. de azúcar  
Media cucharadita  
de anís molido

man luego las bolas de 90 gr. se extiende en forma de tortilla gruesa, se dobla hacia dentro por los cuatro lados en forma de mollete redondo, se ponen en latas con el doblez hacia abajo; se dejan levantar  $1\frac{1}{2}$  horas y antes de hornearlos se vuelven al derecho con cuidado para que al cocerse se abran un poco.

## 5. PATAS ESPECIALES

Se hacen los bollos de 90 gr. cada uno; úntense de manteca la masa, extiéndase la masa muy delgada como papel fino, úntese bien de manteca y arrólese el bollo impregnado de manteca y recójase formando la pata que se deja resbalar en las latas. Puede ponerse un bollo encima de otro en el mismo palote para formar una pata más grande. Se dejan levantar  $1\frac{1}{2}$  horas y antes de hornearlos se espolvorean de azúcar.

## 6. ROSCA POLVORON

Se hacen los bollos de 30 ó 25 gr., de los que se hacen con agua tibia y se amasa con la harina hasta formar una masa manejable; luego se deja reposar una y media hora. Se hace la rosca con un bollo de harina con todo lo que se incorporan cuando se amasa, se forma la rosca trenzada de tres o dos; se dejan levantar una y media hora y luego se hornear.

## ROSCA POLVORON

En una taza de agua se pone  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal con la harina se forma un círculo se pone en él los huevos y todos los demás ingredientes y se va mojan- do con agua de sal hasta formar una masa manejable (no muy mojada) se amasa ligeramente, se forma una rosca, se coloca en la lata de horno, se deja levantar  $1\frac{1}{2}$  o dos horas y al meterla al horno se le pone azúcar encima.

### 8. ROSCA SENCILLA

Se forma un círculo con la harina cernida y se añaden todos los ingredientes menos la mantequilla y la vainilla; se va mojado con la leche y amasando hasta formar una masa suave; cuando ya forme globitos de aire se le agrega la mantequilla y ya que esté incorporada se le pondrá la vainilla. Se divide la masa en tres partes que se estiran formando bizcochos largos que se trenzan para hacer la rosca; se colocá ésta en un molde engrasado dejando un trozo de la masa para hacer los adornos; se deja reposar  $1\frac{1}{2}$  horas y hasta que levanten se barnizan con yema de huevo con unas gotitas de vinagre; se espolvorea de azúcar y se hornea en horno regular. Para hacerla más grande se le pondrá  $\frac{1}{2}$  kilo de harina —  $\frac{1}{4}$  kilo de levadura — 150 gr. de azúcar — 3 yemas y 2 huevos enteros — 150 gr. de mantequilla — leche la necesaria y vainilla. Con el mismo procedimiento anterior.

Medio kilo de harina  
Cuarto kilo de levadura  
150 gr. de azúcar  
2 huevos enteros y 2 ó 3 yemas  
150 gr. de mantequilla  
1 cucharadita de vainilla  
Leche, la necesaria

### 9. ROSCA FINA Y DELICIOSA

$1\frac{1}{2}$  kilo de harina — 40 gr. de levadura Fleischman (o sea de pastilla). Se deshace la levadura en una taza de agua tibia; se toma  $1\frac{1}{2}$  taza de harina, se le agrega la levadura y se va mojado con la levadura hasta poderla amasar luego se forma una bola dejándola tapada  $1\frac{1}{2}$  o dos horas hasta que se levante; se añaden luego 4 huevos enteros, 4 yemas y el resto de la harina — cucharadita de anís en grano molido, una cucharadita de sal. 180 gramos de azúcar, 120 gramos de mantequilla, 50 gramos de manteca. Todo se mezcla muy bien con la harina, se amasa muy bien aporreando la masa para que reviente; se divide en dos partes, de cada una se sacan tres tiras, se trenzan para formar las rosca, se ponen en moldes de rosca engrasados y se deja levantar  $1\frac{1}{2}$  horas, luego se pone azúcar encima y se hornean. Si la masa quedase demasiado suave se le pondrá una taza más de harina.

## 10. ROSCA DE FRUTAS CRISTALIZADAS

600 gr. de harina  
250 gr. de mantequilla  
150 gr. de azúcar granulada  
4 huevos enteros y 8 yemas  
1/8 de cucharadita de sal. La raspadura de una naranja de china y el jugo de media naranja  
250 gr. de frutas secas en dulce  
30 gr. de levadura de pastilla (Fleishman u otra)

Se deshace la levadura en una tacita de agua tibia y con esto se mojan y amasan 150 gr., de harina se dejan reposar abrigada por 1½ ó 2 hs. hasta que levante. Con el resto de la harina se forma un círculo y dentro se pone la levadura, la mitad de la mantequilla y los demás ingredientes menos las frutas. Se mezcla todo muy bien incorporándosele la harina, se golpea en la mesa para que tenga globitos de aire y luego se le agrega el resto de la mantequilla, se vuelve a golpear hasta dejar la masa suave y lisa. se coloca en una lata engrasada cubriéndola con un paño y se deja reposar hasta que doble su volumen de 2 ó 3 horas o más cuando hay frío; se vuelve luego a la mesa y se extiende la masa hasta formar una tira de 75 cm., de largo por 20 cm., de ancho, se esparcen las frutas secas picadas que se deseen poner y se arrolla a lo largo para cubrirlas; se coloca luego en moldes de rosca uniendo bien los extremos y se deja reposar 1½ horas hasta que doble su volumen. se barniza con yemas de huevo batidas se espolvorea de azúcar granulada y se cuece en horno caliente 8 ó 10 minutos, y cuando comience a dorar se le baja el calor del horno dejándola 30 ó 40 minutos más en horno suave. Ya terminado y fría se adorna con rajitas de higos, cerezas cristalizadas figurando racimos de uvas pegándolas con almibar espesa.

## 11. ROSCA DE DON LUIS

3/4 kilo de harina  
300 gr. de levadura  
120 gr. de manteca  
120 gr. de mantequilla  
1/4 kilo de azúcar  
2 cucharadas de vainilla  
2 cucharadas de vino Jerez o Moscatel  
5 huevos y 2 yemas

Se cuele la harina, se mezcla todo, se amasa y se trensa la rosca igual que las demás rosas de levadura. Cuando levante se hornea.

## 12. BIZCOCHO DORMIDO

Se deshacen las almendras después de peladas y molidas en media tacita de agua y con esto se mojan y amasan los treinta gramos de harina o algo más; se deja reposar una y media hora y así que levante se le agrega el medio kilo de harina y los seis huevos batidos, las claras primero y añadiendo de una en una las yemas en seguida el azúcar y un poco de la manteca; se amasa todo muy bien y se pone en una cacerola a reposar una y media horas, ya que levante se amasa con el resto de la manteca. Después se hacen unos bizcochos de treinta centímetros de largo por cinco de ancho, un poco más gruesos en medio; se trenzan en forma larga y se ponen en latas engrasadas, se dejan levantar una hora o menos y luego se hornean.

Medio kilo de harina  
30 gr. más de harina  
60 gr. de levadura preparada  
30 gr. de almendras dulces  
6 huevos  
Cuarto kilo de azúcar  
Cuarto kilo de manteca

## 13. MODO DE HACER PAN MENUDO DE PANADERIA

Se hace un puño con la harina en el centro; se echan todos los ingredientes, se mezcla y se va mojando con agua hasta formar una masa aguada.

Rosquita de agua: de esta masa ya preparada se coge un puño; se le añade una cantidad igual de harina y cinco o seis cucharadas de manteca; se amasa muy bien calentando bien la manteca; se coge un poco de ella, se arrolla en forma de puño; si está aguada y no se arrolla, se le pone un poco de harina; luego se coge por los extremos, se estira y se forma la rosquita de modo que quede bien lisa hasta hacer las que salgan; se van poniendo en latas, se dejan levantar y se hornean.

La masa:  
Medio kilo de harina  
240 gr. de levadura  
60 gr. de azúcar  
1 cucharadita de sal rasada  
Se moja con agua

## ROSCAS GRANDES DE AGUA

De la misma masa aguada primera se coge un puño; se le añade más harina que a las rosquitas anteriores hasta formar una masa que tenga más consistencia; se le agrega siete u ocho cucharadas de manteca, se amasa calentando bien la masa, se arrolla, se coge por los extremos; se levanta, se estira, se le da un doblez, se vuelve a estirar y se le da un

doblez, se vuelve a estirar, se le da otro dobléz y se repite varias veces esta operación hasta formar las rajitas que deben tener éstas roscas; se le da la forma de rosca, se pone en las latas, se dejan levantar y se hornean.

#### GLORIA

Se cogen de la misma masa aguada primero uno o dos puños, agregándole harina hasta que se pueda amasar y ocho o diez cucharadas de manteca; se amasa bien, se coge con la mano derecha y se exprime de manera que salgan los bolillos para cada gloria cuidando que queden bien iguales; se untan de manteca y se deja reposar un rato; luego se coge un bolillo, se aplasta, se extiende un poco con el lote en forma larga, se arrolla bien en el mo rodillo y se deja resbalar la gloria en la lata para formarle el hueco en el centro. Se dejan levantar y al ponerlas en el horno se pone un poco de azúcar en el hueco de cada gloria.

#### MEDIAS MANTECAS

De la misma masa aguada primera preparada, se coge un puño y se le agregan dos cucharadas soperas no muy grandes de manteca dura y un puño de harina hasta que se desprenda de la mesa y se pueda manejar, se le da la forma larga de media manteca y si es necesario se le pone más manteca; se divide en bollitos y a cada uno se le da la forma ya dicha; se deja levantar un rato y se hornea.

#### COCOTAZO DE HUEVO (SENCILLO)

Cuarto kilo de harina, ciento ochenta gramos de levadura, treinta gramos de azúcar, dos huevos, media cucharada rasa de sal, treinta gramos o algo más de manteca y si es necesario un poco más de harina hasta formar una masa algo durita; ya bien mezclada se amasa bien y se divide en bollos para cada cocotazo; se deja reposar un rato y después se forman de esta manera; se coge un bollo, se aplasta con la mano y se le da la forma casi cuadrada, después se cogen los extremos más cortos y se doblan hacia dentro, comprimiendo la masa;

se cogen los otros dos extremos y se doblan encima de los primeros apesgado bien, luego se vuelve de modo que queden los dobleces para abajo y se colocan en la lata dejándolos levantar. Al ponerlos al horno se vuelven de modo que queden los dobleces para arriba y así se hornea.

#### GALLETAS MARINAS

Cuarto kilo de harina, treinta gramos de levadura, una cucharadita rasa de sal, treinta gramos de azúcar o una cucharada ochenta o noventa gramos de manteca y se moja con agua. Se amasa bien, se separan los bolillos para cada galleta, se coge uno, se aplasta y se extiende con el rodillo en una forma redonda y sencilla se pone en la lata, se sella el centro con dos dedos, se deja levantar un rato y se hornean. No se deben levantar mucho.

#### 14. PAN DE QUESO

Se baten las claras a punto de merengue o nieve y se le van añadiendo una a una las yemas sin dejar que se caiga, en seguida el azúcar, luego la levadura se echa en la almendra molida, luego se echa la harina poco a poco, la manteca y la sal de último. Se mezcla bien se hacen panes medianos o en uno grande y se hornea.

¼ kilo de harina  
7 huevos  
180 gr. de azúcar  
180 gr. de levadura  
125 gr. de almendras  
molidas  
1/8 de bola de queso  
molido o su equivalente en queso Dalsy amarillo  
125 gr. de mantequilla  
o la mitad de una  
lata chica  
125 gr. de manteca

#### PAN DE MALLORCA

Se mezcla todo en una mesa poniendo los huevos uno por uno, se amasa bien hasta que arranque de la mesa se echa en un molde engrasado, se deja levantar, se adorna luego con pasas, almendras peladas y partidas poniéndole polvo de azúcar encima y se hornea en seguida.

300 gr. de masa de pan  
de leche (véase el  
1er. tomo de este  
libro, receta No. 1  
de panes)  
60 gr. de levadura  
4 huevos  
60 gr. de manteca  
70 gr. de azúcar  
1 cucharada de agua  
de azahary un poco  
de anís en grano  
en polvo

## 16. PAN DE NOVIÓ

375 gr. de harina  
125 gr. de levadura  
125 gr. de azúcar moli-  
da  
6 huevos  
125 gr. de manteca o  
mitad mantequilla  
Agua de azahar y  
anis en grano mo-  
lido al gusto

En el círculo que forma la harina cernida sobre la mesa se ponen cuatro huevos, la levadura y el azúcar; ya que esté todo bien amasado y espeso, se le añaden los 2 huevos restantes y se sigue amasando añadiéndole el agua de azahar y anís molidos; se amasa más agregando la manteca derretida como batiendo el pan o bruñendo con ambas manos sobre la mesa hasta que forme ampollitas de aire y se recoja con facilidad con las manos engrasadas. Se pone en un molde engrasado, se deja reposar una y media o dos horas y se hornea en horno regular.

## 17. POLVORONCITOS

Medio kilo de ha-  
rina  
60 gr. de sagú  
¼ kilo de manteca  
180 gr. de azúcar mo-  
lida  
1 yema de huevo co-  
cida  
1 cucharadita de anís  
en grano tostado y  
molido  
1 chorrito de vainilla

Se deshace la yema cocida en la harina y el sagú añadiendo el azúcar molida, el anís en grano y vainilla; a esto se le va mezclando poco a poco la manteca derretida y cuando todo esté incorporado se medirá una cucharada de Royal. Ya bien mezclado se forman los polvoroncitos ovejunos redondos que se van colocando en la bandeja con un papel engrasado; se raspa el cuchillo encima y se hornea en horno regular.

## 18. PAN DE NATAS

200 gr. de natas de le-  
che (se compra en  
los cafés)  
200 gr. de azúcar  
100 gr. de harina o al-  
go más si hace falta  
3 huevos  
1 cucharadita rebosa-  
da de Royal  
Esencia de vainilla  
al gusto

Se bate la nata con el azúcar que es-  
té bien deshecho y batiendo el  
azúcar poco a poco se continúa batiendo hasta  
formar una crema, se añaden seguidamente los  
huevos batidos, primero la clara y luego a una  
las yemas hasta unir las; a esta mezcla se le  
incorpora la harina poco a poco cernida con el  
Royal y de último la vainilla. Ya bien mezcla-  
da se pone en un molde engrasado y se hornea.

## 19. ROSCA DE ORO

Medio kilo de harina  
4 yemas de huevo  
1/8 kilo de azúcar  
2 cucharaditas llenas  
de Royal

Se hace un círculo con la harina y allí se  
mezcla todo y amasa un poco; ya unida la ma-  
sa se forman las rosquitas y se revuelven en

la mezcla que se hace con el azúcar granulada, polvo de canela y un poco de nuez moscada, en polvo, en menos cantidad que la canela. Se ponen en latas engrasadas y se hornean en horno suave.

## 20. ESCOTAFI

Se baten las claras a punto de nieve y se le van echando de una en una las yemas sin dejar de batir, luego el azúcar molida poco a poco batiendo y la harina cernida; (si se quiere se le pone una cucharadita de Royal). Se pone en un molde engrasado y se hornea en horno regular.

¼ cucharadita de sal en un poquito de agua  
Media tacita de leche  
6 cucharadas colmadas de manteca  
Azúcar granulada, canela en polvo y un polvito de nuez moscada.

9 claras de huevo y  
9 yemas  
240 gr. de harina  
240 gr. de azúcar molida  
Cáscara de limón rallado

## 21. PANECITOS DE ARROZ

Se bate la mantequilla con el azúcar, luego se echan las yemas batidas, se mezcla la harina, arrozena y Royal, poco a poco la leche; de último las claras batidas a la nieve. Se engrasan los moldes y se llenan hasta la mitad y se hornean en horno regular.

1 taza de leche (chocolatera)  
2 huevos  
Cuarto kilo de arrozena (arroz en polvo)  
1 octavo kilo de mantequilla o mitad y mitad de manteca  
1 octavo kilo de harina  
1 cucharadita rebosada de Royal y vainilla

## 22. PANECITOS NEVADAS

Mézclase bien la harina con el Royal y el azúcar; añádanse los nutrientes, la mantequilla, la leche y la vainilla; mézclase bien con la cuchara, sin amasar. Se hacen las rosquitas; se espolvorean con azúcar y canela, se ponen en latas espolvoreadas con harina y se hornean en horno regular.

4 tazas de las chocolateras de harina  
3 cucharaditas de Royal  
1 taza de azúcar  
1 octavo kilo de mantequilla o manteca  
2 huevos  
3 cucharadas de leche  
2 cucharaditas de vainilla

## 23. PAN REGENERADOR

Se bate la mantequilla con el azúcar; se baten las claras a la nieve, se le ponen de una en una las yemas, luego el azúcar, harina y sagú gradualmente y la vainilla al gusto. Se pone en un molde engrasado o en dos y se hornea en fuego regular.

Cuarto kilo de harina  
½ kilo de azúcar molida  
3 cucharadas de onza de sagú  
6 huevos  
¼ kilo de mantequilla (o la mitad manteca)  
½ cucharada de Royal y vainilla al gusto

## 24. PANECITOS DE PASAS

150 gr. de manteca  
150 gr. de azúcar moli-  
da  
3 huevos y una yema  
150 gr. de harina  
1 cucharadita colma-  
da de Royal  
150 gr. de pasitas sin  
semilla  
1 copita de ron

Se bate la manteca con el azúcar con cu-  
chara de madera y estando bien batido se le  
agregan los huevos uno por uno y una yema  
más batiendo siempre; y hasta que la prepa-  
ración esté lisa se añadirá la harina tamizada  
con el Royal y en seguida las pasitas y el ron  
Se llenan con esta masa las tres cuartas par-  
tes de unos moldecitos engrasados y se hor-  
nean en horno mediano hasta que se doren.

## 25. BIZCOCHOS DE ALMENDRAS O NUECES

Medio kilo de ha-  
rina  
3 huevos  
190 gr. de azúcar  
90 gr. de manteca  
1 cucharadita de Ro-  
yal si se quiere y  
una yema más

Después de cernida la harina se forma un  
circulo y en el centro se pone el azúcar y la  
manteca; se mezcla y se forman  
los bizcochos en forma de  
cada uno con tres pedacitos  
almendras o  
nueces y se hornean en horno regular.

## 26. PANECITOS DE TRIGO ENTERO

1 taza (de las de cuar-  
to litro) de trigo en-  
tero (o completo) bien  
rebosada, 1 taza igual  
de harina blanca  
5 cucharadas grandes  
de azúcar  
4 cucharadas grandes  
de manteca (o man-  
tequilla bien llenas)  
3 cucharaditas de Ro-  
yal  
1 taza de las de cho-  
colate, de leche  
1 huevo  
Esencia de vainilla y  
ralladura de limón al  
gusto

Se bate la  
con azúcar añádase el  
huevo bien batido  
las harinas con el Ro-  
yal grad  
o con la leche y de  
último  
se pone en moldecitos en-  
grasados  
los moldes a voluntad y  
se hornea  
regular.

## 27. CAKE DE LECHE

6 yemas de huevo  
Media taza chocolate-  
ra de mantequilla  
2 tazas de azúcar  
Dos terceras partes  
de una taza de leche  
2 cucharaditas de Ro-  
yal entre una taza de  
maicena  
2 tazas de harina  
6 claras batidas a la  
nieve, ralladura de li-  
món al gusto

Mézclase la mantequilla con azúcar ba-  
tiendo, añádase las yemas bien batidas, lue-  
go la maicena con el Royal y la harina cernida  
gradualmente alternando con la leche y de úl-  
timo las claras bien batidas y el limón rallado  
Se pone en uno o más moldes engrasados y se  
hornea a fuego regular.

## 28. CAKE DE COCÓ

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que forme crema y se le agregan las yemas una a una; se le añade el azúcar, el Royal mezclado con la harina se va alternando con la leche de coco y batiendo siempre; en seguida el coco rallado y de último las claras batidas a la nieve, cuidando de mezclarlo suavemente sin batir. Se pone en moldes engrasados espolvoreados de harina y se hornea en horno moderado. Se baña este cake con merengue que se hace con cincuenta gramos de azúcar para cada clara de huevo. Se hace almíbar con el azúcar y un poco de agua y cuando tenga punto de hebra se echa a las claras batidas a la nieve, batiendo hasta formar el merengue para bañar el cake; se espolvorea luego de coco rallado seco al horno.

350 gr. de harina  
200 gr. de azúcar  
200 gr. de mantequilla  
(o la mitad mantequilla)  
1 taza de leche de coco  
1 de coco rallado  
2 cucharaditas rebosadas de Royal  
4 huevos

## 29. BOLA FRANCESA

Medio kilo de harina, un huevo una cucharada rebosada de Royal, 4 cucharadas bien colmadas de azúcar, cuatro cucharadas bien llenas de manteca, una cucharada de anís en grano tostado y molido, un vaso de leche o la que sea necesaria. Se amasa todo junto, se forman las bolas, se adornan y en seguida se hornean. Para hacerlas saladas se le añadirá a la receta una cucharada de sal.

## 30. CAKE DE COCÓ

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que forme crema; se baten las claras a la nieve, se ponen las yemas una a una, luego la leche de vaca poco a poco y la vainilla; después esto se va echando poco a poco en la mantequilla batida alternando con la harina mezclada con el Royal y de último la leche de coco gradualmente sin dejar de batir. Se pone en un molde o dos engrasados y se hornea. Se le puede poner dulce de coco encima hecho con el residuo de coco ya exprimido y la misma cantidad de azúcar, para formar el cake.

Medio kilo de harina  
3 huevos  
120 gr. de mantequilla  
120 gr. de azúcar molido  
1 taza de leche de coco  
1 tacita de leche de vaca  
1 cucharada de Royal  
Media cucharadita de vainilla

### 31. PAN DE CHOCOLATE

1½ tazas de harina  
3 huevos  
½ taza de agua o leche  
½ taza de Cocoa (chocolate en polvo)  
½ cucharadita de polvo de canela  
3 cucharaditas de Royal  
1 taza de azúcar  
½ tacita de mantequilla

Se baten las claras y luego se echan una a una las yemas, se les agrega el agua o leche; se cuelan juntos la harina, Royal y chocolate y se van añadiendo poco a poco; en seguida el azúcar y la mantequilla mezclados. Ya bien batido se coloca en moldes engrasados y se hornea.

### 32. PAN DE BODA

6 huevos  
Cuarto kilo de harina  
Cuarto kilo de azúcar  
Ralladura de limón y esencia de vainilla o un poco de polvo de nuez moscada en vez de vainilla  
1 cucharada de Royal  
rasa

Se baten las claras a la nieve y se le van mezclando de una en una las yemas, batiendo siempre, en seguida el azúcar gradualmente y batiendo con una cuchara de madera y de último la harina, nuez moscada con Royal poco a poco y las esencias. Se pone en un molde engrasado y se hornea en horno regular. Puede hacerse más grande poniendo ocho huevos, trescientos cincuenta gramos de azúcar, trescientos cincuenta gramos de harina y una cucharada de Royal llena y las esencias.

### 33. PAN DE CHOCOLATE

1 kilo de harina  
625 gr. de azúcar  
825 gr. de manteca  
125 gr. de mantequilla  
25 gr. de Royal  
5 huevos  
Medio litro de leche (o mitad agua y mitad leche)  
Vainilla

Se baten las claras con la harina y el Royal un poco en la mesa, en el centro se pone el azúcar, mantequilla, manteca y se baten bien pero sin tocar la harina del círculo; luego se le ponen los huevos batidos aparte y se mezcla entonces todo con harina batiendo, se le va echando la leche gradualmente hasta formar una masa aguada fina, se pone en moldes de cakes redondos y se hornean. Se bañan con crema de chocolate o merengue, que está explicada en el primer tomo de este libro, para formar el cake.

#### 44. PAN BAZAR

Se baten la mantequilla y manteca con el azúcar; se baten muy bien las claras agregando una a una las yemas, y se incorporan a la mantequilla batiendo; luego la harina y Royal cernidos, gradualmente alternando con la leche y el jugo y zumo del limón. Se pone en moldes engrasados y se hornea en horno regular.

360 grs. de harina  
300 grs. de azúcar  
3 huevos  
150 grs. de manteca  
60 grs. de mantequilla  
La raspadura y el jugo de un limón  
1 cedita. de Royal  
 $\frac{1}{2}$  taza de leche

#### 45. PAN VOLCAN

Se baten la mantequilla y manteca con el azúcar; se añaden los huevos bien batidos aparte, agregando la harina poco a poco, de último se le hechan los limones exprimidos en media taza de agua y escurrida el Bicarbonato y esencias. Se echan inmediatamente en moldecitos hasta la mitad y engrasados, y se hornea en seguida.

$\frac{1}{2}$  kilo de harina  
360 grs. de azúcar  
60 grs. de mantequilla  
90 grs. de manteca  
5 huevos  
El jugo de cuatro limones  
1 cucharadita de bicarbonato de soda  
Esencia de vainilla al gusto y la raspadura de un limón

#### 46. BOLA FRANCESA DULCE

Se cuele la harina y Royal en un círculo en el centro se ponen los ingredientes y se van mezclando con la leche poco a poco. Se forman en seguida las bolas y se hornean luego. Para hacer bola francesa salada se le pone 30 gramos de azúcar y media o una cucharadita de sal añadiendo todos los demás ingredientes.

$\frac{1}{2}$  kilo de harina  
30 grs. de Royal  
90 grs. de azúcar  
180 grs. de manteca  
4 yemas y 2 claras de huevo  
 $\frac{1}{2}$  vasito de leche (o agua) polvo de anís en grano al gusto (o nuez moscada)

#### 47. PAN DE ELOTE

Se baten las yemas y se les va incorporando una taza de azúcar, las dos clases de harina, la leche, la mantequilla y media taza más de azúcar; se bate muy bien hasta sentirlo espeso y liso, y se le echan las claras batidas a la nieve y el Royal; se mueve como envolviendo y se echa en los moldes engrasados y enharinados, procurando no llenarlos mucho y se hornea a fuego manso.

2 tazas de  $\frac{1}{4}$  litro de harina de elote  
 $\frac{1}{4}$  de taza de harina de trigo  
3 huevos  
1 taza de leche (de vaca o evaporada)  
2 ceditas. de Royal  
2 ceditas. llenas de mantequilla  
1 $\frac{1}{2}$  tazas de azúcar

#### 48. ISHUAJES DE ELOTE (TORTILLAS REGIONALES)

$\frac{1}{2}$  kilo de harina  
 $\frac{1}{2}$  kilo de manteca  
5 elotes grandes (que  
no estén ni muy  
tiernos ni secos)  
1 cucharadita de sal  
 $\frac{1}{2}$  cucharadita de Bi-  
carbonato de Soda

Se muelen los elotes en la maquinita hasta que esté espeso, se mezcla en un platón con la harina, sal, el bicarbonato y se le van echando la manteca derretida y tibia poco a poco hasta formar una masa unida que no pase de mojada y se pueda tortear sobre un poco de manteca. Se divide en bolitas que se tortean en papeles y se cuecen en comal, que tenga poco fuego manso, porque si no se queman. Si al tortearlos, no corre el papel, se le pondrá un poquito de azúcar debajo. Al comal bien limpio se le unta un poquito de manteca con un papel antes de que se caliente. Si se quieren dulces se les pone en lugar de sal dos cucharadas de azúcar.



# CAPITULO XVI

## GALLETAS

### 1. GALLETAS DE ALMIBAR.

Se baten los huevos, se mezcla con la harina y almibar sobre una mesa; se agrega mantequilla y el bicarbonato; se extiende la masa por partes en la mesa; enharinada del grueso de medio centimetro o menos y se cortan con cortantes de galletas o con un vasito se llenan con un tenedor y se hornean a fuego manso hasta que se doren. Luego se ponen a bizcochar con horno muy débil.

- $\frac{1}{2}$  kilo de harina
- $\frac{1}{4}$  kilo de azúcar hecha en almibar espesa
- 4 cucharadas llenas con mantequilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda

### 2. GALLETITAS SENCILLAS

Se mezcla todo con la harina, se amasa un poco, se extiende por partes con un rodillo bien fino, se cortan las galletas con un vaso o cortante y se hornean en seguida.

- $\frac{1}{2}$  kilo de harina
- 2 huevos
- 2 cucharadas llenas de azúcar
- 1 edita. de Royal
- 1 cucharada rebosada de manteca fría o mantequilla
- Un poco de leche para mojar la masa
- Esencia de vainilla o un poco de vino

### 3. GALLETAS FACILES

Se mezcla todo, se amasa un poco, se divide en partes iguales que se extiende en la mesa enharinada con el rodillo y se forman las galletas cortándolas con un molde y se hornea.

- 2 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 eda. de Royal
- $\frac{1}{2}$  taza de leche
- $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla derretida
- $\frac{1}{2}$  kilo de harina
- La esencia que se quiera

### 4. GALLETAS DE ALMENDRAS

Se mezcla todo, se hacen las galletas extendiendo la masa y cortándolas con el cortante; se barnizan de huevo, se espolvorean de azúcar, canela en polvo y almendras finamente picadas y se hornean.

- $\frac{1}{2}$  kilo de harina
- $\frac{1}{4}$  kilo de azúcar
- $\frac{1}{2}$  kilo de mantequilla
- 3 huevos
- 1 eda. de Royal
- La esencia que agrada

## 5. GALLETAS SABROSAS

Se baten los huevos, se mezclan con la harina, azúcar y todo lo demás, se amasa un poco, se extienden las galletas por partes sobre la mesa enharinada con el rodillo, se cortan con los cortantes y se hornean en horno débil.

½ kilo de harina  
4 huevos  
170 grs. de azúcar en polvo  
120 grs. de mantequilla  
½ tacita de leche  
1 cucharada de Royal  
100 grs. de almendras o algo menos, he-  
ladas y picadas

## 6. GALLETAS DE CANELA DECORADAS

Se cuele la harina y se forma en círculo, en el centro se le pone el azúcar, la canela y las yemas mezclándolo, después la mantequilla y se vuelve hasta que quede fina la masa; se extiende entonces con un rodillo del grueso de medio centímetro y se corta con un cortante rizado y ovalado; ya cortadas las galletas se prepara un glass del modo siguiente: se bate una clara de huevo a la nieve, se le va incorporando poco a poco sesenta y cinco grs. de azúcar en polvo y una cucharada de harina hasta que quede terso; con este glass se barnizan encima las galletas emparejando el barniz con una espátula antes de barnearla. Se meten en horno suave quince minutos poco más o menos.

250 grs. de harina  
200 grs. de mantequilla  
50 grs. de azúcar en polvo  
2 yemas de huevo  
½ cucharadita de canela molida  
1 cucharadita de Royal.

## 7. GALLETAS DE PASITAS

Se baten las claras y ya bien batidas se van agregando una a una las yemas y la sal hasta que se espese; gradualmente se le echa el azúcar, las esencias y en seguida la harina hasta que quede espesa la masa y pueda extenderse con el rodillo sobre una mesa del grueso de menos de medio centímetro; se cortan las galletas, se colocan en moldes engrasados, poniéndoles encima algunas pasitas y se hornea en horno de fuego moderado de quince a veinte minutos. Ya frías se ponen en una lata cerrada. Deben salir cuarenta galletas.

4 huevos  
1 cucharadita de sal fina  
2 tazas de azúcar  
½ cucharadita de esencia de anís  
½ cucharadita de vainilla  
½ cucharadita de esencia de almendras  
5 tazas de harina

## CAPITULO XIX

### DULCES DIVERSOS

#### 1. HUEVOS REALES

Se baten las yemas y al empezarse a batir se les añade una cucharada de agua; se siguen batiendo hasta quedar muy espesas; se ponen en un molde engrasado al baño de maría y se hornean. Si se quieren más refinadas se les agrega 60 gramos de almendras molidas. Ya fría la pasta se rebanan y se mete dentro del almibar hecho con el azúcar y un vaso de agua; puesto al fuego el almibar se le ponen las rebanadas y pasitas, rajitas de canela y almendras cortadas. Se deja hasta que tome buen punto de dulce.

8 yemas de huevos  
½ kilo de azúcar  
Pasitas  
Almendras cortadas  
Rajitas de canela

#### 2. DULCES DE PANETELAS CON MERENGUE (SONRISAS)

Se hace un almibar con 300 grs. de azúcar y tres cuartos de vaso de agua; cuando toma punto de hebra, se levanta y se le echan las almendras molidas y deshechas en un dedo de agua; se bate hasta que se deshaga; se agregan una a una las yemas y vainilla y se pone a fuego sin dejar de batir hasta que hierva. Se parten por mitad las panetelas, se ponen en un platón, se rocian con vino Jerez o dulce y se bañan con la crema. Se hace un merengue con tres claras y un cuarto kilo de azúcar poniendo el azúcar con un poquito de agua al fuego y al tener punto de bola suave, se vierte gradualmente sobre las claras batidas a la nieve y raspadura de limón. Con este merengue se cubre el platón y se decora con el mismo merengue o grajea. Puede hacerse en vez de almendras con la leche de un coco y un poco de la ralladura.

12 panetelas  
4 ó 6 huevos  
50 grs. de almendras  
600 grs. o 1 kilo de  
azúcar  
½ vaso de vino  
Jerez o Moscatel

### 3. LECHE DE COCO CON PANETELAS

- 8 cocos o 6 si son tiernos
- 1 kilo de azúcar
- 12 ó 15 panetelas
- Canela en polvo
- Vino Moscatel al gusto

Se parten los cocos y quitándoles la parte negra se muelen y se les exprime bien la leche, mezclando luego el bagazo con un poco de agua para que rinda más. Se hace el almibar con el azúcar y dos vasos de agua y cuando tenga punto de bola suave se retira del fuego y se le echa la leche de coco, se bate con cuchara de madera; se vuelve a poner al fuego moviendo constantemente y cuando esté un poco espeso se retira del fuego. En un platón se ponen las panetelas partidas por mitad y rociadas con vino Moscatel, se empapan de la leche de coco ya bien fría y se espolvorea bien de canela molida encima.

### 4. CREMA DE TRES LECHE

- 1½ vaso de leche de coco
- 1 vaso de leche de vaca
- 1½ vaso de leche de almendras
- 1 kilo de azúcar
- 20 panetelas
- Canela en polvo
- Vino Moscatel a discreción

Se extrae la leche de seis cocos como en la receta anterior, cuarto kilo o algo menos de almendra se muelen varias veces y se deshacen en un vaso de agua, colándolo bien para formar la leche. Se hace almibar con el azúcar y dos vasos de agua y cuando tenga punto de bola suave, se agregan las leches retirándolo al fuego y batiéndolo; se vuelven de nuevo al fuego veinte o veinticinco minutos sin dejar de batir hasta que espese; se retira del fuego y se bate hasta que se enfríe. Se sigue el procedimiento de la receta anterior con las panetelas en un platón.

### 5. SOPA BORRACHA

- 6 huevos
- ¼ kilo de harina
- ¼ kilo de azúcar
- Cáscara de limón rallado
- 1 cucharada mediana de Royal
- ½ kilo de azúcar
- 2 cucharadas de pasita
- 2 cucharadas de almendras picadas
- 1 cucharada de vino Moscatel

Se hace una panetela con los huevos, la harina y el cuarto kilo de azúcar, se pone en un molde cuadrado plano y se hornea. Ya bien fría se corta la panetela en cuadritos que se colocan en un platón. Con el medio kilo de azúcar y dos vasos de agua, se hace un almibar no muy espeso añadiéndoles las pasitas, el vino y las almendras cortadas. A los cuadritos de panetela se les rocía vino Moscatel y se vierte encima el almibar con todo lo demás y ya que lo absorba la panetela se adorna con grajeas.

## 6. COPAS NEVADAS

Se pone en el fondo de una copa chambrana una rebanada de "sponge cake" o pan esponjoso; se remoja bien con vino Moscatel o Jerez; se le pone encima una crema de leche se echa con un vaso, una yema, maicena una cucharadita y vainilla. Se hace un merengue con la clara y dos cucharadas de azúcar; ya terminado se le pone pedacitos de ciruela pasa; se cubren las copas del merengue y se pone a helar adornando cada copa con una ciruela pasa en dulce.

## 7. COPAS DELICIOSAS

Se hace una crema de leche con un vaso de leche, una yema, 1 cucharadita de maicena, vainilla, una cucharada de cocoa y azúcar al gusto; al terminarse la crema se agregan almendras tostadas muy picadas. Esta crema se pone al fondo de la copa y encima merengue hecho con la clara y dos cucharadas de azúcar añadiéndole al terminarse, trocitos de fruta cristalizada. Se adorna con fresas en conserva y se sirve muy helado.

## 8. CHURROS

Se pone al fuego una cacerola con el agua, manteca y sal; cuando suelte el hervor, se le añade la harina batiendo rápidamente con una cuchara de madera y se continúa cocinando a fuego lento moviéndolo si cesar hasta que se cueza la harina. Se retira del fuego y ya frío se le agregan los huevos uno a uno sin cesar de batir hasta que quede bien lisa la masa; se coloca esta masa en una jeringa de Repostería especial para churros con boquilla algo grande y calada en picos. Se calienta manteca vegetal y se hacen los churros dejando salir por la boquilla una tira de más o menos veinte centímetros de largo dejándola caer en la manteca caliente cortando con la mano un extremo para unirlo con el otro y formar el churro; puede hacerse también en tiras. Una vez fri-

½ litro de agua  
30 grs. de manteca  
Lo que cojan dos  
dedos de sal  
180 grs. de harina  
2 huevos enteros

tos se colocan en una fuente y se cubren con miel o mermelada de fruta caliente, o molida y polvo de canela. Se comen frescos. También se prepara la masa con la misma cantidad de agua con menos cantidad de harina y sin huevos.

### 9. COLOMBINAS

- 1 kilo de azúcar
- 15 grs. de Agar-agar
- 3 tazas de cuarto litro de agua (o jugo de fruta)

Se divide el kilo de azúcar en tres tazas y Agar-Agar en tres partes. Se remoja el agar un rato, luego se toma una taza de agua de cuarto litro y se pone al fuego con el agar (5 gramos) ya que se disuelva bien se le añade el azúcar y una copita de vino o esencia y se le da color verde pálido; cuando esté espesito se retira del fuego y cuando ya no tenga burbujas, así caliente se vierte sobre una lata cuadrada de dos dedos de fondo forrada con papel parafinado. La otra taza de agua con cinco gramos de agar se hará del mismo modo poniendo la esencia que se quiera y ya que tome punto, así caliente se le añade una clara de huevo a la nieve y se bate como el merengue. Cuando se enfríe la superficie del verde se echa el blanco encima. Luego con la otra taza de agua y cinco gramos de agar se hace con el mismo procedimiento, poniéndole color de rosa vegetal pálido y esencia de fresa; ya fría la superficie del blanco se echa rosa formando tres colores: verde, blanco y rosa. Ya bien frío se saca del molde, se corta en cuadrillos iguales y se revuelcan en azúcar granulada.

### 10. CAMELO DE CACAHUATE

- 2 tazas de cacahuate tostado y cortado en pequeños trozos (picados) son 380 grs.
- 3 tazas de azúcar granulada (son 680 gr)

Se pone el azúcar en una cacerola a fuego lento al principio, se apela el azúcar y se va luego derritiendo; cuando toma color de café pálido y esté claro se vierten los cacahuates en el azúcar y se pone en seguida en un plato engrasado de antemano, extendida la mezcla. Cuando se enfríe se parte en pedazos.

## 11. CAMELOS ROSADOS

Se hace almíbar con el azúcar y un vaso de agua; ese almíbar no espesa se cuele, se pone al fuego manso y se añaden veinticinco gotas de limón y cuando esté hirviendo, un chorrillo de aceite de almendras dulces y esencia de fresas al gusto. El punto se conoce echando un poco de almíbar entre agua fría, si forma como un cristal q. suene y se quiebre ya está. Se retira del fuego y se deja reposar un rato; luego se vacía sobre un mármol o platón grande untando de aceite de almendras. Cuando ya se pueda tocar, se va juntando hasta formar un rollo largo que se va cortando con tijeras o cuchillo, en pedacitos y se enrollan en seguida los caramelos. Cuando se hacen de jugo de frutas sólo se les pone una cucharada colmada de jugo y veinte gotas de limón.

$\frac{1}{2}$  kilo de azúcar  
25 gotas de limón  
Un chorrillo de aceite de almendras dulces

## 12. PASTILLAS DE CHOCOLATE (FUDGE)

Se mezclan las tazas de azúcar con la leche y se pone al fuego; cuando esté caliente se le pone la mantquilla y la cocoa, se mezcla bien con una cuchara de madera hasta que tome el punto de bola suave poniendo un poco dentro de agua fría, se retira del fuego y se bate hasta que se entibie y se vierte en un mármol o platón engrasado de mantquilla; cuando empieza a endurecerse se marca a cuadros con un cuchillo y cuando esté frío se separan las pastillas. Si se quiere hacer con nueces o cacahuates, antes de que tome punto se retira del fuego y se le añaden las nueces picadas o cacahuates tostados y picados.

2 tazas de azúcar  
1 taza de leche de vaca o leche evaporada  
1 cucharada llena de mantquilla  
1 cucharada llena de cocoa  
Esencia de vainilla o fresa (nunca limón)

## 13. ROSQUITAS DE CANELA

Se cuele la harina y formando un círculo se ponen dentro las yemas, el Royal y el licor; se van mezclando y amasando; luego se forman las rosquitas pegando los extremos con agua de sal, se frien en manteca caliente y se van poniendo sobre un papel. Con un vaso de agua y el azúcar se hace almíbar de punto abajo, ya fría; se van remojando las rosquitas y se vuelcan en azúcar mezclada con polvo de canela.

$\frac{1}{2}$  kilo de harina  
6 ó 7 yemas de huevo  
 $\frac{1}{4}$  cucharadita de Royal  
1 cucharada de anísote o anís del Moño o de vino Moscatel  
 $\frac{1}{2}$  kilo de manteca o algo más para freír  
 $\frac{1}{2}$  kilo de azúcar  
Polvo de canela

#### 14. MARGARITAS DE ALMENDRA

$\frac{1}{2}$  kilo de almendras  
 $\frac{1}{2}$  kilo de azúcar  
3 cocos  
 $\frac{1}{4}$  kilo más de azúcar

Se pone en una cacerola el medio kilo de azúcar con agua que la cubra; cuando tome buen punto de bola suave se retira del fuego, se incorpora la almendra bien molida y se bate hasta que esté blanca, luego se pone un rato más en fuego manso y se vuelve a batir fuera hasta que esté muy blanca. Ya terminada la pasta se pone a enfriar y al día siguiente se muele muy bien hasta que quede muy fina; en seguida se forman las margaritas tomando la forma de un vasito de cristal o tubito y haciéndole sus pétalos cortados con una tijerita. Luego se rellenan con la siguiente crema de coco; se parten los cocos se pelan y se extrae la leche; se hace almibar con el azúcar y poco de agua y cuando tenga punto de bola suave se retira del fuego y se le echa la leche de coco y se bate un rato, se vuelve a poner a fuego manso hasta que tome la consistencia de una crema espesa; se deja enfriar y se rellenan las margaritas ya formadas; se les espolvorea canela muy molida encima y luego grajea de colores en el centro. Se pueden hacer amarillas poniéndole a la pasta una yema de huevo, o si se quiere se le pone la yema al coco, para hacer margaritas blancas con centro amarillo.

#### 15. SOLETAS

150 grs. de azúcar molida  
175 grs. de harina tamizada  
10 huevos

Se baten nueve yemas y un huevo entero, después de bien batidas se agrega el azúcar molida y luego la harina gradualmente, se mezcla con una cuchara de madera sin agitar mucho la pasta; las claras se baten a punto de turrón y cuando estén duras y tiesas; se van mezclando con la pasta de las yemas, con mucho cuidado; sin batir nada más mezclado; luego en papeles se forman las soletas con bolsas de repostería o jeringa, en una forma alargada. Se rocían de azúcar molida y se cuecen en horno muy suave. Si las claras de los huevos no están bien batidas se extienden las soletas.

## 16. CUADRITOS DE CHOCOLATE (FUDGE)

Mézclase el azúcar, el chocolate cortado en pedacitos (o el polvo de cocoa) y el Crémor en una cacerola y póngase al fuego manso hasta que se disuelva el azúcar, déjese hervir esta mezcla hasta que probando un poco en agua fría forme bola suave; entonces enfríese hasta que se pueda tocar con el dedo; añádase vainilla y bátase hasta que forme crema. Póngase en un molde o lata engrasada de manteca vegetal o mantequilla, y márquese los cuadritos. Cuando estén fríos se separan.

1 cucharada de manteca vegetal  
2 tazas llenas de azúcar  
60 grs. de chocolate (o cocoa)  
 $\frac{1}{2}$  taza de leche  
 $\frac{1}{8}$  cucharadita de Crémor Tártaro (una pizca de sal si agrada)  
 $\frac{1}{4}$  cucharadita o 1 o vainilla

## 17. PAN ARROLLADO CON JALEA

Se cuele tres veces la harina con el Royal. Se baten las claras a punto de nieve y se les va poniendo el azúcar poco a poco; cuando esté bien incorporado se le añaden las yemas batidas, luego se agrega la harina gradualmente sin dejar de batir y el agua tibia; ya bien mezclado se vierte en una lata plana engrasada con un papel en el fondo y se hornea veinticinco minutos en horno bien caliente. Ya cocido se saca del horno y se vuelca el molde sobre un paño húmedo en una masa. Se le quita el papel y así caliente se unta por todas partes de la jalea de manzana si se quiere, o de cualquier jalea o crema de leche espesa; se arrolla en seguida con ayuda del paño y se deja allí hasta que se enfríe. Póngase luego en un molde y puede decorarse con merengue o se hornea de grajeas.

3 huevos  
2 cucharaditas Royal  
1 taza de azúcar  
1 ó  $\frac{1}{2}$  taza tibia  
 $1\frac{1}{2}$  tazas llenas de harina

## 18. JALEA DE MANZANAS

Se corta en pedazos pequeños las manzanas que se descan y se ponen a cocer en poca agua hasta que se despedacen; así calientes se ponen en un olán y se cuelga encima de un recipiente toda la noche. Al día siguiente se mide lo que haya rendido, y se pone otro tanto igual de azúcar, se mezcla con el azúcar y el jugo de las manzanas y se pone al fuego moviéndolo y exprimiéndolo hasta que quedé bas-

tante espeso y pegajoso, en seguida se le media o una cucharadita de ácido Tárrico según el tanto de las manzanas; se mezcla y suspende. Así caliente se vacía en los moldes y se deja enfriar. Si se quiere conservar se vacía medio caliente en un pomo de cristal que tenga tapa se cubre con una capa de parafina derretida alrededor de la tapa, para que dure algún tiempo.

#### 19. PASTA DE GUANABANA

1½ kilo de azúcar  
1 vaso de medio litro,  
jugo puro de guanábana.

Se mezcla en una cacerola y se pone al fuego moviéndolo sin cesar hasta que se blanquee; se conoce el punto cogiendo un poco y batiéndolo aparte, si se azucara ya está. Se retira del fuego, se echa en un molde con papel en el fondo. Al día siguiente ya bien frío se muele en una maquinita bien limpia, para afinarla y formarla bien en un molde, o darle la forma que se quiera.

#### 20. ESPUMA DE LECHE O CUAJARONES

1 litro de leche  
5 ó 6 huevos  
Azúcar la necesaria  
Polvo de canela y  
vainilla

Se medio baten las yemas de huevo, se mezclan en la mitad de la leche y se endulza. Las claras se baten a punto de merengue; la otra mitad de la leche se endulza y se pone al fuego con esencia de vainilla; cuando se caliente la leche se var echando las claras con una cuchara y cuando estén cocidas, así calientes se le vierte la otra mitad de la leche con las yemas, agregando una cascara de limón. Se pone a fuego manso y cuando va y se cuezan las yemas se retira del fuego. Se pone en una fuente al hielo.

#### 21. PANECITOS DE MODA (POSTRE DE ALMENDRAS)

½ kilo de almendras  
¼ kilo de azúcar molida  
3 huevos  
2 cucharadas de harina  
½ edita. de Royal

Se mezcla el azúcar con la almendra bien molida; aparte se baten las claras a la nieve y se agregan una por una las yemas. Se añade esto a la almendra con el azúcar y en seguida la harina y Royal. Se unta de manteca durante suficiente, los moldecitos se espolvorean.

biscocho molido y se pone a cada uno una cucharada de la mezcla, luego se espolvorean de azúcar molida mezclada con harina y se hornean a fuego moderado. Si se quiere hacer mayor cantidad se doblan los tantos de la receta.

## 22. CUBILETES DE ALMENDRAS

Se muele muy bien la almendra, se baten juntas las yemas y claras; cuando estén espesas se deshace dentro la almendra bien molida y deshecha; se vierte esta mezcla en unos moldes en forma de cubilete untados de bastante manteca hasta la mitad porque levantan mucho y se hornean; no deben dorarse, se sacan del horno y ya que estén bien fríos, se hace un almibar con el kilo de azúcar, y dos vasos de agua; se clarifica, se cuele y puesta al fuego se echan dentro los cubiletes bien fríos punzándolos antes con un tenedor; se le añade el almibar pedacitos de almendra y una cáscara de limón. Se deja al fuego hasta que se espese el almibar. Luego se ponen en un platón, se adorna con las almendras picadas y pedacitos de canela y se les vierte encima el almibar. Se adorna también con florecitas de dulce alfeñique. Salen dieciocho cubiletes.

$\frac{1}{2}$  kilo de almer  
11 yemas de hue  
3 claras  
1 kilo de azúca

## 23. QUESO DE ALMENDRAS

Se hacen el almibar con el azúcar y vaso medio de agua sin llenarlos, y un poquito de clara de huevo batida en el agua; se deja hervir, y cuando rompa el hervor se rocía de agua fría para limpiar el almibar se espuma y se cuele; se pone luego al fuego a tomar punto de bola suave; las almendras muy bien molidas se deshacen en un poquito de agua y cuando el almibar tenga el punto de bola suave se retira del fuego y se le echan las almendras batiendo con 1 cuchara de madera hasta deshacer los bollitos que tenga; se baten fuera del fuego y se le van echando una por una

$\frac{1}{2}$  kilo de almendras  
 $\frac{1}{2}$  kilo de azúcar blanca y seca  
4 yemas de huevo

las yemas sin bñtir y un chorro de vainilla, se pone de nuevo al fuego para cocer los huevos y al rato se vuelve a bñtir fuera del fuego y se repite esta operaci3n cuatro o cinco veces hasta que tome punto, que se conoce cogiendo un poco con la punta de un cuchillo y si no se pega en el dedo y estñ seca la superficie de la masa y forma arrugas, ya estñ. Se pone en un plat3n y se deja toda la noche. Al dñia siguiente se muele para que quede muy fino. Se le da luego la forma de un queso redondo y se sella con un plat3n de cristal labrado, espolvoreñndolo luego de canela finamente molida.

#### CHONGOS DE HARINA (O CHONGOS DE MANTEQUILLA)

Harina  
Manteca  
Mantequilla  
Azúcar mo-  
lada  
Una yema de huevo y  
una taza de agua  
con una cucharadita  
de sal

Se separan ciento ochenta gramos de harina para el polvo, y con el resto se hace un cñrculo poniendo al centro la yema y se va mojando con agua de sal hasta formar una masa suave; se amasa bien y se le incorpora una cucharada de manteca dura y se sigue amasando hasta suavizar mucho la masa. Se divide en dos partes y se tapa una con un pañ3; la otra se extiende en la mesa enharinada con el rodillo y luego con las manos hasta formar una telilla fina; se unta con los dedos poquitos de manteca, se espolvorea la harina y se dobla en dos; se repite la operaci3n y se dobla en 4 dobleces. Se corta despu3s con un cuchillo de dos y medio centimetros de ancho por quince a veinte de largo, que se arrollan en forma de rosas pegando los extremos con agua de sal. En una cacerola honda se pone la manteca al fuego vivo y se van friendo los chongos golpeñndolos con la cuchara para que se abran y poniendo a la manteca un pedazo de papel para que no se quem3n; deben dorarse ligeramente. Se ponen luego en un plat3n, se untan bien de la mantequilla derretida y se espolvorea de az3car molida. Se hace lo mismo con la otra parte de la masa.

Bátase ligeramente las yemas con el azúcar y el co de leche, se mezcla con todo lo demás haciendo bien la almendra si se pone en un cazo; se cuele se pone al fuego con la vainilla moviéndolo constantemente con la cuchara de madera, hasta que espese y se le agrega el jugo de la cáscara de limón al final; cuando sueltor se retira del fuego.

Se baten las claras, sin batirlas demasiado y se le van incorporando las yemas una a una, las cuales no se baten mucho; en seguida se le agrega el azúcar poco a poco y ya no se bate sino se mezcla con la cuchara de madera y se le van incorporando la harina gradualmente, la vainilla y el agua hasta que quede de un tenor algo agnado; se vierte en seguida en un molde plano engrasado con un papel en el fondo con grasa y se hornea poniendo el pan a medio horno, cuidando de cocerlo ligeramente por encima sin dorarlo, debe quedar amarillo. Se saca del horno, se vuelca el molde sobre una servilleta húmeda se le quita rápidamente el papel, se le pone la crema de leche ya explicada, untándola y poniendo la mayor parte al principio del pan para arrollarlo con un paño húmedo dándole bonita forma redonda. Se deja enfriar luego, se le quita el paño, se rellenan los extremos de la crema y se le pone grajea encima, o se adorna con merengue o glass. Si se dorasen los extremos se les cortan antes de arrollar el pan.

## 26. TURRON DE CACAHUATE

Se baten las claras a la nieve, se mezclan con la miel y se bate con una pala de madera en una paña de cobre hasta que se blanquee un poco, luego se pone al fuego manso sin dejar de batir. El azúcar se pone al fuego con poca agua para tomar punto espeso (de hebra) y se echa en la miel que estará en el fuego. Se sigue batiendo en fuego muy manso hasta que al hacer una bolita que no se pegue en los dedos y si al retirarla suena, ya está. El otro punto es tomar un trocito que termine en

3 tazas (de  $\frac{1}{2}$  litro)  
de miel de abeja  
2 tazas (de  $\frac{1}{2}$  kil.)  
azúcar  
7 claras de huevo  
1 taza de cacahuates  
tostado y picado

ya frío, remojado en agua, si al par  
el dedo suena, ya está. Antes de re-  
del fuego se le echa poco a poco el ca-  
e. Se pone en un molde cuadrado con  
pel celuloso en el fondo y se aplasta ya  
esté frío.

#### FONDANT CON NUEZ O CACAHUATE

El agua, el azúcar y la glucosa se pon  
al fuego y cuando hierva se limpia los bord  
de la paila con una brocha, cuando se vay  
secando; cuando tome punto de hebra fuer  
que vuela y caen varias hebras y tomando  
poco entre los dos dedos suene, es el punt  
Se retira del fuego, se limpia muy bien l  
bordes de la paila con un paño húmedo o br  
cha y se rocía con un poco de agua lluv  
también. Se vierte en un traste más gran  
y se deja entibiar un poco; se le espolvora  
una cucharadita de vainilla en polvo; lueg  
con una pala se bate hasta que blanquee. L  
nuez, avellana o cacahuete se tuesta, se le qu  
tan las cascaritas y se pican no mucho; s  
toma un poco de Fondant y con un paño hú  
medo, se forma una bolita que se revuelca en  
tre el picadillo de nuez o cacahuete.

#### 28. CAMOTITOS DE SANTA CLARA

kilos de camote  
vasos de ( $\frac{1}{4}$  litro)  
de agua  
kilos de azúcar

Se ponen al fuego los camotes y agua cu-  
briendo la olla con un trapo grueso y luego se  
tapa, hasta que al meterles un cuchillo o la  
uña entre con facilidad y no estén rajados. Se  
retiran del fuego y en seguida se les echa agua  
fría para pasmarlos, se pelan y exprimen con  
el prensapapas. Al exprimirse se resume y  
forma dos kilos de camote. Se pone a fuego  
un kilo de azúcar y medio kilo de camote; cuan-  
do hierva y resuma un poco, se le pone el otro  
medio kilo de camote, y luego el jugo de me-  
dio limón para blanquearlo, sin dejar de mo-  
verlo en el fondo y los lados como despegán-  
dolo de la paila. El punto es que se recoja  
bien; se vea el fondo de la paila al mover la