

N.º 1 LA COCINA

EN EL
BOLSILLO



EDITOR

A.

VANEGAS ARROYO. MEXICO.

Forster & Co.

DEDICATORIA



Sumamente agradecido al público por la aceptación que han tenido mis publicaciones, tengo el honor de ofrecerle una colección de recetas de lo más exquisito que encierra la cocina mexicana, así como lo mejor de las cocinas extranjeras.

Como estoy seguro de que el público acojerá esta colección con la misma benevolencia que ya tiene demostrada, me anticipo a hacerle constar mi eterna gratitud.

EL EDITOR.

Sopa de Arroz.

Después de haber limpiado el arroz, se lava y se pone al sol para que se seque; luego que esté seco se frie en manteca hasta que se dore, luego se echa allí mismo para que se sancoche, gitomate, cebolla y ajo, picado muy menudo, a este se agrega un poco de caldo donde se haya cocido carne, pero antes se le quitará la grasa y se deja hervir hasta que se cueza bien.

Para los días de vigilia, en lugar del caldo de la carne se le hecha de pescado y se le pueden agregar papas, chicharos, garbanzos y por encima se adorna con perejil picado y rebanadas de huevo cocido.

Esta sopa si se quiere dejar seca, se le pone un comal con lumbre bastante viva.

==o==

Sopa de Macarrones.

En una cazuela tortera se pone una capa de queso «Gruyere» del cual se debe moler o rayar un poco, para con esto poner en el asiento de la cazuela una ligera capa;

luego se pone otra capa de macarroues, y encima se pone otra de queso picado: y así alternando estas capas se sigue hasta que concluya macarrones y queso.

Si se quiere hacer de vigilia, se le echa caldo de pescado; cuando están cocinos los macarrones se le añade en polvo algunas especias.

==0==

Sopa de Fideos.

Puesta una cazuela en la lumbre se le echa bastante manteca para que, se doren los fideos en ella; cuando se acabe esta operación, se le echa a la manteca que quedó en la cazuela: ajo, cebolla y gitomate, picado todo muy menudo; luego que esto está muy bien frito, se le echa un poco de caldo de carnero, pero si hubiese de pollo o de gallina será mejor; cuando esté hirviendo este caldillo, se vierten los fideos fritos, en él hasta que estén bien cocidos; cuando se aparta de la lumbre se le echa por encima queso añejo rayado.

Del mismo modo se hace la de tallarín.

BISTEK.

Para confeccionar un sabroso bistek se prepara así: Córtese muy bien el lomo de buey en rebanadas un poco gruesas y al través, o mejor aun tomando el filamento interior de la segunda pieza o pedazo de lomo. Se aplasta y se pone a marinar en aceite y en vinagre con un poco de sal fina, y se cuece después sobre la parrilla, expuesta á un fuego muy ardiente. Se mezcla con anticipación mantequilla fresca, sal, peregil picado muy fino y el jugo de un limón, sobre lo cual se sirve el buey cocido, teniendose cuidado de calentar antes el plato. Se rodea el bistek con papas fritas, rebanadas de chorizón y berros. En lugar ne yerbas finas suele también servirse con mantequilla de anchoas.

==0==

Sexos de Buey.

Se echan en agua tibia para limpiarlos la sangre y quitarles la película o pe-

Hejito que los cubre. Se dejan aun en otra agua también tibia, y se ponen después en agua hirviendo para aperdigarlos, y después de algunos minutos se sacan para echarlos en agua fría. Se ponen después a cocer con suficiente cantidad de agua, el jugo de un limón, sal, una cebolla, cortada en trozos, perejil y laurel.

Se hacen fritos como los de carnero y pueden variarse guisados con toda especie de salsas,

==0==

Mole Poblano.

Después de bien limpio el guajolote, se divide en raciones regulares, las cuales se frien en crudo.

Se desvena libra y media de chiles mulatos y pasillas, se ponen a desflemar en agua y se muelen. En un traste que esté bien seco; se tuestan dos onzas de ajonjolí, un poco de culantro seco, una tortilla y un poco de anís. Se frien en manteca dos onzas de almendras dulces hasta que se doren, y unas pocas de pepitas del mismo chile con unos dientes de ajo, todo esto se

muele, lo mismo que un puño de tomates cocidos. En seguida se frie el chile y las especias molidas con los tomates, en una cazuela grande, agregándole un polvo de clavo, canela y pimienta. Una vez refrito todo esto se le echa el agua respectiva y un pedazo de jengibre.

==0==

Salpicón de Vaca.

Se cuece bien la carne y el jamón se hacen pedazos ambas cosas y se les echa cebolla picada, pimienta, sal, alcaparras, perejil, aceite y vinagre; se pone en los platos, que adornarán con rebanadas de cebolla y ramitas de perejil.

==0==

LENGUA DE VACA EN ADOBO A LA FRANCESA.

Se cuece esta y se rebaná; se quitan las venas de unos chiles y se tuestan molliéndose después con ajo y orégano, se pone todo al fuego en una cazuela con aceite, vinagre y manteca, cuidando que no se queme y quede algún caldo para servir la lengua.

FIAMBRE DE LENGUA DE VACA.

Se cuece la lengua en vino y vinagre se corta en pequeñas rebanadas que se acomodarán en un plato. Se despolvorea allí con clavo, pimienta, canela molida en seco, echándole encima cebolla y lechuga picada con sal, vino, vinagre y aceite. Se sirve fría.

==o==

BOFES O ASADURA DE VACA.

Se pone a desangrar en agua tibia, se se corta en pedazos que se dejan enfriar y escurrir, y se pone una cazuela con mantequilla o manteca despolvoreándoles harina. Se voltean y menean con frecuencia, se humedecen con agua o caldo, y se sazonan añadiéndose un manojito de yerbas aromáticas. Estando cocidos se les echa una liga de yemas de huevo y tantito vinagre. Se le puede poner gitomate picado, cebolla, ajo y perejil.

==o==

COLAS DE VACA.

Después de aperdigarlas y cortadas en trozos, se ponen a cocer en una cacerola a fuego suave, con caldo, un vaso de vino blanco, jamón, un manojito de yerbas aro-

máticas, cebollas, zanahorias, nabos, sal, pimienta y rebanadas de limón sin cáscara ni pepitas. Cuando cocidas estén las colas, se sacan de la cazuela, se deja reducir el caldillo, se cuele y se le añaden dos o tres yemas de huevo para darle consistencia; se echan en él las colas y se ponen bajo un horno de campaña o de un comal para darle color.

==o==

ESTOFADO FRANCÉS DE TERNERA.

Se unta con manteca una olla y se rebanan lomos de ternera, que se clavetean con jamón y rebanadas de ajo; se rebanan también unos ajos, gitomates y cebollas; se muelen en seco especias de todas clases, menos cominos, y se acomoda todo en la olla de la manera siguiente: una cama de recaudo, otra de carne de ternera dispuesta como queda dicho, otra de rebanadas fritas de jamón, otra de recaudo, y así las demás hasta la última que ha de ser de recaudo. Cada cama se despolvorea con las especias molidas laurel, tomillo y la sal correspondiente. Encima de todo se echa un poco de aceite, poco menos de manteca; se tapa la

olla con una cazuela nueva y se unlan las juntas con engrudo, cubriéndose con tiras de papel para que nada se evapore; se encierra en rescoldo hasta el cuello, se pone también sobre la cazuela, metiendo lumbré desde por la mañana para que se mantenga vivo hasta las nueve de la noche, para que sirva al día siguiente. Se saca entonces el estofado, moviéndose con la misma olla y poniéndose al vapor de otra que esté hirviendo para que se mantenga caliente.

==o==

TERNERA EN TASAJO O CECINA.

Se lava y se le quitar los huesos haciéndose tiras con el cuchillo, y metiéndose después en su cuero, donde se echará sal y rebanadas de limón, dejándose allí por veinticuatro horas. Al cabo de ellas se pone al sol colgada de un cordel, y luego que esté curada se guarda para el uso. Se come asada sobre las brasas con salsa de chile macho, pero del más picoso.



Tlemole de Cecina.

Se corta la cecina en pedazos de un tamaño regular, y lavada muy bien se pone a cocer en agua. Se vuelve a lavar y se echa en el traste en que se ha de guisar, con chile ancho y pasilla tostado, molido y bien frito en manteca, agua y sal, o el agua en que se coció la cecina, si no está muy salada; tomates cocidos y molidos y una rama de hepazote.

==o==

Albondigas Mexicanas.

Se pican dos pulpas de puerco, y dos tomos del mismo se muelen y se mezclan con pimienta, pan rayado y cinco huevos. Para la salsa se fríe un poco de pan con manteca hasta que esté de color subido, y un gitomate chico hasta que se dore; se muelen después uno y otro, y se fríe en manteca donde se habrá echado antes ajo picado, estando bien frito se llena la cazuela de agua; en una cazuela aparte con manteca se van friendo las albondigas, y

conforme vayan quedando fritas se van echando en la cazuela de la salsa; donde si quedaren duras, después de haber espesado el caldillo, se echa más agua y se dejan cocer más, cuidando siempre de que al servir las esté la salsa espesa.



Cabrito con Chicharos.

Después de limpio se pondrá a asar, untándole aceite y sal; después de asado se untará con llemas de huevo batidas, se freirán dientes de ajo y cebolla picada en manteca, y allí se echa una poca de agua, chicharos frescos, nuez moscada, clavo, canela y pimienta molida. Se picarán menuditos los bofes y asadura y se guisarán con especias y chícharos para que sirvan de salsa al cabrito.



ALBONDIGAS.

Picado el lomo y carne magra de puerco, se muele en metate, quitándole las piltrafas, y se le echa clavo, canela, co-

minos, un diente de ajo, yerbabuena, una poca de manteca y un huevo, revolviéndose todo como si se amasase. Al caldillo se echará más yerbabuena y perejil deshojado; se pondrá a hervir agua en una olla y cuando esté hirviendo se echarán dentro las albondigas, las que deverán tener ya por dentro un pedacito de jamón, alcaparras, pasas y almendras limpias, luego que estén cocidas, se echarán en un caldillo hecho con gitomates, alcaparras molidas, ajos despedazados; un poco de vinagre, sal y azucar y pan molido para espesarlo.



ENTOMATADO

DE CARNE DE PUERCO.

Se cuecen tomates en agua, se frien cebollas y ajos picados; la misma manteca y se machacan con la cuchara los tomates ya cocidos para que se deshagan, se añaden especias molidas, cebollas cocidas aparte, un poco de vinagre la carne de puerco en pedacitos y la sal correspondiente.

MANCHA-MANTELES

DE CARNE DE PUERCO.

Se quitan las pepitas a los gitomates crudos, escogiéndose bien maduros, se muelen con chile ancho remojado, canela, clavo y pimienta, se fríe todo en manteca. Se añaden una poca de agua tibia, carne de puerco, chorizos cocidos, aceitunas, tornachiles rajados, vinagre, sal, un terrón de azúcar, camote, platano largo, cacahuates, calabaza de castilla y perones.

==o==

CHICHICUILOTES

EN GITOMATE.

Se embarra una cazuela con manteca y se le echa ajo, cebolla, gitomate picado, clavo, pimienta y perejil para encima, se sancochan los chichicuilotos enteros partidos en dos mitades, y se les pone encima la fritura dicha con más manteca, mantequilla, clavo y pimienta. Se cuecen a dos fuegos, se sirven con caldo, que se les añade, o con rebanadas de pan frío.

Lomo en Adobo.

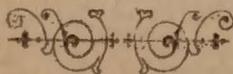
Se mezcla un lomo de puerco con jamón, clavo, pimienta, canela y dientes de ajo y se ponen a cocer en una olla con agua, vinagre y sal. Se saca después y se echa en una cazuela, dejando que se acabe de cocer a dos fuegos hasta que se consuma el caldo. Cuando está de punto se sirve con pan molido y tostado en manteca.



INDICE.

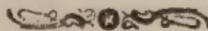
=0=

	Pags.
Albóndigas.....	12
Albóndigas Mexicanas.....	11
Bistek.....	5
Bofes o asaduras de vaca.....	8
Cabrito con chicharos.....	12
Chichicuilotos en gitomate.....	12
Colas de vaca.....	9
Entomatado de carne de puerco.....	13
Estofado frances de ternera.....	9
Frambre de lengua de vaca...	8
Lengua de vaca en adobo a la francesa	7
Lomo en adobo.....	15
Mancha-manteles de carne de puerco	14
Mole poblano.....	6
Salpicón de vaca.....	7
Sesos de buey.....	5
Sopa de arroz.....	3
Id. de fideos.....	4
Id. de macarrones.....	3
Ternera en tasajo o cecina.....	10
Tlemole de cecina.....	11





Pulque pompope.



A un cubo de pulque se le pone medio kilo de almendras bien limpias y molidas, colándose en un trapo con el mismo pulque; se le agrega también uvas seis llemas de huevo batidas, teniendo cuidado de moverlo rápidamente con un palote al echarlas para que no se corten. Después se le agrega un kilo de azúcar más o menos para endulzarlo al gusto y una vez hecho todo esto, se sigue meneando con el palote agregándole en seguida medio litro de catalán y tapándose con una servilleta de manta a fin de que fermente y pueda tomarse luego.



Nº 2.
LA COSINA
EN EL
BOLSILLO.



EDITOR
A. VANEGAS ARROYO. MEXICO.

GUARDERNO SEGUNDO

—DE LA—

COCINA EN EL BOLSILLO

Colección completa y variada

de recetas para guisos, postres, frutas de
horno, dulces y otras golosinas
escogidas para todos los
gustos

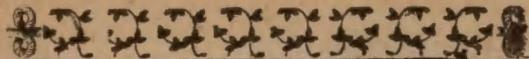
PUBLICADO POR

ANTONIO VANEGAS ARROYO.



MEXICO.

IMP. SEGUNDA GI DE DE SANTA TERESA NUM. 43
1912.



PROPIEDAD DEL EDITOR.

SOPA DE MACARRONES.

Cuando ya esté hirviendo el caldo se echan los macarrones espumándolos continuamente durante quince minutos, retirándolos después y dejándolos hervir a fuego lento hasta que estén bien cocidos: poco antes de servirse se les pone queso rayado de Flandes y mitad Gruyer, o si se quiere se sirve el queso rayado en un plato; lo cual es mejor. Debe quedar el caldo de la sopa, muy espeso.

SOPA DE FRIJOL.

Se parte pan francés frío en cuadritos pequeños y se fríe en mitad manteca y mitad aceite con cebolla, gitomate y ajo agregándole algunas especias. Cocidos los frijoles prietos se muelen a que quede un caldo no muy espeso y éste se vá echando a poquitos sobre el pan a fin de que se incorpore. Se añaden rebanadas de huevo duro y se pone entre dos fuegos a que quede completamente seca.

SOPA DE TORTILLA.

Se rebana la tortilla y se deja enfriar. Se pone bastante manteca, en la que se fríen unos dientes de ajo; se echa la tortilla a que se fría hasta que se dore y se saca, en seguida se frie gitomate y cebolla picada y cuando esté bien frío esto, se le echa el caldo suficiente y la sal necesaria; cuando suelte el hervor, se echa una ramita de hepazote y la tortilla dejándola que dé un hervor, y después se les pone por encima unos chiles pasillas, fritos enteros.

MIGAS SAN LUNERAS.

Se echan a remojar viotes fríos y cuando ya estén bien remojados, se pone en una cazuela bastante manteca donde se frien unos dientes de ajo machacados y se echan ahí los panes remojados agregándoles vena de chile, una rama de hepazote, un poco de agua y sal suficiente y se hacen hervir, meneándolos, a fin de que el pan se deshaga.

TINGA DE POLLOS A LA REGENTE.

Limpíados los pollos y divididos en raciones comunes se ponen a cocer; en seguida se pica bastante gitomate, ajo, ce-

bolla y perejil; bien frito todo esto en la manteca suficiente, se le echa un poco del caldo de los pollos y las raciones de éstos, la sal necesaria y se deja sazonar; cuando ya le falte poco se le agregan unos chiptoles en vinagre hechos rajadas y unas sardinas deshuesadas y sin pellejo. Antes de que se seque enteramente se aparta poniéndole por encima hojas de lechuga y aguacate rebanado.

MANCHA MANTELES.

Se frien en manteca ajos partidos y se muelen juntos con chiles anchos desvenados y remojados, gitomates asados y unos clavos, se frie todo en manteca con un poco de sal y bien fritos se echa el pollo y la carne de puerco cocida en raciones regulares, el caldo de la carne, manzana, platano largo, camote rebanado, y piña en raciones, un poco de vinagre y un trozo de azúcar, sazonándolo al gusto.

RAJAS POBLANAS.

En bastante manteca se pone a freír cebolla rebanada y longaniza en trozos pequeños. En seguida se echan rajadas de chiles poblanos que se han asado y despellejado,

se añaden papas cocidas y partidas en cuarterones y calabacitas chiquitas muy tiernas divididas en tiras delgadas, sazónandolo todo con la sal suficiente. Poco antes de apartarlas se les agregan rebanadas de buen queso fresco.

CLEMOLE TOLUQUEÑO.

Una gallina, un trozo de lomo de tocino, longaniza, chorizos y aves o morcilla. Se frien en manteca hasta que se dora catorce o diez y seis chiles pasillas desvenados; se tuesta un poco de ajonjolí, almendras con cáscara, pepitas de calabaza limpias y cacahuates; molido todo esto se frie en manteca y ya bien fritos se echa la gallina y demás carnes; caldo, sal y se deja sazonar.

MOLE JALISCIENSE.

Tostados, molidos y fritos en iguales partes los chiles ancho y pasilla, se tuestan las pepitas de los mismos y se muelen con cacahuates, clavo y canela; puesto esto a freír se deshace el chile, echándole agua caliente y la sal necesaria, se le agrega la carne y se deja hervir de manera que no quede agüado.

MOLE VERDE

Se pelan las pepitas de calabaza y se tuestan, moliéndose después juntamente con las cáscaras, se muelen despues tomates crudos, chiles verdes remojados y unos pocos de cominos, proporcionando los tantos para que pique bastante. Se frie todo en manteca y se echa el guajolote cocido, pudiéndose añadir gallina también cocida y papada de puerco.

REVOLTILLO

Se desvena una libra de los tres chiles surtidos y se frien en manteca cuartilla de almendras y un cuarterón de cuartillo de cacahuates enteros, en seguida se muele separado el ajonjolí, las almendras y los cacahuates, se echa esta pasta a freír y en seguida el chile hasta que esté bien frito poniéndole el agua y la sal suficiente. Se le agregan los romeritos, papas en cuarterones y nopalitos cocidos y tortas de ahuate o de camarón. Si es ahuate, se le echan unos camarones enteros sin cáscara y que se hayan remojada en agua caliente.

CRIADILLAS DE CARNERO.

Después de cocidas, se pasan por aceite o manteca, se revuelcan en pan y se frien sirviéndose con cualquiera salsa, o con sal y pimientas y rebanadas de limón.

SALCHICHAS LIGERAS.

Se pican tres lomos de puerco con su gordura, añadiéndose tres yemas y una clara de huevo y especias de todas, y con esta mezcla se rellenan las tripas. Estas no se pueden guardar y es necesario comerlas luego.

CHULETAS DE VACA.

Se ponen las costillas de vaca a marinarse durante una hora o dos en aceite con yerbas finas, sal, pimienta y el jugo de un limón o un chorrito de vinagre; al sacarlas se remojan bien en el caldillo y se espolvorean con miga de pan que se asentarán con la mano, para ponerlas en la parrilla a un fuego suave y servir las con una salsa conveniente.

TERNERA EN ADOBO SECO

Se hace de la misma suerte que el ya co-

nócido, con diferencia de que se deja al fuego hasta que se consuma el caldillo y quede consistente como masa, teniéndose cuidado de ponerle poca sal, no sea que consumido el caldillo quede el adobo salado. Se sirve también con chilitos, aceitunas y rebanadas de cebolla cruda.

SALCHICHÓN DEL MOMENTO.

Se pica la carne de puerco y se cuece; se vuelve a picar y se le echa clavo, canela, azafrán, cominos, vino, vinagre y manteca. Se pone a sazonar a la lumbre, y se envuelve en papeles enmantecados, y con una poca de manteca por fuera, se asana a dos fuegos.

Se cuecen lenguas, manitas de puerco, espaldillas y gallinas, luego que se hayan cocido bien, se enfrían para hacerlos pedacitos. En platos de ensalada se colocan y se les ponen por encima alcaparras, pimienta, perejil, tornachiles picados y aceite.

PIES DE TERNERA.

Bien deshuesados y cocidos, se guisan con tomate y chiles verdes, cocidos, molidos y fritos en manteca con sal y agua suficientes y un poquito de orégano por encima

CARNE DE BUEY EN ACEITE Y VINAGRE.

Se pone en el fondo de un platón sal pimienta, un poco de mostaza y se bate con una cucharada de vinagre; se añaden en seguida yerbas finas, ajos picados y pepillos, si los hay; hace la mezcla con dos o tres cucharadas de aceite y se echan allí rebanadas delgadas de pulpa cocida prevenida con anticipación.

ASADURA DE CARNERO EN VERDE.

Se pone a cocer ésta con los hígados en un poco de agua con manteca y sal. Se fríe una cebolla en rebanadas, cuidando que no se tueste y sacada de la manteca se echarán en ésta la asadura e hígados. Se añade bastante perejil molido unos dientes de ajo asados y también molidos, pimienta, clavo, canela y unos dos o tres chilchotes asados.

CHANFAINA DE MARIA MARCELA.

Bien cocida la asadura con los hígados de carnero, se pican éstos a golpe de machete y aquella se corta con un cuchillo en

pequeñas partes. Se pone a freír en manteca bastante cebolla, perejil, orégano, tomillo y dientes de ajo, todo picado. Se le echa el caldo en que se habrá cocido carne de puerco y se pone allí la asadura e hígados con la carne de puerco cocida, jamón, chorizo y alcaparras, espesándose el caldillo con una rebanada de pan fritodorado y molido con clavo, canela y pimienta. Se añade a la chanfaina un poco de azúcar y vinagre bueno, haciendo que el caldillo quede espeso.

CUAJAR DE BUEY

Después de haberle limpiado bien, se pone a cocer con cebollas, zanahorias, perejil, tomillo, laurel, clavo, sal y pimienta gorda y la suficiente cantidad de agua. Ya cocido se deja escurrir y se corta en pedazos de cuatro dedos de largo, se cubren en seguida con mantequilla amasaña con perejil, cebolla, un poco de ajo menudamente picado, sal y pimienta. Se sirve con una salsa picante.



BACALAO A LA VIZCAINA.

Se pone el pescado a sáncochar, y luego que ya esté cocido se divide en pequeñas partes y se deshuesa; luego se pone en la lumbre una cazuela con un poco de manteca y mucho aceite de comer.

Ya se tienen picados bastantes gitomates, harto ajo muy menudo, perejil y cebollas; se echa primero la cebolla en la manteca para que se fría y luego el resto del recaudo.

Luego que ya esté frito esto, se le añade el bacalao.

BAGRE EN GITOMATE.

Se lava el bagre en agua con ceniza res-
tregándolo con una escobeta hasta que se
ablanda, se enjuaga con agua limpia, se en-
juga y se rebana. Después de cocido se le
echa un poco de zumo de limón y sal y des-
pués: a qué tiempo se enjuga de nuevo.
Partido en pequeños trozos se van envol-
viendo éstos en harina y friendo a que
queden muy dorados dejándolos así para el
día siguiente. Se muelen gitomates crudos,
un poco de culantro, pimienta y clavo y
un chile poblano todo esto se muele y se
fríe echándole una poca de agua. Ya que
haya dado un hervor se echa el pescado a

que hierva. Al servirlo se adorna con pere-
jil, chilitos, aceitunas, cebollas y aceite de
comer.

BUÑUELOS ESTIRADOS.

Para una libra de harina, una de manteca
y media taza poblana de pulque. Se ama-
sa con palote hasta que críe correa y ya
de este punto se deja envuelta en una ser-
villeta húmeda para que repose cuatro ho-
ras por lo menos y esponje bien. Reposada
ya, se hacen los buñuelos estirándolos so-
bre la rodilla en una servilleta también un
poco húmeda y se van friendo según el uso
común.

HUEVOS ESPIRITUALES.

En una taza se baten dos yemas de hue-
vos mezclándose poco a poco aguardien-
te o vino caliente; añádase azúcar blanca
en polvo, batiéndolos muy bien y agregán-
doles un polvo de canela y al llenarse la ta-
za se pueden tomar.

PULQUES

PULQUE COLORADO.

Peladas las tunas se ponen a cocer con
unas pocas de pimientas gordas, clavo, ca-
nela y un pedazo de piloncillo.

Luego que han herbido bastante, se cuecen y se echan en el pulque. Se le añaden pasas, almendras, granaditas cordolinas, uvas, plátano guineo rebanado y piña picada. Si es para familia se le echa un poco de vino tinto.

PULQUE DE FRESA.

Para un barril de pulque, se toman dos piñas grandes y se muelen, media libra de tamarindos hervidos y molidos también, dos limones raspada la cáscara en el azúcar, luego se toma lo que pueda contener una peseta de polvos de lirio, que se compran en la botica, se endulza al gusto y se le dá color con panecillo.

PULQUE DE ZARZAMORA,

Este pulque necesita más requisitos, pues se pone el almíbar a la lumbre hasta que tome punto alto. Ya que está así, se aparta y luego que se enfría, se une con el pulque.

PULQUE DE PIÑA Y REQUESÓN

Se lava perfectamente el requesón hasta que no le queda grasa y se une a la piña molida. Se echa en el pulque, y para servirlo se le echa polvo de canela.

PULQUE DE MEMBRILLO.

Después de cocido el membrillo, se muele y se cuece, y si se quiere que tome más gusto, se le añade una poca de piña molida. Después se endulza al gusto.

DE ALMENDRA:

Se muelen dos o tres libras de almendra «esperanza» que esté muy echa masa, se pasa con mucho cuidado por dos ayates dobles, seis libras de azúcar, una poca de agua de azahar y cuando ya esté pasado se le echa una poca de canela molida, se reposa y se sirve.

PULQUE DE CAFÉ CON LECHE.

Se hierve el café muy fuerte, o mejor con extracto y molida una cantidad regular de pepita de melón se une al pulque, y se deja reposar por dos horas.



INDICE.

Pág.

Asadura de carnero en verde.....	10
Bacalao a la vizcaina.....	12
Bagre en gitomate.....	12
Buñuelos estirados.....	13
Carne de buey en aceite y vinagre	10
Chanfaina de María Marcela.....	10
Chuletas de vaca.....	8
Criadillas de carnero.....	8
Cuajar de buey.....	11
Huevos espirituales.....	13
Mancha manteles.....	5
Migas san luneras.....	4
Mole Jalisciense.....	6
Mole verde.....	7
Piés de ternera.....	9
Rajas poblanas.....	5
Revoltillo.....	7
Salchichas ligeras.....	8
Salchichón del momento.....	9
Sopa de frijol.....	3
Sopa de tortilla.....	4
Sopa de macarrones.....	3
Ternera en adobo seco.....	8
Clemole toluqueño.....	6
Tinga de pollos a la regente.....	4

PULQUES.

De almendra.....	15	De membrillo.....	15
De café con leche	15	De piffa y reque-	
Colorado.....	13	són.....	14
De fresa.....	14	De zarzamora....	14

JALETINA.

Después de bien limpia una pata de res, se cuece por espacio de un día y una noche y luego que se deshaga se cuele.

Lo grasoso puede lavarse con agua caliente y ya lavada se revuelve la pata con medio kilogramo de azúcar, un poco de limón y se cuece nuevamente hasta que tome punto y agréguese un vaso de Jeréz antes de sacarlo de la lumbre.

PONCHE CALIENTE.

Pónzase a cocer una buena cantidad de té, con rebanaditas de limón sin pelar, por unos cinco o seis minutos, y en seguida se cuele y se le agrega aguardiente y azúcar suficientes, poniéndolo unos momentos en la lumbre nuevamente.



N.º 3. COCINA EN EL
BOLSILLO.



EDITOR

A VANEGAS ARROYO

MEXICO

Tercer Cuaderno

—DE LA—

COCINA EN EL BOLSILLO

COLECCION

DE RECETAS

ÚTILES

PARA LA ECONOMIA DOMÉSTICA



PUBLICADAS POR

ANTONIO VANEGAS ARROYO.

MEXICO, 1913.

INDICE

	Pags.
Alcachofas.....	5
Arroz con pollos.....	3
Arverjonos en blanco.....	9
Asado de pollos en aceitunas	6
Asado de ternera.	6
Caldo de habas.	3
Campechana.....	14
Chicha.....	14
Chipotles en vinagre.	12
Hongos.....	9
Lengua de ternera empapelada.	4
Mole de chipotle.....	7
Mole verde de gallina.....	11
Nopalitos navegantes.	11
Puré de papas.	4
Robalo en vino	7
Salsa borracha.	10
Salsa de naranja.....	10
Salsa para pescado.....	11
Tamales	13
Tepache.	14
Tinga de chipotles.....	15
Tlatahoyos rellenos.....	8

POSTRES

Embarradillas de coco.....	16
Manzanas mechadas.....	16
Pasta de camote y piña. ...	15



CALDO DE HABAS.

Feladas en crudo y lavadas se echan las habas en agua suficiente a que no sea necesario echarle más después, porque esto las descomponen; añadiéndoles unos pocos de garbanzos, manteca y sal, dejándolas hervir hasta que estén a medio cocer, que se les pondrá un poco de ajo, cebolla picada y una ramita de yerba buena, dejándolas hervir hasta que se desbaraten. Al servir las se les pone un poco de aceite de comer y unos pedazos de chile pasilla frito en manteca.

ARROZ CON POLLO.

Partidos los pollos en raciones, se fríen en crudo; cuando lo estén; se les agrega ajo, gitomate, perejil y chícharos, se rehoga todo bien y se echa pimienta, clavo y azafrán, se echa el arroz y después de dos vueltas se le añade caldo, haciéndolo cocer a gran fuego.

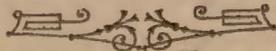
LÉNGUA DE TERNERA EMPAPELADA

Cocida la lengua, se corta en rebanadas no muy delgadas cubriéndolas con manteca, laurel, tomillo, miga de pan y sal, se embuelven en papel untado de manteca y se tuestan en la parrilla a fuego lento.



PURÉ DE PAPAS.

Mondadas las papas y partidas en cuarterones se ponen a cocer en una olla con poca agua y sal bastante, tapando la olla con una servilleta húmeda meneándolas con frecuencia para que no se peguen y queden harinosas. Cocidas ya y frías, se desbaratan con un molinillo, mezclándoles mantequilla, y leche a que quede pastosa. La leche y la mantequilla se van echando poco a poco, batiéndolo mucho para que se incorpore bien.



ALCACHOFAS.

Se les cortan las puntas de las hojas, los tallos y se les quitan las hojas gruesas de encima y se echan en el agua hirviendo de manera que no las cubra totalmente, sino dos terceras partes, poniéndoles sal suficiente, unas pimientas finas, unas hojas de laurel y un trocito de manteca. Cuando ya se les desprenden las hojas fácilmente, es porque están cocidas, y entonces se sacan, se limpian y se ponen a escurrir cabeza abajo sirviéndolas con una salsa de gitomate bien refrita y un poco de aceite de comer, o bien como ensalada con aceite y vinagre, cebolla cruda rebanada y queso añejo. Para rellenarlas se les quita el corazón y en el hueco se ponen huevos revueltos o una mezcla de pan rayado y queso molido.



TINGA DE CHIPOTLES

En poca agua se ponen a cocer los chipotles, después se lavan, se pican y se muelen. Se fríe carne de puerco y chori-

zón, en la misma manteca se frié ajo, cebolla y gitomate todo picado; bien refrito esto, se echa el chipotle; dándole una pasada en la manteca, después se le agrega una poca de agüa y la sal suficiente, dejándolo que se sazone. Para servirla se le pone aceite de comer y queso añejo.

ASADO DE TERNERA

Durante una hora se pone la carne en vinagre bueno, se saca de allí y se frié en crudo. Cuando esté dorada se le echa el agüa necesaria y la sal correspondiente, unos dientitos de ajo; pimientas finas, una ramita de tomillo, otra de mejorana, unas hojas de laurel y unas zanaorias limpias y enteras. Según el gusto se deja secar completamente o se deja una salsa espesa del mismo asado.

ASADO DE POLLOS CON ACEITUNAS

Partidos los pollos en raciones, se frien en manteca con chorizos y rebanadas de jamón, cuando esté bien refrito se le echa una poca de agüa y sal suficiente.

En seguida se le agrega ajo y cebolla picados y fritos aparte y aceitunas, perejil fresco, clavo canela pimienta y unas rebanadas de pan frito, todo esto bien molido se le añade un poco de oregano y tomillo dejándole un caldillo espeso. Se adorna con chilitos en vinagre, aceitunas y alcaparras.

—=)O(=—

ROBALO EN VINO.

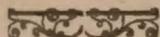
Bien lavado el pescado y partido en trozos regulares se deja escurrir, se frien unos dientes de ajo rebanados y cuando estén bien fritos se sacan, echando en la manteca dos tantos de vinagre y uno de vino, clavo de especie, pimienta, laurel, orégano y cominos, todo molido se echa en el pescado para que se cueza, adornándolo con chilitos y aceitunas.

—=x=—

MOLE DE CHIPOTLE.

Se tuestan los chipotles, echándolos a remojar en agüa tibia con una poca de ceniza si se quiere quitar lo picante: después de remojados, se limpian y se

muelen con unos dientes de ajo y sal. En una cazuela se fríe carne de puereco, y en la misma manteca se hecha el chipotle, y cuando esté refrito se le agrega el agua respectiva y sal añadiéndole papas cocidas partidas en cuarterones.



TLATLAHOYOS RELLENOS

Se compran los tlatlahoyos propios para este objeto, rellenándolos de una de éstas maneras:

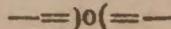
Se pican muy menudo un trozo de chicharrón esponjado, se le mezcla queso añejo molido, moronga frita y unas hojas de epazote.

OTRA.—Se hace un picadillo fino de carne de puereco picada y bien frita, pasas deshuezadas, almendras limpias picadas, piñones limpios, acitrón en pedacitos y huevo cocido también en pedazos.

Una vez rellenos los tlatlahoyos, se rebuelcan en harina y cubriéndolos con huevo batido, se fríen echándoles en seguida en el caldillo que se desee, ya sea mole, chile verde picado o especie de gitomate. También se rellenan nada mas con queso fresco y granos de elote tierno.

HONGOS.

Para tener la seguridad de que no son dañosos se escogerán de los mas pequeños de forma redonda y muy blancos. Se les dá un pequeño hervor, y escurridos perfectamente, se fríen en bastante manteca unos dientes de ajo en rebanadas, chiles verdes picados, todo en bastante cantidad, echando luego a freír los hongos con la sal respectiva. El objeto de ponérselos bastante ajo y chile verde es quitar al hongo lo muy frío que es. También se hacen en mole común de ternera, echándoles éste despues del hervor que se ha dicho.



ARVEJONES EN BLANCO.

Se ponen a cocer los arvejones con un pedacito de tequesquite para que se ablanden. En seguida se pone a la lumbre una olla o cazuela con suficiente manteca, en la que se fríe ajo, gitomate y cebolla, todo picado; frito el recaudo, se echan los arvejones, la sal necesaria agua caliente y unas ramitas de culan-

tro verde. según el gusto se le agrega el chicharrón de carne, carne de puerco frita, longaniza o chorizón igualmente fritos y chiles verdes y cocidos.

—=)O(=—

SALSA BORRACHA.

Se desvenan chiles anchos y pasillas, más de los segundos que de los primeros. Se tuestan y se desbaratan con los dedos, echándoles pulque, estándolo bien martajados se les agrega un poco de sumo de naranja agria o dulce si no hay de la primera, un poco de aceite de comer y la sal necesaria. Se adorna con las pepitas de los chiles, chilitos en vinagre, aceitunas y queso añejo.

—=0=0=—

SALSA DE NARANJA.

Se monda una naranja y se machaca con los dedos, quitándole las pepitas se le echa polvo de chilitipiquín tostado, sal y pulque bastante para que quede un poco suelta.

SALSA PARA PESCADO.

Asados los gitomates se desollejan y lavan desbaratándolos un un plato, poniéndoles cebollas cocidas partidas en cuarterones, chícharos cocidos, alcacharras, aceitunas sevillanas, chiles curados picados, lo mismo que las aceitunas, orégano, tomillo, pimienta en polvo, vinagre y aceite. En esta salsa se revuelve el pescado frito.

—=0=—

MOLE VERDE DE GALLINA.

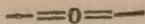
Para dos gallinas se compra un almud (cuatro cuartillos) de pepita de calabaza; se pelan y se fríen a que se doren y se muelen; se muelen aparte una lechuga y algunos chilchotes, se pone esto a freír; con la pepita se sazona y cuando esté se le echan las gallinas.

—=0=—

NOPALITOS NAVEGANTES.

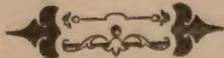
Bien cocidos los nopales, se frí manteca ajo, cebolla y gitomate; todo picado; se le echa agua bastante y sal y

se agregan los nopales en pedazos pequeños, despues de un hervor se añade un poco de aceite de comer y un huevo a que se desbarate y queso añejo. Al quitarlos de la lumbre se les ponen unos chiles pasillas enteros, fríos en manteca.



CHIPOTLES EN VINAGRE.

Escogidos los chipotles de los mas grandes, se echan a remojar en agua hirviendo. Al siguiente día se echan en una olla dos o tres cabezas de ajo machacadas y otras varias enteras, sal, tomillo, laurel y orégano, y cuando estén medio cocidos los ajos se agregan los chipotles y estando ya cocidos se sacan estos y los ajos poniéndolos en un bote con aceite y vinagre hasta que queden bien cubiertos, orégano, tomillo y laurel unas pimientas enteras y una raja de canela, tapándolos muy bien y haciendo uso de ellos hasta los ocho días. El agua en que se cocieron los chiles y los ajos se tira.



—TAMALES.—



Se pone el nixtamal con siete partes de maíz; al otro día se lava, poniéndolo a secar al sol y ya bien seco se muele y se cierne en un ayate. En una cazuela se pone libra y cuatro onzas de manteca y seis llemas de huevo, mezclando esto y cuando esté, se agrega el maíz echándole una taza de caldo de la carne de puerco, batiendo mucho la masa, y si quedare dura se le pone mas del caldo y la sal al gusto, dejándolo reposar dos horas o más

Para el relleno se hace mole espeso de carne de puerco, echándolo a los tamales al tiempo de irlos haciendo,

En una olla se hace un tepextle con palos y hojas y poca agua que no sobresalga de los palos, y colocados los tamales se pone hojas encima tapando la olla muy bien con un lienzo, poniéndola a hervir a un fuego regular.

La misma masa puede servir para hacerlos de dulce, rellenándolos de la pasta que se quiera.



CAMPECHANA

—

A doce cuartillos de pulque se mezclan seis de agua, media mancuerna de panela blanca, media piña, unos clavos, pimienta y canela, todo esto molido. Se deja fermentar y se cuele.

—(o)—

TEPACHE.

—

Se pone a hervir una mancuerna de panela con un poco de anís y unos clavos en suficiente cantidad de agua y todo se mezcla en veinte cuartillos de pulque.

—(o)—

CHICHA.

—

Se muele una piña y se pone en una olla con seis cuartillos de agua, unos tamarindos, dos clavos, una raja gorda de canela doce pimientas y las cáscaras de una piña machucadas. Se tapa bien la olla y se pone al Sol y al sereno tres días, Se cuele y se endulza al gusto el día que se ha de tomar, y se deja al fresco.

POSTRES.

—(o)—

PASTA DE CAMOTE Y PIÑA.

Se quita la cáscara a los camotes y se desbaratan, haciéndolos una masa que se pasará por un ayate delgado a fin de que se quede sin hebras, se muele una cantidad de piña según sea la del camote y se mezcla con éstos: se hace el almíbar con azúcar blanca, clarificándola con una clara de huevo, y cuando esté de punto se echa el camote, meneando la pasta con frecuencia a fin de que no se pegue, cuidando de que no se pase de punto, quedando demaciado dura, pues al punto que debe quedar es el de cajeta. Para el ante se le agrega a la pasta, al echarla el almíbar la cantidad proporcionada de mamón duro molido. Se adorna el platón con piñones limpios, almendras y pasas.



MANZANAS MECHADAS.

Se escogen las manzanas que tengan algún ácido, se mondan, se decorazonan echándolas en agua fría: se hace almíbar fino bien clarificado y en hervor violento se echan las manzanas y cuando vayan estando bien caladas de almíbar se van sacando y poniendo en un platón; se deja hervir fuerte el almíbar hasta que tome punto de jalea, agregándole unos corazones de membrillo en agua hirviendo y ya de punto se cubren con ella las manzanas.

—)a(—

EMBARRADILLAS DE COCO.

Se rayan varios cocos con rayador menudo; según la cantidad de coco se pone a hervir leche endulzada y cuando haya tomado cuerpo se mezcla el coco, batiéndola con una cuchara para que empaste bien, y estando ya de punto alto se le echa agua de azar, batiéndola de nuevo hasta que esté muy blanca; se extiende la pasta en una tabla sobre obleas y se hacen las embañadillas.





Guisado de pollo.



Después de bien limpios los pollos, se parten raciones de regular tamaño, se frien en manteca con pedacitos de jamón y chorizo en seguida se apartan del fuego se pica bastante gitomate, cebolla, ajo y perejil. Todo este recaudo picado se fríe en manteca en una cazuela grande, agregándole unos 50 gramos de almendra frita y molida con clavo y canela.

Todo esto frito como ya se dijo, se le agrega su respectiva agua y las raciones del pollo para que se sazone y ya después de cocida la carne se le agrega un vaso de vino blanco. Para servirse a la mesa se pone en un platón adornándose con alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre.



N.º 4. LA COSINA

EN EL
BOLSILLO



EDITOR
VANEGAS
ARROYO.

MEXICO

DOSADA P.

GOBIERNO CUARTO

—DE LA—

COCINA EN EL BOLSIELO

Colección completa y variada

de recetas para guisos, postres, frutas de
horno, dulces y otras golosinas
escogidas para todos los
gustos

PUBLICADO POR

ANTONIO VANEGAS ARROYO.



MEXICO.

**IMP. SEGUNDA CALLE DE SANTA TERESA NUM. 43.
1913.**



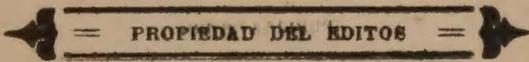
SOPA DE PAN PARA ENFERMO.

Se rebana el pan frío de virote lo más delgado posible y se tuesta en una parrilla, de modo que no quede ni muy blanco, ni muy quemado, sino dorado. En una cazuela se pone poca manteca y cuando esté bien caliente se echan a freír unas rebanadas delgadas de ajo, y ya bien frito éste, se agrega el agua que se juzgue necesaria para que no quede muy espesa la sopa, sal suficiente, y cuando suelte el hervor se echa el pan, dejándolo que hierva un poco antes que se deshaga.

—(o)—

ARROZ MONJERO.

En una cazuela se pone bastante manteca y bien caliente, se echan a freír unas rebanadas de ajo hasta que se doren, se agrega el arroz, y antes que éste se dore se le echa de una vez el agua que se calcule suficiente, para no tener que estarle echando poco a poco, porque se descompondría, se le pone la sal necesaria, se tapa con una cazuela y se deja hervir sin menearlo para que no se desbarate. Debe quedar enteramente blanco y entero, adornándolo con perejil y huevos fritos,



PROPIEDAD DEL EDITOR

El arroz debe lavarse muy bien y ya limpio se deja remojando siquiera una hora, en seguida se le quita el agua y se pone a secar. Para freírlo debe estar perfectamente seco.

—(o)—

TORTA DE CARNE,

Se pone a cocer pulpa de ternera y lomo de puerco, sazónándolo con la sal suficiente. Ya bien cocida se deshebra y revuelve con chicharos cocidos. Se bate huevo para fritura, se le mezcla la carne con los chicharos y se van formando pequeñas tortas que se frien en manteca. Estas tortas se sirven en el caldillo común de especie de gitomate, en el mole común o bien secas con una ensalada.

—)o(—

FRITURAS DE SESOS DE CARNERO.

Limpias las sesadas, se ponen a cocer con la sal suficiente, se les quita el pellejo, y se exprimen bien con un lienzo; se les mezcla un poco de pan o bizcocho duro rayado y otro poco de queso molido; se bate huevo y se mezcla con los sesos, formando tortillas que se frien en manteca. Se sirven con ensalada o solas, adornándolas con cebolla rebanada, perejil picado y unas ruedas de limón.

HUEVOS EN CHILE.

Se desvenan y tuestan chiles, mulato y pasilla, se muelen con un diente de ajo y ésta pasta se echa a freír en manteca, y ya bien refrita se le agrega el agua necesaria y la sal correspondiente, dejándolo hervir muy poco; entonces se le echan los huevos como en el rabo de meztiza y unos trozos de queso añejo bueno y unas rebanadas de fresco.

—)o(—

HABAS VERDES.

Se escojen las habas que estén un poco tiernas, se descabezan y se ponen a cocer con una poca de manteca y sal suficiente. Se disponen de varios modos, a saber: en caldillo de gitomate con carne de puerco, en tomate con chicharrón y carne de puerco, en los mismos caldillos con carne de ternera, en mole de ternera con chicharos y ejotes o bien como ensalada, con cebollas cocidas, aceite, vinagre, aceitunas, chilitos curados, queso rayado y un poco de orégano despolvoreado.

—)o(—

TORTA DE PESCADITOS PARA VIJILIA.

Se descabezan los pescaditos, ya sean blancos o amarillos, y se echan a remojar

en agua hirviendo, y cuando se hallan suavizado un poco, se bate huevo, se espolvorean los pescaditos con un poco de harina y se mezclán en el huevo, haciendo tortas que se frien en manteca. Estas tortas se frien en mole con nopalitos y papas,

—(o)—

CALABACITAS EN PESADUMBRE.

Se escogen las calabacitas tiernas que no pasen del tamaño de un durazno pequeño, se ponen a cocer en poca agua con sal, tomillo, mejorana, laurel y unas pimientas finas machacadas. Se desvenan chiles anchos y se echan a remojar. Se muelen unos dientes de ajo, cominos y sal y luego los chiles, agitando esta masa con puro vinagre bueno, echando las calabacitas con la poca agua que les ha quedado, tirando las yerbas cocidas y poniéndole nuevas. Se adornan con chilitos curados.

—=0=—

TASAJO APORREADO.

Se desfilema la cecina y en seguida se pone a cocer en poca agua con yerbas finas de olor, dejando que se consuma toda el agua, se deshebra quitándole los nervios o pellejos que pueda tener. Se pica ajo; cebolla, tomate y gitomate; se fríe el recaudo como es costumbre, es decir, echando

primero la cebolla y el ajo, y en seguida el tomate y el gitomate; y ya bien refrito, se echa la cecina deshebrada hasta que se refrie perfectamente, sazónándolo con la sal necesaria. Se puede imitar, y queda igualmente bueno, con carne cocida si no hay cecina. Se le ponen chilitos curados.

—(o)—

HUEVOS FRITOS.

En una cazuela se echa manteca y cuando esté ya bien caliente, se rompen los huevos por la mitad y uno, por uno, se van echando en la manteca, cuidando que no se reviente la yema ni se peguen uno con otro; se les pone sal molida y se bañan con la manteca para que se cuezan por encima. Se sirven con gitomate, con chile Colorado o bien con el arroz.

—=0=0=—

CHAYOTES EN PIPIÁN.

Es preferible comprar los chayotes crudos para cocerlos en la casa, escogiéndolos que estén tiernos y poniéndolos a cocer con un poco de tequezquite. Se limpian de la cáscara y se parten en trocitos pequeños, los cuales se echan en el pipián, cuya receta se verá en uno de los anteriores cuadernos de esta colección.

CHILAQUILES.

Para que salgan buenos deben emplearse las tortillas frías, pues calientes del comal se deshacen al hervir formando una masa desagradable a la vista y al paladar. Se parten las tortillas en pedazos, ni muy grandes ni muy pequeños, se fríen en bastante manteca hasta que se doren y luego se sacan. Si van a ser en tomate, se asan éstos, pues así tienen mejor gusto que cocidos; se muelen con ajo y chiles verdes al gusto y se echan a freír. Cuando esté bien refrito el tomate, se le agrega el agua necesaria y la sal suficiente, dejándolo hervir un rato muy corto, en seguida se echan ahí los pedazos de tortilla fritos y se dejan sazonar; al quitarlos de la lumbre se les ponen trozos de carne de puerco frita, longaniza, frita también, cebolla picada, y queso añejo. Si son en gitomate, se procede del mismo modo que con los tomates y si son de chile colorado, se emplean el mulato y el pasilla, desvenados, tostados, molidos y fritos como queda dicho,

—(O)—

HONGOS EN MOLE.

Se escogen que sean buenos, se lavan en agua limpia y se ponen a que den un ligero hervor en poca agua con sal y unos dientes de ajo; se escurren y se les dá una

pasada en manteca en que se fríen antes unos dientes de ajo; que se sacarán antes de echar a freír los hongos. Se hace el mole de chile pasilla y mulato y cuando ya esté sazonado se agregan los hongos.

—(O)—

PATOS EN SALSA PRIETA.

Se despluman muy bien los patos sin dejarles ni un cañón, se abren y destripan, lavándolos perfectamente con agua limpia. Se les quitan las patas y la cabeza y se ponen a cocer en una olla, cuando estén, se les quita el agua en que se cocieron y se les vuelve a lavar en agua caliente limpia. Se dividen en raciones y se ponen de nuevo en una olla con poca agua, sal suficiente, unas hojas de laurel, tomillo y unas pimentas chicas, machacadas, y se dejan hervir siquiera media hora para que tomen el sabor de las yerbas y se les incurta la sal. En una cazuela con manteca se fríe una cantidad regular de harina y cuando ésta esté dorada, se hechan alcaparras molidas y gitomate lo mismo, se sazona de sal y ya refrito, se le agrega el agua suficiente y al soltar el hervor se hecha el pato y se deja sazonar. Se sirven con chilitos en vinagre, alcaparras y rebanadas de pan frito.

VERDOLAGAS EN CHIPOTLE.

Se limpian las verdolagas a que no tengan raíces ni tallas y se ponen a cocer con una poca de manteca y sal, se remojan y muelen unos chipotles después de desvenados y unos dientes de ajo, se pone a freír carne de puerco y después de sacarla, en la misma manteca se fríe el chipotle, se esprimen las verdolagas y se pican con un cuchillo y se echan en el chipotle a que se frían, se les pone muy poca agua, la sal suficiente y la carne frita,

—=)O(==

ASADURA CON CHÍCHAROS.

Se lavan las asaduras y partidas en trozos pequeños se ponen a freír en crudo en bastante manteca, en la que antes se habrán frito unos dientes de ajo y cebolla picada. En seguida se echan chícharos cocidos aparte, a que se frían con la asadura; cuando todo esté bien frito, se echa gitomate molido, se sazona de sal y se le agrega agua suficiente de modo que no quede espeso cuando esté cocida la asadura.

—=0=0=—

PANCITA DE TERNERA CON GARBANZOS.

Se lava la pancita con agua caliente, tantas veces cuantas sea necesario para que

quede perfectamente limpia. Se parte y se pone a cocer. Cuando esté ya cocido se aparta y en una cazuela con manteca en la que se habrá frito ajo y cebolla picados, se le dá una pasada a la pancita echando en seguida coles cocidas y picadas y garbanzos cocidos sin hollejo. Se echa después a que se fría, gitomate molido y arrojándole el agua necesaria, se sazona de sal, se deja hervir lo suficiente y se sirve.

FRUJLES PRIETOS SENCILLOS.

Se lavan los frijoles y se ponen a cocer; cuando ya estén se les escurre el caldillo y se tira; en una olla se echa suficiente manteca y cuando esté bien quemada se echa a freír bastante cebolla hasta que se dore, entonces se vacían los frijoles, agregándoles el agua necesaria y la sal suficiente. Si se quiere se les echan unos trozos de chicharrón o calabacitas chiquitas cocidas aparte.

—0—

FRUJLES AYOCOTES GUIRADOS.

Después de limpios y lavados los ayocotes, se ponen a cocer con muy poco tequezquite; ya cocidos se les quita esa agua y se lavan, adaritando unos pocos para cocerlos; los restantes se echan en una olla en la que se habrá puesto bastante mante-

ca, se les echa el agua necesaria, sal, uas ojitas de laurel y tomillo y se dejan sazónar, los que se apartaron se muelen y en una cazuela con bastante manteca se echa a freír cebolla, se añaden los frijoles molidos y cuando están bien fritos se añaden los de la olla, dejándolos freír otro poco echándoles un polvito de clavo y canela en muy corta cantidad; si les faltare caldillo se les echa una poca de aüga caliente, mezclándoles unos trozos de carne de puerco frita y se dejan hervir a que se sazonen. Cuando se aparten de la lumbre se les pone por encima pedazos de longaniza, chorizón y chorizos, frito todo, y al servirlos se adornan con hojas tiernas de lechuga, queso rayado, chipotles o chiles en vinagre y cebolla rebanada.

—=0=—

ENSALADA DE BETABEL.

Se mondan los betabeles y se ponen a cocer con una puntita de dulce. Ya cocidos se rebanan delgado y se ponen en un platón echándoles aceite, vinagre, sal, pimienta y un poco de orégano.

—=0=—

ENSALADA DE COLIFLOR.

Se lava bien la coliflor y se le quitan los troncos recios, dejándo solo los cogollos que estén tiernos; se pone a cocer en poca

agüa y la sal correspondiente, cuando esté cocida se le escurre el agua y se exprime con un lienzo. En una cazuela se pone manteca y se echan a freír unos dientes de ajo, en seguida se le dá una pasada en esta manteca a la coliflor, sin dejar que se dore. Se escurre para que no le quede mucha grasa, se pone en un platón echándole vinagre, aceite, sal, cebolla rebanada, queso rayado, orégano, chilitos en vinagre y aceitunas.

—=0=—

ENSALADA DE CEBOLLAS.

Se descabezan y se les corta el rabo dejándo únicamente la parte blanca, se les hace una incisión en cruz sin separarlas en cuarteranes, se echan a desflamar un rato en agua fría, y después se ponen a cocer con una poca de sal. Se ponen a escurrir y se colocan en un platón, echándoles vinagre, aceite, queso rayado, aceitunas, chilitos en vinagre, la sal necesaria y agüacate rebanado.

BIGOTITOS DE ARROZ DE LECHE.

Se hace el arroz de leche de la manera acostumbrada, cuidando únicamente de que quede mucho mas espeso que para el uso común, perfumado con canela o con vainilla. Se muele bizcocho duro y estándolo completamente frío el arroz, si es posible

hacerlo desde la víspera será mejor, se bate huevo para fritura y se van haciendo con el arroz unos rodillitos que se revuelcan bien en el bizcocho y envueltos en huevo se frien en manteca, espolvoreándoles un poco de azúcar.

—=0=—

BIZCOCHITOS MONJEROS.

Se bate libra y media de harina con diez onzas de manteca y seis llemas de huevo. Cuando está de medio punto se le mezclan seis onzas de azúcar en polvo fino, un pocillo de vino jerez, un poco de clavo y canela en polvo y se bate de nuevo hasta que críe correa, se dejará reposar en rato, se se extiende y se cortan los bizcochitos de la forma que se desea, se meten al horno y al sacarlos se espolvorean con azúcar y canela en polvo muy fino.

—=0=—

BOLLOS CHOCOLATEROS.

Para tres libras de harina se le mezclan cuatro onzas de azúcar, se amasa bien y extendiéndola con palote se cortan las figuras que se quieren y se meten al horno, sirviéndolos con el chocolate.

—=)0(=—

TORRENTAS FINAS.

Se escogen tres o cuatro papas grandes harinosas y se ponen a cocer en muy poca

agua, bien tapadas para que esponjen, se muelen agregándoles un pocillo o pocillo y medio de leche buena, bien hervida a la que se le habrán echado unas hojitas de laurel, unas cascarritas de limón, un poquito de anís canela o vainilla en muy corta cantidad, únicamente para perfumarla, y un trocito de azúcar, se bate bien agregándole tres huevos; se echa bastante manteca en un sartén y allí se van echando cucharaditas y ya bien fritas se sacan espolvoreándolas con azúcar y canela. En seguida se echan al almibar preparado y se sirven.

—=(0)—

ATOLE DE LECHE.

Se hace de dos maneras a saber:

Se compra el atole blanco común, se pone a hervir la leche endulzada al gusto, y si se quiere perfumar se le ponen unas hojas de naranjo frescas o una rajita de canela, se hierve el atole y conforme vaya espesando se le mezcla la leche dejándolo tan espeso como se desea.

Es mejor, aunque más costoso, este segundo método: se hace en la casa la harina del maíz y se vá colando con leche en vez de agua, endulzándola y perfumándola al gusto. Se sirve generalmente con tamalitos finos.

INDICE

SFC
R/W
TX
FAC
JMM
V353
C111
S/W

	Pags.
Arroz monjero.....	3
Asadura con chícharos.....	10
Atole de leche.....	15
Bigotitos de arroz.....	13
Biscochitos monjeros.....	14
Bollos chocolateros.....	14
Calabacitas en pesadumbre...	6
Chayotes en pipián.....	7
Chilaquiles.....	8
Ensalada de betábel.....	12
Ensalada de cebollas.....	13
Ensalada de coliflor.....	12
Frijoles ayocotes.....	11
Frijoles prietos.....	11
Fritura de sesos.....	4
Habas verdes.....	5
Hongos en mole.....	8
Huevos en chile.....	5
Huevos fritos.....	7
Pancita de carnero.....	10
Patos en salsa prieta.....	9
Sopa de pan para enfermo...	3
Tasajo aporreado.....	6
Torta de carne.....	4
Tortas de pescaditos.....	5
Torrejitas finas.....	14
Verdolagas en chipotle.....	10

Aleachofas Empanisadsa.

—=)o(=—

Se despuntan las aleachofas; se ponen a cocer con su sal y yerbas de olor, como tomillo, mejorana y laurel y un poco de vinagre. Después de bien cocidas se ponen a escurrir.

Se frié bastante pan en manteca, mezclándole queso añejo y pimienta gorda y con esto se rellenan las aleachofas bien abiertas. Por último; se les pone un poco de aceite de comer.

—)o(—

OTRAS EN GITOMATE.

Se preparan lo mismo que las empanizadas. se pica bastante gitomate, cebolla y ajo; se frié todo esto con aceite de comer. se echan las aleachofas en esta salsa y luego se ponen en un platón y se adornan con lechuga y rabanitos.

