Libro de Cocina dedicado á la Sra.

Doña Concepcion Landa

de Yeaza.

Folúa.

Año de 1861.

Chichaannes.

A dos tasas de leche una de
zasada y sin aspreta
sin batir, todo se in
una cacuela y con
batiendo hasta
de mig efer; a
manica
cian y
Jueso
ta

Chichaanances.

A dos tazas de leche una de harina
zasada y sin apretar, cuatro huevos
sin batir, todo se incorpora en
una cazuela y con la mano se está
batiendo hasta q. no le quede nada
de migajas; se unta un zarten con
manteca y se echa esta campaña
cian y se pone al rescoldo con
fuego no mas p.ª q. cuaje; así q. es-
ta cocido se cortan en cuadros y a
estos se les hacen otros chiquitos
redondos como un dedo de asiento.
Se pone manteca á calentar q. sea
bastante y con violencia se están
tañando p.ª q. se esponjen los cua-
ditos. Se echan despues en miel
caliente, no p.ª q. llleva, sino q. la
mosa solo p.ª encima, espesa y con
sus adornos.

1ª Rabiolas.

Para la mosa

A una libra de harina, una cla-
ra y dos yemas de huevos, 4. onzas
de mantequilla, tantita agua de
tequesquite, la sal necesaria, me-
dia cucharada de zumo de na-
ranja agria, un pagnito de anis
bien molido; todo esto se revuelve
en una cazuela y ya q. esta bien

incorporado se polvorea la masa y se amasa con las manos y no á golpes. Se deja reposar un rato, se coge en pedazos y se estiende con el palote y luego con la mano hasta q. quede de un grueso regular y se corta en cuadritos ó tiras con cornetilla, y ya rellenos, se untan con huevo batido, clara y yema, p.a que los pegando á fin de q.e no se salga el relleno.

Se hace éste.

Con tres de gordo de jamón, tres de almendras, tres de regresan, tres de queso anejo, se cuecen unas espinacas y una lechuga y se muelen, como ya lo estará lo limas.

Se hecha en una cazuela un poco de mantequilla y en ella se hecha todo á freir hasta q.e esté de punto de picadillo, y con este ya frio, se rellenan los nabiolos el dia antes de cocerse, y se ponen en una tabla ó mesa embarrada de harina p.a q.e no se peguen, al otro dia se ponen en manteca cuidando q.e no se doren.

Para el caldillo.

Se muelen 4. jitomates despues de cocidos, con un poco de clavo, pimienta, canela y anajan, cilantro y tomillo; molido todo esto, se frie muy bien y se le mezcla el caldo; en él se ponen los nabiolos, hasta q.e queden como los antenianos, y al servirlos el queso.

3.a Otro.

Despues de limpias las espinacas se ponen á cocer echandoles tanta agua de tegues quita asentada, y cuando ya estan cocidas se hace

ente, can
jaman e
millo, y tra
en manteca
caldo, y hace
allí se hecha
can á fuego m
to de sopa calde
se les echa queso

2.a Otro.

Con la misma ma
res, se rellenan con
Se cuecen espinacas ó acelgas, se
pica cebolla, cortito jitomate, tomillo
y alcaravea y todo se frie en man
teca y despues se echan las espi
nacas ó acelgas picadas, y ya frio el
relleno se le mezcla queso rayado.

Caldillo.

Cebolla, jitomates y tomates pi
cados; clavo, pimienta, canela y
anajan, cilantro y tomillo; molido
todo esto, se frie muy bien y se le
mezcla el caldo; en él se ponen los
nabiolos, hasta q.e queden como los
antenianos, y al servirlos el queso.

3.a Otro.

Despues de limpias las espinacas
se ponen á cocer echandoles tanti
ta agua de tegues quita asentada,
y cuando ya estan cocidas se hace

...iendolas
...ados, otro
...y otro de
...y hechando-
...e agrega clavo,
...do hechos polvos;
...grueso de plan-
...do esté bien reve-
...ahiole con la
...primeras y se re-
...las cortados p.ª el dia
...tanes se ponen á co-
...cer á fuego manso p.ª q.ª no se desbara-
ten en una poca de agua con man-
teca y sal y se sacarán escurri-
endolas bien.

Caldillo.

El caldo de la olla se le echará
pan tostado bien molido, se pondrá
á hervir bien, con la sal necesaria,
y cuando esté sazonado, se le agrega
clavo, canela y pimienta bastante
p.ª ~~el~~ sobresalga, bien molido todo.
Se le agregará una cuarta de man-
tequilla fresca, y cuando haya her-
vido bien, se le echan las zahiole
y se ponen á fuego manso hasta
q.ª engruese bien el caldo. Entonces
se apartan y se sirven con un
poco de perejil picado y queso ane-
jo q. se les hecha p.ª enseñar.

4.º Sopas de Ravioles.

Se toma lomo de puerco, pero
este ha de ser de cabeza, se pica bi-
en en cuadros, despues se muele con
una porcion de tocino de res,
un trozo de reguesan, y unas pocas
de espinacas medio cocidas. Se le
quitan á la carne todos los pelle-
jos y tendones q. tiene, y se mez-
cla con los ó tres huevos crudos,
queso bueno rallado, sal y pimien-
ta molida, lo que quedará
sin suficiente, y un poco de
vezgte de carnes bueno y todo
bien revuelto, é el ~~mas~~ relleno.

La masa.

Se toma harina flor, la que
considere suficiente, se mezcla
con agua tibia y se le echan
los ó tres huevos (segun la canti-
dad que sea) tambien se le echa
una pequeña de sal y todo se
revuelve bien procurando q.
la masa quede suave, y dividi-
da entres ó cuatro porciones
se cubrirá con una servilleta
humeda. Se espolvorea ~~con~~
una mesa un poco de harina,
y sobre ella se van estendiendo
las porciones de masa con un
palote y cuando ya se ha formado
esta delgada como papel se van

poniendo en iguales partes bolitas del relleno sobre la masa y se dobla sobre ellas otra parte p.ª formar empanaditas las q.ᵉ se cortarán con cuartilla ó cuchillo. Entonces se pone un caso ó cazuela con agua y sal á hervir y cuando esté hirviendo con fuerza se irán echando en porciones las empanaditas y luego q.ᵉ den la vuelta, en lo q.ᵉ cada una se hallare cocida, se irán sacando con una espumadera y poniendose á escurrir sin q.ᵉ se peguen.

Caldillo.

Se cortará pulpa de ternera, en trozos regulares, y se hechará á freir en una olla con manteca hasta q.ᵉ se dore, entonces se agregarán los cebollas de cebolla y los de ajos enteros, mucha de pimienta y sal suficiente, y todo se mezclará con un cuartillo de vino jerez y una hoja de Laurel y cuando haya dado un hervor la olla, se le aumentará agua ó caldo de carne y se tapa con una cacuela y en grudo p.ᵒ las orillas, y se pone á fuego manso hasta q.ᵉ el caldo candisente bien menearlo con la misma olla p.ª q.ᵉ no se queme. Despues en un platan se pondrá una capa de las empanaditas y otra de queso rayado y un poco del caldo del estofado y así se hechan las capas q.ᵉ se pueden, y se pone el platan en el horno de una olla p.ª q.ᵉ estén calientes á la hora de servirse.

Chorizones buenos.

Se pica muy menudito un tamo de puerco, despues se le echa vinagre y se revuelve bien, con la sal necesaria bien molida, y así se deja 24 horas. Despues se muelen caminos, clavo y pimienta, todo con separacion, se tiempia un poco de oregano, tambien en tres cabezas de ajo y se muelen con agua hasta q.ᵉ quede aguadito, así como 18 ó 20 panes de chiles del jarral desvenado y molido tambien con los ajos y todo se mezcla con la carne y se tiene en infusion tres dias meneandolo cada 24 horas. Despues se llenan las tripas y se amarran del tamaño q.ᵉ se quiera y se cuelgan donde les dé el calor de la lumbre p.ª q.ᵉ se queman, pero cuando ponerlos con separacion.

Lenguas mechadas.

Se golpean muy bien las lenguas de res y se ponen á hervir en tenas; cuando ya estan rancachadas se pelan y se clavetean con tres cítas de jamon y dientes de ajo pelados: hecho esto, se ponen en una olla hechandole clavo, pimienta y canela todo molido, la sal competente y bastante vinagre. Se tapa bien la olla y se deja hervir lo suficiente p.a q.e esté bien cocida despues se aparta y se rebanan las lenguas. Se pica bastante jitomate, cebolla, ajos y un poquito de perejil. Se hechan las rebanadas de lengua en una cacuela con su mismo caldo y se le agrega el recaudo picado, tambien chorizitos y jamon en trozos pequeños. Se tapa la cacuela con un carrizal y se pone á dos fuegos = antes debe tambien agregarse al guisado un poco de aceite de comer, y se deja espesar bien el caldillo y.a q.e quede como salsa. Se le puede poner al servir los chilitos en vinagre y aceitunas.

4.º Paletina buena y con colores.

Para doce cuartillos de agua doce onzas de cola de pescado. Se pone la agua á q.e esté caliente mucho, en tanto se aparta de la lumbre y se le hecha la cola p.a q.e se derrita y se cuace cuando tentandola con los dedos tuerza: entonces se le agrega la cascara de dos naranjas de China y de dos limones, media onza de canela en rajas, tres ó cinco de clavos de comer y pilon de pimienta gorda, diez y seis huevos con claras y yemas bien revueltas y la mitad de los cascarones y se endulza al gusto. Se pone todo esto á hervir y cuando suba el hervor se le hechan dos cucharadas de vinagre y se le deja dar otro hervor. Entonces se quita de la lumbre y se cuela en un filtro.

Para hacer colorado, puedes tomar de esta paletina una tana caldera, y le pones una cucharada de leche con tintura de carmin.

Para amarilla, á la misma cantidad de paletina una raspadura de la cascara de naranja q.e se lavará con agua clara y se le desbarata una yema de huevo y las dos claras se mezclan con aquella.

Para la de almendra: una libra de almendra pelada y remolida se rocía con leche y se endulza

con un terrón de azucar, se cuela p.r una servilleta q.e no esté caliente y se hecha esto en cuatro cuartillos de faletria.

Para campanela, se ponen los colores en los huecos del molde con una cucharita de café y se dejan enfriar; ci mientras esto se hace con una de enfrio la otra, se pone á calentar al baño de una olla hasta q.e se desbarate, pero q.e no se caliente mucho, y frias las colores del molde se hecha la de mas clara y de almendra, y si se quiera, puede agregarsele una cucharada de aguardiente ó marasquinos antes de echarla á los moldes.

Para sacarla ya q.e esté fria se meten los moldes en agua caliente con violencia p.a q.e no se pegue separandola bien de las orillas y se voltea sobre el platan en q.e se ha de servir.

Patos asados.

Despues de limpios los patos se ponen á hervir en una olla con agua, sal correspondiente sal, unas hojas de cebolla y ajos machacados. A medio coser se sacan de la olla y se chavetean con unas tijeras de jaman y se muelven á poner hasta q.e acaben de cocerse echandoles un poco de vinagre, unas hojas de laurel y tomillo y cuando ya esten bien cocidos se sacan y se ponen á asar en una cacerola echandoles mantequa y sal pimienta. Se sirven con salsa de chile.

Pichones rellenos.

Se pelan los pichones y se destripan p.r debajo de la nabadilla para q.e queden enteros, y se ponen á cocer echandoles pimienta y clavo molido, un poco de tomillo, mejorana, alcaravea, un poco de vinagre y sal teniendo cuidado de q.e no queden muy blandos, sino á medio cocer y se sacan de la olla p.a q.e se enfrian. Se hace un picadillo de carne de puerco echandole todo lo necesario y especies necesarias y agregandole chorizo rebanado y trozitos de jaman y con este picadillo se rellenan los pichones dandoles despues unas pinchadita p.a q.e no se salga el relleno. Despues se frien en manteca, y p.a servirlos se sacian con vinagre unas hojas de lechuga y puestas en el platan, sobre ellas iran los pichones.

Piernas de carnero p.ª cuaresma.

Una pierna de media carnero una libra de jamón, bastante clavo, canela y pimienta; se pone en una cazuela ó olla de buena capacidad, y en esta se echa una botella de buen vinagre y un cuartillo de vino Peru, laurel y tomillo con la correspondiente sal, y se pone á cocer á fuego manso y cuando ya estan bien cocidas se apartan. Se adviente q. el vinagre y el vino q. se da á las piernas, mas siendo una, la mitad de cada cosa. Durán sin corromperse hasta tres meses, y se pueden comer frias ó calientes como se quiera.

Buñuelos de viento.

Se baten claras y yemas de huevo aparte como p.ª tarta, despues se revuelven y se les hace gatos de bizcocho y amasan hasta q. queden esponjosas, y se van haciendo á freir en manteca. Se hace miel de punto dándole olor de clavo, canela ó azar y en este miel se echan luego q. salen de la manteca.

Olla podrida.

Partidas y lavadas las carnes de Gallina, Ternera y Carnero se echarán en una olla con su correspondiente sal, garbanzos remojados y agua suficiente; se pondrá al fuego y despues de bien espumada se le agrega el jamón. A medio cocimiento se le echará chorizon y longaniza, cebollas y ajos asados y pelados, azar y yerba buena, calabaitas tiernas ó de castilla, nabos, col y nabo, col blanca, chirivias y esotes tiernos atados en manojitos, despues de desebrados y lavados como lo estará todo. De fruta en la olla solo pera de agua moto. Se muele azafran, clavo, pimienta, caminos y culantro tostado, y se tendrá cuidado de q. no le falte fuego para q. las carnes estén tiernas, y si estas fueren flacas se echará á la olla al espumarla una paca de manteca, y asi q. esté en sazón, se apartará y se sacará toda la vitualla y garbanzos, y en una cazuela se freirán unos ajos y cuando estén bien dorados se sacan y allí se echa á freir toda la verdura,

y ademas el chayote y las demas frutas q.e se cocerán p.r separado p.a q.e no hechen á perder el caldo como las bretañes, si las hay, y q.e no se pria tado mucho; despues se les agrega caldo y se deja q.e den un hervor. Entonces se aparta y se deja asi hasta q.e vaya á la mesa p.a q.e no se enfrie, y p.a servirlo de acomodo tado en el platan, cuidando de poner encima el platano tanto frito p.r separado y cortado en tiras largas, el camote cocido y los garbanzos pelados.

Salchichones.

Picada la carne de cerdo tanto de magro como de gordo, se pondrá en una cacuela y allí se sazonará con sal, pimienta, apipible y anis, todo molido, y vinagre fuerte á q.e se humedesca bien la carne, y ya incorporado todo, se hará una prueba friendo un pocquito en un sartén ó cacuela sin manteca, y si algo le faltare de las cosas dichas p.a q.e sale de buen gusto se le hechará, y se rellenaran tripas de res bien limpias y preparadas con sal y rebanadas de limon p.a q.e tomen buen gusto y olor y se iran atando del tamaño q.e se quiera y se picaran con un alfiler p.a q.e les salga el aire. Se cocerán en agua hirviendo y despues se pondran á orear donde no les dé el Sol.

Otros Salchichones se hacen lo mismo, con sola la diferencia de q.e en lugar de anis se les hecha hinojo.

Salchichas.

Se cortará la carne de lomo de puerco y jamon gordo y magro en trocitos chiquitos, tanto de aquel como de este; se hechará en una olla y allí se sazonará con sal, vino generoso cuanto se necesite p.a q.e quede todo bien empapado y cubierto, y estando bien incorporado se tapará la olla, y se tendrá así un dia si fuere tiempo de calor, y si de frio dos, y despues se rellenaran tripas de puerco preparadas como las de los Salchichones, y se amarran de vara en vara procurando sacarle el aire con alfiler. Se pondran á orear donde no les dé el Sol. Se puede tambien hacer esto de ellas usandolas á la parrilla.

Chorizones.

Se picará un lomo de puerco, quitandole los nervios, y se sazonará con la sal necesaria, y se ganado ajos, clavos, pimienta y canelas, afrigible tambien, y procurando q. todo salga al gusto. Se agregan chiles anchos desvenados, remojados y molidos y vinagre fuerte q. móje bien la carne, y todo incorporado se tendrá en infusion 24 horas, y reconocido p.ª la prueba de los salchichones, se rellenaran tripas de res, preparadas como ya se dijo p.ª los dichos salch.s, se atan del tamaño comun, y se ponen a orear donde no les dé el Sol, pero si bastante viento. = Con esta composicion se pueden tambien rellenar tripas de puerco, y amarrandolas de dos en dos dedos sirven p.ª q. resalgan.

Cohetes de carne de res.

Se mechan los cohetes con jamon y ajos, y se ponen á cocer con lo siguiente (todo molido) Alcaravea, tomillo, mejorana, pimienta, abasco, canela y clavo, vinagre y una poco de agua con sal. En una olla se hace y se cubre con una tapa y masa, y cuando esté cocido, p.ª servirlo se le pone aceite de canela, chilitos y aceitunas.

Ya picada la carne de cerdo se le mechan, chiles anchos desvenados y remojados molidos juntos con ajos y sal, vino tinto bueno q. no esté picado todo el q. sea necesario p.ª mojar todo en la carne, y despues de 24 horas de infusion si la carne no estubiese bien jugosa se le hecha mas vino. Entripar de cerdo gordas, pero q. no sean las q. sirven p.ª manteca, se hará el relleno amarrandolas en trechos cortos y se pican p.ª q. salga el aire. Despues se cuelgan en una cocina en donde haya humo de leña p.ª q. se ahumen bien, aunq. lejos de ella; á los tres dias se quitarán del humo, y se pondran en donde se sienten hasta q. se pongan. Si se quiere guardarlos p.ª algun tiempo, ya bien secos se meten en manteca fria.

Morcon.

En una cazuela limpia, se hecha la cebolla picada, ajos, jitomates, perejil, pimienta, clavo, canela y chiles anchos desvenados y tostados, todo molido; tomillo espolvoreado si fuere seco, y si verde picado; se dan de cerdo en pedacitos chicos, pasas, almendras partidas, piñones

y la correspondiente sal, y sobre todo esto se recibe la sangre del cerdo la q.e se incorporará bien con todo lo dicho para q.e quede bien sazonada. Despues se preparan las tripas del mismo cerdo propias p.a rellenar, se pican p.a q.e salga claire y se cuecen.

Lenguas Mechadas.

Se golpean muy bien las lenguas de res y se ponen á hervir enteras y cuando ya estan sancochadas se sacan del caldo y se pelan y clavotean con trozitos de jamon y dientes de ajo pelados. Despues se ponen en una olla mechandole clavo, pimienta y canela, todo molido, bastante vinagre y la sal necesaria. Se tapa bien la olla y se deja hervir hasta q.e esten bien cocidas, despues se apartan y se rebanan. Se pican bastante jitomate, cebolla, unos ajos y un poco de perejil. Se hechan las lenguas rebanadas en una cazuela con su mismo caldo y se le agrega el sazonado picado. Tambien se le hecha jamon en trozitos y chorizitos y un poco de aceite de olivar. Se tapa la cazuela con un camal y se pone á dos fuegos. Se deja esperar el caldillo para q.e quede espeso, y puede agregarsele chilitos y aceitunas y.a Servirse.

Higado de res.

Se derrite manteca ó mantequilla en un sarten ó cazuela y en esto se frie el higado cortado en pedacitos; se espolvorea con harina y se humedece con su caldo y vino blanco p.r mitad de cada cosa, añadiendoles sal, pimienta gorda y yerbas finas picadas y se deja cocer hasta q.e ya no cueme el hervor.

Gato de higado de res.

Se pica y machaca en seguida el higado, media libra de grasa de puercos y otro tanto de jamon, se mezcla bien con cebollas picadas y fritas en manteca ó mantequilla seis llemas de huevo con las claras batidas, sal pimienta y un poco de ajo guardiente de España. Se guarnece una cazuela con tajadas de jamon y se hecha encima el picadillo de higado, y si se quiere una capa de hongos ó cresadillas fritas, y se cubre con otras tajadas de jamon. Se pone á fuego manso

con un canal y barras de lumbre encima y cuando ya esta cocido se aparta y se deja enfriar en la misma cazuela, y esta se remoja en agua hirviendo se despega el gato y se hecha en un platon para quitarle las tajadas de jamon que le quedan pegadas y se espolvorea con raspadura fina de pan.

Asado blanco.

Se pone en una cazuela el carnero crudo, con bastante agua, sal necesaria, vinagre, anicar, oregano, tomillo molido, ajonjoli, caminos, clavo, canela y unas cebas de ajo y su correspondiente manteca p.a q. se fria despues de cocido. Se sirve con ensalada, y de este modo se hace tambien el lechon o ave.

Menudo de carnero á la Lipana

Se frie en manteca y todo picado cebolla, ajos, perejil, y yerba buena y jitomates, hechando un poco de pan tostado y en polvo.

Limpio y cocido el menudo se pondrá en la fritura dha. con agua y sal y un poco de vinagre hasta q. se cueze.

Guajolote

Se mata y limpia de un dia p.a otro, se derrama chile ancho en la cuarta parte de pasilla y se tuesta en la manteca, teniendo cuidado de no quemarlo. Se muele clavo, canela, pimienta, ajonjoli á la lumbre, y un poquito de cacahuates tostados; se muelen tambien almendras tostadas en la manteca, ajonjoli, cacahuates y unos poquitos de pepitas del mismo chile poquitas como las especies p. q. no salga amarzoso y tomates cocidos.

Todas las cosas dhas. se mezclan con el chile molido. Se parte el Guajolote en nacianes, se pone en una cazuela con agua y se pondrá á la lumbre agregandole el chile p.a q. se cueza con él, y p. su puesto la sal necesaria. Tambien se le agrega carne de puercos y chorizos.

Mole de lo mismo llamado de S. Fernando.

Para un Guajolote se dóra media libra de almendra en manteca y poco menos de ajonjoli; se fríen unos jitomates y chiles secos, esto se muele con clavo y canela y todo frito, y despues se le mezcla la almendra y ajonjoli molidos

se le hecha el caldo suficiente p.ª q.ª y se sazone bien y quede espesito p.ª servirse, al echarle el caldo se echa el Guajolote p.ª q.ª se cueza en esta compostura, y quede especial.

Pierna de carnero.

Se mecha una pierna con jamón y ajos y luego se dora bien en manteca; se muele un real de almendras doradas antes en manteca, y tambien dos otras cabezas de cebolla crudas y pocos ajos. Se muele tomillo, mesprana, alcaravea y laurel, unos gitomates, cuartillo de perejil, clavo y pimienta; todo esto se muele en crudo y frito se le hecha agua suficiente p.ª q.ª se cuera la pierna en este caldillo y se deja espesar p.ª q.ª sirva de salsa. Puede adornarse con chilitos y escupinas.

Lengua de res.

Despues de cocida la lengua y pelada se pone en una cacuela se le echan unas cabezas de cebolla enteras, sanaoria rebanada y unos dientes de ajo, tomillo, mesprana, y unas hojas de laurel, una poca de manteca crudo

unos clavos y pimientas enteras y un cuartillo de vino tinto y se pone en la lumbre hasta q.ª se seca p.ª q.ª no le quede caldo, sino una salsa espesa.

Guisado de Pichones.

Se limpian los pichones, se pica bastante cebolla, gitomates y unos ajos pelados y enteros, y esto se pone en una olla con los pichones enteros y hechos cuartitos p.ª q.ª se cuezan con la agua suficiente, un poco de vinagre y la sal necesaria, y ademas una poca de mesprana, alcaravea, tomillo y unas hojas de laurel, poco de todo.

Se doran bastantes almendras segun la cantidad de pichones, se muele un pedacito de pan tambien dorado en la manteca, pero tanto el pan como las almendras han de quedar cubiertas de tueste, se muele clavo, pimiento y canela y todo se frie y cuando esto bien frito se voltea alli la olla de los pichones ya cocidos y se despasan.

De este mismo modo se pueden guisar Gallinas y pollos, agnegandoles chanizas y jamon rebanado.

Otro guisado p.a pollos.

Se ponen los pollos á cocer hechos cuartitos. Por separado se cocerán también unos chícharos y cebollas enteras, echándole la sal necesaria.

Se muelen unos chiles del fa-
sol, q. estarán remojados y
lavados, y jitomates asados y se
frien con manteca, echando-
le un poco de vinagre y azucar
al gusto, á esto se mezclan los po-
llos, unos trocitos de piña, y los chí-
charos y cebollas q. se cocieron
p.r separado; chilitos y aceytunas.

Menudo de carnero.

Despues de limpio y cocido el
menudo se pica bastante, y se
muele un poco de queso ancho
un poco de bizcocho duro y se
revuelve con el menudo, se
bate bastante huevo y se hace
una tarta entera poniendolo
á dos fuegos muy lentos; ó se
hacen tortitas chiquitas. Se
hace un caldo de adobo y en
este se echan las tortitas ó la
tarta, y se adornan con
chilitos y aceytuna &.

Carne apaleada.

Se parte un trozo de carne de res q. sea muy macisa, se corta en re-
banadas delgadas y se apalea bien
con un palote ó arma q. sea con el te-
jolote, y ya bien apaleada, se pone en
una cazuela con un poco de vina-
gre y bastante agua; se le muelen
unos dientes de ajo y unos cominos,
y cuando ya este cocida, se le echa
manteca p.a q. se fria, la sal necesaria
y puesto un canal encima en
lumbre, se deja hasta q. este cocida,
y p.a servirla se le hace salsa de
chile jaritos.

Carne aparrillada.

Se toma un trozo de carne de res,
se le quitan todos los pellejos q. tie-
ga, se clavetea con ajos y jamon gor-
do entrocitos, se amarra bien con
un mecate y se envuelve en un
cotense: se pone en una prensa ó
en un lugar limpio echandole
encima todo el peso q. se pueda,
y á los dos ó tres dias se pone á cocer
en una olla, se le echa bastante
agua y vinagre, canela, mejorana,
alcaravea, unas hojas de laurel,
tres de naranjas, y una pequeña
rama de ruda. Se muele clavo,
pimienta gorda y delgada, canela y
un pedacito de ajonjoli y todo esto
molido se echa en la olla con la
sal correspondiente y se tapa.

cuando ya está bien cocida se saca de la olla y se pone á escurrir, despues se rebana y se pone en un plato ó hechándole aceite y vinagre y un poquito del mismo caldo con q.e se coció la carne, pero p.a hechar de esta en una servilleta mojada para q.e no le pase ninguna grasa. Se le hecha sal y orégano esperbonado, chilitos ó tomachiles, aceytunas, cebolla rebanada y aguacate. Cuando la carne está cocinada se pueden hechar unas cabezas de ajo p.a q.e se cocinen y adornan con ellas tambien el platon.

Otra.

Se toma la carne, se le quitan todos los pellejos y se le dan unas tajadas como p.a cocina hechando sal. Se pone en un pezolá ó una olla, se le hecha un frasco ó mas de vinagre, é decia bastante y q.e sea bueno, unas cabezas de cebolla y ajos machacados y se pone al fuego. Cuando ya está rebandado de cocinarse el vinagre se le echa agua tibia hasta q.e cubra bien la carne agregandole una porcion de vino blanco y se deja hervir hasta q.e esté bien cocida, se baca en un cebrillo ó cazuela y se deja enfriar.

Se muelen bastantes caminos y ajos, una ó dos cabezas de cebolla se le hecha vinagre en lugar de agua p.a bajarlo del metate, despues se saca la carne del cebrillo, y se hecha en lo molido volteandose de un lado á otro y se deja p.a dos dias. Despues se saca, se envuelve en un petate nuevo de palma y se pone en la prensa p.a dos dias, despues se saca de la prensa y cuelga al aire, adornandola y comiendola como está.

Otra.

Despues de limpia la carne de xé como en la otra, se pecha en una cazuela con agua de un dia p.a otro y cuando ya está bien desangrada y blanca se saca del agua; se muele clavo, canela, cascaras de pimienta gorda, unas dientes de ajo y dos ó tres chiles anchos y todo esto se muele con vinagre y sal y con ello se unta bien la carne pero y esté bien espeso y se hecha en una olla tapandola. Pasadas 24 horas se hecha en la misma olla con dos tantos de agua y uno de vinagre hasta q.e cubra bien la carne, se le echan unas hojas de laurel y de aguacate, se tapa la olla con una tortera y se le pone engrudo p.a q.e no se despapane y se pone á fuego man-

so hasta q.e esté caída. Entonces se aparta, se pone en unos bienes finas y se aprensa.

Se puede comer como la anterior.

Dulces.

A un cuartillo de mais cocoahuacinco bien molido y cernido p.r mayate tupido, se le hecha media tasa de mantequilla ó manteca bien derretida, cuatro yemas de huevos, medio poncelis de agua de anis, y otro tanto de agua de tegueguite blanco y asentado y una poquita de sal molida; se bate en una cazuela hechandole polvo de canela ó q.e sobre salga, se sigue batiendo, y cuando haya tomado cuerpo se vuelve al metate, se remuele dos veces, y á la tercera se van sacando unas telitas muy delgadas y estas se ponen en una canuela untada de manteca, se le hecha picadillo encima con todas sus menestras, se cubre el picadillo con otras telitas, se pone á fuego manso en la hornilla y un comal encima con poco rescoldo, y p.a saber si está cocido se pica con un papeto y saliendo limpio se aparta espolvoreandole azucar canela y canela molida, encanda este tibio.

Se abre la panza de terneria lo muy necesario p.a labarla bien, se la hace con todas sus menudencias y se rellena con lo siguiente: tiras de gallina y de lomo de puerco cangrejado de jamon, todo el resto de menudencias de la misma terneria, pies de puercos, chorizitos y chorizones, longaniza, cabezas de cebolla y de ajos y chiles anchos; todo de cocina, bastante manteca y su correspondiente sal, y con todo esto bien revuelto se rellena la panza hasta de jarla llena. Despues se le cose el agujero con grita fuerte hechandole pesponte p.a q.e no se salga nada.

Bien asegurado, se hecha la panza en un tampeate.

Se hace un hoyo en el suelo suficientemente hondo, se le hecha leña encendida la q.e estará ardiendo hasta q.e esté la tierra colorada como hombre, entonces se vaciará y se hechará el tampeate, se cubrirá con una poca de tierra y encima de le hechará el rescoldo, y completará cubriendolo con la tierra y se saca y hechandole la hornilla encima. A las tres horas se sacará el tampeate

y abierta la panza se puede es-
mer agregandole chilitos y aceite.

Albondigones.

Se pica la carne como p.a albondigas
y se muele. Se limpian pasas, al-
mendras, piñones, jamon en tracitos,
huevos cocidos y picados, perejil,
yerba buena, chilitos con aceitunas
y con todo esto picado se rellenan
los albondigones, los q. se hacen tan-
quitos. Se pone una cacuela en la
lumbre con agua y en ella se pa-
nen á cocer hechandoles la sal ne-
cesaria, y despues de cocidos se es-
curren, se bate huevo y se frien
como tortas. Despues se guisan
en escabeche.

Albondiguillas.

Para dos libras de puerco, dos pel-
pas de carnero, una cuarta de almen-
dras mondadas y molidas, se pica la
carne y se muele con las almendras
Se le hecha jamon en tracitos, pasas
y piñones, de todas especies, y unas
yemas de huevo crudas, nueces mor-
cada molida en polvo y un pagui-
to de pan desleido, la mitad de
una botella de vino blanco y sal.
Se hace el caldillo con gitomates
cebollas, yerba buena y perejil, to-

do picado menudito y se espesa con
almendras lavadas en manteca, y en
este caldillo se hechan á cocer las
albondiguillas, hechandoles sebana-
das le limpian cocido y desflemado.

Potaje Inglés.

Despues de cocida la gallina ó carne-
ro, se muelen unos gitomates
cocidos ó asados, con clavos, canela
y pimienta, se pone una cacuela
en la lumbre con un poco de acei-
te de comer, se rebanan unas ajos
y se hechan á freir en el aceite,
se echa lo molido y en este caldo
se pone la gallina ó carnero, se
le hecha un poquito de vinagre
y en correspondente sal, chilitos y
aceitunas y se encanga y se guisa
se no quede aguado.

Frijoles gordos.

Se ponen á cocer los frijoles con
un poquito de tequesquite y se les
echa lo asentado; despues de coci-
dos se les quita el agua caliente y se co-
cieron. Se pica cebolla, gitomate
y ajo y se frie en una cacuela con
manteca, y se muele clavos, pimien-
ta, canela y apenjible; todo ha de
ser poco, y se muelen tambien
unos frijoles de los mismos. Se

ponen á freír los frijoles y se les hecha todo lo molido y se dejan hervir hasta q. estén bien sazonados, y cuando estén espesitos, se les hechan costillitas de puerco fritas, morcillas fritas y rebanadas y unas rebanadas de pan dorado en manteca.

Para adornar los platos, se preparan unas lechugas desojadas, rabanos campuestos, cebollas rebanadas, aguacates, chilitos y aceitunas.

Ensalada de Criadillas

Criadas, peladas y rebanadas se lavan con vino blanco y puestas en un plato se sazonan con sal pimienta, orégano en polvo, vinagre y aceite.

Otra de espinacas y raices.

Lavadas y limpias las espinacas sin quitarles las raices, se frien en aceite con dientes de ajos limpios y picados; después de fritos se les hecha un poco de vinagre mediado con agua hirviendo, y q. se cuezan las sazonan y adornan con piñones tostados, y pasas deshuesadas.

Esta ensalada se sirve caliente.

Jafado de pollos.

Después de limpios los pollos, se les echan unas manzanas, platanos largos y piña; también calabaritas, bastante jitomate, cebolla y un poco de perifol y dientes de ajo. Se embarra una cazuela con manteca, y se le hecha un poco del recado picado y luego los pollos encedor en cuartitos, y encima el demas recado; también se le agrega jamon en trocitos, y chaniceles, y antes de ponerlo en la lumbre se muele clavo, canela y pimienta y todo esto se agrega con un poco de vinagre y unas alguetes. Se le hecha agua suficiente p.a q. se cuezan con la sal necesaria. Se tapa con un comal y se pone á dos fuegos hasta q. no le quede mucho caldo. Se puede adornar con chilitos y aceitunas.

Otro guisado de pollos.

Se ponen á cocer los pollos ó gallinas, después se muele un poco de jitomate asado, piña, clavo, pimienta y canela. Se pica cebolla y se frie en manteca, también se le muele vinagre dorado en la manteca, y esto molido se hace un caldillo y se le hechan las gallinas ó pollos. También se les hecha piña rebanada, peras y platanos, un poquito de vinagre, y poquita mucho,

Otro p.a pollos ó pichones.

Despues de cocidos los dichos se muele bastante perefil con un pedazo de pan remojado, clavo, pimienta y canela. Se pica cebolla menudita y un ajo, y esto se frie en aceite de comer con lo molido, y en este caldillo se hechan las aves con la sal competente, chilitos y aceitunas.

Otro para gallinas.

Se pone á cocer la gallina con sal, y despues se hechan á remojar unas almendras en agua de sal, y se les da un tuerte muy bajo, se dora un pedazo de pan, y se dan unos gitanates, y se muelen tanto estos como las almendras y el pan con clavo, canela y pimienta. Se pica cebolla y ajo y se frie con lo molido y en este se hecha la gallina, chilitos y aceitunas.

Otro para gallinas ó pollos.

Se limpian las aves y partidas en cuartitos se ponen á cocer en una olla, y en la misma se hecha bastante cebolla, gitanates y ajos todo picado, tambien se le hecha tomillo, mejorana, alcaravea y unas ojas de laurel. Se muele clavo, pimienta y canela y todo esto se hecha en la misma olla

tambien vinagre, sal, jamon en trocitos, chorizitos y chorizon. Se tapa la olla, (~~tambien vinagre sal~~) y se pone en la lumbre hasta que las aves se hayan cocido. Entonces se saca la olla de la lumbre y se pone una cacuela con manteca y en esta se tuestan unas almendras y un pedazo de pan, que suban mucho de tuerte, y esto se muele y se frie en manteca agregandole un poquito de aceite de comer, y cuando ya esto esto bien refrito se bolca la olla p.a que allí se acabe de sazonar. Se le agregan chilitos y aceituna.

Guisado.

Se asan unos gitanates, se frie en aceite de comer un poquito de perefil picado y cebolla. Se muele clavo, canela y pimienta y un poquito de azafran, y esto se agrega á lo frito con un poco de caldo del en que se coció la gallina. Se le hecha piña en trocitos, duraznos ó peranes, pasas y almendras limpias. Se tapa la cacuela con todo junto y se pone á dos fuegos. Tambien se le hecha un poquito de vinagre, chilitos y aceituna.

Gallina en Mostaza.

Para una gallina se muele una tasa de mostaza labandose bien hasta q. este negra, y se basa del melate con vinagre, igualmente se le muele clavo, canela y ajonjoli, se frie esto en manteca hechandole un pedacito de azucar y cuando ya este bien frito se le hecha la gallina cocida ya y dorada. Se aparta de la lumbre y se le añade un poco de aceite de comer, rebanadas de jamon y huevos cocidos, tambien tornachile encurtido, chilitos, aceitunas y alcaparras.

Sopa de macarrones.

Se ponen buenos macarrones á hervir en agua y sal lo preciso p.a q. se espanten. Despues se enclan p. una canasta y se escurren, y se van poniendo en una cazuela capa de macarrones, otra de queso anejo bueno y molido, y caldo de un buen estofado q. se tendrá prevenido, y al fin una capa del queso, y se pone en la lumbre á dos fuegos quemados hasta q. casi queden secos.

Vigotes de Gallinas.

Despues de limpia la gallina se pone á asar en una parrilla, y estando bien asada se le quita el pellejo y los huesos; ya estará prevenida una cazuela con dos cuartillos de leche, dos onzas de harina y un polvo de canela. Se pone la cazuela en la lumbre y cuando ya esté hirviendo se le hecha la gallina q. se molera antes q. la sal necesaria y se está menear hasta q. no se queme hasta q. séque de modo q. se puedan hacer los vigotes; despues se muele viscocho duro hasta hacerlo polvo, se bate un poco de huevo cortado y hechandole á los vigotes el polvo del viscocho se revuelean en el huevo y se frien en manteca y se ponen en el platon. Para tomarlos, se hace salsa de alegles y p.a hacerla, se ponen á asar unos jitomates, se limpian muy bien, y se muelen en el molcajete, no muy remolidos, se les hecha sal, vinagre y un pedacito de azucar al gusto; se frien en manteca, y se le agregan almendras limpias, piñones, huevo cocido y picado, chilitos y aceitunas.

Vigotes de arroz.

Se limpia bien el arroz, se lava y se pone á cocer en una cazuela con poca agua, y cuando se consuma esta, se le hecha leche p.ª q. se acabe de cocer bien, y un poco de azucar al gusto y se deja secar hasta q. se puedan hacer los vigotes; se reboca el con polvo de canela y nuez-cho duro molido y se frien en huevo cortado, y p.ª cambiarlos, se hace la misma salsa de angeles.

Costillas á la milanesa.

Se parte el lomo de costillas de carnero y se ponen á cocer en una olla echandole clavo, canela y pimienta todo molido, unos ajos machacados, una ramita de tomillo, hojas de laurel, sal y un poco de vinagre se tapa la olla y se dejan cocer bien, cuando ya esten cocidas, se pica bastante cebolla, jitomate, perejil, ajos y huevo cocido en rebanadas, bastante de lo picado, y todo se frie en manteca á modo de picadillo, y cuando ya esté bien frito se aparta de la lumbre, se embarran unos papelitos con manteca, y en cada uno se hecha un poquito del recaudo frito y una costilla, se envuelve el papel y se amarra con una pita y se ponen en la parrilla hasta q. se dore el papel, entonces se podrán servir.

Tapado de lenguas de puercos.

Se laban las lenguas y se rebanan crudas, tambien calabacitas, peras, platanos tunos, cebollas, jitomate y ajos. Se embarra una cazuela con manteca y en esta se hecha todo lo rebanado con las lenguas sin echarles agua y solo la sal necesaria y cuando ya estén á medio cocer, y p.ª ello se pueda á los pucos, se le muele clavo, canela y pimienta y esto se agrega con un poco de vinagre, y en lugar de agua se le esté echando manteca hasta q. se cuera.

Otras lenguas de res.

Se golpean muy bien las lenguas y se les dan piquetes con el cuchillo, se parte jamon en tacitos y se claveteen con el mismo jamon y unos dientes de ajo, y en una olla se ponen á cocer con agua y un poco de vinagre, se le muele clavo, canela, pimienta gorda y delgada y un pedacito de ajonjolí, se le echa tambien tomillo, mejorana, alcaravea y unas hojas de laurel

y su correspondiente sal, y cuando ya esté bien cocido se aparta se pela y se rebana.

Se cuecen unos jitomates, con clavos, canela y pimienta y un poquito de oregano, y todo se frie en manteca y aceite, y se le agrega una poca de cebolla picada, allí se hecha la lengua y se deja hervir hasta que le quede poco caldo.

Ternera mechada.

Se lava muy bien un trozo grande de ternera, se claveteа con ajos, y jamon en tracitos y se pone á cocer en una olla con vinagre tomillo, alcaravea y mejorana, se le muele clavo, canela y pimienta, cebolla picada, jitomates y ajos y todo se hecha en la olla con la sal necesaria. Se tapa y cuando ya esté bien cocida se aparta. Se muelen unos jitomates cocidos, se frien con aceite y tantita manteca y unas pocas hojas de perejil, y en este caldillo se hecha la carne rebanada agregandole un poquito de vinagre se aparta cuando ya tenga poco caldo y se le agregan chilitos y aceitunas.

Se ponen á cocer las costillas de res con rebanadas de cebolla y sal, y despues de cocidas se apartan p.a y se secan bien, se rebuelcan en poco de manteca agria y luego se les hecha un polvo de clavo con pimienta y sal y vuelven á rebolcarse en polvo de viscocho molido, se bate huevo y se frien como tortas; despues se rocian con vinagre y aceite de comer en el platare donde se sirven, adornandolo con hojas de lechuga tambien rociadas, cebolla rebanada, perejil picado, chilitos y aceitunas.

Ternera en adobo frio.

Se cuece la ternera con sus menesteres de adobo, y este se hace molienido chile ancho remojado, ajos, oregano, cominos, ajenjible, laurel y tomillo, agregandole vinagre y sal. Se cortan rebanadas de ternera, y se va colocando en barrilitos capa de ternera y capa de adobo con rebanadas de limon p.a y salga de mejor gusto.

Cuadrado de vaca asada con yerbas finas.

Despues de haber preparado el trozo de vaca cortado en cuadro

y mechado con jamon, se deja p.r una ó dos horas en una fuente de yerbas finas, despues se pone en el asador cubriendolo con las restas de la fritura y envuelto en papel, y cuando este cocido se quita el papel y las yerbas, se pone en una cacerola con sustancia de caldo, una poca de mantequilla amarada con harina y jugo de limon. Se deja sin salsa, se unta la carne con huevo batido echandole rebadura de pan se hace q.e tome buen color á fuego vivo y se sirve con la salsa y lo demas.

Otro al uso de Provenza.

Con unas onzas de aceite, sal, pimienta y un manojito de yerbas finas se pone en una cacuela el pedazo de vaca y se habra cocido á fuego suave, se tiene cuidado de volverla de tres en tres p.a q.e tome color y p.a servirla se le hace una salsa.

Otro de carnero.

Se corta el cuadro de carnero despues de haberle quitado las membranas y pellejos q.e lo cubren y se mecha con ramitos de perejil, y se pone en seguida á marinar ó infundir en aceite y sal pimienta p.a hacerlo despues y servirlo con una salsa compuesta de alcaparras, perejil, cebollas, ajos, anchoas, finas, ó cualquier pescadillo fresco y fresco, añadiendole yemas de huevo cocidas, sal pimienta y dejandolo hervir con caldo algunos instantes. Antes de llevarlo á la mesa se le exprime limon.

Pierna de carnero de 7 horas.

Se destruza la pierna, se mecha con jamon gordo y se pone en una cacuela fondeada con tajadas de jamon y embaiendose con lo mismo. Se le añaden zanahorias, cebollas, un manojito de yerbas finas, tomillo, laurel, los huesos de la pierna y los restos q.e haya de la vianda. Se humedece con dos vasos de caldo y uno de vino blanco, y se pone á cocer á dos fuegos lentos, y estando le punto se adereza, poniendole lonchas al rededor, echandole encima su caldillo y dejandolo condimentar lo suficiente. Se puede servir con cualquier cocimiento de yerbas ó con salsa.

Bolitas fritas de carnero.

Se pica muy bien la carne maciza del carnero, se le añade la cuarta parte de su peso de carne de salchicha, un migajon de pan remo-

jado en leche, papas cocidas, yerbas finas picadas, sal, pimienta y dos ó tres yemas de huevo, se amasa y de esto se forman las bolitas y se rebuelcan en miga de pan para ponerlas á freir. Se sirven con salsa picante de pimienta, de mostaza, chile, y jitomate ó cualquiera otra.

Riñones de Carnero en Champaña.

Se le quita todo el pellejo que los cubre después se dividen en dos y luego en rebanadas muy delgadas y estas se hechan en una cacuela con mantequilla espolvoreadas con harina, y se pone á la lumbre, y cuando ya estan cocidas se les añade un vaso de vino Champaña, y se revuelve hechandole yerbas finas picadas menudamente y procurando que no les quede mucho caldo.

Chanfaina de Dn. Marcelo.

Bien cocida la vareduna y los higados del carnero se pican estos á golpe de machete, y aquella se corta con un cuchillo en pequeñas partes y se pone á freir con bastante manteca, hechandole cebolla, perejil, oregano, tomillo y dientes de ajo, todo esto picado se le

13. # Se agrega el caldo en que se cocieron las vareduras é higados y un poco de carne de puercos cocida y se pone allí la vareduna é higados, jamon, chorizos y alcaparras, esperandose el caldillo con una rebanada de pan frito, dorado, y molido con clavo, canela y pimienta y se le agrega un poco de vinagre y azucar procurando que el caldillo quede espeso.

Carnero Moro

Remojado y despellejado el carnero se mecha con jamon, pasas y almendras mandadas, se frien tomates y jitomates molidos con bastante oregano y chile ancho tostado. Se embarra una cazuela con manteca, y se pondrá una capa de carnero ó ternera cruda y otra de la fritura y otra de la carne con bastante caldo de carne de puercos, chorizos y unas cebollas cocidas aparte, hechandole encima trocitos de jamon, huevos duros y un poco de vinagre cociendose á dos fuegos.

Un guiso de ternera.

Se pone á cocer la ternera q.e sea un pedazo grande y entero y cuando esté cocido se rebana, y también un poco de betabel y zanahoria, cocidas ambas cosas. Se rebana platano largo, frito y pelado, se embarra una cacuela con manteca y allí se hechan todo con la carne, se pone á lo lumbre y cuando ya esté frito se le hecha bastante vinagre y su correspondiente sal, y se deja sazonar hasta que quede poco caldo; se le agrega un poco de vino jerez, chilitos y aceitunas.

Riñones de res.

Se ponen á cocer los riñones en agua y sal necesaria y cuando ya esten cocidos se apartan y se rebanan. Se pica bastante gitomate, cebolla y unos dientes de ajo, todo menudito, y ántes necesario cuando ya esté bien frito se le agrega clavo, canela y pimienta molido hechando los riñones, con un poco de vinagre y sal: esto ha de quedar algo seco.

Lomitos rellenos.

Se lava bien el lomo de puerco procurando q.e sea un pedazo gran-

do, se hacen unas rebanadas delgadas y estas se aplastan bien p.a q.e no queden duras.

Se pica bastante cebolla, gitomate, perejil, unos dientes de ajo y huevos cocidos y un poco de pan de bizote duro y rayado y de todo esto se hace un picadillo, hechandole sus especies como al de carne, y pasas, almendras, aceitunas, pinones, chilitos con aceitunas, vinagre y azucar y cuando esté frio este picadillo, pues ha de freirse, se rellenan los lomitos de par en par como se hace con las calabacitas rellenas, y p.a q.e no se salga el picadillo se le dan unas puntadas y despues se frien en manteca. Luego se asan unos gitamates y se dorán dientes de ajo en manteca y un pedacito de pan chiquito, p.a q.e tanto los gitomates como lo dorado se muela con clavo, canela y pimienta y todo se frie p.a q.e salga un caldillo aguadito, y en él se echan los lomos p.a q.e se sazonen hasta q.e espese el caldo.

De este mismo modo se hace el picadillo p.a lomos enteros agregandoles chichanos, y se se-

tanan del tamaño q. se quieran hacer, todo lo mismo q. los otros pero cuando sale q. estos q. se den enteramente secos p.a servirlos con hojas de lechuga y rociados con vinagre, y sus chiles y ensal.

Gallinas asadas.

Las gallinas se pelan en seco de un dia p.a otro, y al siguiente se tienen p.a la pechuga y costillas y se les mete tanditas de jamon, con ajos, clavos, canela y pimienta. Se muelen seis chiles anchos p.a cada gallina; desde la víspera se desvenan y se lavan y se dejan remojando, y estos se muelen con clavo, pimienta y ajo y bien remolido todo se hecha en una cacuela con los pedazos de lomo de puerco, una cucharada de manteca, un poco de vinagre y vino jerez, agua y oregano seco, y en la misma cacuela se hechan las gallinas y unos chorizones y se pone á dos fuegos hasta q. tuvieren bien, y luego se fríen hasta q. queden bien doradas.

Mientras tanto se fríen doce jitomates y se muelen con unos ajos rebanados, chiles verdes y perejil y se les agrega agua suficiente y sal p.a q. se guise el caldillo.

14. c.

25.

necesario. Se añaden cinco huevos, un limon espaimido, unas alcaparras y los chorizones q. se cocieron con las gallinas, y todo se pone á la lumbre p.a dos ó tres horas hasta q. haya despedido toda la espuma y el huevo y haya tomado bien calor; se le hechan especies de todas molidas, sacando se rebanadas de las tanas de puerco asadas con las gallinas, lo mismo q. de los chorizones y colocándose en el platon con las gallinas. Se adornaran con pavas, almendras, perejil, huevos cocidos y rebanados. A la salsa se le hechan aceitunas, tanta chiles y se acompaña con el asado.

Patos en pescadilla.

Se ponen á cocer los patos con unos nabos de cebolla, y despues se rebanan unas papas, zanahorias y betabeles todo cocido, luego se rebana cebolla, jitomates y ajos y se fríen en manteca, agregandole molido, clavo, canela y pimienta y unos pegitos de camisas y todo frito con el caldo del pato, se hecha ale en raciones p.a q. se cueza bien y sazone, y p.a apartarlo, se le hecha un poco

de vinagre, y pimienta picada p.ª
encima, echándole algun caldo.

Pichones guisados en su sangre.

Se matan los pichones con el cuchillo cortándoles las cabecitas p.ª poder recoger toda la sangre en una cacuelita. Se hica bastante y itamate, cebolla y ajo; se hecha en una cacuela bastante manteca y allí se pone el recaudo picado y los pichones enteros hechos cuartos p.ª q. todo quede frito de pria. Despues se muele la sangre de los mismos pichones cruda y los higadítos cocidos agregándole tambien malide, clavo, canela, pimienta y un pedacito de pan dorado en manteca, y todo esto se le hecha con suficiente agua y la sal necesaria p.ª q. tengan bastante caldo y pueda cocerse, tambien se le agrega un poco de vinagre, azucar, chilitos y aceitunas y se aparta con algun caldillo.

Jamon en vino.

De un dia para otro se hecha el jamon en agua p.ª q. dé fuera toda la sal y despues se pone á hervir en pulque hechándole tomillo, menjorana, alcanabia y laurel cuidando de que no quede muy blandito, luego se le quita todo aquello y se pone con bastante vino Jerez, segun la cantidad del jamon, se le hecha polvo de mircocho, azucar y canela bastante, y se pone á dos fuegos mansos especialmente el de abajo p.ª q. no se pegue y se deja al fuego p.ª cocinar y pueda servirse.

Otro en vino tinto.

Remojado bien el jamon de pierna se refriega con cuchillo y escobeta hasta dejarlo limpio. Se pone á cocer en una olla con agua, mejorana, romero verde, toronjil, laurel, tomillo, canela en rajas, noes moscada, clavo y rebanadas de limon, una libra de azucar y una cuartilla de vino tinto; se tapa la olla hasta q. se cuera el jamon procurando q. se cansuma el caldo. Despues se saca de allí y se vuelve á poner á dos fuegos con otra libra de azucar y otro cuartillo de vino sin mezclarle agua, y se deja hasta q. cansuma el vino. Despues se le hace la costra con yemas de huevo y el betun con azucar y canela molida y claras de huevo. Sirve quien

se puede adornar con tarrajas, cu-
bletes ó huevos hilados.

Guisado de carnero con salsa.

Mecha das las pulpas de carnero, se
frien bien en manteca con sal y
ajos molidos, despues de fritos se les
hecha bastante vinagre y agua su-
ficiente para q. puedan cocerse, y
cogidas ancitunas p.a q. no haga mas
grima verde ó podrida, se deshuesan
y se muelen con tostadas fritas
de pan, clavo y pimienta y todo jun-
to se pone alli el carnero con el
caldillo, y al apartarse de la lum-
bre cuando ya esté bien espeso, se
le agrega aceite de comer.

Caldillo de prima p.a aver.

Despues de cocidas las gallinas ó pa-
llos se muele un pedazo de prima
con clavo, canela y pimienta y vi-
cachas doradas en manteca, tambien
se frie jitomate, ceballa y un dien-
te de ajo, y todo frito se echan en
ente caldo las gallinas ó pollos cocie-
dos, se le hecha su pinta de dulce,
y vinagre, la sal necesaria y pas-
chillos y aceitunas.

Salsa Inglesa.

Se toma una libra de mostaza, dos pi-
mientas de tabaco, una cabeza de ajo do-
da, un poco de oregano y tomillo, todo
esto se muele bien, y despues echando
le vinagre de castilla se cuele en un

15. c. ½ pedazo de manta ordinaria; y a
q. esta colada, se le echan seis ye-
mas de huevo y se revuelven con
una cuchara de palo; la salsa y
producen estos ingredientes es muy
cabrosa.

Pollos en perejil.

Se muelen unos ajos y cominos
y se frien bien, se muele el pere-
jil con un poco de pan, y se le he-
cha el ajo y cominos fritos, y se pone
el caldo con los pollos, con especies
todas, alcaparras y vinagre.

Pollos Cocuchos.

Se ponen al fuego con agua, man-
teca y sal, y estando un poco blan-
dos, se les echan todas especies,
un tanto de vino y dos de vina-
gre, un terron de azucar, pasas
y almendras y desde se comen.

Otro en pebre.

Se frie harina, y ya q. esta dora-
da, se echan unos gitanates los q.
se muelen y echan en la harina
y tambien el caldo con los
pollos cocidos. Se les echan toda
especies, y ceballa cocida en gajos
con oregano y vinagre.

Otro en alcaparras.

Se muelen las alcaparras con un pedazo de pan, se frie todo esto y allí se hecha el caldo con los gajos, agregando clavo, canela y pimienta, alcaparras enteras, cebolla aparte y desgrasada p.r encima.

Otro de perejil.

Se muele perejil ajos y un pedazo de pan correspondiente al perejil y esto se frie muy bien y luego se hecha el caldo y los pollos y cebollas cocidas en gajos.

Otro en chilantro.

Se muele un poco de chilantro tostado y un pedazo de pan, se frie y se le hecha al caldo de la carne con clavo, canela y pimienta, cebollas cocidas en gajos y unas ofitas de Orégano.

Otro llamado espirituales.

Se frien unos ajos en manteca y luego se sacan, y se hervan los pollos á cocer en agua y sal, con clavo, canela y pimienta todo molido, y cuando se quieran bajar de la lumbre, se les batirán los yemas de huevo, con vino y vinagre.

Otro de nocé.

Se machacan nocées y almendras, se ponen á endurecer dos huevos y todo se remuele muy bien con clavo, canela y pimienta; se pica jitomate, unos dientes de ajo se frien y cuando lo esta bien, se le hecha todo lo molido y se frie en poco fuego. Se hecha el caldo del pollo sin jamón, chorizos, perejil desgrasado y ya sazonado, se aparta y se le hecha vino b.co

Tamales de terrena.

Se muele la pulpa, se pica perejil, ajos y jamón, se revuelve la carne con especies y sal, se tiende en una tabla, se rocía con vinagre, y se le hecha los pieados adentro, y se van envolviendo los tamales en unas hojas de maíz y se amarran con hilo ó pita y se ponen á cocer en agua con vinagre y sal como los tamales comunes, y ya que esten cocidos se sacan y se ponen á freir en manteca y puestos en el platón se les pone cebolla rebanada, sal y pimienta.

Capirotada.

Se rebana jitomate y cebolla, se pone á freir y estando se le he-

cha agua, azafran y demas espe-
cies, aceite y vinagre; se pone
una capa de rebanadas de pan
frito, un poco de caldo y á cada ca-
pa se le hecha queso, y la ultima
cubierta con dos quesos y huevos estrellados.

Sopa de arroz.

Se pone á freir el arroz y ya q.e
este bien dorado, se le hecha aceite,
cebolla y gitomate todo picado
y cuando este bien frito se le
hecha caldo de la olla con todas
sus especies y ademas perejil y
yerba buena, y se deja secar á
dos fuegos.

Pollos espirituales.

Se frien unos ajos en manteca, se
sacan y se hechan los pollos á
cocer con agua y sal, con clavo,
canela y pimienta, todo molido,
y cuando se guisan, la sal de la
lumbre se les batiran dos y unos
de huevos con vino y vinagre.

Guisado de pichones.

Se ponen los pichones en una
olla con tanto de vino como de
agua de vinagre, se les pican una
ajos menudos y se tapa la olla
p.a q. queden en infusion hasta otro dia. despues se ponen

á cocer con bastante manteca
bien tapados, y ya q. estan cocidos
se sazonan con clavo y canela,
se espesan con ajonjolí molido
y colado, y ya p.a llevarlos á la me-
sa se les hecha jamon y chori-
zones cocidos y tambien unas
hojas de lima hervidas y rebana-
das de la misma p.a adorno.

Guisado de culantro seco.

Unitos unos ajos se sacan, y en
la misma manteca se frien unos
gitomates molidos con bastante
culantro seco y bien tostado, frito
todo se hechan los pollos con
chorizones y jamon, se sazona
con clavo, canela y pimienta,
perejil y si quedare aguado
se le hecha pan tostado, aceitu-
nas y tunachiles.

Gallina morisca.

Se hacen pedacitos las galli-
nas y se les hecha vino, vina-
gre, gitomates, cebolla, chorizos
y unas rebanadas de jamon fri-
tas aparte con todas especies, acei-
tunas, chilitos y alcaparras, y
todo frito se pone á cocer.

Angaripolas.

Se cortan unas rebanadas de gitomate, cebolla y cantidad de tomates, y en una cacuela se pone capa de gallina en cuartos y otra de gitomate y cebolla hasta q. se llene, se le agrega clavo, canela y pimienta y cubanito tostado; en cantidad de manteca, vinagre y agua y se pone á dos fuegos agregandole jamaica y chorizos y ya p.a servirse puede echarsele vinagre y aceite.

Jaxernos de garbanzos.

Se ponen á medio cocer los garbanzos y pelados se muelen, se baten unos huevos y se revuelven con el garbanzo echando la sal necesaria y se frien en manteca. Se pueden comer secos ó con caldillo.

Del mismo modo se hacen de papas. Sin caldillo son unas gueteros

Sedos como hostiones.

Se muele pan blanco y frio desde la vispera y empapado en aceite se deja en un traste recogido. El dia siguiente se desbarata y mezcla con bastante perejil picado, y se hace una fritura de gitomate, cebollas y ajos, con clavo, canela y pimienta

y algunas yerbitas finas. Se mezcla bien el perejil con el pan y cocidos y limpios los sesos, se rebanan y en una cacuela untada de manteca se pone una capa del pan, otra de sesos y otra de sesos agregandole sal pimienta y un poco de zumo de limon, y se procura q. la ultima capa sea del pan con perejil y se pone á dos fuegos p.a q. se cocine bien.

De este mismo modo se pueden disponer pescaditos blancos, sin echarles el zumo de limon.

Pavo Cocacho.

Se mata el pavo dos dias antes y se limpia quitandole desde luego las tripas y entrañas. El dia q. se ha de desmantiza y se pone á sancochar en una olla con la manteca necesaria; despues se le agrega gitomate, cebolla y ajos en trozos; canela, clavo y pimienta molido, y cuando este medio frito se le agregan trozitos de jamaica y de chorizos, y se rellena bien la olla con col picada hasta la boca, algun aceite, medio cuartillo de aguardiente catalan y la competente sal. Se tapa la olla con un comalito ó cacuelita del tamaño de la boca de aquella y se cubre con

maíz ó engrudo, sin echarle agua por dentro, y se deja á fuego manso hasta q. esté bien cocinado; se cuida de cuando se mueve la olla p.ª q. no se pegue, y p.ª servirla se le puede agregar aceite y vinagre.

Mayonesa.

En una tarro grande se echan dos ó tres yemas de huevo, el jugo de un limon grande y la sal necesaria y con una paletilla de madera se bate bien hasta q. esté mezclado, y poco á poco y siempre batiendo, añadiendo q.ª algunas gotas y aumentando á proporcion q. exija, se va mezclando buen aceite (el frances debe preferirse) hasta q. se haga la cantidad necesaria segun el plato q. quiera componerse; si al batirla se endurece, se clarea con vinagre bueno ó crema.

Se tiene picada y bien escurrida lechuga y á esta se le agrega una poquita de pimienta molida.

Para servirla, se pone en un plato una capa de lechuga, otra de salmon, lamprea, sardinas, pescados blancos ó gallina en pedacitos y sin huesos, algo de la dalsa y luego lechugas y mas pescado ó gallina y encima de todo q. le dará la forma de un pavo ó ave, se echa el resto de la salsa extendiéndola bien p.ª q. todo quede tapado con ella.

Se puede adornar, y queda muy bonita con mezcitas de betabel y de huevos cocidos, tiritas de ahuacate y granos de granada si fuere de su tiempo.

Tengase mucho cuidado con no batir ni tocar la salsa con cosa de metal p.ª q. se cortará luego.

Patas de puercos en pipian.

Despues de cocidas las patas se fríen con huevo, se desvenan chiles anchos y pasillas, tambien se tuestan con un poco de ajonjolí y pepitas de calabaza, se muele clavo, pimienta y tomates cocidos. Se frie el chile con todo lo molido y en él se echan las patas, y se dejan cocinar á q. queden de buen gusto y espesor regular.

Dichas en escabeche.

Despues de cocidas las patas y pepitas con huevo, se tuesta un poco de ajonjolí ó biscocho dorado en manteca, se le muele clavo, canela y pimienta.

y unos jitomates, poco asados y todo se frie en manteca, con unos ajos rebanados, y de esto se hace el caldillo echandole vinagre y un pedacito de azucar con su correspondiente sal. Se pone á cocer aparte un limon y hojas de laurel y se echan á la cazuela con chilitos y aceitunas.

Otro guisado de patas de puerco.

Despues de cocidas las patitas, se rebanan chorizos, longaniza, jamon, jitomates cebollas, ajos y unos limones crudos; se embarra una cazuela con bastante manteca y en esta se echa todo lo rebanado con las patitas solo sancochadas p.ª q.e no se deshagan p.r q.e todo lo ha de estar en crudo; se muelen unos jitomates con clavo, canela y pimienta y unos caminos y esto se le echa á la cazuela y se pone á dos fuegos manso. Tambien se le echa un poco de vinagre, chilitos y aceitunas, y se le esta echando vinagre hasta q.e quede de buen sazon y no muy seco.

Queso de puerco.

Se muele clavo, canela, pimienta, laurel, oregano, mejorana, tomillo y alcaravea; se rebana jamon gordo, todo esto se pone en el pellejo de la cabeza y vinagre y se cosen las aberturas del pellejo y se pone á cocer en una olla otra vez con olores. Despues se saca, se pone en un aro y se mete á la prensa. Para rellenar el pellejo se le ban poniendo capas del picadillo, de jamon y demas, una rociada de vinagre y otra de lo molido.

Cochinita en adobo.

Se parte en raciones y se pone á cocer en una olla, se le echa tomillo, mejorana, alcaravea, unas hojas de laurel y una rama muy chiquita de ruda, bastante vinagre y agua y unos ajos machacados con su correspondiente sal. Se tapa la olla y se pone á hervir teniendo cuidado de apartarla cuando esté sancochado p.ª q.e el pellejo de sacarla no se desbarate.

Se hecha chile á remojar bien desvenado y cuando ya le esté, se muele con clavo, canela, pimienta, caminos, oregano, ajos y jitomates asados. Se frie todo lo molido, y cuando esté bien refrito se le echa un poco del mismo caldo

can q.e se cocio la carne, el q.e se con-
sidere preciso p.a sazonarse, se le
hecha un poquito de vinagre
si le falta, se le pone un co-
mal con hinojo encima, y se
deja sazonar bien, procurando
que quede un poco pequesito. Se
adorna con cebolla rebanada
p.r encima, chilitos y aceitunas.

Guisado de Conejo.

Se pone á cocer el conejo con pellejo
en una olla poniendole un pequeño
ó un cazuelito p.a q.e no se pegue, y se
lo se lava p.r dentro, y ya cocido se
lava muy bien, se le quita el pellejo
y se hace racionitos, y se hecha
ra en el caldillo siguiente.
Se ponen muchos ajos, cebolla,
y yitomate gordito y se pone á
freir y cuando este sancochado
se le hecha un poco de perejil
deshojado, clavos, canela, pimienta,
un poco de culantro tostado y un
pan molido, se le hecha un poco
de caldo de la carne y vinagre de
castilla, un poco de vino y le pal-
ga uno y otro y rebanadas de pa-
mon delgadas, y entonces se agre-
gan aceitunas, tanchachiles alcar-
pannas y un poco de oregano
y se deja hasta q.e casi consuma y en-
tonces se le pondrá un poco de aceite

Se mata, desplumma y destripa p.r la
rabadilla dos ó tres dias antes de
comerlo, segun la estacion, procu-
rando darle muerte de sorpresa
p.a q.e la sangre no se aglomere en
el corazon, y no se lava, sino q.e se
limpia con un trapo en el interior.
La víspera en la noche, se rellena
bien todo el hueco con lo siguiente
Carne de puerco bien despellejada
y molida, mezclada con una torta
remojada de pan frio de bizote,
una poca de pimienta molida, lo
mismo q.e media nóer moscada
y la sal necesaria, y se le compo-
nen las patas y alones p.a q.e no haga
despues mala figura. Se unta bi-
en con manteca ó mantequilla
y se pone al horno. Pueden co-
cerse mas papas enteras al vapor,
p.a adornar el plato, hechando
tambien en él, el caldillo q.e deja
el pavo. Lo que quiera puede re-
llenarse en vez de lo dicho con
tunas ó castañas pilangas.

Guisado de Conejo.

Se pone á cocer el conejo con su pe-
llejo en una olla poniendole un pe-
pesle ó cea curesadito de pelitos
p.a q.e no se pegue y solo se lava p.r

dentro, y ya caido se limpia y la
valien y se hace raciones lis he
chandolo en el caldillo siguiente.
Se ponen muchas ajos, cebollas y
yitamates picados, gandito y echa
cha á freir y cuando este sancocha
do se le agrega un poco de peregilo
deshajado, clavo, canela, pimienta,
un poco de cubantas tostados y aze
par molido, se le hecha sueldo de la
olla y vinagre de cartilla y vino
procurando salgan las dos cosas,
y se banadas de jamón delgadas,
yaceitunas, tomachites, alcaparra,
un poco de oregano y se deja par
ta y sea así cantidad, y entonces
se le pondrá un poco de aceite

Otro Conejo guisado.

Se desuella el conejo, se lava muy
bien y se pone á cocer con un poco
de vinagre, agua y sal; se muelen
unos tomates con una cabeza de ajo
se rebanan unas limas y limones
y todo se pone á cocer con el conejo
Se pone á freir una cebolla bien pa
cada, se muelen unos alcaparras, u
pedazos de pan tostado, se saca el co
nejo de donde se cocio y se hecha
en el caldillo. Se le hechan cebolla,
cocidas, alcaparras enteras, pimienta
y clavo, chilitos y aceitunas, y ya y sea
á comerse se agrega oregano y aceite

X Venado.

Se hecha el Venado ó carne de res
despellejado, en agua con sal y se
deja hasta otro dia, entonces se quita
el agua y se pone en vinagre
y sal p.r otros cuatro dias teniendo
cuidado de menearlo con frecuencia
Para hacerlo, se muele clavo, ca
nela, pimienta fina y mas de tabaco,
se hacen unos tazitos de jamón
se limpian unos dientes de ajo, se
agujerea la carne y despues de la
vada se le vá metiendo el jamón
la pimienta y lo demas y si queda e
jercado y se pone en una olla con
su pepesle (enrejadito de palitos)
p.a si no se pegue en el fondo, con
oregano, tomillo, ajos de laurel
y de aguacate, agua, vinagre y
sal, y todo esto como la carne co
bre el pepesle y se tapa la olla
y ya si esté cocido se le rebana
cebolla y se le pone aceite de comer
chilitos, aceitunas y vinagre.

1.o X Estofado de vaca.

Se despellejo la vaca se hecha en
vinagre, agua y sal desde la ma
nana, y á la oracion se saca de esa
agua y se mecha con clavo, ca
nela, pimienta, ajos y jamón, se he

cha en agua suficiente p.ª cocerse con sal al gusto, vinagre, aceite, vino, manteca, tres hojas de laurel, tomillo, orégano, clavos y pimienta molido y se deja en infusion hasta otro dia. Entonces se tapa la olla y se pone á cocer, y ya q.e lo está se prueba y q.e quede con punto del caldo p.ª servirlo.

2.º Otro.

Se claveteá la carne con jamon, especias y ajos, se rebanan cebollas y jitomates, se agrega laurel, vinagre, un pedazo de azucar y se pone á cocer y despues se frie y se le agrega vino blanco.

3.º Otro.

Se frie jamon y pedacitos de carne y ya q.e lo esté bien, se agrega agua, clavo, canela, pimienta, un pedacito de azucar y poquito zamenos, se le exprimen pras jitomates picados, y p.ª la hora de servirlo se frie con tantita harina y se le agrega un poco de vino.

4.º Otro.

Se claveteá la carne como los anteriores y se pone á cocer, ya q.e lo esté puesto un pedazo de pan en manteca y se le hecha ~~[illegible]~~ y p.ª sazonarlo se le agregan p.º encima cebollas rebanadas

Otros.

Se claveteá la carne, se frie en aceite y manteca, se pica cebolla se deshaja perejil y se frie todo junto. Despues se le hecha agua regular, y se pone á dos fuegos hasta q.e quede con una salsa espesa.

6.º Otro de nisvechos.

Se claveteá la carne, se ása, despues se frie en manteca y se hecha en una olla con agua, sal, manteca, un poco de vinagre, ajo y jamon picado, y ya q.e está en la hubbre se le agrega un pedacito de azucar y cuando esté mas cocida q.e cocida se le aumenta una onza de chocolate, y despues de cocida, se muelen dos nisvechos, segun la cantidad de la carne, se frie en una cazuela y alli se hecha todo procurando q.e no quede ni aguada ni espesa.

7.º Otro estofado.

Se claveteá la carne y se rebana jitomate y cebolla y se hecha en una olla, con agua, vinagre, sal, y un pedazo de azucar, y un poquito de perejil picado y ya q.e esté sazonado se frien ajos y alli se hecha la carne y p.ª servirla se le agrega un poco de vino.

Estofado p.a carnero ó ternera.

Dispuesta y muchada la carne de uno ú otro, se pone en una olla con agua, sal y vinagre segun la cantidad q. fuere la carne, se tapa con una tortera del tamaño de la boca de la olla enguiddandose las puntas y desandose en infusion hasta el dia siguiente. Entonces se pone á cocer, tapada esta la olla y meneandola de tres en tres p.a q. no se pegue, y cuando se conoce q. ya está cocida, se añaden jitomates y se muelen con clavo, canela y pimienta, y estando esto bien frito se hace incorporar la olla con todo y caldo, á no ser q. tenga mucho en cuyo caso solo se echará el necesario. Si estan grandes las pulpas se parten, y se agrega algunos pedazos de chocolate, cebolla al gusto y un pedazo de pan dorado en manteca, deshecho de sal, p.a espesar el caldillo. Ultimo de servirse se le ponen chilitos y aceitunas, y si se quiere q. lleve fruta se le pueden hechar piña, manzana, y platanos en cuartitos.

Una carne buena.

Hecha rajitas la ternera se frie en crudo, cuando está frita, se le hace agua, sal, tlaco de vinagre, tlaco de canela, tlaco de clavo y pilon de pimienta, jaman en trocitos y papas peladas, y ya q. este cocida, se frie y deja cancanear hasta q. quede como salsa. Ya q. se ha á quitar se le hecha tlaco de aceite y un pedacito de azucar p.a q. quite el acido del vinagre, pero procurando no sepa á dulce. Chilitos y aceitunas.

Mole poblano.

4 ℔. de ajonjolí tostado, 2 ℔. de almendra tostada, 20. chiles anchos avientos y tostados, una xícara de tomates menudos, seis jitomates grandes, todo cocido, dientes de ajo asados, todas las pepitas de los 20. chiles tostadas, lo q. se cape con cuatro dedos de cilantro ó seis de comino; puesta las aves con lomo de puerco, y sal, clavo, canela y pimienta; luego q. se espuma, se hecha todo este recado molido, y se deja á fuego manso, y ya q. está á medio cocer se le hecha un pedacito de azucar, se muele media tortilla tostada y se le hecha la manteca necesaria.

Guiso para pescados.

Se frien en una cazuela con aceite ó manteca, menudamente picados ajos y cebollas, hecho se ponen allí rajitas de pescado cocido y bien limpio, se le añade perejil picado aceite y pimienta, bastante zumo de naranja, la sal necesaria y un poco de agua y se pone á dos fuegos hasta que esté cocido el pescado, y despues puede servirse.

Pescados blancos empapelados.

Despues de limpios los pescaditos se echan á remojar en agua caliente y sal. Despues se ponen á cocer buenos, segun sea la cantidad de pescados, y despues de cocidos se pican, como tambien cebolla, y tomate, ajos y perejil, chilitos y aceitunas y todo picado se frie, pero antes se echa á la cazuela un toquito de aceite p.a que suelte el sabor en la manteca y en la misma se echa todo lo picado p.a que se fria. Se le mete clavo, canela y pimienta, se le echa un poco de vinagre y su correspondiente sal, y esto es el picadillo. Despues se cortan unos papeles y se embarran de aceite, y en cada uno se pone un

Zo. c.

pescadillo relleno del picadillo y despues de envueltos se frien en manteca ó aceite de comer.

Otros pescadillos.

Despues de limpios los pescaditos se pica bastante cebolla, se machacan unos ajos y se ponen en una cazuela con aceite. Se pone una capa de cebolla y ajos y otra de pescados y así se va poniendo hasta concluir y cuando ya estan todos los pescaditos bien puestos en la cazuela, se le echa bastante pimienta en polvos, vinagre y aceite tambien bastante, su correspondiente sal y agua hasta tapar los pescaditos. Despues se le pone un tomatito encima con unas tajas, y se deja á fuego manso, y se apantan cuando esten cocidos amg.tes que quede algun caldo p.a que se sirvan.

Otros pescados blancos.

Se limpian los pescados, se raya un poco de pan de bizote duro. Se muelen camarones cocidos, un poco de queso amesa, despues se pica un poco de ajos y cebolla muy menuditos y todo esto se frie en manteca p.a q. quede como picadillo echandole la sal necesaria.

y de esto se rellenan los pescados lan-
dolos mas pintados p.ª que no se les sal-
ga el picadillo. Despues se frien en
manteca y se ponen en el plato an-
dando los con caballa rebanada de
perejil, chilitos y aceitunas, y p.ª to-
marlos se hace salsa de jitomate.

Picadillos en escabeche.

Despues de limpios los pescados, se
enjugan bien y se enceuchen en pan
rayado. En una cacuela se hecha un
cuarto de manteca y otro de aceite
de camen en el q.e se doran unos ajos
rebanados: se sacan los ajos y se frien
los pescados y despues mientras se en-
frian se pone á cocer un poco de to-
millo, mejorana, alcaravea, laurel
unas cabezas de ajo y unas rebana-
das de limon con su correspondi-
ente sal. Se muele un poco de
clavo y pimienta gorda y delgada
y despues de molido se le hecha un
poquito de agua con lo q.e se cocie-
ron las yerbas y bastante aceite y
vinagre, y en otra olla se vá po-
niendo una capa de las yerbas cor-
das y otra de pescados, y así sigue
hasta concluir y cuando ya esta
bien puesto todo, se le hecha el caldo

lo teniendo cuidado de que queden
bien cubiertos los pescados con el caldo
y se saca de bien la olla p.ª q.e queden
bien encurtidos los pescados; y se pue-
de hacer uso de ellos.

Otros idem idem.

Despues de limpios los picadillos
se enjugan con un trapo y se reve-
elven en pan rayado, se frien en
aceite de camen y manteca á q.e que-
den bien dorados y se ponen á en-
friar; pero antes de freir los pescados
se hechan á freir unos ajos hasta q.e
se doren y p.ª hechar á freir aque-
llos se sacan estos. Mientras se en-
frian se pone á cocer tomillo, me-
jorana, alcaravea, unos ajos sin lavarlos
y cabezas de ajo. Se muele clavo pi-
mienta gorda y delgada y los ajos q.e se
doraron, y despues de molido esto
se le hecha un poquito de agua en q.e
se cocieron las yerbas, aceite y bas-
tante vinagre hechandole su cor-
respondte sal. Despues en otra olla
se van poniendo capa de yerbas y
capa de picadillos y se les hecha todo
el caldillo procurando cubrir los
pescados. Se le hecha un poquito de
oregano espolvoreado p.ª encima, se
tiene cuidado de sacudir la olla, y se comen.

Pescadillas en empanada.

Despues de limpias las pescadas, se muelen jitomates asados, clavo, pimienta y laurinos. Se pican unas cebollas y ajos menuditos y unidos estenfritos, se le agrega todo lo molido vinagre y unos terrancitos de azucar y un correspondiente sale. Cuando haya hervido algo se le echan las pescaditas y se apartan con caldo echandole p.r encima chilitos, aceitunas y pereguil picado.

Pastel de Bacalao.

Despues de lavado el pescado se hecha en una olla con agua y unos rabos de cebolla (entero el pescado, no en tacitas) y se pone en la lumbre con el cuidado de sacarlo luego q. suelte el primer hervor. Se limpia bien sin q. le queden espinas, se sacan las lanas enteras quitandoles el espinazo, se desvenan muy bien unos chiles anchos, pero q. sean pocos, despues se echan á remojar en vinagre y cuando lo estén bien se muelen con clavo, pimienta y laurinos y unos dientes de ajo. Despues de molido se pone una cacuela en la lumbre con bastante aceite de camex y en este se hecha á freir el chile

y se le hecha un poquito de oregano p.r encima y agua suficiente

Se hecha el pescado y se deja hervir hasta q. este bien cocido y q. no le quede mucho chile, sino espesito, y p.r encima se le ponen chilitos, aceitunas y unas cabecitas de cebolla cocidas.

Otro Bacalao en tomate.

Se limpia el pescado del mismo modo q. se ha dho. arriba, se muelen unos tomates cocidos, se pone una cacuela en la lumbre con bastante aceite de camex, y en este mismo se hechan á freir unos ajos y cuando ya estan bien dorados, se sacan y se muelen con los tomates y se frien en el mismo aceite, se le hecha el pescado como es costumbre, con sus cebollas enteras y cocidas, chilitos, aceitunas y un poco de oregano.

Otro en jitomate

Despues de limpio el pescado se ponen á asar unos jitomates de los mas colorados. Se frien unos ajos en aceite de camex y se muelen con los jitomates con una poca de pimienta y oregano, con sus chilitos y aceitunas cebollas cocidas y desgajadas p.r encima

y q. no le quede mucho caldo. No se le echa nada de agua y solo se guisa con el jitomate frito en el mismo aceite.

Otro id. para bacalao.

Despues de limpio el pescado, se ponen á cocer bastantes jitomates colorados y se muelen con una cabeza de ajos cocidos, pero muy remolidos y sin echarle nada de agua, y p.a la cantidad de un pescado se une le otro de clavo, la mitad de pimienta y cuartilla de canela y todo en polvo, tambien se le hecha una cucharada de chile del jarales p.a tambien tostado y molido en polvo, se mide con una cuchara de mesa. Se pican 5. manojos de cebolla muy menudita y esta se frie en aceite de camer y cuando ya esté bien frita se le hecha todo lo molido, tambien se le muele media tortita de pan remojado en vinagre, y todo se frie muy bien, y cuando ya esté se hecha el pescado en lanjas grandes con su correspond.te sal. Se deja sazonar y se adorna con tornaechiles y aceitunas. No se le hecha ninguna gua, y p.a q. esté mejor se guisa de un dia p.a otro.

Guiso p.a pescado.

Se echa á remojar el pescado un dia antes de guisarlo p.a q. se esponja bien. El dia siguiente se lava y se sancocha en aceite con mucho ajo picado, tambien cebolla picada en partes iguales la mantega y el aceite, despues se muelen unos jitomates cocidos y pimienta y despues de frito todo se le hecha un poco de agua y el pescado con su correspondiente sal: y p.a servirlo, se le echa cuaida, chilitos y aceitunas.

Otro pescado.

Se embarra una cazuela con mantega, se pica bastante cebolla, ajos y perejil, chilitos y aceitunas; se muele clavo, canela, pimienta y alcaparras; todo esto molido en seco, y cuando ya esta frito, se pone una capa de todo lo frito y luego se pone el pescado ya sancochado, y encima otra capa del mismo recado frito p.a cubrirlo, cargando la mano al perejil y en la ultima capa se le hecha un poco de aceite de camer y un poco de pan remojado y se cubre bien el pescado agregandole un poco de agua y

en correspondte sal. Se tapa con un canal y se pone á los fuegos y se aparta con poco calor.

Caldillo de empanada p.a id.

Se frien jitomates, cebollas, picados ambos casos muy menuditos y un poco de anafran molido, y esto se echa sobre el pescado crudo el Dya estara limpio, añadiendole pescado el picado, pimienta molida y aceite de comer con su correspondiente sal y agua, se tápa, se pone al fuego y cuando esta bien cocido se aparta.

Pescado en negada p.a id.

Se limpia muy bien el Robalo y se pone á coser. Se pelan nóces quitandoles el pellejo y dentro de la cascara tienen y despues se muelen en un metate limpio, con un poco de migajon de pan y un poco de queso añejo. Esto se muele con agua y despues se echa en un platan ó tortera p.a q.e de esta se haga el caldillo; tambien se muele un poquitito de ajo, alli se echa el pescado muy bien cocido, sal y chilitos secos aceitunas &c.

22. C. Cañete de pescados.

Se limpia bien el pescado p.a q.e no quede salado, se limpian unos ajos y se ponen á freir en aceite de comer y cuando ya estan dorados se sacan, y se revuelcan las rodajas de pescado en harina y se frien en el aceite. Despues de frito el pescado, se muele un poco de tamillo, alcaparra y mejorana echandole vinagre en lugar de agua y despues de molido todo, advirtiendo que ha de ser crudo se echa en el barrilito ó en olla p.a q.e en esta se eche el pescado; se le agrega bastante aceite de comer y un polvo de pimienta revolviendo bien la olla p.a q.e se concentre bien el pescado.

Escabeche de Veracruz.

Se limpia el pescado y hecho tajas en crudo se frien en manteca hasta q.e se cuezan bien. Se hierve agua y vinagre en partes iguales con su correspondiente sal. Se echa pimienta, canela y culantro tostado, todo molido en cantidades proporcionadas á la del caldillo agregandole unas hojas de laurel. Se pone esto en el fuego en una

canela p.a q. se hierva, y estando frio el pescado se acomodan las lonjas en un cuñete á ella, y polvoreandolo bien con especias molidas de las mismas que se echan al caldillo, y estando este tibio se adoba el pescado poniendo una capa de este y otra porcion del caldillo y un poquillo de aceite.

Esta composicion es buena p.a toda clase de pescado fresco, pero se prefiere el lobo ó pampano. Se sirve este escabeche agregandole unas rebanadas de limon.

Otro de la España.

Despues de limpio el pescado se sobre asa en parrillas y luego se frie en buen aceite de comer, y se pone en barrilitos con una salsa como puesta de aceite crudo, una cantidad regular de vinagre y la sal necesaria á que quede sazonado, clavo, pimienta y yerbas finas, de modo q. el pescado ha de quedar cubierto y los barrilitos bien tapados; advirtiendo q. se pasa mucho tiempo

antes de tomarlos, se añadirá sal á cada barril equivalente á la q. se haya evaporado.

Guisado para Vagos.

Se pica de todo necesario y bastante perejil, todo menudito, y despues de muy frito, se le hecha pan tostado en manteca, clavo y pimienta molido, hojas de laurel, bastante sirro y poco aceite, y en esto se hecha el pescado, y se aparta con caldo.

Para pescado bobo.

Despues de limpio el pescado, se hacen raciones y se frie en crudo, se pica bastante cebolla, y uno ó dos chiles verdes, algunos tomates y perejil y todo esto se frie muy bien; se muele clavo, canela y pimienta, se le hecha su puntita de dulce y de vinagre y se está friendo hasta q. quede un caldillo como salsa; despues se embarra una cazuela con manteca y en esta se vá poniendo una capa del caldillo y otra de pescado, adornandolo con pasas, almendras y alca-

panes, y así se van poniendo todas las capas hasta concluir con el pescado; se le pone un cuarto con lumbre encima y se deja á los fuegos mansos.

Otro de bobos.

Se embarra una cacuela con manteca, se pone una capa de gitoma rebanada gordita, otra de cebollas rebanadas, otra de perejil deshaprido con un poco de clavos, canela y pimienta, se pone una capa de pescado y otra del mismo recaudo, así se cubre la cacuela hasta que la última capa sea de recaudo, se le echa zumo de limon y aceitunas y tornachilos y se pone á cocer á dos fuegos.

Bobos asados.

Despues de lavados el bobo se embarra un papel con manteca, se pone el bobo en él y ya que esté abierto por el medio se embarra con manteca y se rellena con perejil, orégano, canela, polvos de clavo y pimienta y se rocía con zumo de limon de cierra, se mete en el papel y se pone al horno.

23/c

Dulces y Postres.

5.

Camotitos.

A una libra de camote muy remolido, una libra de azucar, se hace el almibar y revolviendole el camote se pone á la lumbre hasta que esta de punto muy subido, se aparta y ya que esté fria la pasta se hacen los camotes untandose la mano con azucar en polvo y se envuelven en papel picado de un lado y otro.

Camotes Fuertamos.

A media libra de camote morado otra media de azucar, se limpian los camotes y se muelen quitandoles las hebritas que tienen. Se hace el almibar bien clarificado se deja hervir hasta que tome punto de sancocha, se aparta y se deja enfriar p.a echarle el camote, se menea mucho p.a que no se haga bolas, se pone en la lumbre y se deja hervir hasta que esté de modo que se puedan hacer los camotitos con la mano, pero se está meneando p.a que no queme; se muele canela y azucar y se revuelven en ella.

Pasta de calabaza y piña

Se limpia la calabaza de castilla, tambien la piña y coco si se le quiere echar, se pesa una libra de lo dicho y una de azucar. Se hace el almibar, se clarifica y despues se le echa la fruta, molida la piña y calabaza y rayado el coco, se deja hervir teniendo cuidado de menearlo p.a q.e no se queme y cuando ya esta de punto se aparta en platon ó en cascos. El punto se tama cuando se le ve el fondo al caso.

Otra de chilacayote.

Se limpia este y se muele, se raya un coco, se pesa antes p.a q.e se eche á libra de chilacayote con el coco libra de azucar, se clarifica el almibar y se le echa lo molido y se deja hervir hasta tomarle punto. Se hecha en platan ó en cascos.

Huevos moles.

Se hace el almibar, pero no se clarifica con limon sino con huevo y con muy poca agua, se pone á hervir leche p.a q.e no se corte, se le echa el almibar y se deja hervir hasta q.e espesa: se aparta de la lumbre p.a echarle yemas de huevo las q.e ya estan bien batidas hasta q.e espumen, se le va echando y meneandose mucho p.a q.e no se cuaje y despues se pone en la lumbre hasta q.e este punto subido de modo q.e no se escurra al echarla en el platan. Se hacen unas rebanadas de mamon ó bizcochos finos y se va poniendo una capa del mamon y otra del dulce, pero no se moja el mamon en vino jerez y se le echa un polvo de canela p.r encima, se adornan con almendras, pasas y piñones.

Cocada.

Se echan á remojar almendras en agua tibia y se limpian. Se pesa una libra de coco, una piña y media libra de almendra, tres libras de azucar. Se raya el coco, se muele la piña y la almendra pero todo separado. Se hace el almibar, pero no se clarifica con limon sino con huevo, y cuando ya este colado se pone en la lumbre y se va echando poco á poco lo molido y se esta meneando p.a q.e no se haga bolas. Se baten 12. yemas de huevo hasta q.e se haga como bola, se le tama poco mas de medio

punto de pasta. Se aparta el caso de la lumbre p.ª q.ª se le hechen las yemas batidas. Se ha de estar meneando p.ª q.ª no se cuaje el huevo. Despues se vuelve á poner en la lumbre, y se aparta cuando se le vé el asiento al caso.

Se bacéa en un platan y se pone un canal con lumbre encima p.ª q.ª tostré. Se le hecha canela en rama cuando está cociendo.

Otra Cocada.

Se raya un coco despues de bien pelado, se hace almibar con una libra de azucar y cuando está de medio punto se hecha el coco hasta q.ª quede como cancamera d'pasta, se despana de la lumbre y se deja enfriar. Entre tanto, se baten seis yemas de huevos y cuando este fria la pasta se le incorpora meneandolas p.ª q.ª se mezcle bien y no se cuaje y se pone á la lumbre hasta q.ª se vea el fundo al caso, se hace en el platan y se castréa como la anterior.

Segun los cocos q.ª se quieran hacer así se aumenta la azucar y los huevos.

24. C. Pasta de coco, Canate y piñon.

A una libra de canate, otra de coco y otra de piña, todo limpio se pesa y á esto se le hechan tres libras de azucar p.ª q.ª salga libra á libra.

Se clarifica el almibar y despues se le vá hechando poco á poco toda la pasta, la q.ª será batida sin separacion, se le hecha canela en rama y se deja hervir y se menea p.ª q.ª no se quemen. El punto se le toma cuando se le vé el asiento al caso. Despues se pone en platan ó caso.

Yemas.

A ocho yemas una cucharada de harina, pero aquellas se baten primero como p.ª huevos reales, se hecha en un sarten una poca de mantega y ya q.ª esta caliente se van hechando medias cucharadas, se pican y se hechan en un cato p.ª q.ª les chupe toda la mantega. Se pone almibar y ya q.ª está de medio punto se van hechando las yemas á q.ª se cálen bien. Luego se les ponen unas hojitas de naranjos y se sirven.

Conserva de limón.

A cien limones si son chicos, seis libras de azucar y si son grandes ocho. Se toman los limones verdes y se raspan en un tecomate y con una navajita se les corta el palito y se les hace un agujerito y p.ª que se pica con un palo de malacate, se hechan en agua fria y ya se tendrá una poca de agua de cenisa asentada. Desde la víspera se le hecha un pañuelo de esta agua al caso y se pone en la lumbre á q.ª dé un hervor. Se aparta el caso y se hechan en agua fria y se laban muy bien con un palito q.ª se les mete p.ª el agujerito á q.ª no les quede ningun gaso, pero esto se vá haciendo poco á poco y no de un golpe, y despues se hechan en el caso con agua limpia se les vuelve á hechar un poquito de agua de cenisa y así q.ª den otra hervorse, se vuelven á sacar y se laban con agua fria, y esto mismo se esta repitiendo hasta q.ª dejan de amargar, y entonces se ponen á coser en agua limpia y así q.ª estan cocidos se laban bien á q.ª no les quede resabio de semilla, y estando el almibar clarificado se ponen á conservar á fuego manso.

Castañas.

Para una libra de almendra bien molida libra y media de azucar de punto bien alto, se le revuelve la almendra y se deja esperar mucho; se le revuelven diez yemas de huevo bien batidas y se revuelve á la lumbre hasta q.ª despega el caso, se aparta, se deja enfriar un poco y con harina se untan las manos y se ván formando las castañas; se untan con huevo revuelto, y se les pone un carnal con hinchazon neima hasta q.ª doren.

Capitas de Camote y manzana.

Se ponen á cocer el camote y manzana y se muelen muy bien y á cada libra de esta fruta se le pondrá otra de azucar, la q.ª se pone á clarificar y estando de medio punto se le hecha la masa p.ª q.ª yenba bien hasta q.ª quede con el punto de capita.

Chichacaxones de leche.

A dos tazas de leche, una de harina rasada sin apretar, cuatro huevos sin batir, todo se incorporaran en una cazuela y con la mano se está batiendo hasta q.ª no le quede

nada de migajas. Se mata un sar-
ten con manteca y se hecha esta
canpasician y se pone en re-
caldo y con fuego p.a q. no mas una
je. Tes q. esta cocido se hacen cua-
dritos y á estos se les hacen otros
chiquitos dejando de asiento casi de
un dedo. Se pone manteca á calentar
q. sea bastante y con violencia
echados allí se estan bañando
p.a q. se pongan los cuadritos, y se he-
chan en miel caliente, no para q.
yeba sino p.a q. se mojen p.r encima
q. este espesa y se le ponen
adornos p.a decorarlos.

Bunuelos de viento.

Se baten claras y yemas de hue-
vo aparte como p.a tarta, despues
se revuelven y se les hecha un
polvo de canela y miscacho y se
van echando á freir en la man-
teca, y ya ha de estar la miel
de punto, con olor de clavo, can-
ela ó hanás p.a echarlos luego
q. salgan de la manteca.

Empanadas de harina.

Se toman dos tasas de harina flor y
otra de almidon bien molido; se mue-
le tambien un queso fresco, y se re-
vuelve con la harina la q. se necesi-
ó moja con leche, se amasa bien,
se envuelve y se deja reposar. des-
pues se embarra la masa con hari-
na y almidon en polvo, se estiende
y se corta con una tasa (caldera), se
llenan de pasta, se doblan y cortan
con carretilla, se frien en manteca
bien caliente, y cuando se ponen
en el platon se les hecha un polvo
de canela con canela.

La pasta se hace con almendra
molida, almibar, agua de lavar,
pasas y canela. La masa en, neu
de dos tasas de harina, seran de
almidon, y una sola de harina, y
el queso se saca con vino.

Empanadas de horno.

Se toman tres docenas de yemas de
huevo, tres libras de azucar semoli-
da y se bate muy bien hasta q. espe-
sa; se le echan nueve libras de
manteca y una ⓐ. de harina y se ama-
sa muy bien, tambien una tasa de
agua fria y una poca de sal. Se
deja reposar como media hora. Ya

se tiene hecho el picadillo con todas sus cosas y q. este frio se van amasando en un plieguo de papel con palote y se dejan del tamaño y de quiera. Se untan unos papeles con manteca y se van poniendo. Esto se hará p.r la tarde, y se harán al otro dia p.r la mañana. Se baten claras de huevo, se les unta con una pluma y se les hecha azucar quebrantada p.r encima, y esto se hace antes de meterlas al horno.

Empanadas fritas.

Se toma una libra de harina, se le hechan los huevos el uno con yema y clara y del otro solo la clara, se toma tantita agua de tequesquite tibia, se le hecha como medio de manteca cocida y todo esto se amasa bien si está muy dura se le hecha otra poquita de agua tibia y mas manteca de modo que quede muy suave y se amasa hasta q. hace ampollitas. Se le da reposar como un cuarto de hora y ya se tendrá hecho el picadillo; se palotea y se cortan del tamaño y de quiera, se fríen en manteca y despues se les hecha asecar p.r encima.

Empanadas finas.

A una libra de harina flor, se aparta una paca, y á la restante se le hechan los huevos, una poquita de agua de tequesquite llanos asentado, tantito fuego de naranja agria y casi de taco de manteca derretida y tibia. Cuando la masa haga ojos se estiende con el palote y se le van poniendo tantitas de mantequilla chiquitas, se hace tres tablesas y se estiende de nuevo con el palote hasta consumir una libra de mantequilla con esta misma operacion.

Con la harina restante se mete el palote y la mesa p.r q. no se pegue la masa.

Se corta con un cuchillo caliente la mitad y la otra se estiende con el palote hasta q. quede del grueso de un peso y se llenan rellenando con pastas de almendra y leche, ó picadillo ó lo que quiera y se mandan al horno.

Buñuelos corrientes.

Se máza la harina despues de cernida con una paca de agua tibia, una paca de manteca y cal deshecha en agua, se pueden poner hasta 12 huevos á una libra de harina, hechandole un paco de queso molido salen muy

tienos y se dexan muy parto, esto
queda á la voluntad del que las haga,
se hecha la masa en una olla calienta
te embarrada de manteca y se tapa
p.ª q.ª no se enfrie. De allí se va sacan
do, estendiendo y echando en la
manteca.

Otros buñuelos de viento.

Se ponen á hervir cuatro tasas cal
deras de leche, con una libra de harí
na y un poco mas de lo que cuartí
lla de manteca y si esta aguado p.ª
falta de harina se le echa mas, y has
ta que esté cocida de esta menenando p.ª
q.ª no se pegue; ya que esté cocida se ha
cha en un lebrillo, y se le van echan
do huevos con yemas y claras, poco
á poco y menenandolos bien y recio,
se le echan todos los que pide p.ª que
de aguadito; se pone un cartes en
la lumbre con manteca, y á fuego
manso se cuecen los buñuelos
que echan con una cuchara del
tamaño que se quiera: para saber
cuando estan cocidos

Buñuelos de molde.

A un cuartillo de leche, tres tazas
de harina, tres huevos con clara,
se le espurime media nazanpe
agria y azucar al gusto, y se bate
y

con un malinillo; se calienta
el fierro en la manteca, se mapa
en la masa, se vuelve á meter
en la manteca p.ª q.ª se cuesa, y
despues se les hecha almibar p.ª
encima.

Receta p.ª Tostadas.

A dos libras de harina, media de
manteca, cuatro onzas de azucar
y ocho huevos. En una bateia se ha
cha la harina y se hace un hoyito en
medio, se le echan los huevos con
clara y yema, la azucar molida,
se revuelve y se le echa la manteca
fria. Se pone á hervir tantito anis
candor granitas de tegue-quite, se
cuela y se le echa frio; se amasa
muy bien y se palatea como tor
tilla y se pone un canal con fue
go manso. Se ponen á cocer como
tortillas hasta que estan bien doradas.
El agua de tegue-quite y anis ha de
ser un poquillo.

Tortillitas de cuajada.

Despues de refregado el mircamal
se muele y se cierne; y medio cerni
do se vuelve á moler en el metate
á que no le quede grano; se miden cua
tro tazas calderas colmadas de esta

harina, otra tantas de queso fresco, y este se incorpora con la harina; se baten veinte yemas de huevo con las claras, se hecha libra y medio de azucar molida, cuatro paquetes de mantequilla derretida y colada, se baten con una cuchara hasta q.e esce, se hecha la harina y se está meneando como los tamales hasta q.e hechando una paquita de aquella masa en la agua se cuece. Entonces se toma una cuchara y se vá hechando con ella una paquita de masa en hojas de lata y se meten al horno, y despues de cocidas no se despegan hasta q.e se enfrian.

Otras tortillitas de cuajada.

A un cuartillo de cacahuacinde se le hechan dos libras de mantequilla, treinta yemas de huevo y una clara. Se pone vincamol como q.e tamales, se lava muy bien y se le quitan las cabecitas y se deja de un dia p.a otro. Se mide un tanto de cuajada y otro de cacahuacinde y se muele no muy remolido y lo mismo la cuajada. Se hechan las dos cosas en una cazuela ó tabaillo grande y se mosa con la mantequi-

lla derretida, y al mismo tiempo se le hecha tantita agua de tequesquite blanco asentada (poquita) y las yemas de huevo como se ha dicho. Se le hecha sal, azucar blanca en polvo y un paquito de anis molido. Se le va hechando la azucar poco á poco p.a q.e quede al quito, y poca sal. Se bate mucho la masa hasta q.e de tantos batés se siente como espuma. Despues se van hechando en hojas de lata con una cuchara, pocas en cada hoja p.a q.e no se junten, y se mandan al horno.

Receta p.a cubilites.

A media libra de almendra se le hechan dos tazas de nata, y se revuelve con doce yemas de huevo batidas en batidas, se untan los moldes de mantequilla, se hechan en ellos y se meten al horno y ya q.e están bien dorados se ponen en miel clarificada.

Torta de almendra.

Se toman diez y seis yemas de huevo y se baten muy bien hasta q.e espesen, y aparte se baten seis claras hasta q.e salgan. Ya se tiene una libra de almendra bien remolida, se revuelve muy bien con el huevo

se úntá un tarten de mantequilla, se echa allí y se pone á cocer á los fuegos, y ya q.e está doradita se saca caliente; ya se tiene miel de medio punto, se pica con mas pasas, la tarta y se echa en la miel á q.e esta se saca y se echa en un plato entera y se clavetea con piñones, pasas y almendras tostadas.

Postre.

A ocho cuartillos de leche, dos libras de azucar y un pasillo de arroz bien molido y cataree yemas de huevo; se pone á la lumbre y así q.e esta de punto de capita se le echa un paco de vino y aguardiente. A la leche se le echará canela.

Pudín.

A media libra de requesón se le revuelven cuatro onzas de mantequilla seis huevos, polvo de azucar al gusto y medio y cuartillo de cartadillas bien molidas p.a q.e quede espesa la masa, se úntá un tarten con mantequilla, se le echa polvo de vizcocho, se llena y se pone á los fuegos.

Otro pudín.

Despues de cocida la leche se cuja y se endulza y se vuelve á poner á

q.e aparezca á hervir hasta q.e se espesa se le echan unas yemas de huevo y se revuelve bien, pero p.a echarlas se aparta de la lumbre se le agrega manzana á vizcocho desmoronado, piñones y almendras limpias y todo se revuelve bien. Se embarra un tarten con bastante mantequilla, se echa todo lo dho. en el tarten y se pone en una hornilla á dos fuegos manos, y cuando ya esta así lo se voltea el tarten y se saca aquella tarta entera; se le echa polvo de azucar p.a encima y se adorna con pasas, piñones y almendras.

Otro pudín.

Se limpia un paco de arroz del bueno, y se pone á cocer de modo q.e quede entero. Se pone á hervir leche en un caso, se le echa azucar suficiente y se deja hasta q.e espese como atole, y cuando esto así se le revuelven unas yemas de huevo, vizcocho desmoronado y el arroz cocido y entero y todo esto se revuelve bien. Se embarra un tarten con bastante mantequilla

se hecha allí la masa y se pone á cocer á dos fuegos mansos. Se hace un caldillo de piñones con su correspondiente dulce, se pone la torta en un plato y se le echa el caldillo p.ª encima, y p.ª mas adorno se le ponen almendras, piñones y pasas.

Torta de requesón.

Se muele el requesón bien remolido en metate limpio, se baten bastantes huevos como p.ª torta, y cuando ya está el huevo batido se le revuelve al requesón y vuelve á batirse, se le hecha azucar blanca bien remolida y se endulza al gusto: se embarra una cazuela con mantequilla y se le hecha todo lo batido. Si se quiere tener como fanecillo, se aparta un poquito, y se tiene con camino p.ª echarlo en medio. Se le pone su camal con lumbre encima, poco arriba y abajo p.ª q no se queme, y cuando ya esté cocida la torta, se corta de la figura que se quiere y se hecha en el almibar q se tiene clarificado dejandole punto de carcava.

Otra torta de requesón.

A un real de requesón molido se le hecha medio de cortadillo ó mamon en polvo, un real de canela, tres huevos batidos como p.ª torta, azucar molida al gusto; todo mezclado se hecha en una cazuela embarrada con bastante mantequilla, y se pone á dos fuegos mansos.

Torta de natillas.

Se embarra un plato con mantequilla y se pone una capa de mamon rebanado y otra de natillas con sus pasas á cada capa, se le echa leche con azucar y canela y se revuelve con unas yemas de huevo, se hecha al plato, se pone el plato en una cazuela con agua y se cuece p.ª atanacarlo, y q.do se cuece se le pone un camal encima con lumbre.

Torta de bizcocho.

Se bate un huevo como p.ª torta, se humedece un cortadillo fino y se revuelve en mantequilla derretida y polvo de azucar. Se embarra una cazuela con mantequilla y se revuelve el cortadillo con el huevo batido, se pone en la cazuela y se

le hecha vino endulcado, para ir endulzarlos á cocer á los fuegos mansos.

Mamon de almendra.

Se baten doce claras de huevos como para turrón, y aparte quien yemas como p.a hacer huevos reales, y se unen con las claras batiendolas, y con una cuchara de plata se le van incorporando las cucharadas de harina flor cernida en una cara de mirinaque. Se muele una libra de azucar blanca y cernida, y se va echando poco á poco, como tambien una libra de almendra molida, se desbarata bien con la mano y se bate muy bien y se le deja reposar mientras se calienta el horno. En estando se le dá su batida, y se hecha en las cajas de papel que ya estaran prevenidas, y estas en las de hoja de lata y al horno, y cuando ya esten cocidas y se cano cerá metiendoles un popote y que salga seco, se tapan bien p.a que no les dé el aire. Al otro dia se parten con el cuchillo del termino que se quiera. Se mafaú ligeramente en almibar muy espeso, se ponen á secar y despues se revuelven en polvo de azucar y canela

28 c. **Tortejas de nata.**

Se baten bastantes yemas de huevo como p.a huevos reales, y cuando ya lo esten, se le vá echando azucar blanca en polvo para que quede al punto, pero siempre batiendo, y asi se va echando nata proveyendo que esté muy espesa. Se embarran de mantequilla unas tarteras chicas, para que no se pegue algun dulce y se hecha de lo batido un poquito de modo que quede del grueso de un cigarro, pero asi como se hecha poco dilo batido, se ha de untar poca mantequilla. Asi que estan las tarteritas compuestas se ponen en las harnillas con poca lumbre como para asar y lo mismo se le pondrá encima con un tarnalito, pero procurando que cubra todo p.a que se cuezan igual, y en esto debe ponerse mucho cuidado, p.a que facilmente se queman. Cuando ya esten cocidas, se apartarán las tarteritas, y se harán las ralladas á fuegos que se quieran con un cuchillo.

Se bate huevo lo mismo que p.a las yemas de vizcochos, y se frien las rebanadas en dicho huevo.

Se hace almibar de azucar blanca

tomando el punto muy subido hasta q haga espeso. Se pone á enfriar, y bien enmendadas las tazas, se tienden en un plato y á cada una se le echa almibar y g nage q. queda.

Otro manjar de almendra.

A dos docenas de huevos se les echan dos cucharadas de harina flor. Se baten las yemas sin las claras y estas serán segun lo q se quiera hacer, ya batidas se les echa la harina cuando se sienta el huevo muy pesado, y se sigue batiendo bien.

Ya estará puesta á la lumbre una cacuela con agua y sacaterle con dos. Se hacen unas tazitas ó bigritas ó panillos y en estos se echa el huevo batido, pero no se llenan q. q se espanzan mucho.

Se ponen las tazitas en la cacuela con la agua hirviendo: un poco agua q. q no se vatten. Se les pone un tamal con lumbre encima hasta q se cuezan, y con un popote se ve cuando ya lo están. Se clarifica almibar y se sacan las batitas de las tazitas, y se echan en el almibar y se dejan hervir hasta q tome punto de lanceva. (Entiendo q estas son huevos reales.)

Garnates muy buenos.

Para una libra de harina, cuatro huevos, y una poquita de agua de sal hasta quedar la masa capaz de palotearse.

Para rellenarlos. Cuatro cuartillos de leche, seis yemas de huevos, un poquito de vainamal, cuatro onzas de almendra, medio poquito de arroz y doce onzas de azucar. El vainamal, la almendra y el arroz molido y colado. Todo hervido junto, y con punto igual á crema y ex postre. Se pone un poquito de agua tibia, la q se cuja con tres dedos.

Mantequilla compuesta al uso de Tolnca.

Para cuatro libras de mantequilla dos de azucar blanca; se laba la mantequilla con agua caliente para q suelte bien todo el suero q tenga, echando muy poca agua caliente p. q. despues se frote con agua fria y se laba muy bien, y cuando ya esté limpia se exprime hasta q no le quede nada de agua. Se hace almibar clarificado con huevo y limon p. q. quede muy claro; despues se cuela y se deja hervir hasta q haga espeso.

se aparta de la lumbre y se pone á enfriar; pero mientras se hace el almíbar se estará batiendo la mantequilla y huevos y aquel este frio, se le hecha y se sigue batiendo hasta que se ponga como espuma. Tambien se le hecha un poquito de limon p.ª que blanquee mas, y cuando ya este bien batida se deja enfriar un poco. Se mofa bien un mantel, se espaime y se estiende en una mesa p.ª alli labrar la, y despues se le hecha canela molida por encima.

Torta llamada media colineta.

Para una libra de almendra bien molida, 20. yemas de huevos y ocho claras, bien batidas y aparte. Despues se juntan y se revuelve la almendra, un manojo de medio bien molido, y media libra de azucar en polvo y todo bien revuelto. Ya te tendrá un dar tes bien untados con mantequilla ó manteca, se echa en ellos la composicion, y se pone á los fuegos. Con farnie vá cociendo se leva hechando mantequilla hasta que esta bien cocida. Se hecha en seguida en almibar, un medio de vino blanco, y asi que dá unas hervores, se echa en el plato y se le hecha polvo de canela, pasas y piñones.

29.c

Sol de chinos.

A libra y media de almibar de medio punto, se le hecha una libra de almendra molida, un cuarterón de piña tambien molida y 14. yemas de huevo. Cuando ya vaya espesando la pasta se le deja de punto alto, y asi que esta se hace en un plato.

Pudin de Clochestes.

Jamense tres huevos, pesense y otro tanto de su peso se tomará de harina y mantequilla, doce almendras amargas y cinco amargas de almendras machacadas. Se mezcla y bate media hora, luego se hecha en los pudines hasta la mitad y se mandará cocer al horno.

Torta de cacahuacinele.

Se lava medio cuartillo de este maiz se pone á secar y cuando lo está bien se muele, despues se cierne p.ª un de dos de harina, se bate con media libra de mantequilla derretida y una libra de azucar molida. Se bate siete claras y siete yemas separadas de huevos, y se revuelven con la masa cuando ya esta de punto de tamales y es cuando hechando una poca de agua

se cuece. Entonces es cuando se revuelven los huevos. Se vierte en sartén con mantequilla y allí se pone la masa hasta que se cuece á las fuerzas y con un papelito se conoce cuando está, pues sale limpio.

Cajeta de leche.

A una de cuartillos de leche tres libras de azucar y medio pasillo de almidon hecho. Cuando la azucar está ya disuelta en la leche se le echa el almidon y se cuela todo. Se pone á la lumbre hasta que tome el punto de cajeta y antes de echarla en los platos ó cascos se bate mucho. Si se corta se bate tambien con una cuchara de palo hasta que se disuelva y queda buena.

Cajeta de Alba.

Se remojan tunas, se mandan y se cuecen, luego se escurren y se muelen, y á libra de pulpa se le echa libra y media de azucar la que se deshace en leche y se cuela; despues se echa la Alba y se pone en la lumbre á que tome punto de cajeta sin dejarla de menear, y al fin se le echa una paca de agua de tunas.

Conserva de Zarza mora.

Se tama un cuartillo de Zarza y se escofa p.ª quitarle las verdes y pasadas así como las palitas. Se pone p.ª tres horas en agua con sal, despues se hecha en una canasta y se mete varias veces en agua caliente p.ª que se le salga la sal y el acido, pero procurando que no se cuera; se tiene ya almibar de punto alto clarificado: allí se echa la Zarza á hervir poco tiempo p.ª que no se deshaga.

Conserva de Naranja.

Se mandan las naranjas, se les hace una canonita y se rellenan de Sal de la mar ó de colima y se purgan con un pano, y se les está mudando agua p.ª nueve dias y exprimiendolas suavitos. Al fin de estos dias se cuelan á hechar en agua tibia mudandola hasta que ya no amanguen. Entonces se hechan en almibar que esté aguadito y van hirviendo poco á poco tres dias y luego se les da el punto alto.

Tamales de Dulce.

A tres libras de maiz cacahuacinzolo molido y cernido en seco se le echa media libra de manteca derretida

una paca de agua caliente q. no que-
de aguado m. espeso, bastante azucar
nalida, dos yemas de huevo, pinx-
nes y nuez, canela, agua de hazar
y ajonjolí tostado y todo se bate bien
y se hecha en hojas. Ya estará una
olla con paca agua hirviendo, unos
palitos y paca de sobre ellos, y allí se
ponen los tamales d. q. cuezan.
Los de arroz se hacen en la mis-
ma forma, con sola la diferen-
cia de q. en vez de maiz se les
echa este.

Bebida q. se llama Atoxa.

Se pone una olla con agua hasta la mi-
tad, se le echa medio de canela en pal-
os, medio de clavo molido, medio de
comin y una libra de azucar, y se ta-
pa y amarra la boca con una servi-
lleta, se pone á hervir y luego se
aparta. A otro lado se le exprime na-
ranja de china, la que uno quiera,
se le echa agua cruda hasta q. que-
de color de rosa y la azucar q. hu-
biera menester, mas clavo y mas
canela en palos, despues se cuela
y se le agrega un cuartillo de
aguardiente de Lipane refino.

Fin.

2.

Indice alfabetico.

E.

F.

G.

H.

J.

L.

M.

Menudo de carnero — 12. v.ta
Mayonesa — 30. v.ta

O.

Olla podrida — 7.

P.

Patos arados — 5. v.ta
Pichones rellenos — 6.
Piernas de carnero p.a caminar — 6. v.ta
Pierna de carnero — 11. v.ta
Punta de pastares — 15.
Potaje Ingles — 16.
Pierna de carnero en 7. horas — 22.
Patos en pescadumbre — 25.
Pichones guisados en su sangre — 25. v.ta
Pollos en peregil — 27.
Pollos bazaches — 27.
Pollos en pebre — 27.
Otros en alcaparras — 27. v.ta
Otros en peregil — 27. v.ta
Otros en entuntro — 27. v.ta
Otros llamados espirituales — 27. v.ta
Otros en Nues — 28.
Pollos espirituales — 28. v.ta
Pavo borracho — 30.
Pavo asado á la Inglesa — 33.
Patas de puerco en pipian — 31.
Otras dichas en escabeche — 31.
Otras en lo mismo — 31.
Otro guisado en idem — 31. v.ta
Pescados blancos empapelados — 36. v.ta
Otros pescadillos — 37.
Otros id id — 37.
Pescadillos en escabeche — 37. v.ta

c.

Otros pescadillos id — 38.
Pescadillos en empanada — 38. v.ta
Pescado en mogada — 40. v.ta

Q.

Queso de puerco — 31. v.ta

R.

Nabiles — 1.
Id otros — 2.
Id. otros — 2
Id otros — 3.
Riñones de carnero en champaña — 22. v.ta
Riñones de Vés — 23. v.ta

S.

Salchichones — 7. v.ta
Salchichas — 8.
Salsa Inglesa — 26. v.ta
Sopa de Macarrones — 18. v.ta
Sopa de arroz — 28. v.ta
Sesos como hartiones — 29. v.ta

T.

Tines — 14. v.ta
Tapado de pollos — 17.
Tapado de lenguas de puerco — 20.
Ternera Mechada — 20. v.ta
Ternera en adobo frio — 21.
Tamales de ternera — 28.
Torreznos de garbanzos — 29. v.ta

V.

Vigotes de gallina - - - 19.
Vigotes de arroz - - - 19 v.ta
Venado - - - - - 34.

U.

Un guiso de tecuena - - 23 v.ta
Una carne buena - - 36.

142 recetas de guisados.

Dulces y postres.

B.

Buñuelos de viento - - - 4. v.ta
Buñuelos sazientes - - 6.
Otros buñuelos de viento - 6. v.ta
Buñuelos de molde - - 6. v.ta
Bebida llamada Atexora 14. v.ta

C.

Camotitos - - - - - 5.
Camotes Yucatanos - - 5.
Cocada - - - - - 2.
Otra cocada - - - - 2. v.ta
Conserva de limón - - 3. v.ta
Conserva de Zarza Mora - 14.
Conserva de Naranja - 14.
Cajetas de Camote y manzana 4.
Cajetas de leche - - - 13. v.ta
Cajetas de Haba - - - 13. v.ta
Castañas - - - - - 4.
Chicharrones de leche - 4.

E.

Empanadas de harina - - 5.
Empanadas de horno - - 5.
Empanadas fritas - - - 5. v.ta
Empanadas finas - - - 6.

G.

Garnatas muy buenas - - 12.

H.

Huevos moles - - - 1. v.ta

M.

Mamón de almendra - - 10. v.ta
Otro mamón de almendra - 11. v.ta
Mantequilla compuesta al
tiro de Tolueca - - - 12.

P.

Pasta de Calabaza y piña - 1. v.ta
Otra de Chilacayote - - 1. v.ta
Pasta de coco, camote y piña 3.
Postre - - - - - 8. v.ta
Pudín - - - - - 8. v.ta
Otro id - - - - - 8. v.ta
Otro id - - - - - 9.
Otro llamado de Cochinita 13.

R.

Receta para tartadas - - 7.
Receta p.a Cubiletes - - 8.

S.

Sól de China - - - 13.

T.

Y.

50. recetas de dulces y postres.

Apendice al libro de cocina.

Sopa de tallarines.

Se mita una cacuela de mantequilla y se pone una capa de tallarines y otra de espinacas guisadas como p.a rabioles con mantequilla y un polvo de queso anejo, y se le ponen pedacitos de mantequilla por todas partes, la ultima capa ha de ser de tallarines, se le pone caldo del puchero hasta que los cubra, y se ponen á dos fuegos para q.e queden secos.

Ante de mantequilla.

Se lava la mantequilla, se pone á hervir con azucar y canela, se rebana nizcocho ó nizcotela, se vá mojando en la mantequilla y se pone á dos fuegos.

Bunuelos de noche buena.

A cuatro libras de harina una taza de agua de anis hervido, medio poncho de agua de tequesquite blanco y bien

asentado y sal correspondiente
hechada en agua tibia, cuartilla
de leche del pie de la vaca y todo
esto se le agrega á la harina p.ª amo
sarla junto con las yemas y cla
ras de cinco huevos y se vá hechan
do manteca derretida hasta q.e lo
pasa quede suave p.ª golpearla,
el amasado y golpes de la masa
dura hasta q.e hace vegigitas, y
se vé si tiene carrera p.ª estender
los bizcochos y entonces se hacen
y frien.

Carpanolita.

A cuatro libras de azucar dos
reales de natillas, media libra de
almendra molida, medio caco raya
do y una libra de camote molido;
todo se incorpora y se pone á la
lumbre hasta q.e esté de punto de
pasta y se baciá en las platas.

Modificaciones á la capeta de leche

A la receta tal como está en esta
libro de Solueca, se le dá otro q.ento
raspando cuatro tercanes de
azucar tres ó cuatro limones p.ª
la cascara, q.e sea verde; despues

se muelen bien los terrones y un
poquito antes de quitarla de la
lumbre se le agrega y se bate.

A la misma capeta se le dá
otro sabor moliendo p.ª cada cu
artillo de leche ya calada y al po
nerla en la lumbre una onza
de almendra desecha en leche
y p.ª las mieve cuartillos de leche
se destripan seis guayabas, y bien
remolidas se le hechan al caso
cuando ya esta casi de punto,
p.ª esta operacion se aparta de la
lumbre y cuando ya se ha en
carpanado bien la guayaba
se vuelve á poner á la lumbre
hasta q.e despregue del caso, y des
pues se hace todo lo q.e está pre
venido p.ª la primera, es decir,
apartarla batirla bien y vaciar
la.

A la misma capeta haciendo
lo de la anterior se le agrega
á la misma hora y del mismo
modo, el sumo de media pina
en vez de la guayaba, y un po
quito de polvo de canela.
También se le agrega caco rayado
cuando ya á empezar, y de otro modo.

Garnales.

Dos libras de harina flor se amasan con las yemas de ocho huevos, medio pozillo de vino jerez, dos onzas de manteca derretida, unas gotas de naranja agria, una poquita de agua de tequesquite asentada; estando esto no frene bastante á humedecer la harina se le agrega una poquita de agua y se amasa hasta que hace ojos; se estiende con un palote y se cortan del tamaño que agrade y se fríen en manteca rellenando los con lo que quiera y luego se les pone p.r encima almibar espeso y polvo de canela.

Guayabates de Morelia.

A una cuarta de azucar molida y cernida seis libras de guayaba tambien cernida p.r cedazo ó agote despues de cocida, y un cuartillo de jalea de tepeotes, todo se funde y se bate mucho, luego se pone á la lumbre hasta que esté de punto de jalea y se vea el fondo del caso,

se baja y vuelve á batir hasta que esté muy blanco y entonces se vacia en cajoncitos con papel y se pone al sol p.r algunos dias.

Hojarasca.

A una libra de harina dos yemas de cinco huevos y dos claras una tarita de levadura, una taza de manteca, un poquito de tequesquite en agua tibia y tres onzas de azucar molida, á todo junto se le dán unas batidas y poco á poco se le vá agregando la harina, no se soba mucho, se estiende con bolillo, se cortan con cortillo y se cuecen en cazuela.

Leche quemada.

A medio de leche se le agrega lo que cabe en una mano de harina flor, canela despedazada y dulce correspondiente que sea como á tres cuartillos una libra de azucar, la cascara de un limon pelado y lavado que no tenga nada de amargo ni acido, esto se le agrega cuando esta hirviendo y cuando se le seca el fondo al caso se baja y vacia en platos y ya que esté

fria se le pone azucar p.r encima molida y un canal con lumbre p.a q.e dore.

Pexas bexagamotas aprehensadas

Se mandan las pexas q.e no estén muy maduras y se ponen á cocer se tiene almibar clarificado y allí se ponen á hervir las pexas hasta q.e calen bien y ya q.e lo estén se sacan y ponen á escurrir teniendo las todas las dias al sól y ya q.e estén secas se revuelcan en polvo de azucar y canela revueltos y entre dos platos p.r el revés se aprensan hasta q.e queden chatas y entonces se envuelven en papel dejandoles el papelito p.r fuera.

Torta de cuajada

Cuajada la leche se aprieta como p.a hacer queso y luego se muele en metate, se le agregan las yemas de huevo necesarias p.a q.e quede blanda se le hecha azucar y canela molida, se embarra una cazuela con manteca y se pone allí á q.e cuezca á los fuegos.

Torta de Dámas

A una libra de almendra pelada y molida se agrega una pechuga de gallina cocida y picada una libra de azucar molida se pone en medio un cuartillo de leche recocida y cuatro yemas de huevo, una paca de agua de naráx y media una de canela y un poco de clavo, se unta una cazuela con manteca, se hecha allí todo y se pone á dos fuegos y ya q.e está dorada se aparta y se clavetea con pasas, almendras y piñones.

Torta de nuéces.

Se pelan y muelen las nuéces despues de tostadas y se hechan en almibar de punto entero, y ya deshechas se mete una cazuela con manteca y se pone un papel y sobre él se vá hechando una capa de pasita y otra de piñones, pasas, almendras, ajonjolí tostado, anitráx, una paca de canela, y un polvo de nuscacho revuelto con huevos batidos, y puestas varias

capas, se pone á dos fuegos y menos este cocida, se aparta y en almíbar muy espeso se revuelve y se le hecha un pedazo de canela p.ª encima, si se quiere se canela entrádas.

Huevos moles.

A una libra de azucar clarificada y de medio punto, doce yemas de huevo bien batidas, se le agrega apenas tortado y se pone una capa de mamar y otra de huevo y así sucesivamente cuidando de que la última capa sea de huevo y se le pone un canal encima con lumbre como rescaldo.

Huevos á la Portuguesa.

Se clarifica una libra de azucar y se le dá punto alto, se le agrega medio cuartillo de vino Jerez y doce yemas de huevo batidas y se pone á la lumbre p.ª que tome punto de postre, despues se pone una capa de Mamón y otra del postre y así se van poniendo las que quiera y al fin el postre adornado con azucar y canela molida p.ª encima, y se sirve.

Sopa de almendras.

Para una tasa caldera de leche que esté muy llena, ciento ó cinco almendras peladas y bien molidas y cuatro yemas de huevo deshechas y se pone á hervir con azucar y canela y que no quede mucho, se le agrega un cocho rebanado y se pone á dos fuegos.

Punche Poblano.

A doce cuartillos de leche, un pirino de maiz prieto, este se pone á remojar y se muele después hechándole agua, se deshace en leche y pasa p.ª un cedazo, se muele tambien un pirino de almendra limpia y se muele con el maiz y se le agrega azucar al gusto, se pone á la lumbre y cuando despegue del caso se le hecha la almendra y después ya p.ª quitarlo una poca de agua de horcha, que quede como postre y se tiene con atole ó caramín.

Postre de coco.

Se clarifican cuatro libras de azucar y se le dá medio punto se pelan y muelen dos cocos, y bien molidos se agregan al almibar y se pone á fuego de ornos menores; se toman dos reales de leche, se les agregan doce yemas de huevo bien batidas y se vuelve á poner á la lumbre y se le dá punto espesito, despues se vacía en platanes y se le pone un canal encima con lumbre y encima la tostra.

Mosquetes de vino.

A una libra de manteca derretida, real y medio de vino jerez, tantita miel de panocha, poquita sal en agua tibia, y harina flor lo que esto mafáre, amasar al gusto y cuatro yemas de huevo; todo esto se amasa y se hacen los rosquetitos y se ponen al horno que esté muy caliente.

Soletas.

A una libra de almidon mo-

lido y cernido p.r cada dos de flan, dos onzas de azucar molida y cernida y 18 huevos batiendose aparte las yemas y las claras: en las yemas se va incorporando la azucar, asi que estan espesas las yemas se va ~~incorporando~~ revolviendo con las claras y se va mezclando el almidon muy espolvoreado con una escobeta p.a que no se haga bolas y bien revuelto todo se van hechando en papeles ó en hojas de lata; ya se tiene azucar molida y cernida con los que rastrean y desde luego se meten al horno que ha de estar templado.

Tortadas.

A dos libras de harina media libra de manteca, cuatro onzas de azucar y ocho huevos: en una batea se pone la harina y se le hace un hoyito en medio y allí se hechan los huevos con clara y yema y la azucar molida, se revuelve todo y se le agrega la manteca fria se pone á hervir tantito anís, con dos granitos de tequesquite, éste se cuela y se le hecha frio; se amasa muy bien se palotea como tortillas, y en canal á fuego manso se ponen á cocer como aguadas, hasta que esten bien doradas. Hagase de anís y tequesquite que ha de ser medio poquito de cada uno.

Indice de estas recetas