





Recetas de ma

M. E. L. G. R.



Numero 16

1

Copitas de manteguilla
2 libras de leche
230 gr. almendra
230 gr. manteguilla
10 yemas de huevos

Se pone á hervir la leche
y cuando ha hervido un rato
se le pone la almendra muy
bien molida, se deja en la lumbre
unos ratos y se le pone el azu-
car al gusto dejándolo que to-
me punto hasta que se le vea el
fondo al cazo; entonces se reti-
ra del fuego y se deja enfriar.
Estando enteramente frío se
le pone la manteguilla derre-
tida y se bate hasta que haga
ojos, entonces se le ponen las

yemas bien batidas y se sigue
batiendo hasta que vuelva á tra-
cer ojos: se le ponen luego 12 cla-
ras batidas como p^a surron y
se bate otro poco; quando ceper-
pa se pone en las copas y los
copetes se adornan con grana.

Mamonos de almendra.

A cada libra de almendra
dulce 2 doc. de almendras amar-
gas se muelen en seco y p^a q
no se aceten se les mezclara
poco á poco una clara de hue-
vo á medida bati. Despues se
baten 12 claras como p^a surron se
les mezclan 6 yemas y se sirve
la almendra desecandola con

la mano; una vez deshecho se
le pone 1 lb de azucar molida
y servida 2 encharadas de ha-
rina y bien revuelto todo esto
se sirve en Copetas de papel
untadas de mantegulla y se
cuecen en un horno templado

Rosquetes de yemas.

A cada lb de harina se le po-
nen 12 yemas de huevo bien
batidas, un poco de vino Jerez,
azucar bien tamizada al gusto
2 lb de manteca y se amasa has-
ta que suavice, se hacen las ro-
cas y se meten al horno.

Coletas.

Se toma una cantidad de harina i de almendra igual al peso de 8 huevos enteros, se bate con azucar hasta que la budinera esté alta y se forman en papelos se les pone polvo de azucar por encima y se meten al horno un poco caliente.

Podicos finos.

Para cada 2 lb de harina 1 lb de pan cruda; á esto se añaden 8 huevos 1 lb de manteca, azúcar, alguete, poco más de 1 lb de agua tibia y estando esto muy bien amasado se hacen los podicos firmendoles á unos

grapea y á otros azucar

Rosquetes de almendra.

Se limpia muy bien 1 lb de almendra, se lava y se deja secar de un día para otro, se muele y se le mezcla $\frac{1}{2}$ lb de azucar remolida 8 huevos enteros y 4 yemas. Incorporado todo se amasa, se hacen los rosquetes y se cuecen en el horno

Cubiletes.

Se hace picadillo de pasas, almendras, acedron finones y huevos cocido, jamón y sus especias, se sazona bien, se batén suficientes huevos, se unta los

ambiletos de manteca, se sirve
el queadillo con el hueso y se fo-
men á enajar á dos fuegos, una
vez enajados se cubren con polvo
de azucar

Cocada.

A 2 lb de azucar blanqueada
y Colada de medros punto se le
ponen 2 cttos de leche cocida y
Colada y una raja de canela;
ya está algo espeso se le pone
 $\frac{1}{2}$ lb de garbanzo cocido, pelado
y molido, se deja que espese otro
poco y entonces se le ponen 2 lb
de almendra remojada pela-
da y molido y unas natillas;
después se le incorporan 4

gemas bien batidas; se bate un
poco y se le añade pocos raja-
do; quando se le comienza á
ver el fondo al cazo se aparta
de la chimbre se sirve en un
platin, se le ponen almendras
se dora y se le pone polvo de
Canela

Dulce de pera bergamota.

A 1 lb de azucar hecha al
mibar en muy poca agua
se le pone 1 lb de pera rayada
se pone á hervir hasta que to-
ma punto de pasta, entonces se
le ponen 2 cucharadas de cognac
se deja hervir otro poco y se va-
cia en el platin

Diez huevos batidos apar-
te las yemas y las claras, se
añaden 6 \mathcal{O} de harina, 4 \mathcal{O} de
azúcar molida; se bate todo
muy bien, se pone en mol-
des y se mete al horno

Soletas especiales.

Para 10 huevos batidos jun-
ta la yema y la clara 14 \mathcal{O}
de azúcar bien molida; se
batan bien, se ponen en papeles
se voltean en un plato con azu-
car, se vuelven a los papeles
y se ponen al horno

Torta de almendra.

12 \mathcal{O} de almendra $\frac{1}{2}$ \mathcal{H} de
azúcar 6 huevos con clara y
yema bien batidos y en una
Cajuela untada con mante-
quilla se pondrá una capa de
masa y otra de pasta de mem-
brillo y así hasta llenar la ca-
juela; la última capa será de
masa espolvoreada de azúcar
y se cocerá a dos fuegos.

Pastel de almendra.

Se hace almibar con 1 \mathcal{H} de
azúcar y estando a medio
fuego se separa de la lumbre y
se le ponen 3 \mathcal{O} de almendra
molida 6 yemas de huevo; des-

pués de batar un poco se
vuelve á la lumbre y se le da
puntos de Cajeta y se aparta.

Mientras se amasa 1 $\frac{1}{2}$ de ha-
rina con 6 $\frac{1}{2}$ de mantegulla
se unta una Cazuela con man-
tequilla y se pondrá una Capia
de masa y una del almibar y
se cruse á 2 fuegos.

Torta de nata

En 1 terna de nata se le po-
nen 4 yemas bien batidas y
se ponen en 1 bordinera unta-
da de mantegulla entre 2
fuegos y después de enajado
se fuer con huevos batidos
caviándolas antes con frascas

11
y almendras

Prudiro

1 libro de leche 16 yemas.
La leche se endulza al que-
so y se revuelve con $\frac{1}{2}$ libro
de natillas 2 reales de mamo-
nes, frascas, almendras, fimo-
nes y Canela. Se pone en budi-
neros untadas de mantegulla
y se cubre con una capa de
mamin con mantegulla

Torta de mamey.

Se muete mamey y se ha-
ce pasta con azúcar; cuando
esta está fina se baten y
emas y se unen á la pasta;

se pone en bondoneras un
padas de manteguilla y se me
te al horno

Chongos de leche

Se desbarata en una pocca
de agua $\frac{1}{2}$ lb de azucar y cada
da se mezcla con $\frac{1}{2}$ cuart. de
leche $\frac{1}{2}$ lb de manteguilla y
unas pocas de natillas todo
junto se pondrá á hervir has-
ta que esté un poco espeso
entonces se ponen en una ca-
quelita untada de manteguilla
rebanadas de bizcocho moja-
das en esta leche y sobre cada
capa, huevo batido y se pone
á cuajar.

Jericalla

A una taza Caldera de
leche 2 yemas y $\frac{1}{2}$ lb de azucar
y canela. Se pone á hervir
un poco, se deja enfriar, se
cuela y se pone en tazas á q
cuaje en baño de maria, des-
pués se dora con fuego fno en
cama

Arte de Coco y Camote.

A Cada libra de Camote 1
de coco y 2 de azucar. Estando
bien remolido el Camote se
revuelve con lo demás en el
Cazo y se pone al fuego hasta
q forme junto de Capeta, mez-
clándole $\frac{1}{2}$ lb de natillas; se pon

dra una Capa, de manón y
otra de pasta hasta llenar el
platon y se claveteará con almendras.

Peras borrachas.

Se pelan peras bergamota y
se rebanan. Se pone en una
olla una Capa de rebanadas
y cocema polvo de azúcar tan
alta Canela y clavo y un poco
de vino y así sucesivamen-
te, se tapa la olla me me cu-
bien y se pone a fuego man-
so hasta que se acaramela.

Perones en natillas.

Se pelan y decorazonan los
perones y p^a Cada docena de

perones se hace alubar con 5
H de azúcar hasta q quede a
medio punto subido, se echan
los perones y se ponen a hervir
a fuego manso hasta que estén
bien falcados luego se ponen a
escurrir sobre un enrejado y se
hara una pasta con 1 H de al-
mendras no muy molidas q
se pondrá a hervir en enfrien-
te alubar despues de hervir
un poco se aparta de la lumbre
se deja enfriar y se le pone
1/2 cuart. de natillas, se vuelve a
la lumbre hasta q tome punto
alto hasta q despegue del cazo
entonces se ponen los perones en
un platon y se cubren con la

paño. Se les pone polvo de azu-
car y canela y se doran.

Mazapán real.

A $1\frac{1}{2}$ cuart. de leche 2 lb. azúcar
1 cuarta de almudón $\frac{1}{2}$ lb. de
almendra y una pechuga de
gallina muy bien lavada con
agua de azúcar y molida.

Se cuele la leche con el azu-
car y el almudón y se le pone
la almendra y la pechuga;
se pone al fuego y se le da
el punto que se quiera.

Turrón de alcante.

A 6 lb. de azúcar 6 cuart. de
mich. virgen. se pone a clarifi-

car todo, se cuele y se pone a la
lumbre a que tome punto de cara-
melo, entretanto se baten muy
bien 6 claras y estando un poco
frías se le pone la mitad del
turron y se pone al fuego hasta
que blanquee: se le pone la
demás clara hasta que se cueza
entonces se le agregan 3 lb. de al-
mendra pelada y tostada, y es-
tre unas obleas y se tendrán
puestas en una mesa, se vacia-
rá y se formarán los turrones.

Arte de melón

Con 5 libras de azúcar se hace
almubar y está de punto regular
y se le pone una lb. de almer-

dia y una de muez bien mo-
lidas, cuando esta esto bien
espeso se le añaden 2 melones
molidos á que den un hervor.
Se saca de la lumbre y se adre-
na al platin.

Peras aprensadas.

Se clarifica almibar y se po-
nen en él peras bergamotas
q no estén muy maduras fe-
ladas, claveteada con canela y
clavo á que hiervan á fuego
manso; esto se refrite algunos
dias hasta q se pongan me-
guas, entonces se le da al al-
mibar punto alto, se sacan
y se ponen á secar al

19
sol algunos dias hasta que ya
no se securran, se aprensaran en
tre las manos con un co-
tise y se vuelven al sol has-
ta q estén bien secas, se embren
con folios de canela y se envuel-
ven en papel. (exquisitas)

Orbe de coco y Camote.

1/2 lb de Camote Cernido 1/2 lb de
Calabaza de castilla Cocida 1 lb
de Coco y 2 lb de azucar. Se fis-
ne todo esto á q dome punto
de Capeta y se le añade 1 lb de
natillas ó requesón. Se pone
una capa de pasta y otra
de mamon.

Orte de calabacita de castilla
Se limpian muy bien las
Calabazas y a 1/2 lb de calabaza
molida se le revuelven muy
bien 400 pinescascas bien
limpias y molidas; luego q^{ta}
ya tomados medos punto en
el almitar se pondra en el
platon sobre, rebanadas de
marrón

Cocada

Se hace almitar con 4 lb
de azúcar y estavido a punto
regular se le mezclan 15 ye
mas batidas 1 cuart. de natu-
llas 1 coco rayado o molido
y 1 lb de almendra y se deja

que tome punto.

Tostre nevado.

Se pone a cocer una po-
ca de leche con una raja de
Canela y en dulce correspon-
diente, se le van quitando
las natas conforme vaya bur-
rendo, se hará fucadillo q^{ta}
se servirá allí se muelen los
cochos duros y marrón en par-
tes iguales y en una bndone-
ra se pone 1 capa de marrón
y otra de fucadillo

Dulces de pasta

A 1 lb de pasta de Calaba-
za bien lavada hasta q^{ta} que

de blanca 1/2 lb de almendra
3 lb de azucar hecho almu-
bar bien clarificado y estan-
do a punto de Capeta se le
pone la pepita molida y
despues que hierva un poco
se le incorpora la almendra
hasta q' tome punto de cap-
ta, se amolda y estando he-
cha masa se hacen las fe-
guras

Bocadillos de leche.

Se clarifican 3 lb de azucar
en limon y se les da punto
espeso; en otro alubar se re-
volvien 2 cuart de leche en
nata y se le da punto alto

de manera q' enaje en el agua
entonces se mezcla con el otro
alubar y se bate hasta q'
quede blanco.

Dulce de arroz.

Se endulga 1 litro de leche
Con 1 lb de azucar se pone
a hervir y luego ^{q' se espesa un poco} se le agre-
gan ^{1 lb de arroz bien molido} gameros yemas bien batidas
y una poca de esencia de
vainilla y se pone otro po-
co al fuego

Servalla de almendra.

Con lugar de leche se pone
almendra bien molida y cola-
da; para cada taza 4 yemas

y dulce al gusto y se pone
a cuajar como la otra
La de naranja es igual
pero en lugar de leche
se pone zumo de naranja.

Dulce de maney

1 lb. de azucar 1 lb. de maney
molido y 1/2 lb. de almendra
molido

Chongos gamoranos.

Se ponen en una cagneta
nueva 5 libras de leche cruda
endulzada con 1 kilo de azu-
car cada libro se cuaja y
una vez cuajada se le po-
nen rajas de canela, se

pone en un recoldo y se de-
ja q se haga el almorzar

Copitas batidas

1/2 cuart de leche hervida
con 1/2 lb. de azucar y una
poca de vainilla hasta q se le-
ve el fondo al cazo, se bate
hasta q esten un poco blancos
se le agrega 1/2 lb. de mante-
quilla derretida, ya q esta
bien incorporada se le po-
nen 2 gemas y se sigue ba-
tiendo hasta q haga ojos.

Pizoccha de almendra.

1 lb. de almendra, 1 lb. de azu-
car, molido aparte cada cosa

al tiempo de moler la
almendra se le ponen 3
claras; se amasa la almen-
dra con el azucar y una
poca de harina, se hacen
las tortillitas, se les pone
azucar en polvo y se cuecen

Copas romanas.

A 2 lb de azucar clarifica-
da y de medio punto se le
pone 1 lb de almendra me-
lada y una pinta chica ovo-
lida, ya que le falte poco
para q se vea el fondo del
Cazo se saca del fuego y
se le ponen 16 yemas muy
bien batidas y se sigue ba-

tuendo en el fuego hasta
q esté de punto, se saca y se
sigue batiendo hasta q este
espumoso

Copas de mantegulla.

Se ponen á hervir 3 fogones
de leche con 1 yema bien
debecho; cuando han hervido
mucho se dejan enfriar y se
unen con 12 lb de mantegui-
lla y azucar al gusto; se
baten aparte 8 yemas como
pa huevos reales se une todo,
se bate otro poco como tu-
rion y se adorna con
Canela.

Sopa borracha

Un real de maníon y se rebana, vino ferez corriente media botella $\frac{1}{2}$ lb azucar
Se hace miel suelta y se le revuelve la mitad del vino y se ponen las rebanadas de maníon; se sacan á media exprimir y se acomodan en el platón; en un metate muy limpio se muela $\frac{1}{2}$ lb de almendra pelada y se baja con agua fria y se pone en un cazo con agua con 1 lb de azucar se hace una clarificada con 2 claras, mientras se hace la miel se baten 20 yemas hasta q estén muy

duras; se siguen batiendo mientras q otra persona echa la almendra en la miel, se deshace bien la almendra con la miel y la perena q bate el huevo lo pone con la almendra violentamente y así q está revuelto se pone en el platón

Copitas de preputa.

Se endulgan cuatro onzas de leche q quedan como almibar se le da punto de poste se le pone una raja de canela se aparta de la lumbre se le ponen 12 lb de manteguilla

y se bate bien. En seguida se baten 16 yemas como para huevos reales se va sirviendo esto sin dejar de batar y luego se le pone un poquito de vino jerez

Tamales de coco

Un gallo de marz cacahuat-zente se hace muytamal se pone a secar y molido se tamiza; en seguida se le pone 1 lb de mantegulla derretida 1 lb de azucar en polvo 4 claras y 12 yemas como bien batidas, un coco rayado 6 lb de queso fresco 3 queso de Cabra. Se bate todo y se hacen los tamales.

24 marzo 1880 mantegulla 1 lb azucar 8 yemas 31

150 Tamales de arroz

Un canchillo de arroz lavado y seco se cuece y cuando se le pone ^{460 gr} 1 lb de mantegulla derretida, 12 yemas batidas, azucar al gusto, una po-
quita de agua Caliente con sequesquite, una poquita de agua de avis hasta q la masa este un poquito aguada p q se pueda batar hasta q puesta en agua este de punto se hacen los tamales con relleno de pasas almendras piñones y ac-
sion y se ponen a cocer
a fuego manso } Arroz 800 gr
Mantegulla 238
Huevo 6
arroz 1 lb 600 gr mantegulla 460 gr
acoyo 400 gr mantegulla 115 gr huevos 3

Platina de nata
A 1/2 onzillo de nata
se le pone azúcar en polvo
al gusto 16 hojas de
guelina se disuelven en
tantita agua caliente al
vapor de una olla ya
q están disueltas se re-
vuelven muy bien con la
nata y se le pone medio
de jarabe de grosella. Se
revuelve todo muy bien
y se pone en los moldes
pa q enaje.

Postre

Se clarifican 3 1/2 lb de azu-
car y ya q está á medio

punto se aparta de la
lumbre, se baten 2 yemas,
se muele 1 lb de almendra
como arroz quebrado, se in-
corpora esto á la miel y se
pone á la lumbre hasta q
esté de punto de Capta se
aparta y se le pone medio
poquito de jerez y Canela
en polvo. Se sirve en el
platin y se dora.

azúcar 23 qrs yemas 3 almendra 70 qrs

Tarta de almendra.

A 1/2 lb de almendra 12 ye-
mas 2 lb de azúcar. Ya q
está el almbtar clarificado
y frío se le echan las yemas
batidas y la almendra se

pone al fuego hasta q
esté de punto y entonces
se le ponen 2 q de man-
tequilla

Pasteles fríos

Con 1 lb ^{460 gr} de harina 4 hue-
vos una poquita de man-
teca derretida tantita
agua tibia y muy poquita
sal. Se amasa muy bien
y se estira con el palote,
estando muy delgada
se le ponen trocitos de
mantequilla y se dobla
esto se hace 5 veces, se
cortan los pasteles y se fuer-
en manteca no muy caliente.

Sopa de almejas
Se muelen y cretan cebol-
las y jitomates crudos,
más de éstos que de aque-
llos (doble) hasta llenar
tres cuartos de botella
Se tienen a mano 2 litros
de caldo gordo. Se frie
un vaso chico (cuarto de
kilo) de mantequilla, fro-
miéndole sal y fomento
al gusto. Bien fría, se
le pone la salsa y se de-
ja hervir; cuando empie-
za a hervir se le frie un
poco de salsa inglesa, tam-
bién al gusto. e nuevo her-
vir y entonces se sirve.

el caldo. Nuevo hervor
y entonces se vacían
dos latas de almejas o
caracoles a la bordelaise
(preferentemente de Rodet)
con toda su salsa. Un
poco de hervor de nuevo
y... ¡¡a saborearla!!

Bunuelos

Harina	150 gr
Azúcar	100 "
Manteca	1/4 kilo
Leche	1/4 litro
Huevos	2
Canela	1 raja
Sal	1/8 cucharadita

Se cuerne la harina, se

hace una fuente y se pone
en el centro dos yemas y una
cucharada de azúcar molida
con canela, una cucharada
sopera de manteca o mante
quilla y la sal. Se incorpora
esto poco a poco con la ha-
rina y la leche necesaria
para formar un atole espe-
meando con cuchara de
madera (a que no se ha-
gan grumos). En una sartén
se pone al fuego la manteca,
y cuando está caliente se
mete en ella el molde y se
esurre y en seguida se me-
te al atole. Se vuelve a la
manteca a que se desgranda

el bunnels y se dore. Se
deja escurrir y se espolvorea
con azúcar con canela.

Cocktail

Piña — 1
Azúcar 1/2 kilo
Vino blanco 3 botellas
Sidra o champaña 1 botella
Sifones 2

Se corta la piña en cua-
drados y se pone a macerar
durante 6 horas con el azú-
car y dos botellas del vino
blanco (seco) después se le añe-
de la otra bttle de vino o
champaña y los sifones
se pone en hielo y se sirve

Cocktail de frutas

Perones de California — 6
Manzanas " " 6
Piña grande 1
Naranjas con semilla 4
Plátanos Tabasco 4
Melón regular 1
Fresas 1 kilo
Uvas 1 "
Azúcar 1 "
Cerezos 1/2 "
Peras 6
Hielo 1 kg
Sidra o vino blanco 2 botellas
Después de lavadas las fru-
tas se cortan en cuadrados
las peras, perones, manzanas
y plátanos; las fresas, uvas

y cerezas se ponen enteras.
Las naranjas se pelan, se les
quitan los pellejos y se fra-
tan en trocitos, lo mismo que
el melón y la $\frac{1}{2}$ de la fresa;
la otra mitad se muele y
se le agrega el jugo a las
frutas. Se incorpora todo
y se le agrega el azúcar,
el vino y el hielo en trocitos.
Se deja reposar 1 hora y se
sirve en copas altas.

Refresco marquésano

Sifón	4 litros
Sidra	2 botellas
Vino blanco	$\frac{1}{4}$ litro
azúcar	300 gr.

Fresas ————— 200 gr.
Pina en cuadradas ² 100 gr.
Copitas de kirsch (alcohol de cerezas) 2
Se pone en una sunchera
el azúcar, las fresas cortadas
en 4 partes a lo largo, la pina
y el kirsch. A la hora de ser-
virse se le agrega el sifón,
vino blanco y la sidra previa-
mente helada.
Se sirve en copas de cham-
pagne.

Gallina fría

Se limpia la gallina, se
parte en dos, se cubenta una
poca de agua y se echan allí
las fresas, se le quita la espue-

ma y se le pone sat; se
muele pimentita delgada,
gorda, canela, ajo, clavo, ori-
gano y tres cominos; mol-
do esto se disuelve en agua,
se deja asentarse y se echa
el agua en el caldo de la
gallina. Se le pone una
cebolla machacada, laurel
y tomillo y se deja hervir.
(Se le pone vinagre y muy
pocuita manteca o man-
tequilla)

Gallina al horno.

Se disuelve en vinagre
achiote, ajo, origano, pi-
mienta delgada, clavo y

esto se junta en la gallina
cruda (y si se quiere chile);
se junta manteca a la ga-
llina y a la lata, se le pone
un papel encima y se
mete al horno

Enchiladas de leche

R.

Para 12 Tortillas se truncan
sin quemar 5 chiles mulatos,
se les quitan las venas y se
remojan en $\frac{1}{4}$ de litro de le-
che. Se mueven y se baja el
chile con la misma leche,
se fre y se sazona con sal.
Se untan las tortillas con
mantequilla cruda como para em-

panzar) y se freen poqui-
to; luego se untan con el chi-
le y se doblan en cuatro, ser-
viéndose con bechuga

Sopa de esponjitas

V. Chules en nata

Se rellenan con flores de cala-
baza fritas y rebanadas de que-
so fresco. Para el Caldillo se
derrete mantequilla, se fue una
cebolla menudita y se sirve
la nata. dá un hervor con
los chules y se deja enfriar.

Lomo Moro

Se toma un trozo de filete
se mecha con avas de jamón,
pasas, almendras y ajo en que-
re uno revolcado todo en espe-
ces molidas. Se fue el trozo
en manteca bien caliente vol-
teándolo hasta q' esté dorado
Ya se tendrá preparado p^a cada

Libra de carne 3 chiles mulatos.
1 del jaral 2 jitomates grandes
un puñal de tomates amarillos
Todo esto frito en manteca y
molido, se pone en una ca-
zuela á q se fra bien, se sir-
ve la carne y se le pone aqui
suficiente fo^a q se cueza, ya q
la carne está suave se adorna
con rebanadas de huevo coc-
ido hojas de lechuga, rabanitos
chiles y aceitunas.

Asado de vaca

Partida la carne en raco-
nes se pone á remojar en a-
gua de sal y vinagre y se
pone á Cocer.

Guisado de pollo

Se ponen á Cocer los pollos
en agua de sal con 1 cebolla
entera y en especias moli-
das, un poco de vino, acafia-
ras, tantito vinagre, perejil,
y un poco de orégano.

Albondigas de pechuga cocidas.

Se muelen las pechugas y se hacen las albondigas como es costumbre. se ponen en un caldillo de vino, vinagre y especias con huevos batido

Asado de ternera.

Se pone a cocer la ternera con agua, vinagre, maizena, en especias y ajos, estando bien cocida se asa á 2^o fuego y se sirve con una salsa hecha con almendra frita en mantegulla y un poco de perejil un huevo

batido y tantito vinagre. Se pone esta salsa á 7 de un hervor y luego se aparta

Gallina en origano.

Se muelen bastante origano seco, con clavo, pimentón, canela, cominos y ajo y con todas estas especias se pone á cocer la gallina. En una Cagneta se frien ajos hasta que se duren y se pone allí el caldo á que se sazone. luego se sirve la gallina en el caldo con jamón cocido, alcaparras y aceite de comen

Hongos á la bordellesa.
Se fue en aceite y mante-
ca un diente de ajo, se sa-
ca y se echa una peca de
harina hasta q se dore
entonces se le pone pere-
jil cebolla y ajo picado á
q se sazone luego se le po-
nen los hongos Coerdy
sal pimentón

Borden de Calabazas
Se pican y se ponen á
cocer con jitomate cebolla y
ajo picados, un trocito de
mantequilla y un gramo
de tequequite, despues se
batén breves y se ponen

á dos fuegos en una sar-
ter untada de mantequilla

Carne fina en caldo de
aceituna.

Se mecha el cobete con bras
de jamón revolcadas en una
salsa hecha con yerbas de
olor especes y ajo todo mo-
lido y con vinagre; se pre-
para esto la vespere y á
otro dia se pone á cocer
con sal agua y un poqui-
to de vinagre, despues se re-
bana y se coloca en un pla-
ton; se cubre con una salsa
hecha con aceitunas, alca-
faras hojas de lechuga co-

andas con sal almendras
peladas; todo esto se mue-
le se fue en aceite y se
adorna con rabanos y a-
ceturmas

Pollos en vino

Hecho sacamos el pollo
se fue en caldo y se po-
ne en una olla con un pu-
ñado de aceite y 3 puñados
de buen vino ferez y agua,
pasas, almendras y sal puerren-
ta y se deja cocer

Budin de calabacitas

Se cocen calabacitas chicas
y se rebanan. En una budi-

nera untada con mantequi-
lla se pone una capa de re-
banadas de Calabacitas y otra
de rebanadas de queso fresco
y pedos de cortadillo, así hasta
llenar la budinera, entonces
se le pone una poca de cede
muy espesa y se pone a 2
fuegos

Lengua mechada.

Se mecha la lengua con tiras
de jamon revolcadas en sal
pimentada especias y yerbas
de olor molidas y se pone a
cocer en agua y vinagre.
Se hace el Caldillo con cebos
llá picada frita en manteca

y aceite jitomate asado y es-
lado, perejil picado y un
pedacito de chile del jaral
remojado en vinagre. Se sa-
bana la lengua y se pone
en el Caldillo con un poco
del Caldo en 1 hervor y un
terroncito de azucar.

Pollo en naranja.

Dados los pollos y lavados
solo por fuera se frien en
manteca quemada con un
puente de ajo, sal, cebolla me-
nuda y jitomates asados y
colados. Se les sirve jugo de
naranja, y aceite muy buen
o y yerbas de olor y se cuece

a fuego

Macarronada

Se cuecen los macarrones y
bien cocidos se apartan y se
les pone agua fria, se esen-
pren. Se muele jitomate
Cebolla menudita 2 dientes de
ajo picados y especeres, se po-
ne manteguita y en ella
se fue lo anterior, cuando
está frito se pone en una
Cazuela untada de mante-
guita una Copa de maca-
rron otra de salsa y otra de
queso lava terminada, por
encima pan mojado y trocitos de
manteguita y se dora.

Chayotes rellenos
Cruados se parten a la mi-
tad y se cuecen con sal
luego se saca la carne y se
pica muy bien, se muele
jitomate picado con ajo y
especies, cebolla picada, pere-
jil, se revuelve y se frue en
manteca. se saca se le pone
queso y una poquita de a-
zúcar y se rellenan los
chayotes se les pone polvo
de pan y se doran y se les
pone un poquito de aceite

Camarones fritos
Se limpian se fruen en
manteca o aceite, se po-

57
nen a remover chillo de co-
lor y se muele jitomate, ce-
bolla y especies, se frue esto
en aceite bien caliente y
después se sirve al cama-
rón se le pone una poca
de agua y yerbas de olor

Pescado

Para un pescado con salsa
a la tartara se sacan las
portas se ponen a cocer
en caldo preparado con agua
bastante sal, pimentas gor-
das, delgadas, clavo y cebollo
y cuando está hirviendo se
le ponen sus olores y perejil;
cuando ya está cocido se

saca a que se enfrie un poco y se le quita el pellejo. Se hace muy menudito, perejil, cebolla 2 dientes de ajo y yerbas cocidas y bien picado. Todo se pone en una Cagneta con aceite vinagre y sal de modo q quede medio suelta; se deja reposar y se le sirve al pescado. Se compone el plato con lechuga y nabos

Fermera rica

Se toma un rosbif y se mecha con unas de jamon y dientes de ajo reos. Cada en especias molidas

se coloca en una olla con poca agua y suficiente vinagre. Buenos Tomillos, mejorana, Laurel, unas Cascaras de naranja de china, unas zanahorias y unas chucas. Todo esto se prepara desde la víspera. Despues q el lomo esté cocido y frío se rebana y se pone en un plato con rebanadas de la misma zanahoria, aceitunas perejil y aceite.

Sopa Javier

Se toman 4 huevos como para freir se ponen en una Cagneta y se les pone harina y sal hasta que estén espesitos

como abole se le echa un
poco de perejil picado un
poco de caldo y un poquito
de polvos de nuez moscada;
se va furendo en una cagne-
la en gotitas del vnelo
de una peseta y estas se
sirven en Caldillo de jitoma-
te molido en crudo
Con cebolla y ajo.

Sopa de papa harinosa.
Se cuece la papa y se hecha
con la mano se para por
un ayate y se revuelve en
una cagnela con 2 huevos, pol-
vos de queso, un pedacito de
manteguita y sal. Se ha-

en las bolitas, se furen en
manteca y se ponen en un
platin. A la hora de lle-
varse a la mesa se le echa
el Caldillo de jitomate
sin huevo la sopa

Sopa de Cocolitos.

Se amasa la harina
con 1 huevo de pepila, a-
gua de sal y agua de tel-
quequite asentado; despues
de dejarla reposar un rato
en una cagnela tapada, se
adelgaza la masa con un
palote se corta en cocolitos
y se cuecen como una hora en
el Caldillo de jitomate.

Sopa de harina
es 1 quart. de agua 1 oncia
rada de manteca y tantita
saliza q̄ esto está herviendo
se le va echando lo q̄ se
toma con 2 manos de harina
flor sirviendola poco á poco
y meneandola. Luego se
aparta de la lumbre, se
bate muy bien hasta q̄ está ti-
bro, se le sirven 3 huevos y se
revuelven bien con la punta
del cuchillo, se va sirviendo
en la manteca y estas fritu-
ras se sirven en el Caldillo de
jitorroste con polvo de queso

Torta de papa harinosa.
Conda la papa se muela
muele, se le revuelve tantita
leche sal y polvo de queso.
Se hacen las tortitas se en-
revuelven en huevo y se fuer-

cesado de Carnero en olla
Se fueren en manteca las
raciones, 2 chiles del jaral re-
mojados en caldo se muelen
con unos dientes de ajo, unas
cominos y yerbas de olor y
Ardas especias molidas con
magre, esto se fue en la
olla, se echa la carne y el
agua suficiente para que
se cueza.

Pescado huanchiranga
Después de limpio y hecho
trozos se enjuga con un lien-
zo se envuelve en harina y
se fre en aceite q ya estará
bien quemado con ajos y un
pedacito de pan. Para la salsa
se muele en crudo bastante
ajos perejil cebollas 2 chiles
del faral y el pan q se doró
todo esto se fre en aceite
con ajo y cabezas de cebolla
deyandose las en la salsa se le
pone una poca de agua de
sal y se deja hervir un rato
entonces se sirve allí el pesca-
do y se deja hervir otro po-
quito.

65
Pollos en romero.

Después de pelados se
destrupan con cuidado con
el fin de no lavarlos, hechos
racones se fueren en manteca
se fue aparte p^a un pollo +
yema después de cocida se
saca y se fue un pedacito de
bizcochos luego 2 jitomates
quitándoles las pepitas ya
q está frito se muele esto
con clavos, canela y una ramita
de romero, ya molido se sirven
los pollos, se merecan bien se
tapa la cagneta y con fuego
manso sin ponerle agua
más q la q llevan los molidos
y un poquito de vino tinto.

Pollas en escabeche
Se pica bastante perejil
y cebolla y ajo. Se embarra
una Cagnela con manteca y
se echa en ella lo picado, se
colocan los pollas en cuartos
se les pone vino jerez bello
de vinagre fuerte medo etlo
de aceite en tantos Acetadas
pimentas clavos y Canela
todo esto molido pasas, al-
mendras chulitos y sal, todo
junto se pone a Cocer

Pescados blancos en Tomate.
Se baten unas yemas y se mue-
le un poco de pan con pimen-
ta. Se empapan bien los pescos en

dos en el huevo y luego en el pan
Se frien en manteca: se pica
suficiente Tomate, muy menudi-
to y se frie en aceite español
se le ponen sus yerbas de olor
y un poquito de vinagre. Se
ponen los pescados en el pla-
ton y se les sirve el Tomate.

Lamarones enteros
Se pica cebolla, chile verde, jit-
mate, Tomate y ajo; se frie todo
esto en manteca, ya q está fru-
to se muele un pedacito de
pan tantito ajafian Clavo y
pimenta con tantita agua y
se pone a hervir bien. Se se-
ndrian los Camarones Cocer

dos y pelados se fruen con
pasas y almendras; ya q es
tan fritos se sirven 4 huevos
bien batidos de manera q
vaya enajando poco á poco
se va meneando hasta q se
revuelva todo; ya q está bien
revuelto se echan chulitos
pocitos y huevo cocido re-
banado y tantito vinagre
y se cuece á 2 fuegos

Chules polcos.

Se toman pelan y desvenan
Chules amarillos y se echan
en vinagre ^{güite.} de un dia para
otro; se ponen á Cocer Calaba-
zas y chicharos y ya cocidos

se machacan y se baten con
vinagre y se mezclan con sal-
sina. Con esto se rellenan los
Chules. Para el Caldillo se
muele aguacate y calabaza y
se bate con juro recete y vi-
nagre se pone esto á los chu-
les y se sirven sin dilación

Lomo amarillo.

Se muele Clavo fumental y
Canela con agua y en eso se
revuelcan pasas almendras
y jamón finillo perejil y
mejorana, con todo esto se
mecha la carne, ya q está
bien trasa de mechada se
echa en vinagre de un dia

1^o otro volteándose de uno
y otro lado, al ségto día se sa-
ca y se escurre un poco y se
dora bien en aceite fino muy
caliente entonces se le sirven
dientes de ajo rebanados p^a
q^e se medra doren y luego se
tómase molido a q^e se fría
y el agua suficiente p^a q^e
se enega

Torta de secos.

A una Cabeza de secos una
Caja de sardinas. Se ponen
a Cocer los secos Con sal y
agua ya que están se pe-
lan y se asan unos to-
mates y se pelan, se marcan

pan se frica cebolla chilitos
enrados acertunas y se fue
todo esto en aceite español
se comele pan, se compone
la sardina se le quitan los
huesos, se urta una ca-
zuela Con manteca, se
pone una Capa de polvo
de pan, otra de secos, otra
de jitomate, otra de sardi-
na y así se sigue hasta
q^e la última sea de ji-
tomate. Se pone a do
fuego hasta q^e enaga.

Torta de secos de cochinos

Se toma un seco de co-
chinos y un pedazo de tucita

no y se muelen juntos. Se remoja un pedazo chico de pan de agua y se exprime muy bien; en seguida se amasan bien el seco el trié y el pan, agregándole un sal y dos huevos, ya que está la masa se hace como rodillo y se cortan pedacitos o bolitas que se ponen á cocer en agua de sal. El Caldillo como todas las sopas, agregándole una cucharada de salsa inglesa. Si la masa está muy aguada se le agrega una poca de harina. Se sirven las bolitas en el momento de servir la sopa.

Sopa a la reina

Se limpia una gallina desde la víspera, se le quita la pechuga y se muete en crudo con un buete remojado, cuatro onzas de jamón gordo, sin ponerle agua para que quede dura la masa; con ésta se hacen unas bolitas y se echan al caldo que ha de estar hirviendo. El caldo se hace así: el resto de la gallina se pone a hervir con zanahorias, nabos y apio. Se ponen a remojar 1/2 lb. de almendra en agua fría, se pelan y se muele. Se frien en mantegulla cebolla picada, allí se echa la

almendra a que se fria y
después el caldo. Al llevar la
sopa a la mesa se bato en
la sopera una yema de hue-
vo, luego se sirve la sopa
y una copa de vino jerez.

Sopa de ajos

Se doran en buen acei-
te unas rebanadas de pan
tostado; en ese mismo aceite
se frien unas rebanadas
de cebolla y unos dientes
de ajo; así que están fritos
los ajos se muelen con un
buen jitomate asado; esto
se frie en manteca y se
le echa el caldo junto con

Las cebollas fritas se ponen
las rebanadas de pan en
la sopera; se quiebra un
huevo en la misma sopera
y se sirve la sopa muy
caliente agregándole una
poguita de pimienta.

Sopa de molotes

Se pone a cocer carne
de fierro picada y se deja
karta que esté consumida el
agua. Se pica jitomate, ajo
cebolla, almendra y pasas, se
frie muy bien esto con la car-
ne agregándole canela, clavo,
y pimienta molidos. La ma-
sa harina con yemas de huevo

una poca de manteca y
agua de sal y esa amasado
se extienden se cortan en
drillos y se rellenan con el
picadillo. El caldillo como
todos agregándole a celga
y vino jerez

Sopa de bolas de carne

Se muelen dos tantos
iguales de carne de puerco y
ternera con unas pimientas
y clavo; se revuelve esto con
un huevo pa y junto y se
puedan hacer bolitas. Por otra
parte se hace el caldillo y se le
echa perejil picado muy men
nudo; cuando está hirviendo

se le echan las bolitas. Antes
de servirse en la sopera se
tendrán fucado un huevo co-
cido pa echarlo a la sopera
antes de servir la sopa y una
copa de vino jerez

Sopa de trutano

Se toma un pedazo
de trutano y se pone en baño
de maria para que se de-
vuelva, luego se amasa con
dos piezas de pan de manteca
molidas y dos huevos, se hacen
bolitas y se echan en el caldi-
llo para que se cocjan

Asado (fácil)

Se palotea muy bien un trozo de aguayón se frue con mantequilla y cebolla y se pone a cocer con muy poca agua poco antes de estar se pone una poquita de harina y papas
Sopa.

En un poquito de caldo bueno y tibio se desbarata un huevo y se pone esto en caldos muy caliente con rebanadas de zanahora papa y nabo; se le añá de pimentas

Pescado empaquetado

Se limpia el pescado y se le hacen unas Cortadas y luego se unta con una maenta que se ha hecho con poro molido perejil y tres pimientos mezclados con aceite. Se envuelve en un papel y se pone á la Parrilla.

Bacalao en mostaza

Un kilo de bacalao se cuece con sal y una poca de manteca; ya son espaldas se pone a freir en aceite en trozos algo grandes se saca y se echa en el aceite cebolla picada menuda; ya

se tendrá molido tres pi-
mientos gordos, 6 delgadas,
canela, una rebanada de
pan dorado en manteca,
tres clavos, dos onzas de al-
mendra y un puño de
cáscara de almendra y
esto se mezcla con un po-
mo de mostaza francesa
con una poca de agua; se
refrie todo esto y estándote
se echa allí el pescado a
que se sazone procurando
que sobresalga el aceite y
quede un poco seco. Para
servirse se le ponen 4 onzas
de aceitunas sevillanas
picadas y unos chilitos curados.

Sopa de macarrón relleno

Se toman macarrones p^a re-
llenar y se rellenan con esto:

Se fríe en aceite jitomate,
cebolla y sardinas; ya q^e está
bien frito se rellenan con
esto los macarrones, se en-
volvien en huevo batido y
se fríen. En seguida se po-
nen en el caldillo. El
macarrón ha de dar un
ligero hervor en agua de sal
y hojas de laurel; no debe
cocerse mucho p^a q^e se pueda
rellenar.

Sopa de macarrón

Se cuece el macarrón con sal ya

y está cocido se la cambia tres veces
 agua fría dejándolo reposar pa-
 ra que se ponga. Se fue muy
 bien bastante jitomate, ajo el
 bolla y perejil picado. Se une
 to una Cazuela con mantequi-
 lla y se le pone un poco del
 jitomate, después se revuelve
 el macarrón con más jito-
 mate y queso rallado dejan-
 do un poco de jitomate pa-
 ra ponerlo encima. Con que-
 so y pan molido. Se le po-
 ne un poco de caldo para
 que se seque y se pone
 a dos fuegos mansos a
 que seque.

Indice

ante de coco y camote	13
" " melón	17
" " coco y camote	19
asado de vaca	46
" " ternera	48
albidrigas de pechuga	48
asado de carnero en olla	63
ante de calabacita de Castilla	20
asado fácil	78
	B
Budin	52-50-N
Bocadillos de leche	22
Bizcochos de almendra	25
Bunuelo	36
Bacalao en mostaza	79

<u>C</u>	
Camarones enteros	67
Cofetas de mantequilla	1
Cubiletes	5
Locada	20-6
Chungos de leche	19
Cofetas batidas	25
Copas romanas	26
Copas de mantequilla	27
Cofetas de pepeta	29
Cocktail	39-38
Chiles en nata 45 Chiles fritos	68
Carne fria en caldo de aceituna	51
Chayotes rellenos	56
Camarones fritos	56

<u>D</u>	
Dulce de pera bergamota	7
Dulces de pasta	21
Dulce de arroz	23
Dulce de mamey	24

<u>E</u>	
Enchiladas de leche	43
<u>G</u>	
Gelatina de nata	32
Gallina fria	41
Gallina al horno	42
Empanado de pollo	47
Gallina en rigan	49

<u>H</u>	
Hongos a la bridalesa	50
<u>J</u>	
Jericalla	23-13

<u>L</u>	
Lomo Moro	45
Lengua machada	53
Lomo amarillo	69

<u>M</u>	
Mamonos de almendra	2

Manjar real 16
Macarronada 55

P
Pescado empanado 79
Pastel de almendra 9
Peras borrachas 14
Perros en natillas 14
Perros aprensadas 18
Postre nevado 21
Postre 32
Pasta de almendra 33
Pasteles frutas 34
Pollos en vino 52
Pollos en naranja 54
Pescado 57
Pescado huanchimango 64
Pollos en romero 65
" en escabeche 66
Pescados blancos en tomate 66

R
Rosquetes de yemas 3
Rodeos finos 4
Rosquetes de almendra 5
Refresco Marquesa 40

S
Solitas 4
Solitas especiales 8
Sopa borracha 28
Sopa javier 59
Sopa de papa hervida 60
Sopa de cocotitos 61
Sopa de harina 62
Sopa de queso de cochino 71
Sopa a la crema 73
Sopa de ajos 74
Sopa de molletes 75

Sopa de bolas de carne	76
Sopa de trépano	77
Sopa	78
Sopa de macarron	81
" " " pelena	81

F

Forta de almendra	9
Forta de nata	10
Forta de maney	11
Furion de alcante	16
Famales de coco	20
Famales de arroz	31
Ferrera rusa	58
Forta de papa harrinosa	63
Forta de sesos	70



