

Osterizer

LA AUTENTICA
LIQUADORA-BATIDORA

con más
de 40 años de
calidad y prestigio

Oster

TRITURADOR DE HIELO



Oster

ELABORADOR DE JUGOS



SI SU
LIQUADORA
NO LLEVA
LA MARCA
OSTERIZER NO ES

Osterizer



1923

PRIMERA
LIQUADORA

Osterizer
FABRICADA EN
EL MUNDO.



Osterizer

SIRVE A MAS DE
MILLONES DE HOGARES
EN EL MUNDO

Osterizer

HEGEMONIA
PARA
TODAS LAS PARTES

DEPARTAMENTO DE SERVICIO
GENERAL, MONTERREY

ARENA Y CIA
MEXICO.

Av. del 16 de Septiembre N° 43

Ap. Post. 881

TELS. { ERIC. 3956
 { MEX 513 NERI



PAPELES, SOBRES
LIBROS EN BLANCO
COPIADORES
PARA
CARTAS &
IMPRESA

MARCA IND. RDA. 14738

AGOSTO 15 DE 1916

FABRICA DE SOBRES
Y LIBROS EN BLANCO.

DEPOSITO
DE
LOS ACREDITADOS
LAPICES
MARCA AGUILA PENCIL CO.
DE NUEVA YORK.
ENCUADERNACION

SERIE N° 120

“AGUILA” M. I. R.

35
12
17
19
20
2

2-17-47

Recettes de Cuisine
Pratique.

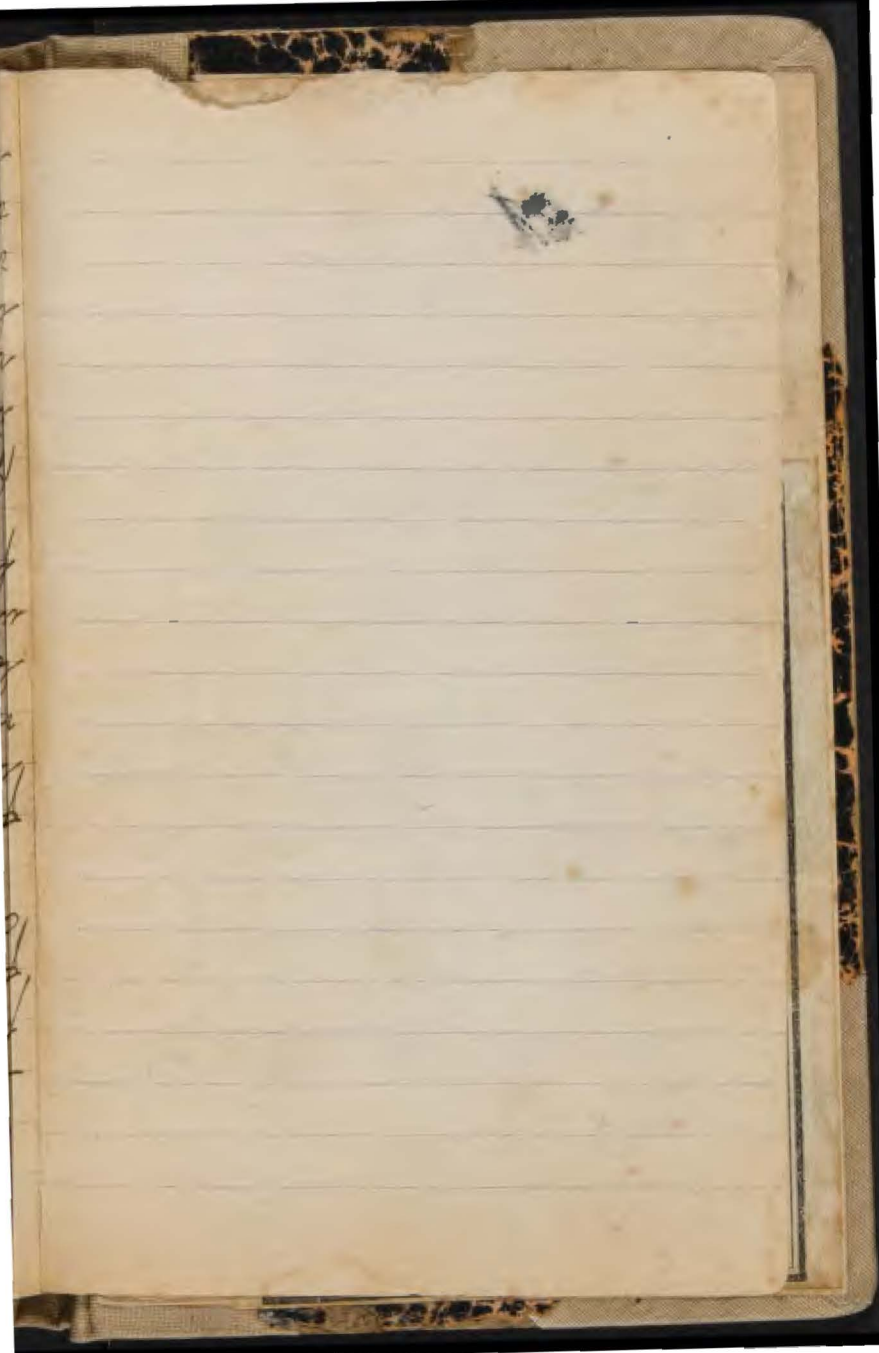
don, 200 recettes d'entremets
sucrés, gâteaux, confitures,
compotes, etc

Extrait de jus
de Viburnum
20 gouttes 3 veces al
dia.

10 es de alumbre

~~Recettes de Cuisine~~

MADAME RENÉ CUZIN



Potages

Observation sur les potages
Si vous voulez avoir de bons
potages mettez-les très tôt au
feu; faites les bouillir pen-
dant plusieurs heures

Lorsqu'ils ont passés,
faites-les rebouillir au moins
un quart d'heure et ne re-
mettez plus le couvercle sur
la casserole. Si vous allongez
un potage avec de l'eau
faites bouillir

I. Bouillon

Pour avoir un excellent bouill^{on}
il faut employer de préfé^{rence}
rence un pot plus haut que
large; y mettre des os et la
viande dans une quantité
d'eau froide qui couvre la
la viande complètement.

Laisser bouillir à découvert
longtemps à feu modéré
et régulier. Les feux à gaz
sont excellents pour faire
le bouillon.

Enlever l'écume bien que l'on
s'entende qu'elle se solidifie
et reste au fond du pot.

Ajouter de temps en temps
de l'eau chaude jusqu'à ce
que l'on arrive à la quan-
tité de bouillon voulue. A-
jouter de légumes. Carottes,
oignons, poireaux, céleris,
persil, choux, navets, thym
et laurier selon goût. Saler,
poivrer.

Dégraisser le bouillon et le
passer au chinois (fine pa-
ssoire en forme de cornet
que l'on se procure à la

maison Van den Benden
chaussée de Louvain 97a
Bruxelles) On colore le bouillon
avec des cosses de pois séchées
au four et conservées dans
des boîtes en fer-blanc.

Les meilleurs morceaux
de bœuf, à employer pour
le bouillon, sont la tête
côte et la pièce à la queue;
mais ils donnent un bouilli
sec. Le morceau avec l'os à
la moëlle donne un excellent
bouilli.

2 Gelée de viande
Mettez dans votre pot à boui-
llon, un kilo jarret de veau,
deux kilo jarret de bœuf, deux
pieds de veau préalablement
blanchis à l'eau bouillante
une cuillère de lard brun

fraîche et un peu de jambon
cru. Procédez comme pour
le bouillon mais ajoutez
une grande quantité d'eau
car votre gelée doit bouillir
à découvert pendant 8 heures.

On met plus ou moins de
colorant comme nous l'avons
indiqué au bouillon selon
que l'on veut avoir une gelée
claire ou forcée.

On dégraisse la gelée claire
ou forcée. On dégraisse la
gelée, on la passe au chinois
et on la laisse reposer dans
un vase propre jusqu'au
lendemain.

On fait également de la gelée
avec un bouillon ordinaire
auquel on ajoute des feuilles
de gélatine. Lorsque l'on em-

bloie de la gélatine il est
excellent de la laisser trem-
per pendant une heure dans
l'eau froide et de l'essuyer.

3-Clarification de la Gelée.

Enlever soigneusement la
graisse qui recouvre la gelée
et verser dans une casserole
très-propre. Laisser bouillir,
ajouter le vinaigre de vin ou
le citron que l'on juge nécessaire.
Ajouter $\frac{1}{2}$ verre d'eau, laisser
lever un bouillon. Si votre gelée
n'est pas faite de la veille,
écumez et changez de casserole.
Battre deux blancs d'œufs
en neige, ajoutez-y un demi
verre d'eau, versez dans la gelée.
Laissez monter ajoutez encore
un peu d'eau; puis laissez

bouillir doucement sur le côté
au moins pendant une demi-
heure. Prenez une flanelle que
vous rincez dans de l'eau
vinagée; tordez-la et atta-
chez-la avec un ficelle aux
quatre pieds d'une chaise
renversée et placée sur la table.
Mettez sous la flanelle une
terrine ou le moule dans
lequel doit être la gelée.

Versez doucement la gelée
sur la flanelle et laissez
refroidir lentement, car un
refroidissement vif rend
la gelée trouble.

4 Jus pour malades.

Couper une livre de viande
fraîche en petits morceaux,
la mettre dans un sus-

tenneur avec carottes finement
coupées, sel et poivre. Fermer
le sustenteur et faire bouillir
doucelement au bain-marie
pendant 5 heures sans dis-
continuer.

5. Bain Marie. — Cuire au bain-
marie c'est plonger un vase
qui contient ce qui doit être
cuit dans un autre vase posé
sur le feu et rempli d'eau
bouillante.

6. Bouillon Économique.
Faire bouillir dans une certaine
quantité d'eau carottes, oignons,
poireaux, choux, céleris, navets,
tiges de persil, thym, laurier.
Au bout de 2 à 3 heures délayez
du Liebig avec un peu
d'eau qui a servi à cuire les

légumes. Ajouter l'eau des légumes; après avoir passé ce bouillon, y mettre les légumes coupés en fins morceaux ou du tapioca ou du vermicelle. Si l'on a des os ou des débris de volaille on les ajoute à la cuisson des légumes. Cette recette est très utile surtout à la campagne où l'on ne peut toujours se procurer la viande nécessaire.

On fait un bouillon instantané en ajoutant un quart de cuillerie à café de Liebig par tasse d'eau chaude.

Cela remplace avantageusement le bouillon dans les sauces.

7: Bouillon Oxo

Si vous voulez un excellent
consommé vivement pré-
paré employez le bouillon
Oxo qui se vend en flacon.
Deux cuillerées à café de boui-
llon Oxo, assaisonné et pré-
paré aux légumes, suffisent
par tasse d'eau chaude.

8. Consomé Argentueil

Faites un bouillon dans lequel
vous faites tomber en pluie
une cuiller de tapioca lors-
que le bouillon est en ébulli-
tion et dans lequel vous ajou-
tez du persil finement hâ-
ché et des asperges coupées en
morceaux.

9. Consomé Aux Oeufs Pochés

Ayez une casserole d'eau boui-

llante dans laquelle vous
ajoutez un verre à vin de vi-
naigre. Cassez un œuf bien
frais et laissez le tomber
dans l'eau bouillante.

Lorsque le blanc est ferme,
enlever l'œuf avec une
écumoire et déposez-le dou-
cement dans une bassine
d'eau froide. Pochez ~~un~~ ~~œuf~~
autant d'œufs qu'il vous
avez de convives. Parez vos
œufs enlevant les morceaux
qui déparent la régularité
de l'œuf. Chauffez les œufs
dans le consommé au
moment de servir. Un œuf
poché mis dans l'eau froide
ne se recuit plus

10-11 Consommé à la Maintenon
12-13-14

Ayez un bouillon, que vous avez
passé à travers une serviet-
te rincée, versez-le dans une
casserole propre. Cassez dans
un bol deux ou trois œufs
frais, ajoutez sel, poivre. Bat-
tez les bien, versez dans une
passoire tenue au dessus du
consommé en ébullition len-
te. Laissez pocher puis fouet-
tez doucement avec un fouet
en fil de fer. Enlevez légère-
ment les feuilles d'une bran-
che de cerfeuil frais et fetez-les
dans le potage. C'est ce qui
se nomme une pluche de
cerfeuil.

Selon que vous faites cuire
dans du bouillon du Vermicelle
des Nouilles et Nouillettes Noires
ou des pâtes d'Italie, du tapioca

vous aurez les Consommés
au Vermicelle, aux Nouilles,
aux pâtes d'Italie ou au
Tapioca

15 Consommé à la Royale.
Cassez dans un bol un
œuf entier ajoutez-y deux
jaunes, fouettez. En y ajou-
tant du bon consommé
froid ou de la crème fraîche

Beurrez des moules à da-
nioles ou de petites timbales
en faïences; versez-y votre
appareil passé à la passoire
fine. Mettez vos moules
dans une casserole; versez
de l'eau bouillante à moi-
tié ce leur hauser, mettez
à four doux

Courez en laissant une

ouverture pour l'évaporation.
L'eau ne peut bouillir.
Lorsque l'appareil est
fermé au bûcher retirez.
Laissez refroidir. Démou-
lez et découpez en rondelles
épaisses. Faites-en des carrés
employez les emporte-pièces
à dessins que l'on trouve chez
Van den Blenden, 97 chaussée
de Louvain. Ajoutez à votre
consommé bien chaud.

6. Consommé à la Reine
Prenez une ou deux cuillerées
de Crème de Riz Knorr. Délayez-
les dans du lait froid. Ajoutez
du lait bouillant $\frac{1}{4}$ de litre.
Bournez vivement. Retirez du
feu aux premiers bouillons.
Battez deux jaunes d'œufs ou

plus dans votre soupière.
Ajoutez-y votre crème de riz.
Mélangez bien. Ajoutez
doucement du bon consommé.
On peut toujours ajouter du
lait si le potage n'est pas
assez blanc. On remplace
parfois la crème de riz par
crème fraîche ce qui est plus
fin et l'on procède de la même
manière.

Cette recette est la base de
tous les potages à la crème

17 Consommé aux Quenelles
Hâchez 125 gr. de viande de porc
ou de veau ajoutez un tiers
de mie de pain trempée dans
du lait. Travaillez en ajoutant
un jaune d'œuf et une
noix de beurre: salez, poivrez.

Faites alors des petites boulettes
rondes ou qu'on les allongées
que vous pochez à l'eau presque
bouillante. Servez dans un
bon consommé.

8 Crème D'Asperges.

Vous coupez les têtes des belles
asperges. Vous les faites cuire
à part dans du bouillon. Le
reste des asperges est coupé en
morceaux, et cuit dans le boui-
llon. Vous passez le tout.

Vous procédez comme pour
le potage à la Reine. Vous ver-
sez votre bouillon passé avec
les asperges. Au dernier mo-
ment vous y ajoutez les têtes
d'asperges.

19. Crème de Blé vert.

Vous procédez comme pour le potage à la Reine mais vous remplacez la crème de riz par la crème de Blé Vert Knorr. Vous pouvez servir de petits croutons

20 Crème de Cresson.

Vous cuisez votre cresson dans du bouillon, vous le passez.

Vous procédez comme pour le potage à la Reine. Vous terminez par une salade de cresson finement ciselée.

21 Crème de Champignons.

Pour avoir de bons champignons il faut les peler et ne jamais les mettre dans l'eau. Vous coupez avec des emporte-pièces (trèfles, coeurs

etc) une petite quantité de champignons que vous réservez.

Le reste de vos champignons doit être coupé et le tout cuit au beurre brun. Ajoutez les champignons au bouillon puis passez. Terminez comme pour le potage à la Reine et au dernier moment ajoutez les morceaux de champignons réservés et cuits au beurre.

22. Crème de Chicorées

Faire roussir les chicorées coupées en morceaux. Les cuire dans le bouillon et passer. Terminer comme le potage à la Reine.

23 Crème de laitues

Précéder comme pour la crème

de chicorées et servir le potage
avec des quenelles.

24. Crème D'orge Céleris
Cuire des céleris dans de
l'eau ou du bouillon.

Passer. Terminer comme
le potage à la Reine mais
en remplaçant la crème
de riz par la farine de crê
me d'Orge. (crema de trigo)

25. Crème Pomme de terre

Faire cuire des pommes de
terre dans le bouillon.

Passer. Terminer comme
pour le potage à la Reine;
ajouter du Cerfeuil hâché
et des petits croûtons.

26. Crème de riz Céleris

Cuire des céleris, des pommes
de terre dans l'eau ou le boui-
llon. Saler, poivre. Cuire à
part une bonne poignée de
riz, l'égoutter. Passer le po-
tage, terminer comme le
potage à la Reine et ajouter
le riz

27 Crème St. Germain à la Royale

Cuisez à l'eau des pois frais,
vous en réservez une partie
que vous cuisez à part. A
défaut de pois frais emplo-
yez de pois cassés et secs,
ajoutez un oignon et de la
ciboule. Passez le tout au bout
de deux à trois heures

Faites blondir une cuillerée
dessert de beurre avec une

cuillerée à dessert de beurre
de farine, mouillez avec un
peu de bouillon et ajoutez une
tranche de jambon gras et
maigre coupée en petits dés.
Laissez mijoter puis ajoutez
à la purée de pois.

Terminez avec un peu de
persil et de ciboule hachés
finement. On peut ajouter
des pois entiers et des têtes
d'asperges pour finir.

28. - Crème de Tartre.

Laissez bouillir une cuiller à
café de crème de tartre dans
un litre d'eau. Liez avec de la
fécula de pommes de terre.

Battez dans la soupicière un
œuf avec de la cassonade et
versez-y le potage.

29. Gulasch soup

Potage hongrois. Faire roussir dans du beurre brun quelques oignons finement, hâchés y ajouter une pincée de paprika (poivre hongrois). Couper de la viande de boeuf en petits morceaux, ajouter de l'eau et du Liebig. Laisser cuire quelques heures et servir

30. Spirit soup.

Mettez dans l'eau deux pommes de terre, un oignon, des choux de Bruxelles ou d'autres choux. Ajoutez un morceau de lard gras et maigre. Laissez bouillir le tout pendant quelques heures. Salez, poivrez. Passez au moment de servir fitez dans le beurre brun quelques

petits lardons coupés en dés
et ajoutez au potage

31 Julienne

Cuire dans un peu de bouillon des pois, des carottes, céleris, poireaux coupés finement, du pourpier et mettre le tout dans du bouillon auquel on a ajouté du tapioca et du cerfeuil hâché

32 Julienne Parisienne

Couper en filets très minces carottes, navets, poireaux, céleris, feuilles de choux. Faire roussir le tout dans du beurre.

Mouiller de bouillon. Saler, poivre. Lorsque le potage est en ébullition on peut ajouter des petits pois; de la laitue

de l'oseille et du cerfeuil hâ-
chés, quelques cuillerées de sau-
ce tomates et du riz au boui-
llon.

33 Potage Barsquin

Faire cuire dans une certaine
quantité de bouillon pendant
quelques heures 3 oignons, deux
carottes du vert de Céleris, 1 clou
de girofle, un poireau, quelques
feuilles de sauge, de la mau-
zoline, quelques échalottes
finement coupées, un peu de
thym, 1/2 feuille de laurier. Saler
poivrer, ajouter du Liebig.

Passer le tout. Manier du beurre
et de la féculé, mouiller de boui-
llon passé avec des herbes. Si
l'on emploie des tomates fraîches
les faire cuire dans le bouillon.

Au moment de servir ajoutez
des bâtonnets de céleris longs
de 2 centimètres et cuits dans
le bouillon. On peut également
ajouter des petits flans ^{et} des
quenelles des petits pois
Ce potage doit être moëlleux
C'est la féoule qui donne
le moëlleux au potage

34 Potage Brunoise

Faites un consommé, clarifié
le avec un peu de viande crue
trachée ou avec deux blancs
d'œuf fouettés dans du boui-
llon froid. Passez à travers
une serviette rincée et ten-
le bien chaud sur le côté du
feu. Une pointe de Liebig
est indispensable à ce potage
Coupez en petits dés poireaux

celeris, navets, carottes.

Cuisez les légumes dans un peu de beurre auquel vous ajoutez une pincée de sel et une pincée de sucre

Ajoutez du bouillon dans la cuisson des légumes des petits pois et au moment de servir ajoutez le tout dans le bouillon

35 Potage Colbert.

Faire cuire dans du bouillon les légumes de saison carottes, navets, haricots, asperges, pois, chou-fleur en leur donnant une forme élégante.

Ajoutez de l'oseille, du cerfeuil de la laitue finement hâchés au moment de servir ajoutez un œuf poché pour chaque

convive. On présente les
oeufs dans une timbale avec
du consommé chaud

36 Potage Chasseur.

Le lièvre ou le lapin entiers
peuvent être utilisés.

Lorsque vous n'avez que les os
et les déchets d'un lièvre,
vous pouvez également faire
un bon potage. Mettez les
os et déchets de gibier dans de
l'eau; ~~ajoutez une livre de~~
~~déchets de gibier dans~~ ajoutez
une bon poignée de riz, des
oignons, ail, un peu de thym.
Quand le tout est passé
ajoutez des poireaux coupés
très fins et cuits à part.
Terminer par une pointe
de cayenne; on peut si on

le désire ajouter une cuillerée
de purée de tomates.

37 Potage Cardinal

Prenez un bon bouillon que vous liez
avec un peu de fécule, ajoutez très
peu de purée de tomates et termi-
nez en ajoutant des batonnets de cé-
leris bien cuits

38 Potage Chiffonnade ^{o acedera}

Mettez dans l'eau des pommes
de terre, un oignon, un peu d'
^ooseille, et de laitue, laissez bien
bouillir et passez. Salez, poivrez
et terminez par du cresson et
du cirfeuil finement hâchés.

39 Potage Bonde ^{o Perifollo}

Cuisez à l'eau des haricots rouges

Coupez en dés un oignon et une carotte que vous faites revenir dans du beurre; ajoutez très peu de thym et de laurier. Passez le tout et ajoutez un peu de matière ou de vin de Bordeaux suivant le goût. Envoyez à table avec croutons.

40 Potage Bonté

Cuisez dans de l'eau ou du bouillon de beaux haricots blancs. Faites brunir un oignon, ajoutez-le aux haricots salez, poivrez, passez le tout et servez avec un jus de persil manié de beurre

41 Potage Chèvreuse

Lorsque vous avez cuit une

poule, conservez le bouillon
auquel vous ajoutez un peu
de Liebig. Prenez des chairs de
la poule, pilez-les, ajoutez-les
du riz cruvé dans du bouillon.
Passez le tout, ajoutez un peu
de lait pour délayer la purée.
Ajoutez ensuite le bouillon ne-
cessaire. Liez avec un ou deux
jaunes battus avec de la crème
ou avec de la crème de riz.
Servez avec une plûche de
cerfeuil frais.

42 Potage Dubarry.
Faire cuire un chou-fleur dans
l'eau avec oignon, sel et poivre.
Pâsser le tout et servir avec une
ravière de gnyère râpé.

43 Potage Electrica.

Prenez un litre de bouillon ou,
à défaut, de l'eau dans laquelle
vous avez versé de l'Ip, laissez
tomber Ten pluie du tapioca
liez avec un peu de fécule.
Cassez deux jaunes d'œufs
dans votre soupière mêlez-y
un bon morceau de beurre ^{fin}
manié de persil. Versez
votre bouillon et servez avec
des croûtons frites.

44 Potage Era

Faites revenir dans du beurre
un peu de carottes, d'oignons
et de blanc de céleri, ajoutez
des tomates fraîches épépinées
un peu de thym et laurier
un peu d'ail. Laissez cuire
lentement et à couvert sur
le côté du feu. Passez le tout

puis ajoutez-y le bouillon nécessaire pour le potage. A défaut de bouillon employez l'eau et de Liebig. Laissez bouillir. Cuisez a part dans du bouillon une poignée de riz Passés. Mélangez un potage. Jetez au moment de servir une forte poignée de quinqué repé

45 Potage Fontange

Mettez dans votre casserole un litre d'eau, des pois cassés ou frais, des haricots verts, un poireau, un céleri, un peu d'oseille, de la laitue bien verte. Laissez bouillir très longtemps. Passez le tout. Au moment de servir ajoutez une chiffonne de d'oseille et de laitue finement ciselées (Journal de cuisine)

46 Potage Faubonne

Faites une purée de pois que vous passez. Hâchez finement un peu d'oseille, de la laitue, du céleri et de la chicorée.

Cuisez au beurre en y ajoutant quelques petits oignons blanchis à l'eau bouillante.

Verses ces légumes dans la purée de pois au moment de servir.

47 Potage Germaine

Mettez dans une casserole six cuillerées à soupe de gruau d'avoine Knorr, une pincée de sel et un litre de lait.

Faites bouillir, puis laissez cuire lentement sur le côté du feu. Passez. Ajoutez le lait nécessaire et sucrez au mo-

ment de servir liqz avec deux
caunes d'oeufs et un peu de cré-
me si l'on veut. Ce potage est
excellent pour les enfants.

8. Potage des Gouvernements.

Faire cuire dans du bouillon
des petits pois, des pointes d'
asperges, du poussier. Vou-
tez au moment de servir,
des petits champignons bien
risolés dans du beurre brun

9. Potage Hippert

Faire cuire une queue de
boeuf dans du bon bouillon.
Manier du beurre fond
et de la farine; la féculé
donne un goût plus fin,
ajouter du bouillon, une
bouteille de tomates et le

bouillon nécessaire. On
peut servir avec un peu
de madère et la queue
coupée en morceaux

50 Potage Indien

Mettez dans votre casserole
les pommes de terre,
un oignon, poivre, sel,
et une bonne quantité
de poireaux. Laissez bou-
illir longtemps. Puis
passez une demi-heure
avant de servir. Votre
purée étant servie bien
chaude vous y ajoutez
à la table de la sauce
anglaise ou une cuillerée
à dessert de moutarde
King.

51 Potage Marinette

Jeté dans l'eau bouillante
dans un bouillon Oxo
du tapioca en quantité su-
ffisante, salez, poivrez
ajoutez un morceau de
beurre. Faites cuire à part
une demi douzaine de ca-
rottes que vous passez à
la passoire fine, vous les
ajoutez au potage. et au
moment de servir vous
ajoutez une poignée de
cerfeuil hâché.

52 Potage Marcelle

Prenez du bouillon ou d'eau
dans laquelle vous avez
ajouté du Liebig. Faites bouil-
lir, ajoutez-y deux poig-
nées de feuilles de pourpier

et un quart de litre de
petits pois fins fraîchement
écossés. Laissez cuire len-
tement sur le côté du feu.
Vingt minutes avant de
servir laissez tomber en
plus quelques cuillerées
de perles du Japon. Liez
avec un peu de fécule et
terminez avec un mor-
ceau de beurre frais.

53 Potage Mogador

Prenez un bouillon de veau
léger ou simplement de
l'eau. Faites-y cuire des
noailles ou noailles ^{Konnyak}
Coupez comme pour un
julienne et la même quan-
tité de blanc de céleri, de
rouge de carottes et des

racines de persil. Faites cuire
ces légumes au beurre blanc
nouilles de consommé et
ajoutez aux nouilles au moment
de servir.

4 Potage Milanaise

Mettez dans une casserole
une cuillerie de beurre frais
un oignon hâché. Laissez
brûler couleur, ajoutez trois
poignées de riz préalablement
passé pendant dix minu-
tes à l'eau bouillante.
Mouillez avec du bouillon
ajoutez un bouquet garni com-
posé d'une tige de céleri
deux ou trois branches de
persil liés ensemble. Cou-
vrez et faites cuire de préférence
au four. Passez puis délayez

avec le bouillon nécessaire.
Coupez en fine julienne un
peu de maigre de jambon
une truffe et quelques têtes
de champignons passés
au beurre

55 Potage Nemours

Mettez de l'eau dans
la casserole ou de préféren-
ce du bon bouillon. Cuisez
au four six à huit gros-
ses pommes de terre;
retirez-en la pulpe, pa-
ssés-la au tamis et
délavez-la avec du bouillon.
Remuez jusqu'à ébu-
llition, ajoutez alors deux
fortes cuillerées tapioca que
vous laissez tomber en pluie
et terminez comme pour

le potage à la Reine

56 Potage Nancy

Mettez quelques pommes
de terre dans l'eau, ajou-
tez-y une pointe de liebig,
un ou six tomates, un petit
morceau de jambon finement
hâché. Ajoutez une laitue et
quelques feuilles d'oseille; laissez
bouillir puis passez le tout.
Cuissez à l'eau du gros ma-
caroni ou des nouilles Knorr,
coupez-les en petits dés et ajou-
tez au potage au moment
de servir. On vérifie l'assai-
sonnement et l'on sert avec
du gruyère râpé si on le
desire.

57 Potage Oxtail

Ayez deux litres de bon
bouillon, Prenez deux queues
de boeuf que vous mettez
dans l'eau froide, vous
les retirez au premier boui-
llon, vous les épongez et
les coupez en tronçons.

Faites revenir les queues
de boeuf dans du beurre
brun. Quand les queues sont
cuites mettez-les dans une
casserole, couvrez-les de
bouillon, ajoutez un bouquet
de céleri, foinetoux, tiges de
persil, un clou de girofle,
un oignon, quelques boules
de poivre, une pointe de safran.
Laissez cuire pendant
deux heures.

Retirez les morceaux de viande
de mettez-les aux chaud avec

du madère. Passez ensemble,
la cuisson des quèmes et le
bouillon, Délayez deux cuillerées
de fécule dans du bouillon
froid.

Ajoutez doucement au boui-
llon chaud, laissez bouillir
le tout pendant un quart
d'heure. Coupez les céleris
du bouillon en bâtonnets
de deux centimètres. Mettez
dans la soupière le bouillon,
les céleris, la viande et le
madère; on peut ajouter une
ou deux cuillerées de sauce
tomates.

Ce potage doit être très
relève.

58 Potage à l'oseille.

Faire cuire dans l'eau des

pommes de terre, un oignon,
de l'oseille, sales, poivre. Lai-
sser bouillir longtemps, pa-
sser le tout et terminer avec
de la crème de riz Knou et
des oeufs comme le potage
à la Reine. Servir avec
de croutons.

59 Potage Printaniere

Vous procédez comme pour
la Julienne, vous rempla-
cez le tapioca par un peu de
féculé qui donne du moëlle
aux potage et vous supprimez
la pluche de cerfeuil.

60 Potage Russe

Mettez dans une casserole un
morceau de beurre, deux oig-
nonn émincis que vous lai-

écrasez bien, vous coupez très
finement un chou-rouge,
vous ajoutez sel, poivre, une
cuillerée de vinaigre, un verre
de bordeaux, six pommes de
terre, un peu de sucre.

On laisse bouillir pendant
plusieurs heures après avoir
ajouté le bouillon ou l'eau
nécessaire et l'on passe le
tout. On peut remplacer les
pommes par les pommes de
terre et l'on supprime le
vin et le sucre. On fait le
même potage avec des be-
tteraves rouges que l'on fait
l'abord cuire au four.

61 Potage Souvise.

Mettez dans l'eau des pom-
mes de terre, sel et poivre.

Faire brunir du beurre y a-
jouter une grande quantité
d'oignons émincés, laisser
brunir ajouter une pointe
de Liebig, laisser bouillir
~~ajouter une pointe~~ longtemps
puis passer le tout et faire
bouillir de nouveau. Servir
avec des croutons ou du fro-
mage râpé.

62 Potage Soisson

Mettez de l'eau dans la ca-
sserole, quelques pommes
de terre, un oignon, de gros
haricots blancs, préalablement
trempés à l'eau fraîche.
Laissez cuire pendant plusieurs
heures. Passez. Laissez bouillir
de nouveau et servez avec des
croutons frits. On peut ajouter

du madère; du beurre brun
versé au dernier moment donne
un excellent goût à ce potage.
Lorsque les haricots et les pois
secs sont durs à cuire ajouter
une cuiller à café de poudre
de Burrenich. Les légumes
cuivent en médiatement.

64 Potage Scarron

Faire un bon bouillon dans
lequel vous aurez mis des os
à la moëlle. Pour empêcher
la moëlle de s'échapper il
faut mettre un peu de sel
à chaque extrémité des os
et sur la moëlle.

Enlever la moëlle quand
elle est cuite, y ajouter deux
œufs bien frais un petit pain
trempé dans du lait, un peu

de farine, un peu de persil,
sel et poivre.

Travailler le tout Diviser et
appareil en petites boulettes
que vous pochez dans du
bouillon en ébullition
pendant cinq minutes.

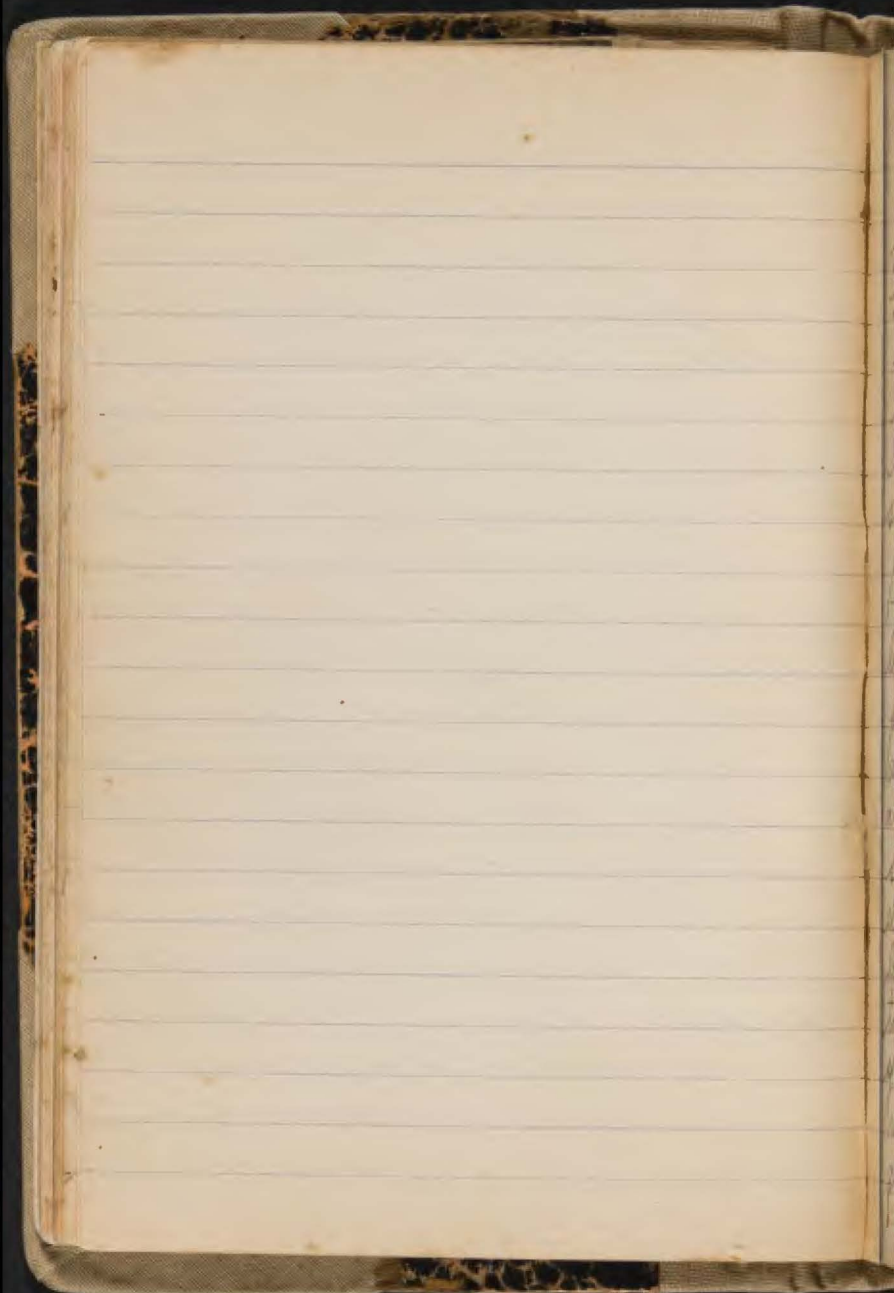
Mettez les boulettes dans une
soupière et versez dessus le
bouillon nécessaire.

64 Potage Sicilien.

Prenez des salisifs que vous
mettez pendant une nuit
dans l'eau fraîche ou si
vous le voulez vous yetez pen-
dant un quart d'heure vos
salisifs dans l'eau bouillante
la pelure s'enlève plus faci-
lement. Si vous employez
pas ce dernier procédé rati-

Prenez vos salsifis. Coupez-les
en batonnets, ajoutez-les dans
l'eau ou le bouillon avec quel-
ques poireaux passés au beurre
brun. Laissez cuire ou moins
pendant quatre heures, pressez
le tout. Servez avec des croû-
tons ou liez avec deux jau-
nes d'œufs

65 Potage tortue (mayonnaise)



Barquitos de Salmón

harina 200 grms
mantequilla 75 grms
manteca 20 grms
sal $\frac{1}{2}$ cucharadita
yemas 2

leche o agua 2 cucharadas
salmón 1 lata

pepino
mayonesa $\frac{1}{4}$ de litro
lechuga 1 - finamente
picada
aceite, vinagre, y sal
al gusto.

Se hace la fuente con
el harina cernida, se
le pone en el centro
todos los ingredientes
y se amasa con la
raspa, se toman se-
guenas porciones de masa

se extienden con el palote
no muy delgado; se espol-
vorea de harina, se dobla
en sesgado y se mete
dentro del molde, abri-
se abre se forra el mol-
de sin engrasar se le
recortan los orillas y se
rellenan de maiz se me-
te al horno bien caliente
al sacarlo se dejan en-
friar momento se des-
quitan los maices,
se les ponen 1 capa de
lechuga luego una de
salmon desmenuada.
se cubre y decora con
mayonesa y pimentón
y se sirven en un pla-
tón formando estrella
y adornandolos con ojas

de lechuga

Mayonesa

Yema 1

Limón 10 gotas

mostaza 1/2 cucharadita

aceite 125 grms

sal, pimienta y limón
vinagre para acidular
al gusto.

Se pone en una ensa-
ladera todos los ingredi-
entes, menos el aceite que
se va agregando por
cucharaditas batiendo
constantemente con
un batidor de globo
procurando no agregar
una cucharadita de
aceite hasta que no
este bien embebida la

anterior. Se rectifica de
limón o vinagre se
mezcla bien y se sirve.
"Nota": Si la mayonesa
se llegare a cortar se
puede componer de algu-
nas maneras:

Se toma 1 cucharada
de agua hirviendo ba-
tiéndose hasta que este
completamente fría con
otra cucharada de la
mayonesa cortada y
se le va agregando el
resto de la mayonesa
muy poco a poco. Si
fuere necesario se re-
pite la operación del
agua.

2.^a fórmula

Se pone 1 yema de huevo

con un poco de jugo de
limon y se le va agre-
gando poco a poco la
mayonesa cortada. La
mayonesa que se ha con-
puesto despues de cortar
no queda de consisten-
cia para decorar.

31 de Mayo 1940

Sra Salceda

Filete Sra Salceda

filete 1 kilo

cebolla picada 150 grms

percejo picado 50 grms

mantequilla 100 grms

vino blanco 1 vaso

sal y pimienta al gusto

se limpia el filete

y se le dan varias cortadas

en sesgado bastante pro

fundo se espolvorea de
sal y pimienta y en ca-
da cortada se le mete la
cebolla el perejil, trocitos
de mantequilla se pon
en una charola su vaina
con el vino y se mete al
horno caliente.

Si fuere necesario se le
añade en la charola
1/2 taza de agua

Esto depende de la calidad
de la carne.

Platanos

harina 150 grms

azucar 30 grms

mantera 60 grms

huevo 1

nata 1 cucharada

platanos tabasco 6

huevo 1

azúcar 100 grms

Se cierne el harina y se
forma con todos los ingre-
dientes. Se toman porciones
se hacen puritos y se estien-
den con el palote. Se rebana
el plátano a lo largo, se co-
loca en el centro de la masa
se espolvorean de azúcar,
se dobla la masa envolvien-
do el plátano, se barniza
con huevo, se ralla con un
tenedor y se mete al horno
caliente.

Garibaldi

huevos 9

mantequilla 350 grms

harina 180 grms

maicena 180 grms
limón 1
Royal $\frac{1}{2}$ cucharadita
Kirsch 1 copa
azúcar 300 grms

mermetada de chavacano
1 lata
azúcar 100 grms
gragea 150 grms

Se baten las yemas con la mitad del azúcar y la mantequilla con el azúcar restante. Se revuelven el jugo de limón con Kirsch y se le agrega poco a poco a las yemas. Se junta todo con la mezcla de la mantequilla, se le añaden las harinas cernidas con el Royal
Sol

y al fin las claras a nieve.
Se vacia en un molde
untado de manteguilla y
espolvoreado de harina se
deja reposar diez minutos
y se mete al horno moderado.
A la mermelada se le agre-
ga el azucar y se deja hervir,
caliente se unta en la
superficie del biscocho y se
espolvorea la gagea in-
mediatamente

Junio 7 de 1940
Sra Salceda

Torta de arroz con manzana
arroz 200 grs.
azúcar 175 -
huevos 3
leche 1/2 litros

Sainilla	1 caja
Maizcillo	50 gds
Maizanas	4
Carameles	200 gds

Se vierte sobre el arroz hir-
 viendolo y se deja rehogar
 10 minutos se enjuaga 3 o
 4 veces en agua fria
 y se echa en una olla
 de agua hirviendo con una
 pizca de sal se deja hervir
 hasta que está bien esponja-
 do pero sin llegar a cocerse.
 Se le escurre el agua se le agre-
 ga leche hirviendo el azúcar y
 la vainilla teniendo cuidado
 de moverlo de cuando en cuando
 no para que no se pegue.
 Cuando está cocido se retira
 de la hervida se le agregan

los huevos sin batir. Se sa-
caen las manzanas peladas
y rebanadas en mantequilla,
se unta de caramelo la bu-
diera y se pone en ella
una capa de arroz y una
de manzanas alternativamen-
te hasta terminar por arroz,
se pone a cuajar en baño
de María con fuego en-
me.

Salva de chiles trompitos

cantidad: al gusto.

Se ponen a cocer los chiles,
luego se muelen con ajo
depués, se frien en acei-
te hasta que quedan chi-
ritos; se les echa orégano,

al gusto, después. versare
se embotellan, se dejan
enfriar y se tapa.

Junio 14/1940
Gra. Salceda.

Higosuelos con crema y fresas. -

Harina 125 grs.

Azúcar 125 -

Mantequilla 100 -

Huevos 5

Pastadura de limón 2 cucharaditas

Sal 1 cucharadita

Crema de Chantilly 1/2 lt.

Fresas 1/2 k.

Se batan las yemas con el
azúcar hasta que adelazan, espon-
jan y maceran. Se le agrega
la mantequilla derretida y tibia,
la pastadura del limón, la harin-

una cerrida con el royal, se le re-
vuelven suavemente las claras to-
tadas a la nieve y se vacía en
un molde untado de mantequilla
y espolvoreado de harina. Se hornea
como se indica. Cuando enfria
se divide a la mitad, se le pone
una capa de crema de chantilly
mezclada con fresas, se cubre
y se bota con el resto de la cre-
ma y de las fresas.

Junio 14 de 1940.
La Salada.

Galletitas de Pastelerie.

- 1 taza azúcar
- 1 - coco rallado
- 1 - miel flocada
- 1/2 - cereal.
- 3 claras.

Se baten las claras hasta

Levanta de tierra se le agrega
el azúcar y se sigue de
tierra después el coco, la
nuez y el cereal, en latas
cubiertas se ponen en
charaditas, se tratan al
horno hasta que seque.

Tarta "Lateria". 3 tartas
1.00 azúcar.
1.00 manteca.
1.00 harina.
2.00 de nuez.
4 huevos enteros.
Se bate la manteca
con el azúcar, sechando
los huevos uno por uno
sin dejar de batir. (una

cucharadita de Royal curada
con la harina y. y se
intorno la miel. Se
euce a hervor caliente, no
demasiado caliente de 40:
a 45°. Tiene que ser en
molde de corona. 1 taza
de agua y 3 cucharadas
de azúcar y unas 20
gotas de litón, haciendo
una miel, con la que
se baña, después de
sacarla del hervor y se
cuela en un platón.

(Hermunia)

7
Torta de Garbanza
azúcar $\frac{1}{2}$ taza
garbanza 300 grms - Huevos 3
mantequilla 250 ^{100 + 100} " ^{patate mate} pasas 60 grms
almendras 60 grms pasitas
acitron 2 pedazos - $\frac{1}{2}$ Taza azuca.

Se pone a remojar la garbanza
1 día y 1 noche se pela se pone
a cocer. Cuando esta suave ^{seis}
sin que se desbarate se muele,
las claras batidas a punto de
turrón y cuando ya están de
ras se le mezclan las yemas
al final la garbanza molida
la mantequilla en trocitos,
pasas, almendras, acitron cor-
tado en cuadritos. Se unta
un molde de mantequilla se en-
harina se vacia la pasta se
cuese en horno moderado y se
conoce que esta cocido cuando se
introducir un palillo sale limpio

Recetas de Muelle Salada

Caldo

Aguayon o pulpa en retazos	1 lb
Hueso de tititano	125 gr
" poroso	125 "
Zanahorias	100 "
nabo	100 "
col	50 "
cebolla	50 "
Porro	1
sal	25 a 30 grms
agua	3 1/2 lt

Se lava la carne y los huesos y se pone en una olla se le añade agua fria poniendole en tumbrecierta. Cuando suelta el hervor se espuma varias veces y despus se le añade la verdura lavada y la sal, se deja sazonar.

Sopas hechas con caldo
Sopa de pan y queso
caldo 2 lt
jitomate 200 grms
cebolla 1
ajo 1 diente

manteca 50 grms
pan frances frio y molido
125 grms queso rayado 100
(añejo o Gruyère)

Se frie el ajo, la cebolla y
el jitomate asado, molido y
sin semillas en la manteca
cuando esta muy refrito se le
agrega el caldo, se deja sazonar
y se cuele. Se vierte en la so-
pera sobre el queso y el pan
mezclado se agita violentamente
y se sirve

Sopa de cebada Perla

caldo 2 lt
cebada perla 50 gr
zanahoria en tiritas 100 gr
papas " " 100 gr

Al caldo preparado e hervido se le añade la cebada perla despues de remojarla en agua fria. Tan luego como ha hervido un buen rato se le añade la zanahoria y al fin la papa se deja sazonar y se sirve.

Sopa de huevo

caldo 2 lt
huevos 3
harina 1 cucharada

perejil y nuez moscada al gusto
Se baten las claras a la nieve, se les añaden las yemas se les mezcla el harina sin

sin batir se sazonan con
mez noscada y se vacian en
el caldo hirviendo. Se les aña
de el perejil se mezcla todo
y se sirve inmediatamente

Sopa de huevo

caldo 2 lt

huevos cocidos 5

perejil finamente picado / cedita
mtg / cucharada

zerez seco / copa

Se separan las yemas de
las claras se ~~muelen~~ muelen y
se mezclan al caldo hirviendo

Las claras se pican muy
fino se agregan al caldo, se
añade el perejil y se vacia
en la sopera en donde se ha
bran puesto de antemano el
zerez y la mtg. se mezcla todo

se sirve

Sopa de bolitas de harina

caldo 2 lt

mtg 75 gr.

harina 75 gr.

leche $\frac{1}{4}$ de litro

huevos 2

queso g ruigere 50 grms rallado

sal y pimienta

Se derrite la mtg se le agrega la harina cuando aclara se

le va poniendo poco a poco la leche a formar una salsa

blanca muy espesa. Se retira de la lumbre se deja enfriar

un poco, se le hecha un huevo entero, se bate hasta que se incor-

pora y se le añade el otro.

Despues se le mezcla el queso sazonandose con sal pimien-

ta. De esta pasta se le echan

bolitas en el caldo hirviendo
se dejan cocer y se sirven
Igual se hace la sopa de
esparagos nada mas agre-
gandole las puntas.

Sopa de Crepas

caldo	2 lt
leche	1/8 lt
harina	100 gr
huevos	2
queso	30 gr

Con estos ingredientes se
hacen las crepas añadiendo
al atole el queso rallado.

Una vez hechas las crepas
se enrollan como taquitos
se rebanan y se vacian
todas a la vez en el caldo
hirviendo se le deja dar un
 hervor y se sirve.

Sopa de bolitas de arroz
caldo 2 lt

arroz a la mexicana 1 taza
queso añejo rallado 25 gr
huevos 1

manteca 100 grms

se mezcla el arroz (que puede ser de la víspera) y se amasa con el queso y el huevo, se forman bolitas y se frien se echan en el caldo hirviendo

Sopa de ajo

aceite de olivo 2 cda

manteca 1 cda

ajos 14 dientes

pan frances rebanado 150 gr

huevos 2

caldo 2 lts

pimienta al gusto

Se machacan un poco los
dientes de ajo y se frien en man-
teca y el aceite bien calientes y
mezclados hasta que están muy
dorados. Se agrega el caldo y
cuando está hirviendo se le echan
los huevos a medio batir se
sazona con pimienta y se
vacía en la sopera donde se
habrán colocado las rebanadas
de pan sin tostar ni freir.

Sopa de cebolla

cebolla rebanada 200 gr
manteca 30 gr
pan frío rebanado 75 gr
mantequilla 25 gr
yema 2
vinagre 2 cdas
caldo 2 lt

Se frie la cebolla en mante

a hasta que se acitona se le
agrega el caldo despues el pan
se deja hervir. En la soper
se pone mantequilla las yemas
desleidas en vinagre y coladas
se mezclan y se sirve

Sopa de Cebolla y Zanahoria.

cebolla rebanada 200 gr

zanahoria 200 "

huevo cocido 1

queso rallado 50 gr

caldo 2 lt

mtg 50 gr

Se desflema la cebolla por
espacio de 1 hora en agua de
sal se escurre y se frie en
mtg hasta que se pone tras-
parente, se le agrega la
zanahoria cocida en el caldo
y molida se le hecha el caldo

el huevo picado y se deja ^{sazonar}
En la sopera se pone el queso
se mezcla y se sirve

Sopa de poro y chicharo
poro rebarado 250 gr
chicharo 300 gr
mtg 50 "
sharina 1 cda
caldo 2 lt
crema 50 grms
bicarbonato $\frac{1}{2}$ edita

En agua hirviendo de sal
con pisco de carbonato se pone
a cocer el chicharo, despues
se muele y se pasa por un
colador. Se derrite la mtg
se agrega el poro se deja a-
citronar se espohorea con ta-
rina y cuando esta cambia
de color se le agrega el fuese

le chicharo, despues muy poco
poco el caldo, procurando que
no dije de hervir para que no
se acite el chicharo

En la sopera se pone el chicharo

Sopa de poro y papa
poro rebahado 250 gr
tiritas de papa 300 gr
mteq 50 gr
harina 2 cdas
caldo 2 lt

semienta al gusto

Se derite la mantequilla
se le agrega el poro y se deja
acitrionar, se espolvorea de ha-
rina y cuando esta cambia
de color sin llegar a dorar
se le echa poco a poco el caldo
y al final las tiritas de papa
se deja cocer, se sazona con

Jimienta y se sirve

Sopa de Acedera	
Acedera	400 gr
mtg	50 "
harina	50 "
yemas	2
caldo	2 lts

Se lava la acedera y se cuece en agua de sal hirviendo se desiente la mtg. se le agrega el harina y cuando adan se le agrega la acedera esprimida y se mueve hasta formar una pasta agrega poco a poco el caldo

En la sopera se ponen las yemas desleidas en caldo y coladas

Lopa de huachinango

huachinango	1 kilo
cebolla picada	1
jitomate	3
culantro picado	2 cdas
aceitunas grandes picadas	20
caldo o agua	2 lts
alcaparras	20

Se frie el jitomate despues de abado y colado con la cebolla culantro aceitunas y alcaparras. Cuando todo esta bien refrito se le agregan el agua o caldo, se echa el pescado crudo y deshuesado se sazona con sal y pimienta y cuando esta cocido se le agrega el pescado que se quedo pegado a los huesos y que se cocio aparte.

Sopa de Salmon

caldo	2 lts
salmon	1 lata chica
huevos	2
harina	1 cda
manteca	150 grms

mostaza francesa 1 cda
 perejil finamente picado 1 cda
 Se baten las claras a la nieve, se les mezclan las yemas y la harina cernida sin batir. Se toman trocitos chicos de salmon se envuelven en el huevo y se frien.

En un poco de caldo se deslie en la sopera la mostaza. Cuando está hirviendo el caldo se le echan las tortitas de salmon y se sirve inmediatamente en la sopera en

una se le reiga el perejil

Sopas hechas con leche

Sopa de cebolla

leche 2 lts

cebolla rebanada 200 grms

agua $\frac{1}{4}$ lt.

pan rebanado y tostado 100 grms

mtg 50 grms

sal y pimienta al gusto

Se frie la cebolla en mtg hasta que se acitione se le agrega el agua y se deja cocer.

En el momento de servirse se le agrega la leche bien hervida y colada y se vacia en la sopera sobre el pan tostado y untado de mtg.

Sopa de elote
elotes grandes 5
agua 1/2 lt
leche 2 lts
crema 50 grms
bicarbonato 1/2 edita
sal y pimienta al gusto

Se rebaran los elotes se muelen y se cuecen con agua. Este atole se pone en la ^{luz} ~~luz~~ moviendolo constantemente hasta que esta cocido. Se le anade la leche con el bicarbonato se sazona y se deja hervir. Se vacia en la sopa sobre la crema.

Sopa de chicharo lechuga y ~~tapiza~~
chicharo 300 grms
lechuga 1

tapioca 50 grms
leche 2 lts
mtg 50 grms
bicarbonato 1 cdita

sal al gusto

Se pone a cocer el chicharo en agua de sal con el bicarbonato, se muele con el cogollo de la lechuga cruda. Se derite la mtg y se le agrega el ^{suave de chicharo} haima despues se cuehan las verduras con la leche y se le va agregando poco a poco. Cuando toda esta mezclada se deja que suelte el hervor se le añade la tapioca. Se deja cocer su sazona y se sirve.

Sopa de Macarrones

macarrones italianos 250 grs
leche 1 1/2 lt

crema $\frac{1}{4}$ lt
mtg 1 cda
harina 1 cda
cebolla finamente picada 1 cda
sal pimienta

Se fríe la cebolla en la mtg hasta que se acitrone se le añade el harina despues la leche poco a poco se sazona con sal y pimienta y cuando ha hervido un momento se vacia en la sopera sobre la crema y los macarrones cocidos en agua hirviendo con sal, y enjuagados en agua fría.

Sopa de cacahuete,
mtg 50 grms
harina 25 "
cacahuete pelado y molido 100 grs

leche 2 lts
coditos de macaron 150 grs
crema 50 "

sal y pimienta

Se derrite la mtg se le agre-
ga el harina se deja hasta que
cambie de color sin llegar
a dorar se le agrega el coca-
huate y despues poco a poco
la leche hasta formar un
patole ligero. Se deja hervir
se sazona con sal y pimien-
ta se vacia en la sopera
colandola sobre los coditos
cocidos y la crema. Si es-
tá espesa mucho se le puede
agregar una poca de agua
hirviendo

Sopa de Coliflor
 coliflor 350 grs
 mtg 1 cda
 harina 1 cda
 leche $\frac{1}{2}$ lt
 crema $\frac{1}{4}$ "
 yemas 2
 bicarbonato $\frac{1}{4}$ edita

sal y pimienta
 se derrete la mtg se le agre-
 ga el harina antes de que
 se le agrega poco a poco
 una taza del agua en
 que se cocio la coliflor des-
 pues esta cocida y molida
 enseguida la leche con el
 bicarbonato se mezcla poco
 a poco sin que deje de her-
 vir, se sazona con sal y
 pimienta se vacia en la so-
 pera sobre la crema con las

yemas desleídas se mezcla
y se sirve

Sopa de Avena

avena	150 grs
agua	1 lt
leche	2 lts
mitg	50 gr
bicarbonato	1 pizca
sal y pimienta	

Se remoja el avena y se
cuece en el agua se cuela y se
le añade la leche caliente con
el bicarbonato. Se pone a espesar
en baño de maria. Se sazona
se le añade la mitg y se
sirve

Sopa calabaza de castilla

calabaza de castilla amarilla
500 grs

mntg	50 grms
sal y azucar	1 polvito
agua	1 taza
leche	2 lts
bicarbonato	1/4 cdita
pan frances frio reb.	75 grms
sal y pimienta	

Se limpia la calabaza de la corteza y semillas y se corta en cuadritos menudos se pone en una cacerola con la mntg, sal azucar y agua una vez cocida se hace un puré se pasa por tamiz y se vuelve a la lumbre y se le agrega la leche caliente hervida con el bicarbonato. Se sazona con sal y pimienta y se sirve con el pan tostado y frito

sopa de Alcachofas
 alcachofas 8
 mtg 100 grms
 harina 1 cda
 leche 2 lts
 crema $\frac{1}{4}$ lt
 bicarbonato $\frac{1}{2}$ cedita

sal y pimienta
 Se le cortan las puntas a las
 alcachofas y se ponen a cocer
 en agua de sal con bicar-
 bonato. Cuando están cocidas
 se apartan los fondos
 dejándolos en el agua, y se
 frien ligeramente las hojas
 en mtg, se espolvorean de
 harina y se muelen. Se cue-
 lan con la leche y se dejan
 hervir 15 minutos sazonan-
 dolas con sal y pimienta.
 Se pican finamente los

fondos de las alcachofas (con
cuchillo inoxidable) se le agre-
gan a la leche en el momento
de servirse junto con la crema.

Sopas hechas con agua

Panada

pan frances frio reb.	200 gr
leche hervida	1/4 lt
mtg	50 gr
yemas	2
sal, pimentita	

Se pone el agua fria en una
cacerola, se le agrega el pan
se pone al fuego vivo y cuando
suelta el hervor se vacia en
la sopera en la que previamen-
te se habia puesto la leche
fria con las yemas deslei-
das. Se agrega la mtg se

razona con sal y pimienta y
se sirve.

Migas

pan frances frio	200 gr
manteca	100 "
ajos	6 dientes
agua	2 lts
sal y venas de chile ancho al gusto	

Se limpia remoja el pan en
agua fria hasta que se esponje
y ablande. se exprime. se
frin los ajos en la manteca
hasta que esten bien dora-
dos se agrega el pan y se
deja refuir hasta que embe-
ba bien la manteca se le
agrega el agua fria poco
a poco sin dejar de moverse
hasta que suete el hervor

se le añade la sal se deja
sazonar y se sirve agregan-
dole las venas de chile

Sopa de ^{acelgas} acedera y papa
acedera 400 grms
papa cortada en cuadritos 250 gr
mntz 50 gr
pan francés frío y reb. 100 gr
leche $\frac{1}{4}$ de lt
yemas 2
agua 2 $\frac{1}{2}$ lt
bicarbonato una pizca
sal y pimienta

Se limpia la acedera, se lava
y se pone a cocer con agua de
sal hirviendo con el bicarbo-
nato despues se muele y se pasa
por un colador con el agua
en que se cocio. Se vuelve
a la lumbre y se le agregan

Los cuadritos de papa y el pan
se deja hervir hasta que se
cuece la papa. En la sopera
se pone la leche con las yemas
desleidas y la mtg se sazo-
na y se mezcla y se sirve

Sopa de queso y papa
se hace lo mismo que la
anterior substituyendo la ace-
dera por el queso y suprimien-
do el pan.

Sopa de jitomate y crema
jitomate 1 kilo
crema 250 gr
agua 2 1/2 lts

sal y pimienta
se lava el jitomate se parte
y se pone a cocer con la sal
si cuando se ha consumido

medio litro no^u ha desbaratado
completamente el fitomate se
pasa por un colador, se vuel-
ve a mezclar con el agua en
que se cocio se ~~hace~~ sazona
se cuele y se vacia en la
sopera mezclandolo con la crema

Sopa de lenteja zanahoria y apio

lenteja	250 grms
zanahoria	200 "
apio	1 rama
pan rebanado	100 gr
mtz	50 "
cebolla fin picada	1/2 cda
manteca	50 gr
agua	2 1/2 lts
sal	

se limpia la lenteja y se
pone a cocer con la pana-

phoria pelada y el apio. Una
vez cocidos se muelen y se cuecen
en el agua en que se cocieron
se derrete la mtg y se frie
en ella la cebolla hasta que
la citrona se le agrega, muy
poco a poco el puré de ma-
nara que no deje de hervir
para que no se corte es de-
cir pasa que la lenteja no
se asiente sino que queden
agua y lentejas perfectamente
malgarradas (esto mismo
se recomienda en todas las
sopas de puré) se vacia
en la sopera sobre el pan
frito

Sopa de frijol blanco
frijol blanco 250 gr
manteca 150 "

jitomate	250 gr
cebolla	1 cda
pan frances frito y reb.	100 gr
agua	3 lts
sal	

Se pica la cebolla y el jitomate se frie y se le agrega el frijol molido (cocido desde la víspera) y colado en el agua en que se cocio' vi-tiéndola poco a poco se deja sazonar se cuele y se sirve con el pan frito en manteca

Sopa de Chicharo.

chicharos grueso	750 gr
cebolla fin picada	100 gr
mtg	100 gr
crema	250 gr
agua	2 lts
bicarbonato	1/4 c dita

sal

Se frie la cebolla en la mtz
y cuando se acitrona se le
agrega el chicharo molido
en crudo se deja freir cinco
minutos y se vacia sobre el
agua hirviendo con sal y bi-
carbonato. Se deja hervir has-
ta que esta cocido el chicharo
y se cuele sobre la sopera en
la que se habra puesto la crema

Sopa de cebollas

cebollas cabezonas 1 kilo

harina 150 gr

mtz 60 gr

caldo o agua 2 lts

yemas 3

sal y pimienta

crema 250 gr

Se pican las cebollas y se des-

seman en agua fria. Se
deurite la mtg, se le agregan
las cebollas esturridas cuando
acitronan se espolvorean con
el harina y cuando empieza
a dorar se agrega el agua
o caldo y se deja hervir a fuego
manso dos horas moviendolo
de cuando en cuando para que
no se pegue. Se pasa por un
colador y se vacia en la sopera
sobre las yemas desleidas con
la crema.

Sopa de acelgas

acelgas	400 gr.
harina	1 cda
mtg	50 gr.
queso añejo rallado	50 gr
tortillas rebanadas	4
mantequilla	25 gr.

agua
sal

2 lts

Después de limpiar las acelgas se ponen a cocer en agua de sal hirviendo, después de cocidas se escurren y se muelen. Se demuestran 25 grms de mtz se les añade el harina y se deja freír hasta que aclara de color se agregan las acelgas y después poco a poco el agua. Cuando esta hirviendo se le echan las torti-llas fritas en manteca. En la sopera se pone el queso y la mtz restante.

Aroz de Illeta

arroz quebrado	200 gr.
lomo de puerco	150 gr
papas	150 gr
chicharos	100 gr

jitomate	150 gr
cebollas	2
ajos	1
Cominos	2
manteca	1 cda
agua	2 lts
sal	

Se remoja el arroz en agua
 hirviendo se enjuaga en
 agua fria y se pone a cocer
 con una cebolla partida en
 cruz. Se muele el jitomate
 el ajo, la otra cebolla, se frien
 y se agrega el arroz cuando
 esta casi cocido, se le ponen
 las papas crudas partidas
 en cuadritos, los dichos cocin
 dos aparte el caldo del lomo
 y este en trocitos pequeños.
 Es necesario hacer esta sopa
 precisamente en olla

Sopa de tortilla

tortilla fria rebanada	250 grmas
jitomate picado	125 "
cebolla picada	1
ajos	2 dientes
agua	1 1/2 lts
manteca	100 gr
queso añejo	50 gr
crema	50 gr
sal	

La tortilla se le da una ligera pasada por manteca y se retira. En la misma manteca se frien los ajos y la cebolla cuando han dorado se le añade el jitomate y se deja friir, se le agrega el agua se le echan las tortillas y se deja hervir hasta que se desbarate. En la sopa se pone la crema y el queso rallado se vacia la sopa

se mezcla y se sirve.

Sopa de papa y jitomate

papa	1 kilo
jitomate	1/2 kilo
Mtg o crema	50 gr.
agua	3 lts

sal y pimienta

Se pela la papa mojada y con cuchillo mojado y se parte en cuarterones, el jitomate se pica tambien se echan en el agua fria y se ponen a hervir por espacio de 2 horas al cabo de las cuales si no se ha desbaratado la papa se pasa por el prensador se cuece con el agua en que se cocio, se sazona con sal y pimienta y se sirve despues de mezclarse la mtg o la crema

Lopa de jitomate y crema

jitomate

1 kilo

crema

250 gr

azúcar

1/2 edita

agua

2 1/2 lts

sal y pimienta

Se lava el jitomate se parte y se pone a cocer con el azúcar y la sal. Si cuando se ha consumido medio litro no se ha desbaratado completamente el jitomate se pasa por un colador, se vuelve a mezclar con el agua en que se cocio se sazona, se cuele y se vacia en la sopera mezclándolos con la crema.

Arroz a la Mexicana

arroz

250 grms

jitomate

125 "

cebolla

1

ajos	2 dientes
manteca	50 grms
agua	1 ltr
chiles poblanos asados y pelados	2
sal	

Se vierte sobre el arroz agua hirviendo y se deja remojar un cuarto de hora. Se enjuaga varias veces en agua fria se escurre y se deja olear.

Se frien los ajos hasta que estén bien dorados, se agregan el arroz y cuando al mover suena como seco se le añade la cebolla, cuando esta dorada color de paja se le echa el jitomate asado molido y sus semillas y se deja freir. Se le echa 1/2 ltr de agua fria la sal y los chiles poblanos se deja en fuego vivo hasta

que se consuma esa agua y
cuando empieza a secar se le
añade el resto del agua y se
sazona a fuego manso.

huachinango con arroz
arroz 250 gr
aceite frances 1/8 lt
huachinango 750 gr
chucharos de cambray 100 gr
azafran 12 hebras
perejil fin picado 1/2 cdita
ajo fin picado 3 dientes
jitomate asado y colado 4
caldo 1 lt
sal

se pone a remojar el arroz un
cuarto de hora en agua hirviendo
despues se enjuaga y se escurre
se pone a calentar en una
cacerola el aceite y cuando

esta bien caliente se echa el arroz y se frie hasta que dore, se le escurre el aceite y se le pone el pescado cortado en pedazos chicos, limpios y sin espinas, los chicharos, el perejil y el azafran. Se frie en aceite, el ajo y la cebolla cuando doran se agrega el jitomate picado. Cuando el jitomate esta perfectamente frito se le agrega el caldo se deja hervir un momento y se cuele sobre el arroz. Se mete al horno a que hierva suavemente 1 hora.

Enjitomatada

carne cocida	1 k
jitomate	10
cebollas	1

ajos picados 2 dtes
hervas de olor
perejil fin picado 1 cda
chiles en vinagre
aceitunas
vinagre
manteca 50 gr
caldo 2 cucharones

Se frien la cebolla, el ajo y el
tomate picado cuando estén
bien refritos se les agrega el
perejil, el caldo, el vinagre y
la carne rebarada, se deja
sazonar con las hervas de
olor y para servirse se le agre-
gan los chiles en vinagre y
las aceitunas

Entomatado

carne cocida 1 kilo
tomates grandes 20

cebollas picadas 1
 ajos " 2 dtes
 chilpotle seco 1
 oregano 1 polvito
 caldo 2 cucharones
 manteca 50 gr

Se frien la cebolla los ajos
 y los tomates partidos en cu-
 charones se pone la carne par-
 tida en cuadritos se espolvorea
 con el oregano y se le agrega el
 caldo y el chilpotle se deja sa-
 zonar y se sirve

Carne picada en salsa bechamela
 carne cocida 1 kilo
 salsa bechamela 1/2 lt
 jugo de cebolla 1/2 cdita
 miel noccada al gusto
 Mézclase la carne con la
 salsa sazonesa con el jugo

de cebolla y la nuez

Salsa bechamel

Mtg. 40 gr

harina 40 "

leche $\frac{1}{2}$ lt

sal y pimienta

Se derrete la mtg se le agre-
ga la harina y se deja freir
hasta que aclara de color se sa-
zona con sal y pimienta y
se le va poniendo poco a poco
la leche procurando no añadir
mas leche hasta que este bien
embebida la anterior, se deja
hervir un momento y se sirve
Se le puede poner $\frac{1}{2}$ caldo y $\frac{1}{2}$ leche

Ropa vieja

carne cocida y deshebrada 1 kilo
chiles pob. acid. y pelados 2
jitomate picado 500 gr

cebolla picado 1
 ajos " 2 dientes
 vinagre 2 cdas
 huevos cocidos 2
 platanos largos 2
 pan frio y rebanado 100 gr.
 caldo $\frac{1}{2}$ edita
 manteca para freir 200 gr

Se sarcocha la carne en manteca con los chiles poblano, en rajan. Se retira en esa misma manteca se frie la cebolla el ajo y el jitomate, se le añade la carne el vinagre el caldo y se deja sazonar hasta que se seca. Para llevarlos a la mesa se adorna con el pan y los platanos fritos y los ~~huevos~~ huevos rebanados

Croquetas

carne cocida y picada / kilo

mtg 75 gr

harina 75 "

perejil picado 1 cda

jugo de limon 1 "

caldo 2 1/2 tazas

huevos 2 o 3

pan molido 300 grms

manteca p. freir 500 "

sal y pimienta

Se derrite la mtg en una sartén y se le agrega el harina

se deja freir un momento y

se le añade el caldo poco a poco

se vacía ahí la carne y el

perejil, se sazona con el ha-

rina sal y pimienta, se deja

espesar y se vacía en un

platon para que se enfíe.

Se toman porciones se re-

vuelcan en pan molido, se les da la forma de croquetas se dejan olear un cuarto de hora se pasan por huevo cortado se vuelven a empinar, se dejan olear otro rato y se frien en manteca bien caliente. Se sirven con ensalada y rodajas de limon.

almendrado

carne cocida 1 kilo

jitomate 1 grande

almendras 100 gr

pan 25 "

cebolla chica 1

manteca 100 gr

caldo 2 cucharones gr

Se frie el jitomate la cebolla, el pan las almendras sin pelar en manteca se

escurren y se muelen se vuelve
a freir todo junto y se le agrega
el caldo y la carne rebanada
en trocitos

(El encacahuatado se hace lo
mismo que la anterior supli-
~~endo~~ las almendras por cacahua-
tuates)

El alcapanado es igual que
las anteriores, únicamente
se dejan unas alcapanas en-
teras para agregarse a la salsa

Estofado

carne cocida	1 k.
jitomate	1/2 k.
pan frances fino	25 rebanadas
vinagre	1 Cda
ajo	1 diente
cebolla	1
manteca	75 gr

clavo, pimienta gorda canela
alcaparras, aceitunas, y
chiles en vinagre al gusto
se echa el jitomate en
agua hirviendo; se retira se
le quita el pellejo y se muele
con el ajo las especias y el
pan frito rocido con vinagre
se frie la cebolla partida
en cuarterones despues se a-
grega el jitomate con los demas
ingredientes. se sazona con
sal y se le agrega la carne
en trocitos o rebanadas.
Despues de hervir un rato
se le agregan los chiles, acei-
tunas y alcaparras y se sirve

Adobo

Aguayón, pulpa o cuete cocido
en tozo 1 lb.

1 raja	2	1 punto
canela	clavo y cominos	
chile ancho		250 gr.
vinagre		1/2 taza
caldo		1 "
manteca para freir		50 gr.
cebolla grande		1
lechuga		1
ajos	cebolla	al gusto

Se desvena el Chile se remoja en vinagre y se muelen con la cebolla el ajo y se fre. Se le agrega el caldo y se deja esperar. Se le pone la carne bien cocida lebanada se sazona con sal. Se sirve con la cebolla y las hojas de lechuga

Timbala

harina	250 gr.
Mtg	90 "
manteca	20 "

azúcar 50 gr
yemas 50 "
agua de tequesquite acentada
la necesaria

macarrones 200 gr
jitomate $\frac{1}{4}$ lb.
cebolla /

perijil fin. picado 1 cda
sal y pimienta al gusto

pechugas redondas /
jamón cocido 75 gr
queso parmesano o añejo
rallado 50 gr

Se cuece el harina se hace
la fuente se le ponen en el
centro todos los ingredientes
agregandole poco a poco el
agua de tequesquite y
amasandola con la raspa

50 hasta formar una masa suave y que se desprenda de la tabla. Se muele el jitomate asado y sin semillas con la cebolla se frie se deja hervir hasta que pierde el acido.

Se sazona con sal, pimienta y perejil y se le agregan los macarrones.

Se extiende con el palote se forma un molde de los que se habien recortandole los orillos se le pone una capa de macarrones y quisados y una capa de flechugas cocidas y lonjas de jamon alternativamente hasta formar un pilon. Se espolvorean los macarrones con el queso, se cubren con otra capa de masa, se decora con la misma masa, se

Se barniza con las claras sobrañadas
y se mete al horno caliente

Salsa Blanca

mtz	90 gr
harina	40 "
agua	1/2 lt

sal y pimienta al gusto

Se derrete la mitad de la
mtz se le añade el harina y
deja freir esa pasta agregan-
dole poco a poco el agua bien
caliente sin dejar de moverla
hasta formar un atole, se sa-
zona con sal pimienta y se deja
hervir, se retira de la lumbre
se le añade la mtz restante en
trozos, en el momento de ser-
virse se le puede agregar unas
gotas de limón

bolitas de carne

carne de ternera molida	250 gr
" " " "	250 "
papa	250 "
huevos	2
sal	al gusto
manteca	150 gr
harina	1 cda
yerbas de olor	al gusto

Se pone a cocer la papa y pasa por el prensa papa se mezcla con la carne molida con los huevos y la sal y se forman bolitas de 50 gr se fríen hasta que están bien doradas se apartan. En la manteca que se frío la carne seecha el harina y se deja dorar se le agrega el agua necesaria a formar una salsa ligera se le añade el vinagre

y las yerbas de olor y se po-
nen ahí botas a hervir sua-
vemente

Lomo de puerco
lomo de puerco 1 k.
manteca 75 gr
jugo de naranja 1 taza
azúcar 2 cdas
pulque 1 1/2 lt
sal al gusto

Se frie el lomo y cuando
está dorado se le agrega el
jugo de la naranja, azúcar
y la sal. Cuando sigue
se le agrega el pulque
se deja consumir completa-
mente cubriéndose el asado
con el residuo obscuro que
deja. Se sirve con ensalada

Sorta de calabacitas
calabacitas turinas 1 lb.

leche 1/2 lt

mtg 50 gr

huevos 3

sal pimienta canela azucar alg
bicarbonato 1/8 edita

Se rebanan las calabacitas
y se ponen a cocer en agua
herviendo con el bicarbonato
Cuando estan muy cocidas
se escurren se exprimen y
se echan en una cacerola con
la leche la mtg y un polvo
de azucar, canela en polvo,
se vuelven a la lumbre y se
esta moviendo hasta que se
forma una especie de pure.
Se baten las claras a la nieve
se le agregan las yemas se
mezcla con el pure' se califica

se vacia en una budinera un-
tada de mtg y se pone a cuajar
al horno o en la hornilla ca-
liente con lumbre encima

Chayotes con salchichas

chayotes tiernos	3
salchichas	1 lata chica
queso de bola	50 gr
mtg	50 gr
crema	250 "

sal muy rosada al gusto
se cuecen los chayotes y se par-
ten en tiras. Se unta un pla-
to refractario de mtg y se
le pone una capa de chayote des-
pues una de rebanadas de sal-
chicha en seguida una de cre-
ma. se espolvorea de queso y
se pone otra capa de chayotes
salchichas o crema, hasta terminar

con queso y trocitos de mtg. Se
pone al horno hasta que se derrite
el queso y se sirve caliente.

Manera de hacer papas
Se pela la papa mojada y con
chichillo mojado y se ponen a
cocer en agua de sal hirviendo
cuando esta cocida se le retira
el agua y se vuelve a poner
un momento al fuego sacudien-
do una o dos veces la cazuela
se deja reposar 4 o 5 minutos
y se procede a condimentarla

Bolitas de papa

papa
queso Kraft
mtg
chicharos
crema

Se cuecen las papas y se pasan
por el prensa' papa, se le mez-
cla la mtg y se forman unas
bolitas poniéndole en el centro
un cuadrado de queso. Se pone
en un traste al vapor de la
olla para que se ablande el que-
so y se conserven calientes.
Se colocan en un extremo del
platon y en el otro se ponen los
chicharos cocidos aparte. Se cubre
todo con la crema calentada
en baño de maria y se sazo-
na con sal y pimienta.

Torta de elotes con sajas
elotes tiernos 10
mtg derretida 50 gr
huevos 4
azucar 1 cda
queso fresco de crema 100 gr

chiles poblanos 4

sal

Se desgranar y muelen los elotes
se les agrega la mtz agucas y
sal. Se baten los claros a la
nieve se les mezclan las yemas
y se agregan los elotes sin baten
Se unta un platón refractario
de mtz y se le pone una capa
de elote encima se le ponen va-
pas de chile (asado y desvenado)
y rebanadas de queso. Se cubre
con el resto del elote y se pone
a cuajar al horno

Budin de zanahoria y

espinaca

zanahoria

20

espinaca

4 manojos

queso bola

150 gr

mtz

75 gr

crema	125 gr
huevos	2
yemas	3
sal y pimienta	1/2
bicarbonato	1/8 edita
salsa Bechamela	1/4 lt

Se cuecen las zanahorias en agua de sal hirviendo con un poquito de azucar y se muelen. Se cuecen las espinacas los mismo sustituyendo el azucar por bicarbonato.

A las zanahorias ya molidas se les agregan las yemas la crema y 50 gr de queso sal y pimienta.

A las espinacas se les agregan los huevos 50 grs de queso y 3 edas de salsa blanca bien espesa y 2.5 gr de mtg.

Se sirve en un platón refractario.

de mtg y se le pone una capa de zanahorias encima las espinacas con seguida el resto de la zanahoria la superficie se cubre con la salsa blanca se riega con el resto del queso se le ponen pequeñas porciones de mtg y se mete al horno caliente hasta que este ligeramente dorado

Budin de arroz y manzana

arroz 200 gr

azúcar 175 "

huevo 3

leche 1/2 lt.

vainilla 1 raja

mtg 50 gr

mandarina 4

caramelo 200 gr

se vierte sobre el arroz agua hirviendo y se deja remojar 10 minutos

se enjuaga varias veces en
agua fria se echa en una po-
ca de agua hirviendo con una
pizca de sal, se deja hervir has-
ta que esta bien esponjado pe-
ro sin llegar a cocerse se le
escurre el agua se le agrega
leche hirviendo el azucar y
la vainilla teniendo cuidado
de moverlo de cuando en cu-
ando para que no se pegue.

Cuando esta cocido se retira
de la lumbre se le agregan los
huevos sin batir. Se saucan
las manzanas peladas y se
barradas en mitz. Se forra
de caramelo la budinera
y se pone en ella una capa
de arroz y una de manzana
alternativamente hasta ter-
minar por arroz, se pone a

cuajar en baño de maria con
lumbre encima

Budin de semola

leche	1/2 lt
huevos	3
semola	100 gr
azucar	125 "
almendras	50 "
bicarbonato	1 pizca
salladura de limón	1/2 edita
mta	25 gr

Se pone la leche a la lumbre con
el azucar una pizca de sal y
el bicarbonato, cuando suelta
el hervor se le añade la semola
la salladura de limón y las al-
mendras molidas y se deja has-
ta que se forma una bola.

Se retira se deja enfriar un poco
y se le mezclan las yemas des-

puestas las claras a la nieve. Se
vacía sobre un platón refractario
contado de mtz se espolvorea
de azúcar y se mete al horno

• Torta de elotes dulce

elotes tiernos	10
mtz derretida	50 gr
azúcar	200 "
Huevos	4

Se desgrana y se muelen los
elotes se les agrega la mtz
derretida y el azúcar. Se baten
las claras a la nieve se les mez-
clan las yemas y se añade
el elote se vacía en una bu-
diera engrasada se espol-
vorea de azúcar y se pone en
baño de maria con humbre
encima

Mayonesa

Huevo 1
limón 10 gotas
mostaza 1/2 dita
aceite 125 gr.

sal pimienta vinagre limón
para acidular al gusto
se pone en una ensaladera
todos los ingredientes menos
el aceite que se va agregando
por cucharaditas batiendo
constantemente con un ba-
tidor de globo, procurando
no agregar una cucharadita
de aceite hasta que no esté bien
embebida la anterior. Se re-
tifica con limón o vinagre se
mezcla bien y se sirve

Mayonesa frutas

duraznos 2

perones	4
platanos	4
piña	1 rebanada
ficama mediana	1
naranjas	3
mandarinas	2
uvas	150 gr
mayonesa	1/2 lt

Cuppas

harina	250 gr
huevo	2
Rhon o cognac	1 cda
aceite olivo	1/2 cda
sal	1/4 cda
leche	1/2 lt

Se curre el harina en un tra-
te hondo. se humedece con la leche
se le añaden los huevos batidos
el Rhon, el aceite y la sal se
agrega el resto de la leche, se

méjala bien con una cuchara de palo o madera y se deja reposar 2 horas. Se pone la sartén en lumbre fuerte se le echa un chorro de aceite se mueve en dos sentidos para engrasarla bien, se escurre y se le pone inmediatamente una cucharadita de pasta de crepas se mueve la sartén rápidamente de manera que la pasta al extenderse quede del mismo grueso por todos lados. Cuando esta cocida por un lado se voltea del otro, bien sea dándole un golpe seco a la sartén o bien con una espumadera delgada

Crepas con pollo
crepas (las que salgan de la receta
pechuga redonda)

Jamón cocido 100 gr
Chicharos de cambray 150 gr
salsa Bechamel $\frac{1}{2}$ lt
mitz 30 gr

queso gruyère rallado 100 gr

Se unto un platón refractario con mitz y se coloca en el fondo una crepa. En seguida se le pone una cucharada de salsa mezclada con el jamón y la pedruca cocida partida en cuadritos; se riegan chicharitos cocidos se espolvorea de queso y se pone otra crepa. Así se van poniendo sucesivamente alternando hasta terminar con crepas gruyère y pequeños trocitos de mitz. Se pone un momento al horno para condimento caliente y se sirve

receta de Lupita

Para cubrir pasteles

1/2 litro de leche con 100 gr de azúcar
se pone a la lumbre y cuando
comienza a hervir se le echan 4
cucharadas de maizena 2
cucharadas de cocoa disueltas en leche
la leche se aparta del 1/2 lt, se
deja hervir de 3 a 4 min. hasta
que pierda el sabor a maizena
se deja enfriar batiendo de
cuando en cuando a que quede
cremoso, mientras se baten 200 gr
de mtg hasta que este bien
cremosa a esta se le agrega por
a poco por cucharadas el
fouadin bien frio, despues extra
1/2 de cafe, 3 cdas de vainilla
se cubre el pastel y tambien
en las capas intermedias por
ultimo se le pone nuez enci-
ma (picada)

Crepas con rajás
 chiles poblanos 10 a 12
 crepas 24
 queso gruyère 100 gr
 crema de leche 250 gr

Se tuestan los chiles se envuelven para que se les desprenda la piel se desvenan con tijera se enjuagan se enjuagan y se hacen rajás. En cada crepa se ponen una o varias rajás de chile al gusto, se espolvorean de queso rallado; se enrollan en forma de taquitos se acomodan en un platon refractario, se cubren con la crema se espolvorean de queso y se conservan calientes en el horno

Rissoles
 agua 1/4 lt

mtg	100 gr
harina	150 gr
sal	1/2 cedita

lunones

huevos	5
--------	---

guajiro	50 gr
---------	-------

camarones	200 gr
-----------	--------

manteca para freir

Se pone a la lumbre en una cazuela el agua la mtg y la sal, cuando suelta el hervor se le vacia de golpe el harina cernida y se mueve hasta que se forme una bola se retira de la lumbre y se le agregan uno a uno los huevos y al final el guajiro rallado. Se toma un camarón se envuelve en la masa y se frie en manteca bien caliente pero no en lumbre fuerte se sirve con rebanadas de limón

Gnocchi

leche	1/2 lt
semola	125 gr
mtg	100 gr
queso gruyere	100 gr
huevos	2

sal al gusto

Se pone a hervir la leche con la sal y cuando suelta el hervor se le agrega la semola y se deja cocer diez minutos durante los cuales se le agregan 50 gr de mtg y 50 gr de queso. Se retira del fuego y se le mezclan los huevos batidos como para freir tortilla se vuelve a la lumbre y se deja otros 10 min. Cuando se hace una bola se vacia sobre un marmol o lata, se extiende con el palote de 2 cm de grueso se colocan en un platon refractario untado

de mtg unos recargados sobre otros. Se bañan con el resto de la mtg decretida se cubren con el resto del gruyère rallado y se meten al horno bien caliente hasta que estén bien dorados y se cortan del del diametro de un peso

Corona de queso gruyère

harina	120 gr
gruyère	120 gr
mtg	50 gr
sal	1/2 edita
agua	1/4 lt
Huevos	5

En una cacerola se pone a hervir el agua con la mtg y la sal. Cuando suelta el hervor se le vacia de golpe el harina cerrida de antemano. Cuando

se forma una bola se retira
 se deja enfriar y se le mezcla
 60 grms de queso rallado y los
 huevos, uno por uno. Se pone
 de esta pasta en cucharadas
 alrededor de un molde plano
 refractario de manera a for-
 mar una corona. Se cubre
 con el resto del queso cortado
 en tiritas y se mete al horno
 muy caliente en el momento
 de servirse a la mesa, cuando
 esta dorada inmediatamente

Choux con pollo

harina 150 gr.

mantequilla 100 gr.

agua $\frac{1}{4}$ lit.

sal $\frac{1}{2}$ cdita

huevos 5

pechuga redonda cocida 1
salsa Poulette lo que de la receta
jamón cocido 100 gr
gruyère 50^a

Se pone a la lumbre en una
cacerola el agua, la sal y la
manteca. Cuando suelta el he-
vor se le vacía de golpe el ha-
mina crnida y cuando se hace
una bola que desprege de la
cacerola se retira y se deja
enfriar. Cuando está tibia
se le agregan los huevos uno
por uno teniendo cuidado de
no agregar otro hasta que
no este embebido el anterior
se vacía la masa en el caz-
tucho y con dulla lisa se
van haciendo montoncitos
en una lata sin engrasar
y se meten al horno muy

calientes. Cuando estan bien dorados se sacan, se les da una cortada y se rellenan con la pechuga y el jamon cocidos cortado en en daditos y mezclados con la salsa poulette espesa se espolvorean de gruyere rallado y se sirven calientes

Choux con salmon en mayonesa

salmon 1 lata

mayonesa $\frac{1}{4}$

pechuga fin pic 1

romano sal y pimienta

Se hace como la anterior y se dejan enfriar y se rellenan de ensalada, de salmon mezclado con mayonesa

Le hoy con jamón del diablo
saca consome

Jamón del diablo 1 lata chica
crema 100 gr

Se hace como la rec. anterior
y se sacan del tamaño de
una garbanza remojada
se cuecen como de costumbre
y se rellenan con jamón en-
diablado mezclado con crema
se sirven aparte del consome

Empanadas Litas I

harina 1/2 lb
queso rallado 100 gr
mtg 120 "

Agua de tequesquite la nec-
saria

sal al gusto (para 1 taza
de agua un trocito de teques-
quite del tamaño de una nuez)

manteca para freir 300gr
Se ciene el harina se hace
la fuente y en el centro se le
pone el queso y la zntz, se va
juntando todo poco a poco
con el agua de tequesquite
hasta formar una masa
suave. Se toman propor-
ciones se extienden con el
palote, se rellenan se les pega
bien la orilla ya sea con
clara de huevo, o con agua
se cortan y se frien en man-
teca bien caliente. Se rellé-
nan de huachinango.

Empanadas fritas II

harina	1 lb.
manteca	50 gr
huevos	2

tomates

3

queso o picadillo para rellenas

mantequilla para freir 300 gr.

Se machacan los tomates y se echan en una taza con agua. Se cieme el harina se hace la fuente y se le pone en el centro los huevos y la mantequilla. Se junta con el agua de los tomates colada a formar una masa demasacado suave se toman porciones, se extienden con el palote, se rellenan se cortan con el cortador y se freen

Frituras

masa

chile mulato

200 gr

ajo, cebolla, sal

manteca p. freir 250 gr
 se extiende la masa con
 el palote se cortan ruedas
 con cortador y se frien. Se
 desvena tubetan y renoga
 el chile, se muele con el ajo
 y la cebolla y se frie. Sobre
 cada fritura ~~de salsa~~ se sir-
 ve una cucharada de salsa
 y una rebanada de queso
 se pueden servir tam-
 bien con azúcar

Empanadas corrientes
 harina 500 gr
 azúcar 90 gr
 manteca 150 "
 yemas 2
 leche 1 taza
 arroz 1/2 Edita
 bicarbonato 1/2 "

royal $\frac{1}{2}$ cedita
claras p. barnizar 2
ajonjolí 100 gr.

Se cuerne el harina con el bicarbonato y el royal, se hace la fuente y se le ponen en el centro los ingredientes, fundandolos con la leche hervida con el anís y completamente fría. Se dejan espesar un rato se rellenan, se pegan se cortan, se barnizan con claras, se espolvorean con el ajonjolí y se meten al horno bien caliente

En las masas que son fáciles de manejar como esta, rinden mucho más entendiendo la masa en forma de bolitas rellenandolas y cortando después la empa

nada

Empanadas antiguas

harina	690 gr
manteca	450 "
huevo	1
yemas	4
azúcar	230 gr
agua de anís con tequesquite	
1/2 taza	

Se dermite la manteca y cuando esta completamente fría se le mezcla el azúcar, el agua de anís y los huevos y cuando este todo revuelto se le añaden la harina cernida. Se deja reposar toda la noche cubierta con una servilleta. Al día siguiente se extiende la masa con el palote. Se cortan las empanadas, se rellenan

y se meten al horno bien caliente

Otras empanadas antiguas.

harina	450 gr
manteca	230 "
azúcar	230 "
Huevos	5

yemas cocidas 4

ajonjolí tostado y molido 30 gr

Se quema la manteca y se deja enfriar. Se le mezclan todos los ingredientes con la raspa, se deja reposar una hora en un lugar fresco. Se cortan las empanadas. Se rellenan se barnizan y espolvorean de ajonjolí y se meten al horno bien caliente

Rellenos para Empanadas Salmon

salmon	1 latq grde
jitomate picado	1/2 k.
cebolla	1
ajo picado	1
perejil	1 cda
trabiteca	30 gr

Se frie el jitomate con la ceba-
lla y el ajo. Cuando esta muy
refrito y casi seco, se le agrega
el salmon ya limpio, se le
niega el perejil y se usa

huachinango	
huachinango	300 gr
mitq	25 "
jitomate	300 "
cebolla picada	1
aceitunas	
sal y chile cuaremeño	

se pone a cocer el pescado el
 pescado en agua, o ligeramente
 untado de mtg y al horno.
 se frie el jitomate con las ce-
 bollas y cuando esta muy re-
 frito se le agrega el pescado
 desmenuzado, las aceitunas
 picadas y un pedazo de chile
 se sazona con sal se usa

Empanadas de verdura

jitomate picado	1 lb.
cebolla	" 1
ajo	" 1
chicharos	200 gr
zanahorias	150 "
almendras	50 "
manteca	30 "

sal al gusto

se frie el jitomate con la
 cebolla y el ajo se le agregan

las verduras cocidas, las pa-
sas y las almendras picadas
se sazona se deja enfriar y
se rellenan las empanadas

Repleno para Vol-au-Vent

queso

salsa bechamela 1/2 litro

queso Kraft 125 "

jugo de cebolla 1 edita

sal pimienta y paprika al
gusto

Se agrega a la salsa el que-
so rallado, el jugo de la ce-
bolla se sazona con la pa-
prika, se deja espesar y
se usa

De ostiones

salsa bechamela 1/2 lt

ostiones 1 lata

se pican los oshiones se vacian
con todo y su agua en la sal-
sa se deja espesar y se usa

a la Reina

salsa poulette 1/2 lt

hongos
trufas

Sopa de elote

elotes 100 15

La mitad de los elotes se
ubanan y los granitos
se frien en mtg, luego se le
añade el jitomate asado y
molido, cebolla, sal y pimien-
ta y el caldo se deja hervir

La otra mitad de elotes se
muelen y se cuelean se le
añade a lo anterior y se ~~usa~~

se

Albondigón

Se muele la carne con pan remojado en leche, huevos cocidos, sal pimienta y cebolla. Se extiende sobre un lienzo húmedo y se le ponen mitades de huevos cocidos se va enrollando se le doblan las puntas del trapo y se pone sobre una reja a cocer con hierbas de olor y vinagre.

Enrollados de carne

harina	250 gr
aceite	1/2 cda
huevos	2
leche con anís	1/2 taza
sal	1 cda
carne	
huevo	1

cebolla picada

peruñil "

limon sal y pimienta

El harina, aceite, 1 huevo en-
tero la leche con el ~~anís~~ ^{colado}
y sal se hace una pasta
como para pic, se deja re-
posar $\frac{1}{2}$ hora, despues
se salotea a formar una
rueda, se rellena con la
carne molida con $\frac{1}{4}$ de kilo
de papas picadas muy finas
y peladas, la cebolla, peruñil
y el otro huevo, ajos molida
tambien, se enrolla como
rulo envuelto se barniza
con el otro huevo y se mete
a horno caliente durante
 $\frac{1}{2}$ hora (la carne debe de
ponerse cruda y molida)

Calabazas con chile Pottang
se pican las calabazas y
se sancochan.

Se desvenan y tuestan
los chiles, se muelen y se
frien. Ese pure se le agrega
a las calabazas con un
poco de agua se sazonan
se le pone crema y queso
y se sirve

Betun (p. pastel)
azúcar glace 2 1/2 tazas
m^{ta} 1 barrita
cocoa 2 cdas
café negro herviendo

Se cuece el azúcar con
la cocoa encima de la
m^{ta} y se bate al final
con el extracto de café poco
a poco

Fire

Helado de mango.

Para un molde de refrigerador
4 mangos de manila, 1 lata de
leche evaporada "Borden's"

4/4 de litro de crema

1 taza de azúcar

La pulpa del mango se muele
revolviendole el azúcar se
~~bate~~ la crema a que quede con
ojos y se revuelve la leche a
la crema 1 cucharada de
esencia de almendra.

Sobre la leche se pone el mango
revuelto con la esencia.

Se vuelve a batir y se pone
en el molde

Fire

Pollo con Pina

Cocido el pollo se desmenuza
se revuelve con mayonesa picada
y mayonesa hecha en casa

Sobre las rebanadas de pava
de lata se pone esta en salada
en el agujerito de en medio
se pone una rebanada de
huevo cocido una mitad
de cereza enjuagada en
agua y aceitunas si se
quiere

Rollos de Jamón

Rebanada de jamon un-
tada de crema, o si no de
mayonesa se le pone muy
picada una rebanadita
de chile morron, pedacitos
de aceitunas. Se sirve
con sandwiches queso en
salada de frutas, ensa-
lada de fr (plato frio)

Pastel de coco

- 100 grms. coco rallado
- 2 barras mtg - 200 grms
- 3 tazas harina
- 1 " de leche
- 6 huevos
- 2 cucharaditas vainilla
- 1 pizca de sal
- 1/4 de taza de azúcar
- 3 cucharaditas Royal

Para betún

- 50 grms azúcar pulverizada
- 1 limón grande
- 2 claras

Se baten 4 huevos enteros y 2 yemas, se le agrega la del azúcar y la manteguita, despues la mitad de la harina cernida por cucharadas, se le empiza a poner

la leche y alternando despues
coco leche, y harina. El coco
lo mas fino picado (dejando
un punto entero para decorar
el pastel.) Al final se le pone
la vainilla se hornea y se
le unta el betun

Sopa pan caprado con huevo
Se prepara el caldo con jitomate
y pedacitos de pan se capran
con huevo se frien y se ponen
en el caldo, antes de servirlo
se le añaden unos chicharos
cocidos.

Sandwiches de queso amarrado
rallado y un pedacito de
naranja cubierta

Peras de lata partidas a

la mitad, con queso de crema
revuelto con nueces y sal

Coffee Marlow

30 malvaviscos

1 1/2 tazas café fuerte caliente

1 1/2 " crema

sal 1 pizca

mezclar y disolver los mal
vaviscos en el ~~café~~ café aña
dir sal, enfriarse. Cuan
do enfria y espesa ligera
mente - vaciarlo en la
crema muy bien batida
ponerlo en un traste y
helarlo sin moverlo

Banana Marlow

30 malvaviscos

1 cucharada de jugo de limón

1 1/2 tazas de crema batida

$\frac{3}{4}$ taza de agua hirviendo
1 " plátanos machacados
Desmenuzar los malvaviscos
en agua hirviendo añadir
la pulpa de plátano y
jugo de limón - Enfrías
Cuando espesa ligeramente
revolverle la crema batida
Vaciar en un traste de
refrigerador y helarlo.

La mejor crema que ella
hace (Mama de John)
1 lata de leche condensada
mezclada con 1 taza de café
fuerte caliente - Enfrías
y añadir una pizca de sal
Después añadir 1 parte crema
batida o 1 lata de leche evapo-
rada - batir (helar la leche
evaporada y batirá mejor)

Vaciar en 1 traste y cuando
esta hecho esto bato otra vez
y helar

Zanahorias con mayonesa
Seas zanahorias crudas pela-
das y rayadas revueltas con
mayonesa

Crepas con mermelada y ~~Rhum~~
Se hacen las crepas muy
delgaditas y chicas, se rellena
de mermelada.

Para servirse se bañan de
~~Rhum~~ y el plato prendi-
do se lleva a la mesa

Vino de capulines
Se ponen en alcohol los
capulines con azucar (se
puede tomar solamente

después de 2 meses)

Jaletina Chocolate

Fere

6 huevos

4 cuadritos chocolate Baker

1/2 pag Jaletina Korox (4 sobres)

1 taza de agua

1 " " azúcar

1 cucharadita vainilla extrato

1 pizca sal cocina

Chocolate rayado con la jaletina se disuelven en el agua y se le agrega el azúcar a que en un hervor se procura enfriar con rapidez y sin dejar de mover.

que no cueja ya que está en frío se le agrega la vainilla, las yemas las claras batidas a punto de tener se le pueden revolver.

nueces picadas y ponerlo en un molde sencillo barnizado de claras de huevo. Se puede poner en el refrigerador se sirve con crema Chantilly o de vainilla

Dulce de Jícama

1 kilo de jícama

1 " de azúcar

1/2 lt de agua en que se hayan puesto a hervir unas hojas de higuera

2 huevos

50 grms de mantequilla

Se hierve el agua con las hojas de higuera a que quede verde obscura se sacan las hojas y se le agrega el azúcar y la jícama trozada se deja en la tina libre hasta que

se le vea el fondo al cazo en-
tonces retira y se deja enfriar
un poco para agregarle los
huevos batidos como para
torta y la manteguilla se
vuelve a la lumbre hasta que
otra vez se le vea el fondo
al cazo. Se pone en un pla-
ton se espolvorea de azúcar
y se le pone una lamina
con lumbre para que dure
encima o se mete al horno

Langostinas

Se frie en manteguilla
un poco de harina y se
bolla picada bastante jitoma-
mate se le agrega vino
blanco y al último crema
dulce se añaden los lan-
gostinos cocidos aparte y
se dejan sazonar
Si el jitomate está agrio se le agrega
azúcar

Enchiladas de Josefina

chiles pasilla como 20 centavos

chiles ancho 1

tomates 2 ajo 1 pedacito

Se tuestan los chiles se frien
en manteca agregandole
ruedas de cebolla a que
queden transparente, con
esta salsa se bañan
las tortillas y se hacen
laquitos

Filan de leche, aguila

1 lata de leche Nestlé (Aguila)

5 huevos

1 lata o sea 1 taza de agua

Se dora el molde de cara
melo se le ponen los

huevos revueltos con la

leche y el agua y se pone

el traste adentro de la

olla Espes con agua abajo

o se baño de maria 10 minutos

Tamales de elote fresco ^{San Bautista}
sabor a gusto ¹⁰⁰

25 elotes tiernos molidos fino
 $\frac{1}{4}$ K de agua con garbanada cada
 $\frac{1}{4}$ litro de leche
 $\frac{1}{2}$ kilo de manteguilla
Se desparata la manteca
y ya líquida y se le revuelve
el agua con la leche y los
elotes bien molidos.

Relleno

carni de puerco morcisa
chile ancho

hojas, Santa para tamal
hojas de plátano agordolas
hervidas, donde se envuelven
los tamales.

En hojas de plátano ya hervidas
se le rellena con una cuña-
nada de pasta un trozo de la
carne cocida y una paja un
poco de mosto un trozo de la

hoja Santa para que le de sabor
se envuelve y se pone a cocer
al vapor. Si se quiere como
tambal cazuela se pone pasta
primera luego relleno de carne
con mole o pollo se tapa con
mas pasta y se mete al horno a
cocer y dorar. Con mas
pasta se mete al horno
a dorar.

receta de Cristina Garcia
Helado de caramelo Escosco

En 1 taza $\frac{1}{4}$ de leche se pone
1 ^{pequeño} de pudin Jell-o de caramelo
escosco a que hierva y espese
al soltar el hervor se retira.
En $\frac{1}{4}$ de taza de leche se le pone
1 sobre de gelatina Knox se
juntan las 2 preparaciones
muy bien revueltas luego

1 lata de leche Borden, se
pone a helar en la noche
a la mañana siguiente
se bate en la batidora has-
ta que sale espuma se le
agrega 1 cucharadita de
esencia de Maple, al
servirlo se le agregan
frutas picadas al gusto

receta de la Dra Gomez
Pastel de queso (con frutas)
(Relleno)

400 grms queso de Crema

3 yemas

3 cucharadas de harina

3/4 cucharadita de vainilla

3/4 taza de azúcar

1/4 cucharadita de sal

3/4 taza leche de lata clavel

3 claras batidas a punto de
torrón. - Todo esto se

se resuelve muy bien poniendo
al último las claras batidas
Pasta.

15 galletas molidas (Sugar Graham)
1 cucharadita canela en polvo (crackers)
100 grms mantequilla derretida
1 cucharadita de azucar
1 " de harina

La pasta se divide en dos
partes, se pone la mitad en el
molde, luego el relleno y en-
cima se cubre con el resto de la
pasta. Se pone a horno fuerte
por 10 minutos y de 35 a 40
minutos mas en horno re-
gular de caliente (de refrigerador)

Pastel de nuez

Alicia Leandermede

300 grms nuez - 4 docenas solitas
6 huevos - $\frac{1}{2}$ k de azucar pulverizada
2 copas de Ron o Jerez
 $\frac{1}{4}$ k de mantequilla

Se bate la mantequilla a
cremarla se le agrega la $\frac{1}{2}$ ^{libro} de
la azucar 2 docenas de soletas
molidas las yemas y el vino
revolviendo todo muy bien
Se forra un molde con papel
y se pone en el una parte
de la pasta, luego una capa
de soletas que sobraron, moja-
das en la otra capa de vino y
cortadas en sesgado a darle
forma de estrella; despues
otra capa de pasta y por
ultimo otra de soletas se
pone en el refrigerador
Cuando esta cuajado se
saca del molde y se le pone
encima las claras batidas
a la nieve con el azucar
restante y se vuelve a me-
ter en el refrigerador, hasta
servirlo

Anita Muñoz

Faletina de jitomate
(ensalada)

2 tazas de jugo de jitomate

1 hojita de laurel

3 o 4 clavos

2 cebollas rebanadas

sal pimienta al gusto

1 cucharadita de jugo de limón

1 pag. de gelatina de limón

1 taza de apio picado fino

1 taza de col picada y desfilada

Se hace el jugo de jitomate con

hoja de laurel clavos y cebolla

por 15 minutos cuecen agreguese

sal, pimienta y jugo de limón

Disuélvase la jaletina en

este jugo caliente pongase a en-

friar y cuando este cuajada

agreguese el apio enfriese

hasta que este firme. Se

adorna con la col en el cen.

Ho de la rosea sazonandola
con limón y azúcar sal
pimienta y mayonesa
poniendole encima un
poco de paprika

Hielados de piña

Se mondan las piñas bien
maduras se muelen y se
echan en almirar clarifica
de punto de hebra dejándose
en infusión tres horas para
que se impregne bien el
aroma de la fruta; se añe
de zumo de limón, se cuece
todo por un tamiz apretan
dolo para que la piña
suelte bien el jugo, se añe
de una poca de agua
y se hiela

Helados de manzana

Se escogen las manzanas dulces y bien maduras, se pelan se cortan en pedazos más o menos grandes y se descorazonan; se ponen en la lumbre a fuego manso con una poquita de agua y se dejan cocer hasta que se reduzcan a una pasta fina, se echa en un tamiz de cerda, y se añaden doce onzas de azúcar en polvo, ó hechas almibar se mezcla todo y se hiela.

Sangría helada

Se cortan muy finas las cascarras de seis limones muy maduros y se ponen en infusión en agua natural, se mezcla con

1 libra es igual a 1/2 kil

esta agua una libra de azu-
car martajada, se menea
hasta que esté bien disuelta
se pasa por tamiz, se baten
cuatro claras de huevo y se
echan sobre la mezcla in-
corporándodo todo exactam-
te, se añaden cuatro cuar-
tillos de buen vino tinto
o blanco y se hiela en la ga-
nafa

Helados de canuto

Se deshace el azúcar corres-
pondiente en 3 cuartillos
de leche y se cuele, se le
añaden 8 yemas de huevo
batidas con 2 onzas de
canela molida se deshace
bien y se pone à cocer todo
hasta que esté como atole;
entonces se aparta, se deja

enfriar y se echa en los ca-
nutos para helarse

Ponche helado

En suficiente cantidad de
agua se echa el zumo de
unos limones, se endulza
al gusto, se hace un colimio
to de té bastante fuerte y
se mezcla con el zumo, se
añade una cantidad de
Rom o marrasquino, según
la cantidad que se quiera
y se pone en la garrafa pa-
ra que hiela

Helado de canela

Se muelen en un mortero
con un poco de azúcar,
3 cuartas de onza de canela
se pone a hervir en seguida
con 30 onzas de leche, 10 na-
tillas y azúcar al gusto

cuando comienza a espesarse
se cuela por tamiz, se
deja enfriar y se filtra.
Helados a la Italiana
Se hierve cuatro cuartillos
de crema doble, se apartan
del fuego y se guardan en
un rincón del horno aña
diendole 1 cuarta de onza
de café cubriéndose y
dejiéndose en infusión
2 horas. Se apartan las
claras y las yemas de 10
huevo frescos y se baten
solo 5 claras y las 10 yemas
se cueban por tamiz se
mezcla con ellas $\frac{1}{2}$ libra
de azúcar se deja todo cocer
a fuego suave hasta que
espesa, se aparta entonces,
se pasa otra vez por tamiz

se enfría y se hiela en la galleta
rafa ó en moldes de una forma
caprichosa, cuidando que
queden perfectamente tapados
para conservarlos bien arropados
entre el hielo

Dulce de chocolate

receta de Lucy

4 tablillas de chocolate turin
amargo - 4 huevos

1 lata de leche Nestlé

Se derrite el chocolate solo, se
agrega la mitad de la leche
poco a poco, se saca del fuego,
se agregan las yemas batidas
rápidamente que no se vayan
a cocer. Se vuelve al fuego se
le agrega la otra mitad de
la leche, se saca del fuego. Se
agregan las claras batidas
como turión. Se mezcla muy

bien, como enrollando se
ponen cerezas y se mete
al refrigerador.

Esta cantidad es poca
debe hacerse doble canti-
dad.

Sangria

A 30 cuartillos de agua un
cuarta de azúcar 2 o 3 botellas
de vino Burdeos 16 naranjas
no muy agrias 6 onzas
de canela 3 centavos de clavo
y 1 nuez moscada. Se echan
los 30 cuartillos de agua en
una olla muy limpia, se
echa el azúcar se despe-
daza aparte la canela, se
muele el clavo y la nuez
las 3 cosas se amarran
con un lienzo para ha-
cer un muñequito que

se pone á cocer en una olla
por hora y media; si se gas-
ta se le puede echar una
poca de agua la olla se ta-
pa con una cazuela y al de-
redor con masa para que
salga fuerte el cocimiento
después se cuele el cocimiento
de la canela en el agua de
azúcar se le echa el vino y
el zumo de la naranja, y
revuelve bien y se embotella

Ponche de naranja

Se quema el azúcar con
cognac y se apaga con zumo
de naranja, se cuece el té
se le pone ciruela pasa vai-
nilla y jugo de limón ó na-
ranja dulce, se bate una
clara de huevo se le pone
a las copas encima y un

poquito de azucar quebrada
y unas gotas de catalán y
al llevarlo se le enciende

Ponche de Té

2 libras de azucar se ponen
a quemar con 2 botellas de
Cognac por espacio de 2 mi-
nutos luego se le pone 1 bo-
tella de tinto y 2 de champ-
ne, y se le echan pedacitos
de paja. Se prepara cocim-
to de té y se sirven 3 cuar-
tas partes de ponche con 1
de té - Se sirve muy caliente
(con esta cantidad basta
para 60 personas)

Ponche caliente

Se pelan 6 lirrones muy
ligeramente, se corta en
rebanadas la parte jugosa,
quitándole las semillas, luego

se ponen a hervir en 2 cuar-
tillos de agua juntamente
con las cáscaras y una buena
porción de té negro se dejan
5 minutos; se cuela después por
un lienzo agregándole 2 cuar-
tillos de aguardiente y 12
onzas de azúcar se ponen al
fuego y al ir a coltar el
hervor, se aparta y se sirve
(también se puede hacer con
esta preparación ponche helado)

Helado de naranja

Se machacan las cáscaras
de 2 naranjas en 2 cuartillos
de agua se exprime el zumo
y se mezcla todo con seis
onzas de azúcar; se deja
reposar por $\frac{1}{2}$ hora, se
cuela y se tiela

"**Softs Ginger Bread**"
 esta harina la venden en
 la tienda que esta en la esq.
 de Emergentes y Michoacan
 "La Naval" a esta harina
 se le mezcla.

2 cdas de miel de Maple de
 la de Clemente Jacques
 un poquito de agua.

Se extiende la masa pe-
 lastiandola muy delgada
 con moldes se cortan las
 galletas en figuras vari-
 zandolas con huevo se
 meten a horno en lata
 engrasada y enbrunida
 dds como 10 a 15 minutos
 aunque esten blandas
 se secan al enfriarse
 (porque si se dejan mucho
 tiempo en el horno amarga).

cuando comienzan a dorar
se sacan

Gasnates Receta Angelina de

(Arredondo)

10 yemas de huevo

harina la necesaria para formar
la pasta

un poquito de tequesquite

3 copas de cognac

Se amasa y palotea muy
delgado, se cortan en cuadrados
y despues en triangulos, se
fríen en bastante aceite y
se revuelcan en azucar
glass y canela

Jalutina de Guayaba

$\frac{3}{4}$ de litro de agua

300 grms de azucar

300 " pulpa de guayaba

50 " de g. renitina

50 " frescos para adorno

color vegetal

Se pone al fuego el agua
y el azúcar, cuando suel-
ta el hervor se agrega la
galletina remojada en
agua fría y escurrida en
cuanto se deshace se re-
tira y se le pone la pulpa
de guayaba molida y
el color verde claro se cubre
y se vacía a pequeños mol-
des cuadrados mojados en
agua fría se ponen en
hilo a cuajar, para vaciar
se se ponen los moldes un
momento en agua caliente
se vacían en platillos adu-
nándolos con las pesas

Galletina de Melón

3/4 de litro de agua
300 gramos de azúcar
300 " de pulpa de melón

50 grms de gresatina en polvo
Se hace de la misma
manera que la de guayaba
Pastel de maney

$\frac{3}{4}$ de litro de agua
250 grms de azúcar
300 " de pulpa de maney
50 " de gresatina
color vegetal rojo

Se hace de la misma ma-
nera que la de guayaba
y de jnelon

Pastel de zanahoria
huevos 4 enteros
4 zanahorias medianas sazi-
das crudas

harina de arroz 1 paquete 250 grms
azúcar $\frac{3}{4}$ de taza
royal $2\frac{1}{2}$ cditas
mantequilla 100 grms
Se bate la mtquilla con el

azúcar agregándole las
yemas de 1 en 1 despues el
harina cernida con el
royal, la zanahoria al
final las claras batidas
a la nieve agregándole
1 cda de rajas de
naranja. Se vacia en un
de de corona engrasado y
enharinado el horno es
tibio 20 min se rocía con
azúcar granulada o pul-
verizada

Pan de la Sra. Neche
Harina $\frac{1}{4}$ de kilo
Mantecquilla 100 grms
Huevos 2
Royal $2\frac{1}{2}$ cucharaditas
azúcar $\frac{3}{4}$ de taza
Leche 1 taza
Se bate la mantecquilla con

el azúcar se le ponen los
huevos enteros se le van agre-
gando 2 cucharadas de harina
cernida con el royal alter-
nandola con la leche, se le pone
vainilla o raiadusa de nana
para acompañar al horno
en molde engrasado y
enharinado, durante 1/2 hora
a 1 hora en un horno

Pastel de Especies

Al mismo pastel de la Sra
Anche se le agrega
1/4 de cucharadita de nuez
moscada 1/2 cdita de clavo
1/2 de canela y 1 cdita de vainilla
Se prepara igual que el
otro pastel

Galletas deavena con
chocolate

2 1/2 tazas de avena Quaker

- 2 editas de Royal
- $\frac{2}{3}$ de Taza de harina
- $\frac{1}{2}$ edita de sal
- 5 edas de cocoa
- $1\frac{1}{4}$ Taza de azúcar
- $\frac{3}{8}$ Taza de leche
- $\frac{1}{2}$ " de mitquilla
- 1 huevo
- $1\frac{1}{2}$ edita de vainilla

Se viene el harina con, el Royal, la cocoa, el azúcar sobre la arena mezclados bien. Deritase la mitquilla y agregense, el huevo y la leche mezclados con los ingredientes secos. Bien mezclados se van poniendo por cuartos raditas en tatas engrasadas bastante separadas una de la otra, se meten al horno de 200° calor del horno durante 20 minutos.

Muffins de All-Bran

2 edas de mantilla

$\frac{1}{4}$ tza de azúcar

1 huevo

1 tza de Kellogg's All-Bran

$\frac{3}{4}$ tza de leche

1 tza de harina

$\frac{1}{2}$ edita de sal

$2\frac{1}{2}$ editas de royal

Beatir la mantilla con el azúcar
despues el huevo luego el All-
Bran la leche y beatir la
harina royal y sal y agre-
garlo a la primera mezcla

Terminar y engrasar los
moldes de muffins y llenar
los las $\frac{2}{3}$ partes se meten a
horno caliente (400°F) durante
30 minutos

salen 8 grandes o 12 chicos

Nota - $\frac{1}{2}$ tza de miel de maná

se puede usar en lugar de
azúcar y la leche se reduce
a $\frac{1}{3}$ taza

1- Muffins de pasas

$\frac{1}{2}$ tza de pasas sin semillas

2- Muffins de ciruela

$\frac{1}{2}$ tza de ciruela picada

Nota - se pone la ciruela a remo-
jar durante 1 hora en agua
caliente y es mas facil quitar
el hueso

3- Muffins de naranja

2 edas de rayadura de
naranja

4- Muffins de mandarina

$\frac{3}{4}$ de taza de mandarina
rayada reducir la leche

a $\frac{1}{2}$ tza aumentar la sal
a $\frac{3}{4}$ de edita

(muy simple - como)
(Champignon)

Modo de cocinar los champeonos

Los champeñones, lo mismo que casi todos los alimentos de sabor delicado deben cocinarse de manera tan simple como sea posible.

Al prepararlos frescos no es necesario mondarlos, a menos que se desee, especialmente si son pequeños, ya que el pedúnculo es muy suave, levénse muy poco para no despojarlos de su sabor delicado.

Champeonos fritos

Levénse los champeñones y quíteseles el tallo, se secan y se espolvorean con harina. Se ponen 2 cedsas de mtg en una cacerola (por cada libra de champeñones frescos sea 260 grms) cuando se

mtg este caliente pero no dorada
se agregan los champignones
moviendo la cacerda o lo cham-
pignones se dejan cocer de 12
a 15 minutos segun el tamaño
y calidad de champignones
frescos, se les pone sal pimien-
ta al gusto y se dejan que
se frian hasta que tomen
bonito color dorado. Se
siven sobre rebanadas de
pan tostado o para acom-
pañar los bistecs; tambien
se le puede agregarse
salsa de crema

Bistec con champignon
Prepárese el bistec del modo
usual, ya sea bien cocido o
medianamente segun se dese
Se le agrega a una cucharada
de mantiguilla derretida

sal pimienta al gusto, y se sirve sobre el bistec rodeando este con los champiñones o cubriéndolo con ellos. Se adorna con ramitas de perejil chino o cressón.

Pollo a la Ring.

Se corta el pollo cocido en trocitos y se sirve con la siguiente salsa:

Leche 1 litro

1/4 de libra de manteca (115 grs.)

3 cdas de harina

1 libra (460 grms) de champiñones

2 cdas de pimientos verdes ^{pequeños} _{picados}

3 huevos cocidos duros

1/2 cedita de sal

Se pone la manteca en una cacerola y cuando se ha derretido, retírase del fuego; se le agrega el harina y se mueve constantemente hasta que el harina se haya incorporado

Se coloca de nuevo la cacerola al fuego
basso y se va agregando la leche
muy despacio moviendola constante-
mente de manera que forme una
crema tersa. Se deja hervir por 5 min.
y entonces se coloca en baño de Maria.
Se pasan las yemas de huevo a través
de una coladera de alambre y se
y se agregan a la salsa. Los cham-
pignones se colocan por separado
en una cacerola con 1 cedita de mtg.
y se cuecen por diez minutos entonces
se agregan a la Salsa de pollo, los
champhignones y los pimientos fina-
mente picados, y se sazona al gusto.
Conservese sobre agua caliente
por 15 min. antes de servirse. Se
sirve luego sobre pan tostado adoz-
nandolo con claras de huevo duro
que habran sido cortadas en rod-
jas y rebocadas en perejil finamente
picado y espolvoreadas con paprika.

Champignones asados

1/2 champignones grandes

1/4 edita de sal

2 edas de mtg.

1/8 edita de pimienta

pan tostado

Lavense los champignones; las cabezas y los tallos, sequense oprimiendolos fuertemente entre una servilleta de papel, con las manos. Colóquense las cabezas en una parrilla engrasada y depende asar por 5 o 10 min. Póngase un trocito de mtg sobre cada cabeza y sazónense con sal y pimienta. Se sirven sobre abanadas cuadradas de pan tostado.

Sopa de Champignones

1/2 taza de champignones chicos o cortados en cuadritos

2 edas de mtg.

4 tzas de leche

2 cdas de harina

sal pimienta

Se lavan los champiñones; se pican finamente y se colocan en una sartén con mtq de cobre y se dejan cocer por espacio de 20 minutos. Se les agrega la leche y se sazonan al gusto dejándolos hervir. El harina se mezcla con una poquita de leche fría y se agrega a la mixtura que está hirviendo, dejando que hierva todo 3 min.

Si la sopa se prepara con los tallos y el pellejo de los champiñones está delgado. Se sirve en tazas con trocitos de pan frito o se espolvorea con perejil finamente picado.

Champiñones Estofados

Se limpian los champiñones, se les quita el tallo y se cortan en pedacitos; se toman las cabezas se mordan y se cortan en trocitos. Se desierten

3 cucharadas de mtg en una cacerola
se agregan los champiñones y se dejan
cocer por espacio de 20 min; se sazonan
con sal pimienta y se espolvorean con
harina. Agreguese luego $\frac{1}{2}$ tza de agua
caliente o caldo y déjense cocer 5 min

Champiñones a la crema

1 libra de champiñones (460 grms)

$1\frac{1}{2}$ limon - 1 cebolla grande

$\frac{1}{2}$ tza de crema fresca

115 grms mtg

sal y paprika

Preparase los champiñones como
las recetas anteriores. Se sumergen
en agua fría a la que se habrá a-
gregado previamente el jugo de
limón. Se pone la mtg en una
cacerola de 2 litros de capacidad
se les escurre el agua a los champiñones
y se colocan sobre la mtg alternando

una capa de champignons y una capa de rebanadas de cebolla. Se cubre la cacerola y se deja hervir hasta que los champignons suelten su propio jugo. Cuando estén suficientemente tiernos para pincharse con un tenedor, se agregan la crema y se sazonan con sal y pimienta "al gusto". Se le añade el jugo de $\frac{1}{2}$ limón antes de hervirse lo que hace resaltar el sabor del sazón y de los champignons. Los champignons preparados en esta forma constituyen un entremés muy delicado.

Champignons al horno

Comence 12 champignons grandes se lavan y se les quita el tallo mondándose las cabezas. Se colocan con la cabeza hacia arriba en una cacerola de hornear. hueca y untada

con mtg; se sazonan con sal pimienta
y se les pone un trocito de mtg a cada
una. Se añaden las 2 terceras partes
de 1 tza de crema y se cuecen en horno
caliente por espacio de 10 min. - Colocan
se sobre rebandas de pan tostado y
cúbranse con el sobrante de la crema

Champignones saute

Se limpian los chpignones, se les quita
el tallo y se mordan las cabezas, cor-
tandose en trocitos. Se requiere 1 tza
de Chpignones. Pónganse 2 cdas de
mtg en una sartén caliente y cuando
la mtg se ha derretido, se le agregan
los chpignones, que habrán sido espol-
vorados con harina y unas cuantas
gotas de jugo de cebolla $\frac{1}{4}$ de cdita
de sal y unos granitos de pimienta
Se cuecen por 5 min y luego se les
agrega 1 cdita de perejil finamente

picado y $\frac{1}{4}$ de tza de agua caliente.
Se dejan cocer 2 mm. mas y se sirven
sobre pan tostado.

Los bistecs cubiertos con champignones
saute', con un platillo apertitos y guisados

Champignones a la sabine

Se toma $\frac{1}{4}$ de libra (115 gms) de cham-
pignones ya limpios se espolvorean
con sal y pimienta y harina, se
cuecen por 5 mm en una cacerola
caliente. Se les añade $\frac{1}{2}$ tzas de salsa
cafe. Se cuecen lentamente 5 mm
mas. Luego se espolvorean con 3
cdas de queso rayado y cuando
el queso se ha derretido, se arreglan
sobre rebanadas de pan tostado y
se adornan con perejil

Fortillas de champignones
4 huevos - 2 cdas de mtg

1/2 cdita de sal

4 cdas de leche

1/2 libra (230 grms) de champignones

pimienta al gusto

Se baten los huevos ligeramente se les agrega la leche y se sazonan al gusto. En una cacerola se pone una poquita de grasa o mtq y cuando este caliente, se le añaden los huevos y la leche. procedase en todo como en una tortilla ordinaria. Cuando este lista para voltearse agreguense los champignones. Se vuelcan sobre un platon caliente y se adorna con perejil. Los champignones deben lavarse, picarse no muy finos y colocarse en una cacerola con mtq dejandolos cocer 5 min.

Champignones a la algonquin

Se toman champignones grandes: se

les quita el pellejo y los tallos y se rebozan ligeramente en mtz. Se colocan en una charola huerca. Se quema con la cabeza hacia arriba y se pone encima de cada una de ellas un ostión grande; se espolvorean con sal y pimienta, y se les pone un trocito de mtz a cada uno. Se cuece a horno caliente hasta que los ostiones se hayan inflado. Se sirve con salsa café.

Brochette de Champignon
Se limpian las cabezas de champi-
nonos frescos cortándolas a
tamaño grande, a la mitad; des-
pués se rebozan en mtz se colocan
apretadamente en espetones o agujeros
de asar, alternándolos con rebanaditas de tocino muy delgadas
cortadas como 1 pulgada cuadrada

Se cuecen a hervor caliente. Se retiran del espetón o aguja y se colocan sobre pan tostado caliente, cubriéndose con mtg maître d'Hotel. Se sirven inmediatamente.

Mantequilla Maître d'Hotel
Se baratanee 3 edas de mtg hasta formar crema y añadase poco a poquito una edita de limón $\frac{1}{2}$ edita de sal $\frac{1}{8}$ de edita de pimienta y $\frac{1}{2}$ edita de perejil finamente picado

Delicia de Champignones
Se aderezan los champignones se cortan en trocitos y se cuecen por unos minutos. Se les pone sal pimienta y se añade una cantidad de carne igual y una eda de salsa espesa. Cuando este caliente se pone una parte igual del queso sobre panecillos que habrán sido cortados a la mitad.

ya lo que se habra sacado par-
te del migajon. Se oprimen las
tapas de los panecillos asi sellados
y se colocan dentro del horno hasta
que esten dorados. Se sirven inme-
diatamente

Receta Angelita Sabedra

cuerpe 1k. tozino 100 gramo
ajos 10

Se mezcla el cuerpe con los ajos
y el tozino se frie en aceite a
que quede dorado se pone en la olla
Expres y $\frac{1}{2}$ tza de agua, para re-
coger la grasa donde se doró pues
suelta mucho liquido 45 minutos
se cocce en la olla expres

Receta Leupita

Pan de Elberfeld

1k. de harina $\frac{1}{4}$ litro de leche tibia
375 gr mtg 50 gr levadura
250 " azucar 5 huevos

canela o cardamomo (en polvo)
250 gr de pasas sin semilla
Se disuelve la levadura con agu-
car, se le agregan la leche, los hue-
vos y la mitad de la harina, y se
deja subir en un lugar no frío.

Cuando esta bien esponjada
la masa, se le agregan 125 gr.
de azúcar, la demás harina
y poco a poco la mtg. Entonces
se extiende que quede del grueso
de la mano se le ^{pone mtg de pasas} echan las pasas
y el resto del azúcar mezclado
con canela, se enrolla y se deja
otra vez esponjar. Se pone al
horno cuando la masa al hi-
dirla con el dedo se vuelve en
seguida. Se deja mas de una
hora. Cuando ya esta cocida
se unta con ^{mas} mtg y se le echa
azúcar granulada o en polvo
(o sea glase)

Rta Alicia ^{de las Guarniciones}
nacion

Lomo de puerco
cocimiento 2 horas en el
molde Milagro

lomo de puerco	600 grms
aceitunas	30 "
alcaparras	50 "
vino blanco	1/4 tra
aceite vinagre	1/16 litro
chorizo español	1
jitomate	1/2 kilo
cebolla picada	1 mediana
perejil	" 2 cucharadas cospeteadas

En el molde Milagro se
unta con mtq se pone por
capas todos los ingredientes
(todo picado) sazonandolos
con sal. La carne se rebana
en crudo se le pone sal por
la ultima capa debe ser
de jitomate etc. El vino

vinagre y aceite se le pone
al ultimo (todas las ventanas
se le deyan abiertas (la lumbre
muy suave

Muffins dorados

- 1 tza de Harina cernida
- 3 Cedita Royal
- 1/4 " de sal
- 1 huevo bien batido
- 3/4 tza de leche
- 1/4 " de miel de piloncillo
- 3 chcdas de mtg

1 tza de Kellogg's 40% Bran Flakes

Cernir el harina con el
Royal y la sal. Combinar
el huevo batido con la leche
miel y mtg, agregandole
la mezcla del harina y
rebolberdo hasta que el Harina
este bien rebuelta al final
los Bran Flakes. Engrasar

un molde para muffin
y meterlos a horno caliente
temperatura (425°F) de
20 a 25 minutos

Salen 9 muffins de 2 1/2
pulgadas de diametro

Ponche para ^{azúcar al gusto} 5 litros
ciruela para 1/2 kilo
pasas corinto 1/2 kilo
tejocotes 1/2 kilo

1 botella de vino tinto

1 raja de canela

Se pone en un traste
5 litros de agua con todas
las frutas lavadas y
la canela, debe hervir hasta
que las frutas estén suaves
entonces se le pone el vino
tinto y se tiene caliente en
baño de María se endulza
al gusto

Torta de acelgas
1 manojo de acelgas grande
2 huevos
2 ceds de azucar
2 ceds de harina
50 grms mtq
1 edita de canela molida
50 grms de pasas
Las acelgas molidas en cruz
se le revuelven los huevos
batidos como para capear
el harina azucar pasas
canela y la mtq derretida
y fria

Rebottijo
1 manojo de romeritos
100 camarón seco y limpio
1/2 kilo de papas
Para hacer el mole
3 chiles pasilla y 3 chiles ancho
2 guajillos ancho

1/2 bolillo tostado
1 1/2 jitomate regular
1 cebolla 2 ajos chicos
3 cdas de ajonjolí
1/2 tablilla de chocolate
2 cdas de cacahuates pelados
Los chiles se luestan y se ponen
en agua y se muelen con el
jitomate la cebolla el chocolate
el ajo el ajonjolí los dados el
cacahuates pan todo frito y
molido se vaya con un poco
de agua se vuelve a freir se
deja hervir se le pone sal clav
pimienta y se le agregan las
papas cocidas y peladas los
camarones limpios los romeros
cocidos y escurridos

Encurtidos
1 tza chiles enaresmenos Rta Angelita
1 tza chicharos ^{no} Zaavedra
1 " ijotes
1 " calabacitas
1 " coliflor
1 " zanahorias
1 " cebollas chiquitas
1 cabeza de ajos pelados
Todas las verduras se
lrien en crudo en aceite de
olivo bastante se dejan san
cochar enumbre suave
como 10 min se le agregan
hierbas de olor (las verduras
cortadas fino lo mismo
los chiles enaresmenos)
sal al gusto y a fuera de la
lumbre se le agrega vin
agre y mas aceite al gusto
se dejan reposar 20 3 dias
se guardan en frasco de cristal

Milo helado

Para 1 vaso

2 editas de Milo

2 " de leche Condensada

$\frac{3}{4}$ partes del vaso de agua

hielo picado

Para licuadora

12 - editas de Milo

12 - " de leche condensada

1 taza de agua

$1\frac{1}{2}$ " de hielo picado

ruta Maria Caravia

Masa para pie

harina $1\frac{1}{2}$ tza

sal 1 edita

mantea vegetal $\frac{1}{2}$ tza

mtg 2 edas

agua $\frac{1}{4}$ tza (helada

dura de huevo 1

Se cieme el harina con la sal
se le añade la mtg y mantea

(bien duras las grasas) se revuelven bien con la raspa hasta que quedan bolitas pequeñas se añade la clara batida con el agua helada, la clara se bate un poco y se le agrega el agua helada con esto se amasa la pasta y con la yema se barnizan ya para meterlos al horno

Se pueden rellenar de jamón picado con jitomate cebolla o otro relleno se forman cuernitos también se pueden hacer fobos haciendo lo mismo nada más que se cortan en cuadritos se barnizan con la yema espolvoreándolos de azúcar granulada, el horno de 450° de 10 a 15 minutos

Pan de Miel Virgen

250 grms de miel virgen

250 " azucar

$\frac{1}{4}$ litro de leche. Todo esto

se pone a hervir y luego a enfriar.

Se baten 3 huevos enteros despues se le agrega esto huevos batidos a la mezcla de la miel azucar y leche agregandole 500 grms de harina con 1 cucharadita de bicarbonato, 1" de canela 1 cucharadita de clavo y nueces picadas al gusto se pone en moldes engrasados y enharinados y se mete a horno caliente y a temperatura suave, al sacarlo del horno se voltean y se espolvorean de azucar glass receta de Elmita & Co. de Arellano

Pastel de cafe

mtq - 250 grms
huevos 6 yemas
azúcar 250 grms
soletas 4 docenas
Nescafe 2 cdas con $\frac{1}{2}$ tza de agua
almendra para decorar y ^{caliente}
tostada 50 grms

Se bate la mtq con el azúcar hasta que este bien cremosa se le agrega el Nescafe - Se forma con las soletas un molde que se pueda desarmar, se van poniendo por capas soletas y pasta procurando terminar con soletas (se guarda un poco de crema) cuando ya tiene como 1 1/2 horas en el refrigerador el pastel se saca del molde y con la crema que queda para tapar las soletas y se

decora con la almendra do-
rada y ya caliente se le es-
polvorea y pega muy bien
sobre la crema fria (ya ter-
minado se vuelve al refrige-
rador hasta la hora de ser-
virlo.

Rta de Anita Hofman.

Pastel de manzana
La ralladura de 1 limón
mtq 125 grms
azúcar 125 " perones 800
harina 200 "
Royal 1 1/2 cdita
leche 3 ~~cuadras~~ cdas
huevos 3 enteros
jugo de 1 limón
La crema la mtq con el
azúcar hasta que gela y
se sirve después las yemas

el harina cernida con el Royal,
la leche, la ralladura y jugo
del limón al Chiral las claras
batidas a punto de turron se
pone esta pasta en un molde
engrasado y enharinado
se emparriza la pasta y
se van colocando los cuarte-
rones de manzana, peron-
o ciruelas rojas (las frutas
cuidas y peladas menos las
ciruelas, los cuarterones se
ponen parados. Se mete a
horno tivo cerca de 1 hora
al salir del horno se es-
polvorea de azucar granu-
lada

receta de Soufita [de la Com]

Gorditas de harina R. [de la Com]
Lidia [de la Com] G.

Corditas de harina

2 lbs de harina

2 cucharadas de manteca Elypta

1 cucharadita de Royal

azúcar y sal al gusto

Leche la necesaria

Se revuelve muy bien el
harina con la manteca de
azúcar Royal o sal si se
tracen de sal, se procuran
no tocar con las manos la
pasta, se pueden cocer en
el comal o en horno, se pueden
patotar o moldear con la mano

Pastel de Claras

(Rta Rita L. de Dominga)

10 claras menas 2 claras (8)

300 grms de azúcar 240 g

400 " harina 360 g.

200 " mtq 160 gr

2 cucharaditas. Royal $1\frac{1}{2}$

Rayadura de 1 limón

Se baten las claras a punto de turrón a la nieve, ya que están duras se les ponen 2 cucharadas de azúcar (de la misma que se tiene medida) se sigue batiendo y se le agregan 2 cucharadas mas se sigue batiendo un buen rato mas y despues se le agrega el resto del azúcar y ya no se bate. despues se le agrega el harin cernida 3 veces con el Royal la mtg derretida en baño maria y fria, la rayadura se pone la pasta en un molde engrasado y enbarrinado, la temperatura del horno 350° durante 1 hora

Turrón Italiano para
decorar el pastel

Rta Cita Sr. de Dominguez

8 claras

400 grms azúcar granulada

El azúcar se humedece
con agua a que no se
pase de la superficie del
azúcar se pone a la lum-
bre y entonce se comienza
a batir las claras a punto
de turrón (muy duras)

cuando el azúcar este
como miel a punto de bola
floja es cuando hace bor-
botones gruesos, caliente
se va echando un chorizo
muy fino y constante so-
bre las claras batidas hasta
que esten completamente
frías las claras se sigue
batiendo se puede tener al

yausto o poner blanco
se unta con espátula o
un cuchillo

Merengue Italiano

Pastel de datil y Nuez
Rta Ora Aldazoro

250 grms de datiles

125 " " nuez

75 " " mtg 3 huevos

250 " " azúcar

2 tazas de harina

1 cucharadita de Royal

1 " " vainilla

1 " " carbonato

Sobre el datil deshuesado
picado muy fino se pone
el carbonato y una taza
de agua hirviendo, la mtg
la nuez ^{crusada} picada los huevos
un poco revueltos, el harina

cerrida junto con el
Royal al último la vainilla
Se mete al horno caliente
45 minutos y viendo con
un palillo de dientes si
está bien cocido

El molde debe estar bien
engrasado y enharinado
al sacar el pastel se
espolvorea con azúcar pul-
verizada

Pastelitos (Leolita Aguirre)

Pasta ~~de datil y nuez~~

250 grms de datil

175 " de nuez picada

1/2 taza " harina

1 cucharadita de Royal

1 " de sal

2 " de vainilla

3 huevos

1/4 tza de agua

azucar $\frac{1}{4}$ tza

Se revuelven el harina
sal y Royal despues $\frac{1}{4}$
tza de agua se le agre-
gan las yemas con. El
azucar se baten bien,
las claras a punto de turquesa
se revuelven el datil la
nuez y las 2 cucharaditas
de vainilla al final las
claras se ponen en molde
grande engrasado con
papel encerado tambien
engrasado, se pone la
pasta no muy gruesa
se mete en horno mode-
rado 20 minutos tempera-
tura 350° se cortan tiras
como dedos se deja reposar
y se van bañando con
azucar pulverizada
Rta de Lolita Aguirre

Mermelada de Naranja

Rta. Carmelita Porraz

20 naranjas

2 toronjos

1 limón

1 kilo de azúcar

Partir las naranjas, toronjos y limón a la mitad, con el cuchillito especial se sacan todos los huesos y se ponen en $\frac{1}{4}$ de litro de agua. La pulpa y jugo en el mismo traste que se va a hacer la mermelada se la vacía el azúcar y $\frac{3}{4}$ de litro de agua. 2 Cascaras de las naranjas se cortan en tiras muy finas con navaja Gillette otras 2 naranjas rayadas y las demás cascaras se dejan sin utilizarlas.

Reposar todo junto un día
antes, al otro día se sacan
los huesos y se le agrega la
mezcla de azúcar con la
fruta, se pone a hervir a
que espese, se bacia muy
caliente en los frascos y no
hay necesidad de esterilizar

Budin de zanahoria

Rta Reina Marista

- 1 kilo de zanahoria cocida
- 3 huevos
- 4 cucharadas de maizena
copiteadas
- 2 cucharadas de mtg des^{de}
- 1 cucharadita de vainilla^{de}
- unas gotas de extracto de
almendra
- 100 grms de almendra pelada
y picada
- azúcar al gusto $\frac{3}{4}$ de taza

Cocida la zanahoria y
hecha pure se le rebuel-
ven los los huevos batidos
juntos, la maizena la
mty derretida y fria los
estratos vainilla y almendra
se unta un molde de
mty se pone la mezcla
se pone en la olla expres
con 1 taza de agua como
el flan en baño de maria
se cocce durante 20 minutos
se saca de la olla y se
pone en el horno con
el azador para seque y
dore un poco, se bacia
del molde ya frio y se ex-
polvorea de azucar glas

Pastel Ingles

Rta. Leypita

8 huevos y lo que pesen
los huevos se pesa de
manteguilla azúcar
harina

2 copas de Rhon

1 cucharada de ralladura
de naranja

Se bate a cremar la mtg
se le agrega el azúcar
poco a poco hasta que este
completamente desbaratada
después los huevos de uno
en uno, el harina crui-
da 3 veces al final la ralla-
dura de naranja, se engrasa
un molde de corona, también
engrasado se vacia la pasta
se mete al horno durante
3/4 de hora

Pollitos de tozino

Rta Angelina

2 huevos

Arredondo

$\frac{1}{4}$ queso de Chihuahua

300 grms de tozino

1 pan de caja Bimbo se descortea y cada rebanada se corta en 3 partes

$\frac{1}{2}$ litro de leche con 2 huevos batidos con sal y pimienta

en esta salsa se mete el pan a mojado se van

colocando en un platan para horno se les pone

el queso rayado y cada rebanada se envolla en

otra rebanada de tozino se meten al horno y se

serven calientes

Pastel de chocolate y
Sta Maria Saravia almendra

140 grms de azúcar

140 " de almendra picada

7 huevos

3 tablillas de chocolate amargo

Se baten las yemas con el
azúcar hasta que esponjen
se añaden las almendras
picadas y el chocolate rallado
se revuelve bien. Las

claras se baten a punto de
turrón y se revuelve con
la otra mezcla. Se vacian

en 2 moldes separados en

grasados y enharinados

(moldes para pie) se meten

a horno $\frac{3}{4}$ de hora temperatura

Tura 350° - Pelleno

140 grms mtq

140 " azúcar

2 huevos enteros

2 tablilla de chocolate
amargo

Batir la mtg y agregar el azucar poco a poco despues el chocolate derretido en baño de maria agrega 1 huevo batir despues el otro huevo y seguir batiendo se rellena el pastel y se decora y se cubre de almendra picada y tostada en el horno

Pastel Srta Enriquez

1 Taza mtg } batir juntos y
1 " azucar }
cuando estan bien agregar
5 yemas batidas aparte 1/2 taza
de leche 2 1/4 taza de harina
cernida con 2 cucharaditas de
Royal, 1 cucharadita de vainilla
o rayadura de limon y si se
quiere 1 taza de nueces
(La masa debe batirse durante

5 minutos) al último las claras
de los 5 huevos batidas a la nieve
se pone en molde engrasado y
enharinado y se cocle en horno
de 350° una hora mas o menos

Gâteau d'anana glacière

1 tasse de sucre

6 oeufs

200 gram du beurre

1 anana cuite ou 1 boîte de conserve
d'ananas.

Crème

Dans une terrine, travaillez
la beurre avec du sucre et 6 jaunes
d'oeufs jusqu'à ce qu'il fasse mousser
en dernier lieu, ajoutez les ananas
cuit au sucre et bien passés en tamis
et les blancs d'oeufs montés en
neige

Gâteau

6 oeufs - 6 cuillères de farine

6 cuillères de sucre

1 " de levure en poudre

1 petite cuillère de vanille

Montez des blancs d'œufs en neige très ferme et ajoutez du sucre en poudre, après les jaunes d'œufs, incorporez la farine parfumez au vanille, Placez sur un couronne beurre et faites cuire au four 20 minutes après refroidissement divisez le gâteau en trois étages sur une de faces mit un peu de crème d'ananas, et dans chaque faces un peu de crème Reformez le gâteau

servez très froid

M. Anita Hofman

M. Anita Hofman

Charlotte pour 10 personnes

250 gr de beurre à crémiser avec
160 gr de sucre glace, un peu
de vanille, peu à peu on ajoute
4 jaunes d'œuf, on mélange, et
puis 250 gr. d'ananas hachés.
1/4 litre de crème sucrée fraîche
1 cuillère de Rhon

100 gram d'amandes pelées et
moulues

Place des biscuits autour du
moule et on frotte aussi et on
met une couche de crème et
couche des biscuits on le laisse
dans la glacière pendant la
nuit, le lendemain on le sort
du moule et on le décor avec
la crème fraîche fouettée, de
petits morceaux d'ananas
et cerises.

Atún al gratin

- 3 latas de Atún 2 paquetes de papas fritas grande
- 1 lata champignones grande
- 100 de queso de chihuahua
- 3/4 de litro de leche
- 1 pedazo de cebolla
- 1 lata de leche Borden
- 4 cucharadas de maizena
- 100 grms de mtg
- sal pimienta y nuez moscada al gusto

Se hace una salsa blanca con la cebolla molida se agrega la leche y el queso rayado la sal pimienta nuez moscada se le agrega el atún cortado en pedacitos la mitad de las papas fritas un poco mas de salsa al meterlo al horno se le pone el final de las papas fritas

y se mete al horno como 20 m.

Bolitas de nuez

400 grms nuez molida

400 " azucar glace

1 lata leche condensada

Revolver la nuez molida con el azucar glace agregandole la leche condensada, hacer las bolitas regulares revolcarlas en azucar granulada poner las en canastitas de papel secado o envolverlas en papel de china enchinado

Palitos de pan Bimbo
con tozino Rta Angelina Aranda

2 huevos

1/2 litro de leche

1/4 de kilo queso de Chihuahua

300 grms de tozino

1 pan Bimbo grande des-

cortandolo y cortando cada
rebanada en 3 partes

La leche con 2 huevos bati-
dos con sal pimienta, se van
metiendo en esta leche las reba-
naditas de pan a mojarlos y
colocan sobre un platon repa-
tario se rocian de queso ra-
llado y cada uno se enro-
lla con 1 rebanada de tozino
se meten a horno caliente
y se sirven inmediatamente
en el mismo platon

20 minutos en el horno

Canastitas de uvas

Pasta

$\frac{1}{2}$ taza de manteca vegetal

$\frac{1}{2}$ " de mtg

2 tazas de harina cernida

$\frac{1}{4}$ " de agua

$\frac{1}{2}$ o 1 cucharadita de sal

Se hace como todas las pas-
tas para pie se forran los
moldes se rellenan con:

Relleno

3 yemas de huevo
125 grms de azucar
125 " de almendras peladas
molidas

1/2 kilo de uvas sin semilla
Ya rellenas se meten a hornear
templado como 20 minutos
los moldes se varnizan
con huevo antes de rellenar
se pueden tomar calientes
o frias

Rta Anita Hoffman

Pie de calabaza
(courage)

1 tza de piloncillo
1 tza de calabaza cocida
con el piloncillo

1 1/2 cucharadita de canela
1/2 " clavo
1/2 " Alho-pice
1/2 " gengibre
1/2 " nuez moscada
1/2 " sal
2 huevos batidos
1 2/3 taza de leche clavel
(1 lata grande)

Pasta Pie

1 tza de harina
1/3 de tza de manteca vegetal
agua la necesaria helada
1/2 cucharadita de sal

Relleno

Revolver azucar sal especias
en un tazón agregar los
huevos, la calabaza y la
leche, se vacia sobre la
pasta que ya estara colada
cada sobre el molde de pie

sin cocer, se mete al horno
suave 40 minutos

Rta Conchita Harlan

soufle de Atun, lata de Atun
4 rebanadas de pan de caja
cortadas en cuadritos
2 o 3 cucharadas de apio picado
leche 1/2 taza (la necesaria)
crema un poco
mtg 2 cucharadas (desmenuada)
1/2 chile morron
6 cucharadas de queso
rallado al gusto
1 cucharadita de cebolla
picada y frita
1 cucharadita de vinagre
1 limon el jugo
perejil picado 2 cucharadas
y al final 4 huevos batidos
El atun se desbarata con

con un tenedor, rebobriéndole
todos los demás ingredientes
y al final 4 claras batidas
muy duras mezclandole
suavemente y las yemas
tambien batidas, se le
pone mtg, al molde alto
y se mete al horno durante
15 minutos. Se decora
con pimienta morron en
rajitas, aceitunas y queso
trayado.

Rta de Leucisita Arzaga

Pie de Manzana

Rta Leupita Dom

Pasta

300 grams de harina

200 " " mantegulla

100 azucar

1 huevo - Royal Leuchard

4 cucharadas de leche
(la mtg se puede reemplazar por
nata en lugar de 300 de mtg se
ponen 400 grms de nata)

Relleno

1/2 kilo de peron y manzana
peladas y en gajos delgados
3 cucharadas de agua
100 grms de azucar

1 cucharada de canela en
Cernir el harina Royal ^{polvo} en
el centro se pone el huevo,
azucar revolver juntar con
la mtg o nata, ya bien revuel-
to se deja reposar 1 hora en
el refrigerador.

Se palotea la pasta se corta
un circulo se emmantega
un molde para pie se forma
de pasta en crudo se pone
el peron y manzana crudos

se rocía con el azúcar y
canela y las 3 cucharadas
de agua, con el resto de la
pasta se palotea y se cubre
el pie, se pica con tenedor
y se mete al horno $\frac{1}{2}$ hora
al salir del horno se espol-
vorea de azúcar.

Se sirve con crema dulce
batida y endulgada

$\frac{1}{4}$ de litro de crema dulce

$\frac{1}{8}$ de taza de azúcar

1 cucharadita de vainilla

Tartaleta de razas

Rta Anita Hofmann

Pasta

300 grms de harina

100 " manteca vegetal Leins

50 " mantequilla

1 cucharadita sal

agua

Hacerla como todas las pastas de pie

Pelleno

1/2 kilo de chile poblano.

1/2 taza de queso añejo

1/8 de crema de sal

1 huevo

sal al gusto

Se truncan los chiles se desvenan y se ponen en agua de sal a desflamar ya cubierto el molde con la pasta se colocan las rafas se espolvorea el queso se le pone la crema con el huevo batido se cubre con mas pasta salottas se barniza y se mete al horno

galletas blancas con
mermelada

Rta Anita Hofman
harina 400 gms
mtg 250
azúcar 125

1 cucharadita vainilla

Batir mtg con el azúcar
a cremar, vainilla y al
final el harina cribada.

se palotea se cortan ruedas
se hornea, ya frías se pegan
con mermelada y se re-
vuelcan en azúcar y las
horno moderado 250 F

Carne fría

Rta Conquedo G. de...
1/2 kilo de aguayon
1/2 " de puerros (molidas
las carnes
150 gms de jamón crudo
cocido

100 grms galletas de soda saladas
sal pimientas enteras
alcaparras y aceitunas
2 Huevos crudos
2 " cocidos
zanahorias crudas en
(rajadas, rallada o molida)
Se muelen las carnes: agua
y un poco de jamón se
le revuelven los huevos cru-
dos, las galletas molidas o des-
menuzadas se sazona con
sal pimientas. Se engrasa
una budinera o 3 latas de con-
serva (vacías) para meterlas
en la olla Exprés se forran
de la pasta de carnes se colo-
can los huevos duros y las
zanahorias alcaparras, aceti-
nas se completa de carne se
apachurra bien se cubre cada
(aprieta)

bote de papel encerado se
le amarra o una liga se
se ponen $3\frac{1}{2}$ tazas de agua
en la olla expres se meten
los botes o budineras como
"baño de maria" se cuece
durante 20 a 30 minutos, al
sacar la carne de los bo-
tes (caliente) se enrolla en
otro papel encerado para que
el jugo no se le salga y
después del papel con una
servilleta se deja presan-
do y se mete al refrigerador.
Al día siguiente se reba-
na delgado y se sirve con
salza de ensalada o vina-
greta, mayonesa y acom-
pañada de una ensalada
de lechuga, jitomate
hierros, escarola, pepinos

Rollo de nueces ^{matilde}
Rta. Fra. Huengler

50 grms levadura desbaratada
con un poco de leche o agua tibia
y azucar, se deja reposar, y
cuando se levanta o esponja
se le revuelven.

1/2 kilo de harina

2 huevos 100 grms mtg.

1/2 tza de azucar

1/2 tza de leche

un poco de sal

La leche y manteguilla se ca-
cientan y tibio se le revuel-
ve el harina, azucar, sal y
al final los huevos; se hace
una montaña y en el centro
en el agujero se pone la
levadura, y se amasa
mucho hasta tener olor rico
pre se debe conservar en un
lugar caliente. Cuando esta

bastante levantada se palotea y se rellena de nubes para canela y azucar leche evaporada, se hace un rollo se corta en pedazos del ancho de 2 dedos se coloca en una charola de horno engrasada y se mete en horno caliente, al salir del horno se barniza con leche se espolvorea de azucar

1/2 hora dilata en suiza la pasta

La misma masa para hacer las volas de Berlin.

se prepara de la misma manera se palotea y en el centro se le pone ^{una} merienda de chavacano se cortan circulos que se frien en bastante grasa o se meten al horno a cocer.

Pastel de chocolate y almendra

140 grms azúcar

140 " almendra picada

7 huevos

3 tablillas de chocolate

Se baten las yemas con el azúcar hasta que esponjen. Se añade la almendra picada y molida, el chocolate rayado se resuelve bien; las claras se baten a punto turrón y se agregan al pastel. 2 moldes para pie se engrasan y se harinan. se vacía la pasta y se mete al horno temperatura 350°

Relino

140 grms mantequilla

140 " azúcar

2 huevos enteros

2 tablillas de chocolate

Bate la mtg y agregarle poco a poco el azúcar despues el chocolate derretido en baño de maria despues 1 huevo se revuelve despues el otro huevo se revuelve muy bien y con esto se rellena el pastel se decora y se cubre con almendra tostada en el horno

Polvorones de naranja
harina 4 tzas yemas 2
azúcar $\frac{1}{2}$ " Bicarbonato de
Manteca 1 " rosa $\frac{1}{16}$ de cda
jugos de naranja $\frac{1}{8}$ litro
raspadura de naranja 2 cucharadas

azúcar para bañar 200 gms
Se bate la manteca, se le agregan las yemas y se sigue batiendo, se le pone el

azúcar y se bate hasta esponjar
se agrega el jugo y la raspadura
de naranja y por último el harina
cubierta con el bicarbonato, se
mezcla, se vacía a la mesa se amasa
con la raspa, se palotea con
pastando con harina, se corta con
cortador liso y se ponen a horno
caliente 20 minutos al salir
del horno se bañan con azúcar

Palitos de queso
harina 400 grms
mantequilla 75 grms
queso de bola 150 "
Royal 5 editas
huevo entero 1
leche $\frac{1}{4}$ de lt
sal $\frac{1}{2}$ edita
huevo para barnizar 1
Se cuece el harina 2 veces

con el Royal la sal. Se hace
una fuente, y en el centro se
le pone el huevo la mantiguilla
con la $\frac{1}{2}$ de la leche, se mezcla
se le agrega el queso rallado
el resto de la leche poco a poco
se amasa con la mano a for-
mar una pasta suave y tersa
se forman unos pedritos que-
sos como un lapiz y se ponen
en latas engrasadas, se bar-
nizan ^{con el huevo} y se ponen al horno
caliente 20 minutos

Rta Conchita Habana

Pastel de chocolate

untg 50 grms
harina 125"
azúcar 110"
 $\frac{1}{8}$ litro de leche
huevo 1

cocoa 2 cucharadas
 $\frac{1}{2}$ edita de vinagre para cortar
1 edita de vainilla la leche
 $\frac{1}{2}$ " Baking soda desaharada
con $\frac{1}{2}$ edita de vinagre
 $\frac{1}{4}$ edita de sal

Se mezcla la leche con la
 $\frac{1}{2}$ edita de vinagre (para que
se corte) La mix se bate con
el azúcar hasta que esponje
se le agrega el huevo, el ha-
rina cernida con la sal y la
cocoa, alternandola con la
leche cortada el extracto de
vainilla la soda con el vino-
gre y se mezcla rapidamente
se vacia en un molde en-
grasado y enharinado se
meto a horno caliente duran-
te 45 minutos cuando está
cocido y frio se vacia en

un platon y se rellena y
cubre con el velum se adorna
con nueces y una forrecita

Refrigerio

2 tablillas de chocolate turrado
2 cucharadas de leche
75 grms de azucar pulverizado
50 " mtg
50 " nueces

Todos los ingredientes se
ponen en un traste en
baño de maria y hasta
que toma punto espeso
como crema.

Rta Bateria Lamey

Pasta para tartaletas de

masa frutas

300 grm harina
100 " azucar
125 " mtg

1 cucharadita Royal
2 huevos

Se cieme el harina con el Royal sobre la mesa y en el centro se le ponen los huevos, el azucar, se revuelve bien con un cuchillo hasta que este liso; la mtg fria se echa en pedacitos y se cubre con el harina se em-
pasta con la palma de la mano o con raspa (aprisa)
Cuando esta dura y bien revuelta se deja reposar 10 minutos en el refrigerador se palotea y se cortan me-
das al tamaño del molde y poniendole un borde a la orilla (un rollito) se cuece en horno caliente 30 min se pica con un tenedor

Esta cantidad para 2 tar-
taletas. Ya cocidas estas pas-
teles o tartaletas se guardan
en la despensa varios dias
envueltas en papel encerado
y el dia que se necesiten
se rellenan y ya no nece-
sitan ir al horno

Relleno de frutas
1/2 kilo de frutas como
peras, cerezas, ciruelas
ruibarbo, manzana
para el travacano, peras
piña.

La fruta se cose con
un poco de azucar y
ya cocida se le escurre el
jugo en una coladera
y la fruta se coloca sobre
la pasta ya horneada
y el jugo se espesa con

1 cucharada copeliada de
maizena y tal salir de
la llumbre 1 cucharadita
de vainilla y caliente se
le vierte a la fruta y la
pasta y hace que la pasta
se ablande; se decora
con 2 claras batidas a
punto de turron con 3
cucharadas de azucar
glass o granullada y
1 cucharadita de vainilla.
si se quiere dorado se
mete un momento al
horno a que tome color
Rta. Sta. Doru

Pastel de pasas Omnibus
200 grms mtg
200 " azucar
4 huevos

500 grms harina
2 editas Royal
 $\frac{1}{2}$ tza de leche
150 grms de pasas

Sea Mtg se bate con el
azúcar ste le agregan las
gemas batidas, el harina
cernida con el Royal, la
leche, por último las cla-
ras batidas a la nieve, el
sabor al gusto vainilla o
rayadura de naranja o
limón, se vacia en un
molde de corona engra-
sado y enharinado, se
mete a horno caliente
1 hora

Rta Tra Down

Bolas de Aire (Viento)
 $\frac{1}{4}$ litros de Agua
50 grms de mtg

125 grms de harina cunida.

5 huevos

1 edita de vainilla

1 " " Royal

El agua y mtg se ponen en la lumbre, citando cuelta el hervor fuera de la lumbre se le echa el harina se revuelve muy bien y se vuelve a la lumbre sin dejar de mover, hasta que la pasta se separa del fondo de la cachola. Se enfria la masa y se le van poniendo los huevos de 1 por 1, y cuando este bien incorporado uno se le pone el otro al final de los huevos se le pone el Royal y vainilla. Con esta se forman bolitas con una cucharita que se colocan

sobre latas engrasadas y se
mete al horno caliente de
25 a 30 minutos, se abre el
horno y se dejan 10 o 5 mi-
nutos mas, al salir se espon-
vorean con azucar con ca-
nela. Esta misma pasta
se hace poniendo las bolitas
con eucharita sobre aceite
caliente a que doran y
al salir se revuelcan en
azucar con canela (Bas-
tante aceite) - Cuando se
quieren rellenar con cre-
ma batida con azucar y
vainilla o tambien se re-
ven con salsa de vino

Rta La Dna

Pastel de chocolate

(Las cucharadas son grandes y copeteadas)

1 1/2 cda de mtg 3 huevos

1 1/2 tza de azúcar

1 1/2 " " leche tibia

3 tazas harina cernida

con 3 cda de cocoa copeteada

3 ceditas Royal 1 edita vainilla

Se bate la mtg con el queso
se le agregan las yemas

de 1 en 1, el harina cernida

con el Royal y la cocoa

3 veces, la leche tibia y al fi

nal 2 claras batidas a la

nieve y la otra se deja para

cubrir el pastel por fuera

vainilla se engrasa y m-

harina un molde de rosca

y se vacia la pasta, se me

te al horno caliente 45 min

al salir del horno y ya frío
se corta en la mitad y se
rellena con

250 grms de mtg

1 yema

120 grms azucar glass

2 cdas de cocoa

50 grms de nueces picadas

Batir la mtg con el azucar
la yema y cocoa untar
el pastel y salpicar las
nueces, se cubre el pastel
con

2 claras batidas a la
nieve agregandole $1\frac{1}{2}$ tza
de azucar glass y 1 cda
de vainilla y se salpica
de nueces picadas

Rta Sta Barbara
Elmita

salsa de ahucates
sin ahucates

Rta Abuelita.

Elias Bengio

1/4 kilo de jitomate

1/4 tomate

1/4 cacahuete

chiles verdes al gusto

3 ajos grandes (dientes)

2 manojitos cilantro

Chiles tomates y jitomates se asan y se muelen junto con los ajos, el cilantro sal al gusto, los cacahuates molidos se le revuelven a todo se pone en la salsera.

Guacamole sin ahuate

Helado de nuez

nuez molida 150 grms

yemas 3

agua 1/2 litro

1 lata de leche condensada
Se hierve la leche con
el agua se le agrega fue-
ra de la lumbre la nieve
molida y las yemas ba-
tidas como mayonesa se
pone a la lumbre a baño
de Maria a espesar.

Cuando esta frio se le
agregan las claras batidas
a la nieve se vacia en la
charola del refrigerador
y se pone a helar, se puede
mover 1 o 2 veces

Rta Carmelita Ponce

Pastel de agua de azar

5 huevos

$\frac{1}{4}$ kilo de harina

$\frac{1}{4}$ mtg

$\frac{1}{4}$ azúcar

1 tza de agua de azar

2 editas Royal

Batir la mtg con el azúcar agregando las yemas de 1 a 1, el harina cernida 3 veces con el Royal alternando con el agua de azar al final las claras a punto de turrón se pone la pasta en un molde de corona engrasado y enharinado se mete a horno caliente como $\frac{1}{2}$ hora o 45 min. Se decora con mermelada de chavacano o turrón

Rta Zonita

Turrón

$\frac{1}{2}$ kilo azúcar glass
1 chorrito de leche a ir
formando una pastita
como turrón el jugo de
 $\frac{1}{2}$ limón y se decora
el pastel dejándolo caer
como bañándolo.

Turrón de chocolate

125 grms de mtg
 $\frac{1}{2}$ kilo azúcar glass
6 cdas cocoa Becker's
disueltas en $\frac{1}{2}$ tza de leche
se ponen a hervir
el azúcar cocoa y leche
a que se consuma a la
mitad, ya fuera de la
lumbre se le agrega la
mtg y caliente se decora
pues cuaja pronto

Rta Fonita

Sra Conquistito Heredia

Higos en conserva

1 gramo de sulfato de cobre
para 100 higos verdes para
conserva

Se pone a hervir el agua con
el sulfato de cobre y cuando
suelta el hervor se ponen los higos
lavados a que los cubra el agua
a que se suabieren (la fruta debe
ser verde) se les escurre esa
agua y se le cambian 2 veces.
Al día siguiente se sacan del
agua y se parten en cruz.

El almibar con $1\frac{1}{4}$ Kilo para
los 100 higos remojan el
azúcar y comienza a hervir
se le ponen los higos, cuando
están transparentes es su
punto, si se quieren hacer
cubiertos se dejan hervir más
tiempo y se dejan secar 1
semana sobre alambre al sol.

Ensalada de Abulón

~~Sta Sofía~~ ~~Futurken~~
Sta Sofía Futurken

- 1 lata de Abulón
- 1 " de chicharos
- 1 " de pimiento morrón
- 1 " de rajitas de Chile

cuaresmín
apio picado $\frac{1}{2}$ taza
1 cda de jugo de cebolla
pimienta sal

2 manzanas o peron en
cuadritos
mayonesa para cubrirlos

El abulón se corta muy delgado y despues en cubritos pequeños se le pegan fuerte con un martillo, sobre el metal (para que ablande) se le revuelven los chicharos, los pimientos picados, las rajitas, el apio

picado el jugo de cebolla
los cuadritos de manzana
el jugo de los chiles en vinagre
sal pimienta, se cubre con
la mayonesa se adorna con
huevos duros en pedditas,
aceitunas rellenas en ped-
ditas rajitas de pimienta
monon ~~todo~~ sobre hojas
de romanita. o hacer la
ensalada aparte con aceite
vinagre sal pimienta

Faletina de Vanilla

Rta Chonitz del
Rio

6 yemas de huevo
10 - hojas de galletina oro o
250 grms azucar 20 grms polvo
1 cucharadita de vainilla
1 litro de leche
se hierve la leche con el azucar

cuando suelta el hervor y fuera de la lumbre se le agregan las yemas y se pone un momento mas en la lumbre al salir se le agrega las hojas de galletina que ya se tiene con anticipación en agua fria para que se remojen se exprimen al echarlas a la leche, se vacia en el molde de la galletina y se mete al refrigerador al vaciarla se sirve con la salsa de fresas

1/4 de fresas

azúcar al gusto
se muelen en la licuadora
se le vacia a la galletina o
se sirve aparte

Las mismas cantidades de

La jaleatina de leche se puede hacer con el sumo de 1 limón que se hierva con la leche, lo demas se hace lo mismo y al final se cuela para que el sumo no se le quede, las claras batidas a la nieve se le ponen al último se pone en el molde y al refrigerado al servirlo se vacía y no se le pone salsa de fresa.

Jaleatina de fresa

1 paquete de jaleatina Royal
1 tza de agua caliente de fresa
1 tza de fresas molidas
Se desmenuza la galletina en el agua caliente y despues la tza de fresas molidas se vacia en el molde a que enage se adorna despues de sacarla con fresas frescas y hojas de menta

Pastel de nuez

Rta C. Chaperson

300 grms de nuez

4 docenas de soletas

1/2 kilo azucar glass ^(un poco) _(mediano)

6 huevos

2 copas de Rhon o Jerez

1/4 de kilo de mtz

Se bate la mtz hasta cremar
se le añade la 1/2 del azucar
12 soletas molidas, la nuez
molida, las yemas 1 copa
de Rhon muy bien revuelto
se forra el molde con papel
encerado se pone 1^a capas
de pasta 2^a capa soletas que
se remojan en la otra copa
de Rhon, se cortan en segas
para formar una estrella
al terminar con pasta se mete
al refrigerador que se deja

de un día para otro al ponerlo en el platón se decora con las claras batidas a punto de nieve con el azúcar restante, se mete otras ves al refrigerador hasta el momento de servirlo

Pastel de nuez

Rta R & G de Ansedondo

200 grms de azúcar
250 " de harina
250 " de mtz
250 " de almendras o nueces
(50 grms para el adorno)
8 huevos

3 cucharaditas Royal
Jarabe

350 grms de azúcar
 $\frac{1}{4}$ litro de agua
 $\frac{1}{4}$ " de jerez

Para el adorno
75 grms de mtz
75 " de azucar

Se acrima la mtz se le
agrega el azucar ⁺ batiendo
bastante se le agregan 2 huevos
enteros del ent, despues las
yemas de 2 en 2 batiendo
despues de cada huevo y
yemas despues la mtz
o almendras picada, El
harina con el Royal curido
3 veces, al final las claras
a punto de tirón

Con los 75 grms de mtz
y 75 grms de azucar se
hace una pastita con
que se forra el molde se
le adorna en el fondo del
molde de roca con la mtz

o almendra apartada (50 gms)
se le pone la pasta y se me-
te a horno de 350° durante
45 minutos

se prepara el jarabe con
1 taza de agua y el azúcar
que hierva 15 minutos, fue-
ra de la lumbre se le pone
el jerez y calienta se le va
rociando el pastel que ya
se tendrá en un plato fuera
del molde. Toda la miel
se le pone.

Pastel de datiles naranja
y nueces Anita Holman

2 tazas de harina cernida
 $\frac{1}{2}$ edita Royal o carbonato
 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
3 cucharadas de rayadura de
2 " de mtg naranja

1/2 taza jugo de naranja
1/2 " de agua hirviendo
1 huevo entero
1/2 edita de sal
1 taza de datiles picados
1/2 " " nueces picada

Cervir el harina azucar
sal y Royal juntos 3 veces
En un tazón poner la raya
dura, el agua y el jugo, la
mitg hasta que la mitg se
debarate bien. El huevo se
bate aparte y se agrega a la
mezcla anterior, las nueces, los
datiles el harina cervida con
los otros ingredientes (sin batir)
pero bien revueltos, en un molde
de largo o de roca con mitg
y enarinado se vacia la mezcla
y se mete al horno caliente de
temperatura de 350° durante

1 hora, al salir del horno se boltea
y se deja para el día siguiente que
se le espolvorea azucar glass y
se rebana

Pizza Eiliane Aluzzen

3 tzas de harina 360 grms

3 editas Royal

1/2 de sal

1 cda de manteca o mtg

1 tza de agua fria

4 jitomates pelados y picados

1 cebolla grande rebanada delgado

1 quesito muzzarella en rodajas

6 filetes de anchovas en aceite

1/2 tza de aceite

1 cda de organo desmenuzado

1 cda de pimienta molida

se tamizan juntos sobre la
mesa el harina, Royal y sal

Con una palita se tene la
mtg en el harina. Se hace

un hueso en el centro, por el
que se va echando el agua poco
a poco mezclandolo con un tenedor. Cuando esta todo unido
se soba ligeramente con las
manos para alisar un poco
la masa; esta se estira haciendo
que su forma sea un poco más
grande que la de la asadera
una vez colocado en su in-
terior, con la punta de los
dedos se le marca un borde
más grueso, se cubre con los
jitomates, encima se le ponen
las anchoas, las cebollas, el
queso (se puede prescindir de
las anchoas) Por último se
cubre con ~~el~~ aceite mezclado
con el orégano y la pimienta
se cuece ~~en~~ ^{en} un horno caliente ~~durante~~
te 25 ^{min} se sirve inmediatamente

Rta Celenita
Saavedra

Pastel blanco

150 grms harina

150 " azúcar

150 " mantequilla

4 huevos

La raspadura de 1 limón

1 cucharadita Royal

Batir la mtg a cremar agregar las yemas de una en una después el azúcar poco a poco, la raspadura de limón o naranja o una cucharadita de vainilla extracto al final las claras a punto de turrón se engrasa y enharina un molde se baña la mezcla y se mete a horno caliente como $1\frac{3}{4}$ de hora

Pie de mermelada

Celenita Saavedra

300 grms harina

150 grms mtg 1 huevo 2 yemas

$\frac{1}{2}$ edita Royal

$\frac{1}{2}$ " sal $\frac{1}{2}$ litro mermelada

Con la harina Royal sal azucar
poner dentro de la fuente mtg
huevos, mezclar bien con la mano
sin amasar partir la masa a la
mitad palotearla y cubrir el molde
acomodarla y encima se le pone
~~la~~ mermelada, el resto de la pasta
palotearla y cubrir el pie entero
o en tiras barnizar con huevo
y meterlo al horno de 10 a 15 min.

Rta calendario
Helado de Anana

Pélese una piña madura, cor-
tése en rebanadas y déjese va-
rias horas en una vasija hon-
da con $\frac{1}{4}$ de kilo de azúcar,
para que suelte bien el jugo;
antes de ponerlo a helar,
échesele como $\frac{1}{2}$ litro de agua,
revuélvase bien cuélese, des-
haciendo antes la fruta, a

fin de que quede bien pasada
se le pueden agregar de 6 a 8
malva viscos blancos y grandes

Albóndigas de espinacas
Se sacocochan estas con agua
y sal y se hacen freir en
manteca; se dejan enfriar, y
se les pone una cucharada de
harina, perejil, picado, pan
rallado, sal y 2 huevos crudos;
se forman las albóndigas, se
envuelven en pan rallado, se
fren en manteca y se sirven
con alguna salsa. Rta calendario

Tonche de te

En una cafetera de loza se pone
1 limón triturado, un poco de
te y se le añade 1 litro de agua
hirviendo. Al cabo de 10 minutos
se trasvasa el líquido y se le

añaden 30 gramos de azúcar y
2 vasos de ron Rta calendario

Rta Gudy

Pastel de nuez

harina, azúcar mtg 100 gms
1 huevo (c. con)

Royal Ledita - leche - vainilla

Relins - nueces, mtg, azúcar 100 gms
leche 3 edas c. con

Se prepara el pastel batiendo la
mtg con el azúcar. agregar la yema
de huevo, el harina cernida con el Royal
vainilla, la clara batida, y la leche
necesaria para que no quede la pasta
muy dura, se vacia en el molde
engrasado y enharinado, poniendo
encima la preparacion de nuez

se poner la nuez picada 100 gms
de mtg, azúcar 100 gms y 3 edas
de leche todo a la lumbre meucan
pues se pega ya todo listo se met

al horno $\frac{3}{4}$ o 1 hora

Partido de claras ^{Trinidad Pastorel}

10 claras	$\frac{1}{2}$ del Partido
500 grms azúcar	5 claras
375 " harina	250 grms
250 " mta	187 grms
3 editas	125 mta
1 naranja ralladura y jugo	$\frac{1}{2}$ editas

Batir mta con el azúcar a que haga oja - después el harina y editas 3 veces con el Royal - (el jugo de naranja se le pone antes del harina y al final las claras batidas a la nieve con la ralladura de la naranja, se vacia en un molde de rosca con mta y enharinado en el horno cubierto de 350° como B Bolla por 3/4 hora se cocinara

Ata Frady Dorn

Pastel de cumpleaños

700 grms de harina

1/2 lib de mtg

10 huevos

500 grms de azúcar

1 limón raspadura y jugo

2 editas de vainilla extracto

Batir la mtg con el azúcar a punto de turrón agregarle las yemas del d. después el harina cernida con el Royal, al final las claras a punto de turrón poniéndole en 3 moldes con mtg y enharinados se mete al horno de 400^o durante 1 hora



Para cubrir el pastel
En un baño de María
sin dejar de batir
2 claras de huevo sin batir

1 1/2 taza de azúcar
5 cucharadas de agua fría
1/4 edita cream of tartar
(no es crímor tartaro)
1 1/2 edita miel de mais
(si se quiere)

Pongase todo sobre agua
hirviendo. Bátase constantem^{te}
te durante 7 minutos. Quitese
del fuego y agréguese 1
cucharadita de vainilla sigase
batiendo hasta que tenga la
consistencia para estenderlo

Galletas de avena con pasas
1 tza harina crujida
1/2 edita de Royal
1/2 " " sal
1 " " vainilla
1/4 " " miel nocada
1/2 tza de mtg^o mantequilla
vegetal suave

$\frac{1}{4}$ de tza de azúcar

1 huevo

2 edas de leche

$\frac{1}{2}$ tza de pasas

2 tzas de avena Quaker

Cernirse en una vasija
todo junto, la harina, el Royal
sal especies, Agreguese la
mtg o manteca, azúcar
huevo, leche, batace apropin-
damente 2 minutos hasta
que quede lisa. Doblase po-
niendo dentro pasas y avena
Tómese una edita y dejese
sobre un molde engrasado
metiéndose al horno de 12 a 15
minutos a una temperatura
moderada (375°) $\frac{3}{2}$ docenas
de salm $\frac{3}{2}$ docenas de
galletas.

Maria Faravia

Jalentina de limón

1/2 tza jugo de limón (10 limones)

1 lb. jalentina de limon verde

1 lata leche evaporada (clavel)

1 barra de mtg (100 grms)

30 galletas Marias (1 paquete)

1 tza de ~~azucar~~ granulada

Se prepara la jalentina en
1 tza de agua caliente hervida
y 1 tza de agua fria se pone
en un traste de vidrio en
el refrigerador (como 2 horas)

Se incluyen las galletas y se
ponen en la lumbre con la
mtg con esto se forma el mol
de donde se va a preparar
de preferencia que sea un
platon largo y chaparrito
La lata de leche se deja
en el refrigerador varias
horas se bate y cuando

esta espora se le añade el
azúcar 1/2a y el jugo de
limón, la falletina que ya
comensó a envasar y toda
esta preparación se vacia
sobre la pasta de las galle-
tas se mete al refrigerador
a envasar.

Surtido dulcitos

1/2 lata de galletas Maria
1 barra de mtg
1/2 lata de leche Borden's
con azúcar
1 edita vainilla

Se muelen las galletas
Maria se le agregan
la mtg desuelta y
fria, la vainilla, la
leche Borden's con azúcar
y se se ~~galletas~~ ~~mi~~
para del muy molida

frío revuelto se hacen
haciendo bolitas que se
revuelcan en azúcar
con canela, y se revuelven
en cuadritos de papel
de china cortados en flores
en canchales de los chocola-
tes

Rta Carmelita
Quilley de Lecanda

Enchiladas

Se usa el Chile ancho, se re-
maja en leche, se desvena, se
muele, se le revuelve 1 huevo en-
tero crudo 1 cucharada de cre-
ma, se sazona con sal. Se
meten las tortillas en esta sal-
sa se frien en manteca se do-
blan en cuatro poniendoles
mas crema, pollo o carne

deschibrada - Rta Pia Monterde

Mermelada de fresa
1 kilo de fresa pelada
de azucar.

Se pone 1 capa de fruta y capa
de azucar alternadas. Se
deja toda la noche en un tra-
ste de porcelana en el refrigerador
al día siguiente se hierve
10 minutos en la mañana y 5
minutos en la noche al término
de hervir se envasa

Rta Matty Oliver

Mermelada de fresa
1 kilo de fresa pelada con 1
kilo de azucar - se ponen
en un traste de porcelana
1 capa de fresas limpias y 1
capa de azucar se deja
toda la noche en el refrigerador
al día siguiente se hierve

ven 10 minutos en la mañana
y 5 minutos en la noche, se hierve
y se envasa

← Rta Matty Olivier

Enchiladas

Se asa el chile ancho se remoja en leche, se desvenan, se mude, se le revuelve 1 huevo crudo 1 cucharada de crema se sazona con sal, se van metiendo las tortillas en esta salsa, se frien en manteca se doblan en cuatro poniendoles mas crema, y pollo deshebrao o carne de ternera

Rta Pia Monterde

tortilla de hongos

1 kilo de hongos cocidos con ajo despues de lavados y limpios con friebre con cebolla

Fartaleta de frutas
ciruelas, chavacanos, duraznos
y para todo el año peron y
manzana

Pasta

harina 300 grms - huevo 1
mtg 175 " - azucar 100 grms

Royal 1 cucharadita

vainilla o rayadura de limón

Hacer una montaña con el
harina cernida con el Royal
hacerle un hoyo y ponerle
el azucar el el huevo, revol-
verlo con un cuchillo a desba-
ratarlo bien, agregar la mtg
en pedacitos y amasarlo con
el cuchillo y la mano y se
deja reposar un rato ya la
pasta moldeada en el refri-
gerador mientras se prepara
la fruta.

Relleno sencillo

ciruela roja 1 kilo

azúcar espolvoreada poca

canela en polvo

Se mete al horno como $\frac{1}{2}$ hora

y al momento que se va a tomar
se le espolvorea azúcar y laso.

Relleno fino

2 yemas batidas con 1 cucharada

de agua y agregar 100 grms

de azúcar granulada poco a

poco, a parte se baten las claras

y ya duras se le agregan los

50 grms de azúcar restante

~~se~~ vaciar las claras sobre las yemas

batidas 50 grms de margena y

50 grms de almendra molida

revolverlo muy suavemente y

ponerlo sobre las ciruelas que ya

estaran colocadas sobre la pasta

sin azúcar, se mete al horno

$\frac{1}{2}$ hora

Rta Sra Fleischmann

Riñones $\frac{1}{2}$ kilo ^{sta mudy D.}
vino tinto 1 vaso
cebolla picada 1
2 dientes de ajo
50 grms mtg
ramitas de perejil
Se desfleman los riñones en
1 tza de vinagre durante
1 hora, se enjuagan en agua
caliente. Se acitrouan la ce-
bolla con el ajo perejil mtg
se agregan los riñones pi-
cados y el vino tinto
Se cocen los riñones en la
olla exprs durante 20 min

Tomates con queso
6 Tomates medianos firmes
100 grms de mtg maduros
100 g de queso chihuahua
1 bolillo cortado en cuadrillos
tostados y dorados en aceite

En un traste refractario se
unta de mtg se ponen los jitoma
tes cortados en rebanadas o cua
teronos despues los cuadritos de
pan despues el queso molido y
la mtg en trocitos.

Sufle de Queso Club

huevos 3 o 4 enteros

1 pte galletas saladitas

1 " de queso Club chico (#375)

leche 1 litro - pimienta

En un molde refractario un
tado de mtg se le pone el queso
y las galletas por capas, se termi
na por capas de galletas al final
la leche revuelta con los huevos
batidos se mete al horno 1/2 hora
de 350° a 400° de temperatura

Rta Grady Dorn

Rta Maria Sarava

Pie Khiris Lorene

Pasta

1 1/2 tza de harina

1/2 tza de manteca vegetal (Leiris)

2 cdas de mtg

1 pinza de sal pimienta

1 clara de huevo batida dentro de

1 tza de agua helada

Relleno

3 tzas de leche

6 huevos, sal pimienta

100 grams de tocino

150 " de queso parmesano

100 " " Gruyere (Khiludina)

Batir los huevos juntos

agregarle la leche 100 grams de

queso rayado y 100 " tocino

cruido y picadito sal pimienta

y al horno a que dore y cuaje

se sirve en el mismo plato refran-

tario en el horno 20 min. tempera-

tura 350°.

Rta Maria Saravia

Budin de Chayotes

- 4 chayotes cocidos y hechos pure
- 150 grms mtg dessetida
- 1 caja de pasitas sin semilla
- 4 tostadas o apasteladas molidas
(compradas en las panaderias)
- 1 tza de azucar (al gusto)
- 4 huevos

Se baten primero las claras despues las yemas agregarle los demas ingredientes vaciar toda la mezcla en un platon refractario y meterlo al horno caliente durante 1/2 hora y al salir del horno se le espolvorean las tostadas, tambien se llaman campeschanas y cuestan .20 centavos.

Pic o Fartaleta de mangana

- 150 grms mtg
- 1 cda de harina (Anita Hofmann)
- 1 paquete de galletas Graham o Marias

1 cda de azucar

1 " " canela en polvo

Revolver todo esto a formar una pasta con que se forra un molde refractario para Pie.

Aparte se cocin con todo y cascara cortada en cuarterones 2 kilos de manzana o peron se pasa por el colador chino, se le agrega el azucar al gusto un poco de jugo de limon se vacia sobre la pasta de galletas y se cubre con un poco de la pasta que se guarda, se mete al horno como 20 min.

Galletas de pasas

Anita Hofmann

Se hace la pasta de hojaldra se palotea se cortan discos o rectangulos a la mitad se le barniza con leche, azucar, y pasas sin

semillas se dobla la otra mitad
se vuelve a paloteas encima se ve-
lve a barnizar de leche y azucar
y entonces se cortan las galletas en
pequeñas ruedas se ponen en latas
y se miten al horno caliente 10 mm
a 15 mm temp 350°

Sufle de pollo Rta Leonor Morales
1 pan Bimbo

200 grms de mtg

3 huevos enteros

100 grms de queso grullere

1/2 litro de leche

1/2 " " crema dulce

sal pimienta nuez moscada

2 pechugas cocidas

Se unta de mtg un traste re-
fractario poner por capas el pan
descortezado, crema, queso y sal-
sa blanca que se hace con toda

de harina y ahí las pechugas cocidas
y cortadas en cuadritos y la salsa
que se hace batiendo los huevos por
separado juntando la crema (sin
bater) la mtz fundida y fría (en baño
de María) y ~~haci~~ así se ponen las
capas al último queso, se mete al
horno 20 minutos temp horno 350°

Dulce de soletas

Rta Leonor

1 lata leche condensada se pone
a la lumbre con 100 grms de mtz
a que se desbarate, se retira de
la lumbre se le agregan 3 yemas
de huevo batidas de antemano se
sigue moviendo y cuando esta
frío se le agregan las claras ba-
tidas a la nieve se vacia en un
platon extendido, pero un poco en-
do en el centro, se decora con las

galletas (Biscochos marca Los Juacas)
que de antemano se meten en Opor-
to Rhon o Bonag (se parecen a las
soletas nada mas mas duras) se de-
cora el platon al gusto con cerezas
en almibar, fresas duraznos de
lata, se puede tener en el refrigera-
dor antes de tomarlo

Soufle Pastel de carnes varias
Rta Leonor Morales

1 pollo entero

1/2 kilo ternera

1/4 " jamón cocido

1/4 litro crema dulce

1 cebolla mediana picadita

100 grms mtz

1 kilo de champiñones o una
lata grande

se cocen juntos el pollo y la
ternera, mas o menos 1 1/2 hrs

Las carnes se cortan en cuadritos,
se frie en la mitad de la mtg la
cebolla a cristalizar agregar 3^{ed} de
de harina se le agrega la lata de
hongos con todo y jugo, cuando su-
elta el hervor se le agrega la crema
y cuando va a soltar el hervor no
esperar mucho tiempo y agregar las
carnes jamón pollo y ternera. se va-
cian en trastes refractarios pequeños
o uno grande, se espolvorea con 3
quesos diferentes al gusto, Gorgonzola
parmesano, Kraf, (con la otra 1/2
de la mtg se untan los platitos re-
fractarios, se meten al horno 15 min
temp horno 350°

Empanada de Casuella

Rta Conchita Hulan

1/2 kilo de manteca vegetal Lini
1 " de harina Minsa paratamal

1 1/2 kilo de carne de puerco con grasa
12 chiles anchos rojo
8 ajos - 1/2 kilo tomate verde
3/4 de cdas de cominos.

Batir la manteca a que espoye se le va agregando poco a poco el harina Minca y el agua en donde se cocio la carne (se conoce el punto al poner un poco de pasta en un vaso de agua y la pasta flota,) se le agrega la carne en trozos medianos y ya sazonada con la salza de los chiles y tomate.

Engrasado el molde milagro se le pone la pasta y su cocimiento es de 1 hora a 1 1/2 horas

Preparacion de la salza con la carne.

La carne se cocie con ajo cebolla en trozos o entera xal

Los tomates verdes cocidos, el chile

ancho tostado y remojado, cominos
ajo sal todo esto molido en la
licuadora, se frie se deja sazonar
y espese agregar la carne cortada
en trozos regulares se le revuelve
a la pasta y al horno
(Lea $\frac{1}{2}$ de esta cantidad es para
un molde milagro)

Rta calaguanis

Guiso de Pollo

En una cacerola con aceite se ponen
cebollas, tomates, pimientos, sal pi-
nienta y perejil y cuando todo esta
hecho se le echa caldo y las piezas de
pollo y luego 1 copa de vino, un poco
de arroz y papas cortadas.

Croquetas de carne y papas
se pisan $\frac{1}{2}$ docena de papas me-
dianas cocidas y se mezclan con
2 cucharadas de queso, perejil
picado, nuez nuezada rallada

2 huevos y 1 taza de carne cocida,
menudamente picada, se forman
las croquetas, se pasan por pan
rallado y se friten en aceite.

Filete de lomo con manteca
Se tuesta un filete, salpiquease con
sal pimienta y limón y dejese así
hasta la hora de comer. En el momen-
to de servir la sopa póngase el
filete sobre la parrilla, haciéndolo
dorar por ambos lados se mezclara
el jugo que vaya soltando la
carne con manteca derretida y
se rocíase el filete por los 2 lados
se servira con papas fritas o
asadas

salsa Alemana

Se pone a calentar 1 cucharada
de manteca se le agrega otra
de harina y se revuelve hasta
que esté bien suave; se le echa

una copa de leche o crema se
deja hervir 3 minutos, se le
añade zumo de limón y al
momento de servirla se le revuelven
2 yemas

Jitomates Rellenos

- 6 jitomates grandes
- 1 lata de paté
- 1/2 taza de pepinos en vinagre
- 1 cucharada de alcaparras picadas
- 2 " de salsa de mayonesa
- 10 aceitunas grandes
- perjol, sal y pimienta

Los jitomates se pelan y se les vacía la pulpa cuidadosamente. En seguida se remojan por espacio de 1 hora en agua de sal, sacándose se después y escurriéndolos.

El paté se revuelve con la mayonesa y la pulpa de los

jitomate bien picado y a esta
mezcla se le agrega el resto de
los ingredientes, todos finamen-
te picados. Sazonese al gusto
y rellenense los jitomates
sirviendolos en platos indi-
viduales sobre hojas de lechuga
romanita.

Helado de dulce de leche
Pongase a hervir 1 litro $\frac{1}{2}$ de
leche con 375 gramos de azúcar
1 varita de vainilla hasta primer
punto de dulce de leche; agre-
guesse entonces 1 cucharada de
postre de secas de papa y
dejesse hervir 10 min. a fuego
bento. Batanse 6 yemas,
añadasele con cuidado la cre-
ma y pongase a baño de
María hasta que espese
saquese, dejesse enfriar y

y pongase a helar.

pastel de ciruela Detabel
100 grms azucar (Anita Hofman)

100 " mtg

rayadura de limón

150 grms harina

2 huevos

1 cucharadita Royal

Si la pasta está dura se le
pone un poco de leche mate

Batir la mtg con el azucar
los huevos alternando, después
el harina cruida con el Royal
si se siente dura la pasta se le
pone $\frac{1}{4}$ de lata de leche Borden.

Se bacia en un molde que
se pueda desarmar, bien engra-
sado oliendolo hasta la mitad

Partir las ciruelas sacandoles
el hueso se colocan encima de la
pasta con la cascara para abajo

para que no suelte el jugo
3/4 de kilo de ciruela vegetal
en cima de las ciruelas se le
rocía azúcar granulada sobre
cada una y al salir del horno
se vuelven a rociar otra vez
el horno de 350° a 400°
durante 1 hora

Pasta para Pie como de
ofaldea Pta Ester Gonzalez
1 queso de crema cuadrado de
Toluca que pesen 200 gramo
200 de mtz
200 gramo de harina cernida
1 cdita de sal
Se desmenuza el queso con
un tenedor agregandole la mtz
y al final el harina, sal no
debe tocarse con la mano, se deja
reposar 2 horas en el refrigerador
relleno de sal

salsa blanca como 2 tazas
1 pechuga cocida y cortada
queso parmesano 100 grms
3 chiles poblanos en rajas
nues nuecada, pimienta sal
Ya forrado el molde de la
pasta anterior se le pone la
salsa blanca rebuelta con el
pollo sal pimienta, nue nuecada,
las rajadas de chiles poblano azados
pelado y desflemado se le espot-
vora el queso se le ponen en ci-
ma unas tiras de la misma
pasta y se barniza con huevo
se mete al horno caliente como
20 minutos se pueden hacer
en moldecitas clicos
si la pasta de pie se usa par-
pie de duca no se le pone sal.

Sta Anita Hobman

Ensalada de aguacate

en platos de ensalada sobre
hojas de lechuga romana se
colocan 2 mitades de aguacate
pelados pero sin perder su for-
ma en el hueso del huevo se
le pone un huevo duro cocido
y partido a lo largo como el
aguacate se le pone con dulla
visada al rededor del huevo
sobre el aguacate mayonesa
en cordón, adornando el plat
con 1 rebanada de jitomate
fresco, papas cortadas muy
fino en rajitas y fritas y 2
florecitas de rabano cortadas

Pasta Para Pie

1/2 tza de harina
2 cucharadas de mtg
1/2 tza manteca liso
1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita pimienta
blanca batida en 1/4 de tza
de agua helada

se hace como todas las pastas
sin tocarlo con la mano

Repleno de Champignones

1 tza de leche para la salsa blanca

1 tza de champignones

jamon cocido 4 o 5 rebanadas
picadas muy fino

1 copita de vino jerez seco

2 edas de harina o maizena

para la salsa blanca

1 eda de mtq

2 cebolla china picada fino

Rta Maria Paravia

Pastel Cuautemoc

2 huevos enteros

12 tortillitas

100 gueso chihuahua

1/4 crema de sal

1/4 pure de jitomate
2 pechugas enteras
Se jiran las tortillas en aceite
se meten en el pure de jitomate
y se van colocando sobre un
trate refractario untado con
mizg sobre cada tortilla pollo
deshebrado queso rallado,
crema y al final se baten los
2 huevos como para capear
y se le vacia encima se
mete el platon al horno 20
minutos se sirve caliente

Quesadillas de masa

Rta Margarita Manzanera

masa para tortillas 200 gramos
100 harina

1 cda de manteca

1/8 litro de nata (1/2 tza)

1 edita de sal

1 " Royal - 1 huevo

Se cume harina Royal se re-
vuelve con la masa, sal, nata
manteca y finalmente el huevo
incorporandolo muy bien se
aprieta con el palote, antes se
deja reposar como 1 hora.

Ya paloteada la pasta se cor-
tan rueditas con un vaso o
molde de galletas que se re-
llenan de diferentes cosas ya
rellenas se frien en aceite o
manteca y se toman calientes

De papas con jitomate cebolla

De flor de calabaza con jitomate

De secos fritos cocidos con hielva
de olor

De chorizo frito con cebolla

De papas cocidas y fritos con
cebolla queso y nuez moscada

De queso con cebolla

Rta Ester Gomez

Panetela Minuto Borracha

7 huevos

7 edas de harina rasa

1 edita Royal

1 " Vanilla

2 1/2 tazas de azucar

1 1/2 " de agua

Se ponen el agua y el azucar en una cacerola al fuego para hacer una miel regular (miel regular es cuando al cojer la miel con los dedos se hace hebra)

Mientras se las claras a punto de turron y se le mezclan las yemas 1 a 1, el Royal esnido con el harina, la vainilla, se sigue batiendo para que no se baje, el molde que se va a usar puede se de corona ya se tendria cortado ~~de~~ con la miel

adentro toda encima se le pone la pasta
miel (baciando de la miel rapida-
mente para que se cubra bien
y volviendo a vaciar la miel al
traste donde se hizo, en este
traste untado de miel se vacia
la pasta de los huevos se mete
al horno caliente como de 400^{oo}
se sabe que esta cocido al in-
troducir un palillo y sale seco
ya cocido y fuera de la lumbre
se espera unos minutos, se le
separan las orillas del molde
con un cuchillo se vacia so-
bre un plato rondo para po-
nerle despues la miel poco a
poco que la baya absorbiendo
se le pone Blon, anís o ma-
cald al gusto, se decora con
cerezas y hojitas de menta

Bere - Janet

Dieta de 3 semanas

Desayuno Todos los días

1 naranja mediana

1 rebanada " jamón (cocido)

1 " pan (puede ser tostado)

1 vaso de leche descremada

te' o café

Puede sustituirse

1 naranja por $\frac{1}{2}$ toronja,

$\frac{1}{2}$ manzana (cocida) o 1 pera

1 durazno o 1 taza de fresas

Domingo

Comida: fresas 1 tortilla ter-

nera apio, espinacas $\frac{1}{2}$ reba-

nada de pan tostado, 1 vaso

leche descremada y postum

Cena: 2 huevos, lechuga y

ensalada de tomate con acii-

te y vinagre, 1 rebanada de

pan tostado, te'

Lunes:

Lunes:

Comida: 1 manzana, 1 huevo
youngturst, ejotes, jitomate
1 galleta soda, café.

Cena - bistec, cabeza de
lechuga con aceite y vinagre
apio 1 galleta soda té

Martes:

Comida - $\frac{1}{2}$ toronja, 1 costilla
hojas de vetavelles, 1 galleta
soda postum

Cena 1 naranja, 2 huevos
1 rebanada pan tostado
1 vaso de leche descremada

Miércoles:

Comida: - Caldo (con cuada
to 1 huevo, lechuga, jitomate
y ensalada pepinos, 1 tosta
da té

Cena: - 1 durazno, 1 bistec
jitomate cocido, 1 vaso de leche
descremada. café.

Jueves: -

Comida $\frac{1}{2}$ toronja, 1 bisteck
yoghurt lechuga, ti'

Cena - 1 manzana (cocida),
1 costilla ternera, espárragos
rábanos, postum

Viernes

Comida - 1 naranja, 2 huevos
ejotes, 1 galleta soda café

Cena - 1 bisteck o pescado
(ternera), lechuga y jitomate en
ensalada con aceite y vinagre
ti'

Sábado

Comida - fresas, 1 huevo cabeza
de lechuga, espárragos $\frac{1}{2}$ tostadas
1 vaso leche descremada

Cena: 1 durazno, 2 costillas
carnero cabbage () 1
galleta soda café

2^a Semana

Desayuno

Desayuno

1 naranja tamaño medio
1 huevo
 $\frac{1}{2}$ taza cornflakes
1 tostada
1 vaso leche descremada
thé o café

Domingo

Comida: - $\frac{1}{2}$ toronja youghurt
espinacas, 1 tostada - té

Cena 1 naranja bistec
apio, 2 aceitunas, postre

Lunes

Comida - 1 manzana 1 huevo
escarola tomate asado
1 galleta soda

1 vaso leche descremada
café

Cena - 1 naranja 1 costilla
lechuga y jitomate con
aceite y vinagre
1 tostada, té

Martes

Comida - 1 durazno 2 huevos
esparagos, ejotes, caldo
con (cuadrado)

1 vaso de leche descremada
Cena - 1/2 toronja, pescado
cocido, cabeza de lechuga
con aceite y vinagre
1 tostada té.

Miercoles

Comida - 1 naranja 2 huevos
espinacas, 1 vaso de leche
café

Cena bistek asis youghurt
lechuga postum

Jueves

Comida - 1/2 toronja 1 costilla
lechuga, jitomate, pepinos
té

Cena - 1 manzana 1 bistek
ejotes café

Viernes

Comida - $\frac{1}{2}$ toronja 1 cos
tilla o pescado apio ejotes
1 tostada té

Cena - 2 huevos, jitomate
esparragos clear ~~to~~th
() sin grasa
1 vaso de leche 'café'

Sábado

Comida - 1 naranja 1
huevo lechuga y jitomate
1 galleta de soda té

Cena - 1 taza de Jucas
1 bisteck ejotes
6 aceitunas 'café'

Probada y muy buena

Rta Ester Cpongalo

Focino del cielo

10 yemas de huevo

1 clara

300 gramo de azucar

1 cascarrita de limón

1 tza de agua

Se pone al fuego el azucar mo-
jada con el agua fria y la
cascarrita de limón, se deja bur-
vir hasta tener punto de hebra
(es decir que cogiendo un poco
de miel con los dedos se forma
una hebra) Ya se tendra un
molde de roca o de timbal que
tenga las paredes lisas, se forra
con almillas rapidamente.

Se baten las yemas y la clara
mientras se enfria el jarabe
mezcladas muy bien sobre estas
yemas se va echando la miel poco
a poco moviendo muy bien con

espátula de madera, se pasa
por un colador fino y se bñe
te en el molde, forado de miel
por todos los lados, se cuece a
baño de María, teniendo cuidado
que el agua no pase a meterse
al dulce y que no hierva fuerte
durante 15 minutos, despues se
mete al horno tal como esta en
baño de María 10 minutos mas
o un poco mas (se sabe que
esta cocido al introducir un
palillo y sale seco) y no debe
hervir mucho pues se endurece

Rta concluta Farlan

Famal de casuela

1/2 kilo manteca vegetal Lirio o

1 " mirra para tama ^{manteca} _{harina}

1 1/2 kilo carne de puerco con grasa

12 chiles anchos rojo

8 ajos - 1/2 kilo tomate verde

$\frac{3}{4}$ de cucharada de cominos

Batir la manteca a que espesce,
se le va agregando el harina
na Minca para tamales poco
a poco y el caldo donde se cocio
la carne (se sabe que la pasta
esta de punto al poner un poquito
de pato en un traste con agua
y flota) con esta pasta se forma
un molde o casuela engrasa
do de antemano se le pone en
el centro la carne ya preparada
cortada en trozos pequeños o
deshebrada revuelta con el mole
se cubre con mas pasta encima
se mete al horno $1\frac{1}{2}$ hora
se puede hacer en el molde
milagro

Preparación de la carne
se cocia la carne con aje, cebolla
en trozos sal

tomates cocidos molidos
chile tostado y molido ajo
con cebolla cominos sal se
muele en la licuadora se frie
se sazona debe quedar espe-
so se frie

La mitad de esta cantidad
para un molde milagro)

Pastel de carnes varias

- ~~1/2 kilo jamon~~
1 pollo - 1/2 kilo ternera
1/4 de jamon cocido
1/4 " litro de crema de sal ^{dulce}
1 cebolla picada fino
100 grms de mtg
1 kilo de champignones o
1 lata grande

se cuece el pollo con la ternera
15 minutos se cortan en
cuadritos, se frie la 1/2 de

La mtg con la cebolla acitro-
nar se le agregan 3 cucharas
ditas de harina se le agrega
la lata de hongos con su jugo
y cuando suelta el hervor la
crema no se espera mucho
tiempo y se le agregan las car-
nes se vacia en un traste gran-
de o individuales, se sazona
con sal pimienta se le pone
queso chihuahua, Kraf o
con queso parmesano el resto
de la mtg sirve para untar
los trastes refractarios se
mete al horno 15 minutos

Rta Leonor Morales

Dulce Leonor

1 lata de leche condensada se
pone a la lumbre con 100 gramos
de mtg a que se desbarate la
mtg se retira del fuego se le

agregan 3 yemas de huevo
batidas fuera de la lumbre
se sigue moviendo hasta
que enfie ya fria se le
agregan las claras batidas
a la nieve, se vacia en un
platonondo y estendido deco-
randolo con unos (Biscochos
La Juaca) son galletas que
viene en paquetito se pueden
cambiar por soletas, las ga-
lletas Juaca o soletas se me-
ten en Oporto o Rhon Cognac
al gusto se decora el pla-
ton con cerezas, fresas o
duraznos en almibar se
mete al refrigerador para
tomarlo frio

Rta Leonor Morales
Sufle de pollo
1 pan Bimbo (unos 6 rebanadas)

200 grms mtg

3 huevos

100 grms queso gruyere

1 litro de leche

1/2" de crema dulce

sal pimienta nuez moscada

2 pechugas cocidas

Untar molde refractario
de mtg colocar una capa de
pan Bimbo descortecado

poner encima salsa blanca

(hacer la salsa blanca con
1 cda de harina mtg leche

y las pechugas cortadas en
cuadritos sal pimienta nuez

moscada) (la otra salsa se
hace batiendo los huevos re-

ducidos con el queso, se van po-
niendo por capas unos trocitos

de mtg se mete al horno caliente
como 20 minutos

Rta Ester Cponzales

Sufle de queso y pan Bimby
Se cortan ruedas de pan Bimby
se untan de mtg se espolvoran
de queso kraf, jamon picado
encima y encima otra rueda
de pan untada de mtg ma
queso y leche trocitos de mtg
se meten a horno caliente
20 minutos. Se pueden
hacer en individuales se
fractarios o un platon gran
de. El traste debe untarse
de mtg se pueden voltear
al salir del horno.

Galletas de coco
mtg $\frac{1}{4}$ de taza
azucar $\frac{1}{2}$ "
huevo batido 1
leche $\frac{1}{2}$ taza
jugo de limon $\frac{1}{2}$ edito

harina - 1 taza y media

Royal - 2 cdas

sal - $\frac{1}{4}$ de cda

coco rallado - 1 taza

Se suaviza la mtz con un tenedor, se le mtz el azúcar y se bate muy bien se agrega el huevo batido y el jugo de limón, luego el coco rallado y la leche.

Por ultimo la harina cernida con el Royal y la sal.

Se dejan caer cucharaditas de esta pasta sobre una lata engrasada, bien separadas unas de otras pues se extienden bastante. Se cuecen en horno de 15 a 20 min

Cristina de la Sierra

Pastel de soletas

150 soletas - $\frac{1}{2}$ kilo de mtg
1 botella jugo de uva Wless grande
2 p de malvaviscos con 100 gr
 $\frac{1}{4}$ de nueces. mtg

mermelada de sargamora.
Se forra el molde con mtg
y soletas que se remojan
hasta la $\frac{1}{2}$ con el jugo de
uva. Los malvaviscos se
debaratan con la mtg en un
traste en baño de Maria, se
van poniendo capas de pasta
de malvaviscos soletas remo-
jadas en jugo de uva y nueces
picadas cuando se termina
las 2 cosas se meten al refrige-
rador de un dia para el otro
al sacarlo del molde se cubre
con mermelada de sargamora
se le pegan mas soletas simi-

remojas y malvariscos cor-
tados con tijeras entre cada
soleta se baña de nueces picadas

Enfermedad de naranjas

Rta. Sr. Comandante

La misma cantidad de fruta cocida
con azúcar granulada

Se corta la cascara de la naranja
pero sin lo blanco, ^{en tiritas} lo mas delgado
que se pueda se pone en agua, cambien-
dola varias veces, hasta que el agua
sale clara, se pone a cocer la cascara
con un poquito de sal (en agua, cuando
esta suave se corta en tiritas muy
delgadas y ya no se enjuaga pues
le tiene que quedar la sal se le
agrega la pulpa de las naranjas sin
ninguna membrana se cocen las
naranjas por la $\frac{1}{2}$ y con cuarenta
se llevan sacando se pesa la cascara
con la pulpa y el jugo se pone a la

lumbre a que tome punto de comer
se ponen en trasto limpio de limpiar
se pasan por abridor de se pone la
mermelada caliente, al otro dia se
le pone la parafina y se tapan

Purco de Naranja

Minina Garcia

Se dora la carne de purco con o sin
grasa, despues se le pone jugo de naranjas
1 zanahoria 12 cubos de limon de la mitad
a la mitad de cocimiento se le pone
sal. Se toma fria o caliente se
nada con naranjas cubiertas cortadas
en cuarterones.

Las naranjas se ponen a cocer
despues de limpiarlas lo brillante
de la piel con pildas romas, ya
cocidas se les cambia el agua tres
veces hasta que sale clara, se
cortan los cuarterones y se pone en
un almibar de 2 libras de azucar

y se dejan hervir, hasta que estén transparentes (deben hervir mucho); se adorna el plato de la carne de puerco con estas naranjas.

Budin de crepas

-tra Lindalbur

10 crepas (pasta)

4 tazas de leche

4 huevos enteros

100 gramo queso cribado

12 cucharadas de sopa de harina

no muy espesa de harina 1/2

1/4 cucharadita de sal.

Revolver los ingredientes y hacer las crepas en el sartén se colocan entre 2 platos se van colando en 4 partes cada una.

Relleno

1 pechuga grande de chicharrón

5 Chile poblano en rayas y sazonados con cebolla

4 jitomates grandes molidos

Crema para las manos

Rta mi mama

agua de rosas 1 taza

glicerina 1/2 "

leche cruda o cocida 1 taza

mil virgen 1 cucharadita

benjui 1 taza

jugo de 1 limon

1 clara de huevo sin batic

quitandole las hebras

Se entiende la medida

de 1 taza como taza de

cafe moka. Se mezcla

todo y se cuele se vacia

en una botella y se tiene

destapada pues si se tapa

se descompone (muy buena)

con cebolla y ajo, ya fuera de la
tambore se le agrega crema $\frac{1}{4}$
azúcar y $\frac{1}{4}$ agua

Se engrasa el plato con manteca
se le pone salsa de tomate
una capa de cebolla, papas,
pollo queso rayado y se
mete al horno 10 minutos

Suflé de quesos (Costara Lorence)
Con pasta de hojaldra se forra
un molde refractario, se le pone
jamón cocido picado, o pollo cocido
queso gruyere, queso amarillo y
queso parmesano, se tapa con
pasta de hojaldra se barniza
con huevo y se mete al horno
a que se cueza y dore,

Dulce de leche clavel y condensada

Se batien en la licuadora las
leches clavel y condensada se
le agregan el jugo de 6 limones
chicos o 4 grandes. En un plato
refractario se pone esta crema

otra de galletas Marías, por
capas, la última de crema
se decora con nueces pasitas
o piñones al gusto crezase
meté al refrigerador pues
se toma frío—

Cubre Pastel

1 taza azucar glas cernida
con 1 cucharada de cocoa

Se le ponen 2 cucharadas
de leche caliente y se bate con
una espátula de madera

1 cdita de vainilla, al gusto
y la consistencia deseada se
le agrega mas leche o mas
cocoa, tambien extracto de cafe
se unta sobre el pastel

Rta Anita Gabito

