

Sabores
Legado de
Familia



Delicia de
Sabores
Eterno em
de Me Madre



V.R.

1891



VR

Mexico 1891

~~Receptas~~
de
~~Receptas~~
de
Receptas
de
Receptas
de
Receptas

Torta de Calores

Para una torta regular

Un litro y tres

cuartas de leche

8 huevos y Medio

Kilo de Azúcar

10 hojas de gmelina

Un poco de Vanilla

Un poco de Calor

Rajo vegetal se

pone a hervir en

leche con el azúcar

ponerle la Vanilla

hasta que de sabor

de esta mezcla

se aparta un

pequeña hosta en fierro
donde ella se baten
con Malenillo las
dos partes de nuevo
Mojandola despues
con el otro resto
de la Pechu Caliente
Se pone ha fuego
junto con dejar
de Maventa hosta que
se haya hecho una
Crema espesa esta
Crema se divide
en 2 partes iguales
guardando una de
ellas hasta el dia
siguiente la otra
mitad se divide en
2 partes iguales,

guardando una de
ellas hasta el dia
siguiente la otra
mitad se divide
en otras dos partes
de baten cuatro
Oleros como para
Purran se mezcla
una de estas ultimas
partes con la Crema
se le pone la mitad
de guenina se
semeja se disuelve
en poco a poca Caliente
se pone un poco de
Color algudo y se
hace una resbata
Muy rapida se hace
ase quemar en un

Maldonado redondeo
y cuando este sea
cruzado me de peso
encima la otra parte
de la Cruz en
los otros cuartos.
Plumas salidas
el resto de la gran-
dura

y hecha la resutura
como el interior
hecho como sin
calor

al día siguiente me
despeja la punta
con un
Cuchillo de Naltee
con mucho cuidado
Cubre en platan

Redondo para de ella
Carla Cruz que
de Tania separamos
que debe estar con
plata fría.

Tortilla de huevo
Nacional pabellón
Cacalón.

para 8 seis personas
de Tania 12 huevos
que ~~hacen~~ hacen
de los 12 huevos los
doce huevos dan he
sesaís para cocer
calor. los ~~hacen~~
romera ~~de~~
mejor perfecta
de ~~el~~ punta

y jugo de espinas
Cada una diez mez
clada se procesa
he la confección
de la tortilla con
se usi tratas de
uso de una tortilla
común y pronto
asi se obtiene
el primer calor de
nuestro papellan
Nacional las semillas
cuatro cosas para
el calor blanco
se mezclan con un
poco de leche un
trozo de manteca

y se corresponde
al se procede he
la confección de la
arterias las últimas
cuatro cosas se
mezclan con 2
litros de agua
para ser
colados estos se
muelen perfectamente
y se usa una
cachepita Cafetera
de puntila y se
col al gusto con
café en polvo los
dos tortillas se
envuelven
en forma de
cada una por
y en un plato se
acomoda la

después la blanca
y por último la
Colorada desmenuada
la sople del platan
con rebamada de
jitamate y cebolla
en flor que se
desflamora con ali
cipación.

heces en resull
os con salsa
Blanca.

después nuevos medos
luto de leche o
granos de Mantecilla
se ponen a cocer
los nuevos en

agua hirviendo y
cuando estén cocidos
se sacan se ponen
en agua fría y
se pelan se parten
por la mitad ha lo
largo socoridos
los yemas que se
peca muy duro en
perjol pimienta y
una cucharadita
de jitamate machado
muy mojada sazona
y una poca de Mantec
quilla con estas pasta
se rellena los platan
se cocinan en un
platan cocinado
con salsa

que hace como sigue
se fría en sartén
Cebolla y jitomates
en rebana das y unas
rajitas de Chile
Lindos añadidale
una cucharada de
harina y cuando este
dorada se le agrega
el medio litro de
Leche sal y pimienta
y se deja hervir
un rato y se vuelven
a volver a poner
la sartén espar
dale la mantecilla
se deja hervir.

hasta que quede
como crema
~~espesa~~ morundola
Constantemente
porque se pega en
mucho facilidad.

huenos la la

Cosavola

se hacen y se des-
pellejan cuatro jitomates
grados y se
quedan en una
Caldita en donde
de ajo y una ramita
de perejil se fría
esto en 2 cucharas
rasas de manteca.

Se agrega una taza
de agua sal y
pimienta y se
deja espesar un
que Tanga Curis
Tanga de pure

En una Caserola Placa
o sartén de Tanga
aprovechada ligeramente
untado de manteca
se parten con cuidado
para que no se
Ranjan los Jenes
Seis huesos se
hacen sobre de ellos
el peso de Tanga
se espesara con
queso rallado
paucito sobre

Todo hueso con
Recomenda de Cebolla
y perejil picados
se pone el Tanga
a la Caserola
sobre Tanga con
litos se cubre con
un paño con
poco litos y cuando
las Ovas Cuyan se
cocerse las Jenes
los Jenes se refieren
las Caserola del
fuego deben de
quedar los huesos
muy tiernos.

nuevos, a la
antecianca.

se muele aho
1 Tomate grande
una Cebolla en
diente de ajo, una
zanita de perejil
y una hoja de ajo
se muele todo y
se frie en media tacita
moleguilla añadiendole
media tacita de caldo
sal y pimienta, dejá
ndolo un que espere
hasta formar un puré
que se tiene a se
del fuego para
que se conserve

Caliente. se cuecen
ocho bizcochos de pollo
y se pican mediana
mente
en un platón o
Cacerola de poco
fondo que recosten
el fuego se quebran
12 huevos en un diente
para que no se
rayen las yemas
Fabre Cada huevo
se pone una ración
de Cebolla y una
zanita de perejil
al rededor se cubo
con seis sardinas
partidas en mitades
he lo largo

de los huesos ni
el pellejo ni espel
rodar en 20 granos
de quezo rallado
~~que se pone en un
cuchillo~~
se mete al horno
templado la que
cuerpo en los huesos
se saca y se
cubren con el
puro picado
entendi el pie
de la de hegado
de palo para
ser curlos en la
muñeca Caserola

huesos cocote
un 6 Cochavali
o pequeño sea
puntas que resista
a la acción del fuego
se para a cada
una en la jarra que
se u dice la
teguente una Cucha
rada de Cereza una
Cuchavallita de sal
dos huesos partidos
para que no
se ransan las
yemas otra Cuchav
allita de Cereza sal
y pimienta Malida
un pedazo de Cordero
donado

una cucharadita
de Matequilla
fundida una
Cucharadita de
perejil mas sal
y pimienta y bastante
queso rallado por
encima
se pone al hervor en
fuego mayor de
8 a 10 minutos
segun se deseen
tornos los caidos
por falta de hervor
se ponen sobre
cenizas calientes
con un pañuelo
con poca leumbre

encima

huevo en la
Cacerola
se pone al fuego
en un Sartén
con 80 granos de
Matequilla junto
con 2 Cucharadas
de harina se esta
Meneado para que
no se quemie cuando
cayese la Dama
Calor se le pone
un litro de leche
mexida se sigue
meneando y se
deja fover

punto de Crema
se saca de cula
y se le pone sal
pimienta y 2 o 3
gajos de huevo un
poco batidos se
intermuen muy bien
y se monta un
refractario con bastante
cuílla se le pone
la mitad de la
Crema queso rallado
y unos huevos en
todo y alora
cuíllalo que no
decrempa la gema
val por el do
se acanudo con

y se les pone la
otra parte de la
Crema y por
encima mas queso
y matequilla y se
meten al horno
para que cuajen

Quecaso en
Crema
se hierve leche
con canela y
azucar al gusto
se parten las cla-
vas de huevos como
para Turron y se
van echando a la
leche como cuajado
paradalo bien con

de leche enduegida
se sacan y se dan
colocados en un
plato he las leches
se les ponen la juncas
y se les deja ferver
punto de crema
pueden hacer una

con 2 fuegos y
adornados con
chichitos de Calabres
y guiseros.

Muescas

Que se hacen

se hace un guiso
mole con algunos
cates de los con

delgada bofante
Maderos Machaca
adobos con un
Tenedor en el
plato adornados
con una Caballe pira
de un poco de
Culandro Verde en
la misma Juncas
con Chicharoles de
Manteca Cras de
Quaresa y un
Mozalado Tado
se doran en Manteca
2 Tortillas Chucas
y delgadas se les
pone una Capa de
guiso mole y se
colocan en un

platan entendido
se muelen 300 grams
de Canates chiles
de los serranos al
gusto con una
cebolla 2 dientes
de ajo y una ramita
de cubandro se
freí cada en media
tacita de mateca
y agua suficiente
va formar una salsa
espesa que se pone
cerca del fuego
pero que se cubre
caliente y se guarda
con suficiente
se freí 12 huevos

va que quedan
unos ~~se~~ de los
recorta parte de
la Oliva pero
redondeados y se
pone uno en cada
una tortilla se
cubre con la salsa
puedo ser
cebolla muy picada
queso desmoronado
y hongos fritos
desmenuzados
adornado el
platan con tojos
de Seduga y raban
frijoles -

Ensalada de
huevo

Cofese por la Mitad
6 huevos y frios
Machaquense las
yemas y agregale
dele sal pimenta

Una cucharadita
de vinagre y
de aceite de
oliva Mezclase
todo perfectamente
después colase
las claras en
hojas de coluga

hagase unos bolitos
las Mezclas con
las yemas y rellevese
de .

huevo con
Esparragos

Se pone al fuego
una Cacerola con
3 cucharadas de
Nataquilla sal
y pimenta y se
calienta y se le
pone unas 200
granos de patas
de esparragos
extendidos de frente
al fuego hasta

que se calienta
un poco
se pone todo esto
en una Casaca
extendida de hueso
esmalgado y se
perfora por encima
e huecos con
Cuidado de
modo que queden
espacios sobre cada
hueso se pone
un trocito de
Mantecilla una tajita
de Cerdo dorado
y queso rallado
y sal pimienta
y de mole ha la

Casaca al horno
por 8 o 10 minutos
Segun se deseen
Guarnidos o may o
Cecidos.

Huevos fantosia
Los huevos cocidos y
fritos se cortan ha
lo largo y se ponen
cada mitad guisada
de una galleta de
seda untada con
Mantecilla Calada
decurdandolos en una
ensaladera esmalta
da

Salza de los Indorodas
de Mantegilla ^{de}
de Sarna un vaso
de Leche hervida
en la Mantegilla
se lleva la ^{la} ^{la} ^{la}
na que se debe se
quita del fuego
se le agrega tanta
aguer se vuelven
ha poner al fuego
ya que estan espesa
se le resuelve la
leche del y pumita
y se deja espesa
antes de partirse
se lleva con ^{la}
de Sarna

se meito en poca
aguer y se hecha
lo que se de unos
herores en la sube
se aperta y se de
leche un ^{un} ^{un}
de huesos se
daba enema una
vezalata. Con
junto para
Quedados Cali-
cites
se sirve espal
Aloradale quer
y se aglomera con
pumiitos ^{la}
es en ^{la}

Nuevos fritos
para Huevitas
se crecen los huevos
y estando bien
fritos se pelan
de la zona la
zona. por una
Extremidad Cortar
dale un poco
se duplican unos
por dentro y se
resuelven con
queso para rellenar
los huevos la la
zona se le pone
Unas de frita

que no este fuerte
y un poco de
aceite de oliva
ha quedar una
Crema inoxidable
sal pimenta y
unas aceitunas por
Cada se sirve
Cada platillo con
un huevo un
poco de Salmoreo
y la Crema
adornados con
hojitas verdes de
lechuga.

Huevos fritos

Prepárense para
freír vedese un
huevo despues de
otros resatados
y freírlos de nuevo
que estén ligeros
nada tostados
sucumben con
haras de perejil
sofrito a buen
vedarse en un
bol con Tomate
adecionada
al final despues
de un buen pedazo
de Manteca Fresca.

Huevos Guisados

Se un Manteca
se da en un cuerni-
to de resaca y
jitamate Colado
de Menta un Cla-
vo de especias
Tres pimientos y un
pedazo de Canela
Una cucharadita de
ajo el pan y el
jitamate (sin las
Cenizas) despues
se freír se le
agrega sal y el
pimenton de sazón
con un pa

de Calder Calado
y va para Senuis
de poner los hue-
-cos caidos con
gajos de lo largo
se acomoda en el
Platan Senuis-
-dole en Cucheras
Cito de de Caldillo
Espero Cubriendole
con papel de queso
mas gajos de
salon que guste
acuturas y gajos
perros.

Los cueros no
gran Carbota.
dos rebocados de
pan de arja se
fren en Matequilla
va que quedan
dorados se
hace una Salaa
hediado en un
Cacerola dos Cudra
rados de Ma Tequilla
y tres de hueras
ya que esta frita
se aparta del fuego
y se le agrega
tantita Aguen
frita para que

se de suelta del
~~alimento~~ almidon
y se vuelve al
fuego y ya que
esta espesa se le
incorpora un vaso
de leche sal y
pimienta y se
deja resonar se
aparta y se mezcla
una yema de huevo
batida con una
Coles de Brusel
se se quepa se
tiene la mitad
de la salsa con
Commin en agua
mercuro de pane
na cocar hot

Huesos
vener la hembra
guarnición de
~~resaca~~
ser de aperturas
barraza de la
~~rodas~~
mitad del hueso
se coloca una
vegetal como
de la para
~~de la~~
~~de la~~
-abrazada
por 8 mudas por
han de quedar
cueros de puerco
pues por agua
fria para desear
corarlas y con

Cuidado se par
unó esuna de
Cada rebavada
de pan frito y
de Cebolla con
la salsa se
adorno con perejil
Macedonia de pimiento
y algun cortido
En suya de los
nuevos Tamburi
de le pone salmor
o rebavadas de
per cardos fritos
o en tartas o
Tartitas de bacalao
o roncocitas de
palo o pichon
Picadas y fritas

Quiero al
homo
se aben mas
piezas de pan
blanco por la
Mitad se cutan
de Mantecquilla se
palan unos otros
de nuevo hasta
que este y se
van poniendo en
porcerias en el
pan que se se-
gu) la cantidad de
nuevos se le pone
la Yema de huevo
en medio porces
rondo sumitos

bien y se dan
calorudo en hojas
de lata y se
meten al horno
que este templado

quesos con
Cerdo Asado
se cortan seis
hojas bestales
grandes de Cerdo
asado se colocan
en papeles gruesos
y se trapan
en la parella ha
quejas muy suaves
que adales la
envoltura y poni

endolos en un plato
en Nueve Muy
Caliente de frien
señ huesos ha
que que den muy
fuerza y se les
corta la orilla
de la Clava para
redondearlos y se
calorea un hueso
por cada hoja
o vendalos con
una cacharadita
de Maizquillo de
medida por vendales
encien y Cacheras
dites de Salva
de Tonate y una
reunión de perjel

Es palanquadas
con sal y pimienta

huesos con
Carne de Cerdo

Q. Tita Jaca
Tacos.

Se usan seis
huesos crudos 3
Rebanadas gruesas
de Carne de Cerdo
duradas un vaso
de leche grande
tres Sacharadas
de Matequilla
Un vaso de
perejil picado

Menudo 2 Tazas
grandes de papas
recuadas con Escorva
dos Ceballos grandes
rebanadas sal y
pimienta

Se bala muy
bien los huesos
seis con Yanes
y Alevas ha un
Tuzno despues
se agrega el Vaso
de leche Cocida
dos Rebanadas de
Caro Asado y
pesan Menudo la
papas ya peladas
y picadas en Trozos
Chucos

Las rebandas de
Cebolla muy picadas
muy delgadas el
perejil picado pequeño
sal y pimienta al
gusto todo esto
se resubale muy
bien con los huevos
y la leche
y ya casi para
servir en la mesa
se pone en una tortera
bien grande y la
juntura se sirve
Mediana se calienta
en el sartén con
tres cucharadas

de mantequilla
y ya que está bien
desuelta esta
entonces se ponen
a freír los huevos
con todo resuelto
se menean para
servirlos como
revueltos o como
Tortilla de huevo
en un platón muy
grande y bien
caliente
adorno con hojas
de lechugas reser-
vadas de jitonate
y rabanitos

huesos he la
manera
he seis platos
Machos blandes
se les quita la
Cocara se cortan
en rebanadas y
se ponen 12 horas
con bastante agua
con bastante sal
al dia siguiente
se saca y se escuran
y entre 2 trozos se
previan con las
manos sobre
una tabla hasta
que secan en

diametro mayor
que el puntito
para frendas en
Manteca hasta que
se doran
Se cuece un Frito
de pescado fresco
se le quitan las
Espinas y la piel
se desmenuza la
Corte Mezclada en
Medio Tiza de
Mejor de Pan se
mezcla una Coballa
y perejil picado
sal pimienta y 2
huevo batidos
se hacen abridillos
o croquetes

y se pesan por
nueve bolidos se
revuelcan en pan
~~bolido~~ Malido y
se frien en Manteca
na fuego fuerte
se hace arroz blanco
con queso con cuatro
heleros de azafra
para seis persona
y se colocan en un
platan extendido
para poner seis
nuevos fritas
Tenemos ha los que
se se recorta la
orella para vender
venderlos

Colocando alrede-
dor de los ruedas
de platanos. fritos
los abocadillos
o Croquetas de
de pescado unas
Caceras frescas
Peleadas y ranitas
de peneff!

Nuevos ha la
Manteca
En 2 Cuadros
de Manteca se hacen
100 granos de
queuno Cortados
en Trozas y tres
Chorizos y queso

(no derriendo estas
may frescos pero
al freirlos se van
a estar) pudiendo
explenarse en vez de
Chonzos 100 o 200
granos de langanza
de buena clase fat-
-moin seca.

custado lo lo
auterior se sece
la Malaca se

Cortar los Chonzos
o la langanza
en rebanadas y

de abierta la gresca
se neclan y sece
por el pan 300
y ramo de jitamate

una Colaba de
dientes de ajo y
una rama de perejil
se pone la fuego
una Cacerola con
4 Cuchara de
aceite de almendra
y cuando se quem
se le agrega la
grosca donde se
fueran los Chonzos
malidos y el
jocino anadiendo
el jitamate molido
lo que se frey por
unapora tres
cuartos de litro
de caldo o de
agua, una Cucha
vota un grande

de pimienton dulce
en polvo Media
Cuchurada de azucar
sal y pimiento
y azucar y cuando
la salsa espese
he espesar el
queso con cuidado
por mas seca de
la Casaca
para que las yemas
no se rompan se
ha 12 huevos sejan
se dese sacandolos
de la salsa Casaca
capunadera o Chica
ra plave Calone
de Pajar Casaca
sever Calveros

en el plato
excentico
he la salsa he
que queda al
fuego se se le
agregan los reban
ados de Churizo
o Langarja el
Tocino Cortado en
Tiras y 2 Cuch
radas de alca
forro de ajo
que espese un
poco mas. (sin
quedar muy espesa
para hacer los
huevos espalav -
reudolos con queso
rallado y

a donar do los si
qui ~~era~~ con
puncion ~~no~~
res Cortados a
Mitades

Huesos
Pisto

Veracruzano.

de pecei suficiente

Tonate ho

huesos que los
puesitos ~~romen~~

se freen y se
separa con sal

y se mezcla se
Estrellan los huesos

en la Maizena
se frien rebanados
de cando dorado
se dona en grose
rebanales de per
derada y una y
aceitunas.

huesos pabano

se ~~hace~~ apen

quise chiles po-
blancos verdes y
frescos se empuja
en un hueso pere
que suden se
despallayan y se
los quitan los huesos
y se muelen se

Cortar en gresas
muy delgadas y
se frien en una
cañita de mantequilla
agregando tres
caballos picados
y un tal de uva
se hacen fritos
perfectamente se
colocan en un plato
grande extendido
y se espolvorean
con queso rallado
en mantequilla muy
caliente para que
espeguen los churros
se frien doce hue
no + y se

acomodar sobre
los sajas
se muelen con frito
nueces medianas
6 Chiles blancos
2 dientes de ajo
2 Caballos y un
poco de queso
se frien fritos en
Manteca usenpara
ndose 2 Alatas de
agua y sal se
deja espesar y
se hacen los
huevos con esta
salsa
se espolvorean
con queso rallado
y se adornan con

Chorizatos fritos
anchos de Caballe
y rebenaditas
de queso
fresco.

hueros en taber
pinetas
de asar cuerno
de pinetas y de
muelan con una
cachorada de papa
de pinetas se
freo esto perfecto
mole en Mexico
se le agrega
agua medicinal
PVR

1887.

quede espesa la
salsa se extender
lo mejor y se calentar
en Platon y se servir en
este taber



ooh un buen
descanso despues
de Comer

Mexico 502

