

Libro de Cacing

Para el uso de D. a O

Juanita M. Otero de Oca.

Año  
de

1844.

Ensalada Reynada

Se pica lechuga y zanoria y Botable y cada cosa de estas se cuecen aparte con sal, unas cebollas grandes se ponen a cocer ya que esta todo cocido se sazona con aceite y Limasne, una poca de azucar, alcaparras, pajaras, almendras y acitron ya que esta todo sazonado, se cuecen las cebollas que no les quede nada de agua, y se van reynando con la ensalada, se dispone la nogada de hues muy bien molida, almendra y un pedazo de queso fresco, o frescal, un pedazo de pan remojado, un poco de ajo y pimienta, ya que esta todo esto molido se le hecha el aceite y una poquita de azucar ya que estan reynando las Cebollas se ponen en el platón, se le va hebando la nogada por encima se tienen parbenidas rebanadas de Vetable cocido, rebanadas de huevo cocido, y con esto se adorna por encima de la nogada.

Guiso de Pichones en adobo

Se ponen a cocer los pichones como para asado de Mor, y ya que estan asado se sazan, y se he-

chan en Chile ajo, y se ponen a' su fuego  
hasta que evaporan todo el chile, y se con-  
ponen lo mismo que el adobo Seco.

### Escabeche

Segun a' corca Gallina, carne de Puerco, y cho-  
rizo se muele tanto de Tomate, como de toma-  
te, sin remover las pepitas. Se ora la gallina  
de resaca que queda dorada, segun los chorizo, y  
carne de puerco, despues se hechan en la mante-  
ca con ajo a' fin hasta que esten quemados en-  
tonces se retiran. Se hecha el caldo de la gallina,  
se le hecha azufre, pimienta clavo, canela, granos  
almendra, pimienta, y anisón ya que sea tiempo  
de que se ponga en la senera se le hecha  
un poco de vino de uva de resaca que queda el  
caldo aguadito, y un poco de Pezgil picado.

### Guiso de Pichones

Se pica cebolla, morraditos Jamon secha en una  
olla se muele clavo canela azufre para cocer  
se hecha una tasa de vinagre otra de vino de  
Pasa otra de aceite de comen hechado todo esto  
setaga con un papel y una yegua mureba encima  
para el caldo gitomate y ajo se frie y secha el

caldo en que se comen los Pichones y se dejan  
mofiar segun los pichones en manteca bien dorada  
y sechan asi.

### Escabeche frio de Pescadillo.

Se limpien los pescados y se dejan sin espina  
se enjugan muy bien y se les echa por den-  
tro rayos de sal y por fuera se abuelcan en  
arena se frien en aceite de comen y de tanto  
de esto se echa un ajo a' dorar y se ban  
friendo que uno quedan muy tieros mas muy  
blandos y que tienen conida cabra de ajo laurel  
rebanadas de Limon tomillo y alcazar para el  
caldillo agua vinagre sal pan dorado en manteca  
y se hecha en una olla todo esto y la que  
para la mesa se le echa aceite de comen chilito  
y anisón. Guiso de Trucha

Se ~~echa~~ <sup>Coge</sup> una trucha cocida se pica muy menuda  
y en una olla se echa manteca suficiente  
se pican tres dientes de ajo tres tomates tres gitoma-  
tes tres cebollas tres chiles verdes verdes y se echa  
a' fin en la olla se muele comen Pimienta  
tres clavo y haque este hecho el secado con  
la trucha se le echa las especias y se tagna

La olla viengase con una chila colorada tortada y vin debenados se muele con poco vinagre y ya que ha hervido bastante la hoja se le hecha el Chile a la hoja y se vuelve a tapar se pone a seguir una carabela con manteca y se tratorna ya que haya hervido vin de se hecha chilitos y arey tunas

### Caldillo de Lima

Una rebanada de pira gitomate crudo, elavo y eschela; se muele todo junto y se hecha en la manteca se echa un pan migajon de pan tortado en la manteca se le hecha un poco de aruca se hecha la carne que uno quiera frita en manteca y se le hecha chilitos y arey tunas

### Caldillo de Soldado

Gitomate crudo, ajo, culantro poco y bastante, se muele todo junto y se hecha a frito y ya que esta hirviendo se le hecha un poco batido y se vuelve; se hecha la carne correspondientes y ya que haya hervido se quita se le hecha chilitos y arey tunas y aceite de comu

### Cabrutos en adobo

Se toman unos chila colorados tortados, ajo, comino, pimiento y Oregano, se muele todo junto con poca agua y bastante vinagre, se le hecha unas rebanadas de lima agria, se lava el Cabruto vin lavado se hace trozos y crudo se hecha en el Caldillo, se deja de un dia para otro; al dia siguiente se pone a hervir y ya que haya dado un hervor se tiran las rebanadas de lima, dejando una o dor, se tapa hasta que este corida la carne se hecha a frito en manteca se le hecha chilitos y arey tunas y rebanadas de cebolla corida.

### Sopa Francesa

Para rebanado sin tortas se unto una carabela con manteca, se pone una capa de pan y otra de chorizo, longanisa y garbanzo, cebolla todo corido, y se hecha una rebanada de limon crudo, en cada capa se pone a dor fuego y ya que este sazonado el caldo se le hecha ~~la~~ a la sopa se adornara la carabela con chorizo y longanisa y cebolla corida.

## Turco

Cacahuitte crudo molido y secado se le he-  
cha a la masa manteca derretida; para hacer huevos  
en picadillo, con todo genero de recaudo, se  
obtiene la masa en una casuela untada  
de manteca fria, se pone el comal enri-  
ma hasta que se cuera la masa de abajo, se  
hecha el picadillo en la casuela se buelbe  
a poner masa encima, y con la que sobra se  
le hacen fugetas; el comal encima hasta que tuerte,  
y se hecharan aruca y guajal por encima.

## Turco de Arbanza

Se cuecen garbanos muy bien lavados sin  
ollos, muy bien cocidos remolidos, las hechas  
se muelen con los garbanos, cominos, clavos y  
poca de aruca y manteca, se hace el picadi-  
llo como para todos turcos con gallina, y  
todo sus componentes, se cocen los totopostles  
de dicha masa se cubre la casuela y haci-  
do como se hace.

## El Guaracho

En una casuela untada de manteca se pone  
una capa de recaudo de jitomates, Otra de Cien-  
tor de Gallina, Otra de cebolla recaudada, un po-  
co de jamon picado muy chorizo, unas levaduras  
de paja, y Otra de Platanos con Caparras se va  
elben aponer capas de jitomate sobre esto, y ha-  
niran haciendo capas de todo, hasta llenar la  
casuela, despues se mude un poco de Clavo, Pimien-  
ta, Canela, unos pocos de cominos y arañan to-  
do lo que se le hecha por encima a la casuela  
y un poco de Pinagu, y puesta a don fuego;  
haci que ya esta sazonada, se le hecha unas  
Pera comida, arañanas, tomachilito y haci va a  
la masa.

## Secado de Pasa

El Pasa de Pasa roba se limpia y se salaz  
se ponen a hacer jitomates, cebolla, puzgil y  
tantos otros picados, y haci que esto este hecho  
bien, se le hecha pimienta, Clavo, Canela, ara-  
ñanas, comino, para, almendras picadas, al-  
caparras, jamon, huevo duro, chilito, arañanas,  
una poquita de aruca y tantito Pinagu;  
ya que este seco este secado, se regua con

El, el puchado, se cose vien con una pita  
gorda, y embarrada de manteca se embuelle en  
un papel y se pone asar en una parrilla,  
batiendole con frecuencia, para que se asé y  
no se queme.

### Famon Cordero

Se toma jamon muy vien lavado, quitale  
el pellejo, y harto revanadas, dejando el corimi-  
ento de avajo entero, y en un caso lo pondras  
a Sancochar, con un poco de vino de Pinar,  
agua, unas Cascaras de Limon, un poquito  
de tomillo, una rafa de Canela y un po-  
co de laurel, y ya que el jamon este mas  
cordero que Sancochado, sacalo y enjugalo, y por  
las revanadas untale vino de pinar, y embuelle  
mismas revanadas polvos de Canela, Almendra  
y azucar, has unas funzones y claveteale  
jamon hasta que quede vien unido, ponlo en  
una tortera, con un poco de vino, azucar,  
Canela por encima, metelo en el horno, hecha  
el huevo por encima y al ultimo otro  
poco de Canela.

### Guizado del Monacillo

Despues de coridon los rotaviles, se moleran  
con Chile colorado, ajon y cominos, se  
frin en manteca. Todo esto, y estando ya  
sazonado con el caldo que se corieron las  
Gallinas, se hechan dichas gallinas.

### Guizado p. toda ave

Se pican tomates, una pieza de Yerwabiana,  
bastante perejil desojado, bastante sebollas en  
ruedas, con este cuando se hade espesar, y en me-  
nuta que sea bastante se muele un poco de  
Ortulao tortado y especias finas, se le hecha  
un poco de vinagre, jamon picado, Anisito  
y Arreytunas.

### Caldo p. Chile

Se muele fina con especias finas un po-  
co de pan tortado en la manteca subido de  
color, tomates, perejil desojado, se fri se le  
hecha un poco de vinagre un poquito de azu-  
car, Anisito y Arreytunas.

### Bunuelos de Huevo

Se toma un quero chico y se muele vien,  
se le hecha manteca necesaria, sal una po-

quita de arucas y la agua de Fequer quite q. nucute, se amasa vien hasta q. quede suave, e palotean y goretas se cortan con una taza de caldo, se frien se les pcha su miel y gracia por encima

Bunuelos de Fiento

Se ponen dos quartillos de leche con un puño de azis, se le hecha una taza de caldo de aima; ya que esta vien hervido que se despiga del calor, se bacia en un plato que se enfria y ya frio, se le rebuelben ocho huevos batidos como para frien con las lemas incorporadas se rebuelben la masa, y ya que esta vien desbaratada, con una ~~cu~~ cucharera de plata se hecha a frien y se sienten con su almibar y gracia p. encima

Bunuelos de Molido

La media libra de aima media naranja una poca de levadura tantita sal una poca de arucas para que no quede la masa desbaratada se le toma de huevo, agua de Fequer quite hasta poner la masa de modo que pueda ir al molde, y se sienten como los anteriores.

Bocadillos de Mamey

Se hace almibar de arucas de punto de bolillo, y es que hecharon un poco en agua, y ha estirarse volita esta en dicho punto; hecho esto se le hecha el mamey molido, y se buelbera poner en la sombra hasta que coge el punto en agua lo mismo que antes y se le rebuelben canelara en polbo y estanco, se hacen los Bocadillos.

Bocadillos de Nuevo

Sease la almibar en los mismos terminos que la anterior, se vaten yemas de huevo y se rebuelben con la almibar; no se pone en la sombra, sino que se esta batiendo, hasta que toma punto, se estirde en un papel la pasta y se cortan.

Cocada

Se toma una libra de arucas, seis yemas de huevo y una taza de natillas; se toma la arucas, se cuele y haci que espesa, se hecha el coco que estara vien remolido, y se esta muniendo hasta que toma punto vien espeso, despues se le hechan las seis yemas de huevo y la taza de natillas, y se frien en la sombra.

hasta q. esta se punto, q. se conoce cuando  
esta saltando; Despues se le hecha mano  
en polvo con un poco de mantequilla, cuando  
este en los platos, y se cubre con lumbre  
encima en un comal hasta que done

### Cafetas de Chirimolla y Garbanos

A una libra de masa de chirimolla y de gar-  
banos, una libra de aruca y se le da punto de  
Cafeta.

### Leche de Naranja y Lima

Se toma la leche se amulla y se le incorpo-  
ra un poco de arroz y almendra q. se remede  
muy bien y se pone en la lumbre a cocer todo,  
para que tome punto el que se conoce cuando  
se espina a binca, para que esta un color ter-  
minos se le rebuelve un poco se sumo de na-  
ranja de china hasta que tome sabor; o de Li-  
ma la q. se muela muy bien y se exprime el  
fugo; despues quita un poco para hecharlo  
en los platos.

### Pasta de nueces grandes y almendra

Para una libra de almendra sin nueces y  
para cada libra de pasta una de aruca  
despues de clarificada se le da el punto de  
espeso, ya que esta fria la almendra se  
le rebuelve la masa vin remolida y limpia  
y se le da el punto de cafeta hechando  
antes agua de aruca.

### Pasta de Sibra

A una libra de Sibra, libra y doce onzas de aru-  
ca, la sibra rayada o molida

### Pasta de Guallava y Sibra

A dos libras de Sibra cuatro libras se gualla-  
va, se hecha de aruca a la Sibra, libra y doce  
onzas de aruca por cada libra y a la guallava  
libra y cuatro onzas por libra de pasta.

### Pasta de Leche

A tres cuartillos de Leche una libra de aruca  
una Uema de huevo, y si quieren hecharle un  
poguito de garbanos vin remolida y cocido, y  
si no quieren hecharle garbanos se le hecha  
tantos almidon y una rafa de canela

### Sorte de Regueros

Se han almizar con canela y estan



do de junto se aparta y se va hechando  
seguro se bate hasta que este destigdo e  
incorporado en el almibar el junto se le  
hace dar de parte, a una capa de mano  
y se de regaron tambien si quicaren se  
le puede hechar agua de araban.

Dulce Amacruciano de Coco

Se toma el coco y se le quita la cascara  
q. tiene interior, despues se raya muy bien,  
hecho esto se pone todo lo rayado en un platon,  
y se rocia con una poca de agua, se exprime en  
un pano tejido, cosa en que no salga el vago, despues  
se vuelve a rociar con agua y haci se  
exprime con bastante agua fuerza para que  
saque toda la sustancia, se hace almibar, re-  
gulando una libra de azucar a cada coco, y estan-  
do bien clarificada y de punto se ofa se pone  
a enfriar, se vaten para cada coco dos yemas  
de huevo y utando vien batidas y la almibar  
ya sea se le incorpora antes de ponerlo en la  
lumbre, lo mismo la leche del coco: hecha

esta operacion, se vuelve a poner a fuego tanto  
memandolo continuamente hasta que tenga el  
punto de atole espeso, se aparta y se pone en  
el platon

Dulce de Sapote Negro

Se toman libras de azucar estando de medio punto, se  
le hecha una libra de sapote, estando bien limpio de la  
cascara y huesos bien molido; juntamente media libra  
de almendra remolida, estando ~~en un plato~~ para to-  
mar punto que si quisier despues de ~~esto~~ se le hecha  
quatro onzas de canela remolida, dejando una poca  
para hecharle por encima, tambien se le he-  
cha agua de araban

Dulce de Cabrito Sacado

Se saca el puerco y se le quitan las espinas,  
se pican jitomates, tomates, cebolla, y ajo menudito, se  
ofe, se le muelen, Clavo, pimienta, canela, comino, an-  
tano, se hace el caldito se va poniendo se le  
hecha tantito vinagre y aceite de comino, y a que este  
el caldito se va poniendo una capa de puerco  
do y otro de pan se yado, se le hecha el caldito  
que se hace con las especias finas, y se pone a  
dar fuego hasta que <sup>a</sup> comuna un poco p. comido.

1.  
A diez y seis libras de <sup>huevos</sup> se le echa una onza de azúcar y una de manteca; las claras se baten en una casaca nueva bien seca; con una palita, y á medio batir se le echa la azucar, tantita sal, y una cucharada de mescal del mejor que hubiere y se baten las claras mucho hasta que estén muy espesas y la azina que están mojan, solo se echa la azina muy floxiada y que quede la masa muy blanda, al embolbar la azina se echa la manteca y se deja una navita de manteca de la medida para darle puesto, untando la artesa con ella y se soba bien no mucho porque se cuece en las manos se hacen las bolitas como gorditas y se partan medio á medio y cuando estén en el horno se doran con el salbado

Mamonis  
~~~~~

2  
A diez y seis libras de huevos batidas separadas las claras se mezclan

amarras los ~~huevos~~ con una libra de azúcar bien movida otra libra de almidon y todo junto se bate mucho hasta que haga ojos grandes y se tiene dispuesto un sartén untado con manteca fría en donde se echa una poca de la mixtura para cocerlo á dos fuegos debiendo ser el de arriba mas activo que el de abajo para que ~~se~~ suba mucho y ocupe el bario que queda en el sartén.

Mamonis de almendra  
~~~~~

2  
Dos huevos, media libra de azúcar, una libra de almendra dulce Cuatro onzas de almendras amargas y dos cucharadas de almidon servido bien menar; se baten las claras y las claras separadas unas de otras se machacan almendras muy movibles echándole una poquita de agua para que no se seque se muele la azucar que queda echa polvo y se va substituyendo con los huevos primero el almidon despues la almendra y al ultimo la azucar, asi que todo esto está bien batido se ba echando en capas de papel un tado con mantiguilla ó manteca y no se hacen mucho porq. no se derramen cuando se baten

se toman en los sartenes con humbre  
jazmín y abajo poniendo mucha lechada  
para que no se quemem  
el punto es que metiendo unos popotes y  
saliendo por la otra parte entonces se  
embuelben en sabiditas y después de dos  
horas se maban y se sirven con almibar  
o secos que son muy buenos para tomar  
chocolate.

### Sarta de Almendra

#### Vaca apenesada

Se pone a remojar un pedazo de carne ma  
cisa a la que se desangra y se