



Cartilagos de pollo con trufas
quedan muy buenas.

Cuando no quiere cocerse la carne de asado se le
echan unas semillas de papaya (jorita)

Para que no se asienten las sopas de puré no hay
que ponerles mucha agua al moler el puré antes de
freirlo. Se muele lo mas en seco que se pueda y des-
pues de freirlo ya se le puede poner todo el líquido
que se quiera, caldo, o agua sin peligro de que se
asiente - (Herlinda Ortega)

Sopa de arroz guisado.

Se frien en manteca, dos dientes de ajo partidos, dos cebollas de regular tamaño, partidas en cuartos y 4 jitomates grandes, bien colorados, abiertos. Después de bien frito esto, se muele, junto con 2 clavos de especia, 2 pimientas, una rajita de canela, un poquito de azafrán y unos granitos de cominos. En caso de que los jitomates no estén de buen color, se pone a remojar un chile ancho desvenado, y se muele junto con el recaudo que se frió, pero sin freír el chile antes de molerlo, que sirve únicamente para darle color a la sopa. Se pone la cazuela con una poca de agua, y en ella se frien a sancochar los charizos, ya sean grandes, o chicos, (esto es al gusto). Cuando se ha consumido el agua se les pone una poca de manteca para que se frian bien, y entonces, se echa allí el recaudo molido, para que se refria. Una vez que se ha freído bien, se le pone suficiente caldo de carne, y cuando este herviendo, se le echa medio kilo de arroz remojado y bien lavado, pero sin freír; y se le ponen, chicharos de cambray, papas fuchadas en crudo y partidas en cuartos, chiles cuarcasmenos, poblanos o tomachiles, un poco de perejil picado y la sal necesaria, dejándolo hervir a fuego manso, para que se sazone. Como a muchas personas no les gusta el azafrán, puede suprimirse, si se quiere.

Mole de guajolote.

Para un guajolote grande se necesitan 230 gramos de

chile mulato, 115 gramos de chile ancho y 57 gramos de chile pasilla.
 Estando muy bien desvenado, se dora en manteca, procurando que no se
 quemé, para que no se amargue; se tuestan en una sartén 57 gramos
 de ajonjolí bien limpio, lo que se coge con un centavo de semilla de cu-
 lantro seca; lo que se coge con cinco dedos, de anís bien limpio y un po-
 co de orégano; todo esto se tuesta por separado. Se ponen a dorar en man-
 teca, dos tortillas, 30 gramos de almendra, una rebanada de pan, una ca-
 beza de cebolla, (que quede bien dorada), y dos dientes de ajo: también
 por separado cada cosa, y se muele todo esto, junto con 36 clavos de es-
 pecia, 6 pimientas y un trozo de canela como de 8 centímetros. Esto se
 muele como chocolate, sin gota de agua; después se muele el chile, con
 la menor cantidad de agua, posible, y aparte se muele un puñado de
 tomates ^{verdes} cocidos. Estando todo molido, se pone una cazuela a la lumbre
 con manteca ^{un puñado} en cantidad suficiente, y cuando esté bien quemada, se
 echa el tomate; y se deslién en un poco de caldo todas las miestras.
 Estando un poco frito el tomate, se deslién el chile en otro poco de caldo,
 y se revuelve todo, procurando que quede bien frito; así que se le vea la
 grasa por encima, se le echa la carne, que ya se tendrá cocida, y el cal-
 do suficiente. Se deja a fuego lento, para que se sazone. Si se quiere se
 le echa por encima ajonjolí tostado.

Este mole puede hacerse también de gallina, y para estas
 cantidades se precinan 3 gallinas.

Lengua en aceite.

Se toman bastantes aceitunas un diente de ajo crudo y tres ca-
 bezas de cebolla cocidas, todo esto se muele con una poca de agua, se pone a freír
 en aceite se le echa un poco de caldo del fruchero y allí se echa la lengua en-
 tera ya cocida con sal, se deja a que hierva un poco y que quede la salsa
 algo espesa.

Sopa de huevo.

Se dora un poco de harina en manteca, y cuando esta se
 le echa caldo con las legumbres que se quiera. Se baten dos o más huevos según
 la cantidad de sopa que se quiera hacer; cuando estén batidos como para tortas
 se les mezcla pan molido, sal y un probito de pimienta; se echa el huevo así dis-
 puesto en el caldo cuando esté hirviendo fuerte, para que el huevo se separe y
 cueza en trocitos, y se sirve.

Vaca á la meda.

Se toma un buen trozo de vaca, se le quitan los huesos, se ma-
 cha con tárcas de tocino se le agrega perejil y una picada, sal pimienta y espe-
 cias finas. En la cacerola se pone vino blanco, tocino en pedacitos, y se friende.

bien mercidos, cebollas pequeñas en tiras, rodajas de zanahoria finísima en grasa y un poco de sal, se coloca la carne sobre estos ingredientes, se tapa bien la cazuela y se pone a un fuego lento se deja así cinco o seis horas, cuando está en sazón se quisa con manteca y se sirve.

Sopa de queso.

Se hace un bizcocho con 115 gramos de queso rallado, 115 de harina, 4 huevos y 57 gramos de mantequilla derretida, el que se pondrá a cocer en cajitas de papel de medio dedo de altura, untadas de manteca, en horno templado; después de cocidas se sacan del papel y se cortan de la figura que se quiera se ponen a dorar un poco, y en seguida se ponen en la sopera y se sirven con un buen caldo que se tendrá ya preparado.

Lengua en almendra.

Se cuece la lengua con agua, sal, vinagre, finísima, vino, canela, clavo, tomillo mejorana y orégano de todo poco se tapa muy bien la olla a que no salga el vapor; y cuando ya esté muy saave se saca, se rebana y se pone en la siguiente: se mezclan 230 gramos de almendra pelada, junto con media tarta de pan remojado en vinagre y una cabeza de cebolla, después se le pone finísima y sal al gusto, y un poco de aceite con vinagre con esto

se unta la lengua y se va acomodando en el plato.

Timbala de macarrón.

Se pone a freír en manteca ajo y cebollas picados y jitomate ya que esté bien refrito se le echa 230 gramos de macarrón que ya se tendrá cocido; se le echa un poco de queso añejo rallado y se aparta del fuego. Después en otra sartén se echa a freír también en manteca ajo cebolla y perejil todo picado, después se le echa jitomate (que se habrá molido con una peca de canela), y unas hierbas de olor casi en polvo; ya que esté bien frito todo esto se le echa unas aceitunas picadas y el folle desmenuzado que estará ya cocido. Entonces se amasan 230 gramos de harina con 2 yemas y una clara de huevo, un poco de agua de sal y agua de tequesquite y mantequilla derretida y se deja reposar un poco. Se unta de mantequilla una budinera echándole después un polvo de harina, se divide la masa en dos porciones las cuales se extienden con el folle; con una de ellas se forra la budinera una vez forrada se echa allí la mitad del macarrón y se le echa encima un polvo de queso, luego el folle, y después lo que quede de los macarrones se le vuelve a echar y se cubre con el otro pedacito de masa que se soldará muy bien. Se pone la budinera a dos fuegos. Así que se ha dorado se saca y se sirve.

Guisado de pollos.

Se cortan las raciones de pollo y se lavan; una vez lavadas se pone una olla con manteca, ajo y cebolla picados; así que estén fritos se echan las raciones de pollo, y cuando se haya freído un poco todo esto junto, se le echa la sal y el agua suficiente para que se cueza, y unas hierbas de olor. Cuando está ya cocido el pollo, se ponen a freír unas rebanadas de pan, unas cabezitas de cebolla, y unos jitomates, (cada cosa por separado); y así que se ha freído todo esto, se muele junto con los higados cocidos, clavo, pimienta y canela. Se pone a la lumbre una cazuela con manteca y se echa todo esto a que se refria bien; se le echa el caldo correspondiente, se vacia allí el pollo y se deja sazonar. Se adorna el platón con chiles en vinagre y aceitunas.

Garbanos en adobo.

Remojados desde el día anterior los garbanos, se ponen a cocer con un troquito de tequesquite blanco; después se mueven unos chiles anchos remojados y desvenados, un diente de ajo, un pedazo de pan remojado en vinagre, unos troquitos de cominos, se frie todo en manteca; después se agrega un poco de agua, (y si no fueren gilia se le pondrá un poco de caldo de carne de fierro), y se sazona con la sal necesaria; se le echa un polvo de orégano y cuando hayan hervido bien se les pone un troquito

to de vinagre y se dejan espesar a fuego fuerte.

Sopa de papa.

Se amasa un poco de harina con papa cocida y molida, y queso rallado; se hacen de esta pasta galletitas que se frien en manteca; después que se hayan oreado un poco, se sirven con caldo espesado con harina dorada en manteca, chicharos u otras verduras, un poco de vinagre y aceitunas.

Lentejas.

Se frien en manteca unos pedacitos de ajo sacando los cuando se hayan dorado; entonces se echa cebolla picada y después jitomate molido, dejando todo a que se refria. Entonces se echan allí las lentejas crudas después de bien remojadas y lavadas y se les pone agua dejándolas hervir. Cuando estén tiernas se les pone sal, perejil picado y finas aceitunas; al poco rato se le pone platano rebanado un huevo partido revolviéndolo bien; un pedazo de azúcar y un chorrito de vinagre; se aparta para que se reposen. Al ir a servir las se pone manteca en una cazuela y se refria allí todo.

Sopa de quenelles.

Los quenelles se hacen con miga de pan, jamón y gallina, muy picada toda; se amasa con harina, huevo y un poco de caldo. Se cocen a fuego lento, ó se frien, y se echan en el caldo al tiempo de servirse, mejor aún en consommé. Su forma es la de una empanadilla pequeña.

Beefsteaks en salsa de jitomate

Se frien en manteca unos pedacitos de ajo; cuando estén bien dorados se sacan, y entonces se echa una cantidad regular de cebolla picada; después se frien allí mismo los beefsteaks y se les agrega jitomate molido con dos clavos de especia y tres pimientas y se les pone bastante perejil picado. Se dejan á que se refriaren bien. Después se les echa agua ó caldo y se dejan á la lumbre para que se saquen.

Sopa à la Bavier.

A medio litro de leche se le ponen dos huevos, una pinta de sal, y la harina suficiente para que la masa quede muy liqui-

da, y se pueda hacer pasar al través de una suchara agujereada; se le añade una poquita de pimienta, y cuando todo quede bien incorporado, se llena una cazuela con buen caldo sazonado con suficiente verdura y un poquito de vino jerez; y cuando esté hirviendo, se hará pasar sobre el for la suchara agujereada la masa ya explicada, cuidándose de que el caldo siga hirviendo para que se cuaje la masa y de espumarlo para que la sopa quede limpia.

Albondigón.

Se muele muy bien la carne picada de ternera con bastante jamón que tenga mucho magro para que le de buen color. Después de bien molida con el jamón, se le ponen unas pimientas y sal. Ya se tendrán preparados unos huevos cocidos. Se extiende la masa de carne en el mismo metate y se le ponen los huevos en medio; se enrolla la carne á formar el albondigón como si fuera cuité, dándole muchas vueltas para que se le salga el aire, y se envuelve en un papel Génova liándola muy bien con un cáñamo. Se pone á cocer en agua con huesos de olor ajos machacados, un poco de vinagre y sal, pero no se echa la carne sino hasta que rompa á hervir el agua, y se tapa la cazuela. Después de dos horas de haber hervido se puede sacar. Este albondigón se hace de un día para otro, y se sirve como carne fría.

Ravioles fritos.

Se frie en manteca, ajo, cebolla y jitomate. Después se echan unas espinacas cocidas y picadas, sesos cocidos y picados, un trozo de mantequilla y queso añejo rallado. Cuando se ha refrito muy bien todo, se le echa el caldo y se pone a hervir para que se sazone. Se cortan en cocoles unas tortillas y se les da una frascada en manteca. Cuando el caldo esté bien sazonado, se le echan las tortillas y una hoja de laurel y se deja a que dé un sólo hervor. Se aparta para que repose y se sirve.

Albóndigas.

Se muelen 700 gramos de carne picada, mitad de ternera y mitad de puerco, y cuando esté, se le muele una cabeza de cebolla cruda, un pedacito de ajo, unos cuantos tomates, unos cominos cuatro granos de pimienta y una peca de sal. Ya que esté molido se revuelve con la carne todo un huevo crudo; se tendrá preparado de antemano un huevo cocido y bien picado el que se añade a la carne y cuando esté bien mezclado se hacen las albóndigas que se ponen a cocer en agua con sal y una hoja de yerba buena.

Salsa de jitomate para las albóndigas:

Se prepara el jitomate molido en crudo, una rebarra

de frañ remojado en agua simple, dos clavos de especia, dos pimientos y una rajita de canela, se frie con unos cuarterones de cebolla y cuando esté frito se echan las albóndigas con el caldo en que se cocieron y se dejan sazonar.

Salsa de chilpotle para las albóndigas:

Se desvena el chilpotle en crudo y se pone a cocer. Después de cocido, se lava muy bien y se muele con tomates cocidos, un pedacito de ajo y tres clavos de especia. Se frie todo y cuando esté bien frito se echan las albóndigas con el caldo en que se cocieron y se dejan sazonar.

Arroz en Chile.

Se pone a sancochar con agua una peca de longaniza frartida en pedazos. Cuando se le acabe el agua se le echa suficiente manteca para que se refria. Así que esté bien frita, se saca la longaniza y en la manteca en que se frió se echa un chile ancho molido y se deja que se refria hasta que se le separe la grasa. Entonces se le echa el caldo y cuando buera se le echa el arroz remojado y lavado, unos chiles amarillos, papas crudas cortadas en pedazos y la longaniza que se frió. Se deja hervir a fuego lento. Este arroz no ha de quedar seco, ni tan loco caldoso.

Bacalao à la Virreina.

Se pone à remojarse el bacalao desde la víspera en la noche y al día siguiente se lava quitándole dos, ó tres aguas según esté de salado. Después de lavado se pone à cocer y una vez cocido se deja enfriar un poco y se corta en pedazos grandes que se van poniendo en una poca de agua en la que se coció. Después, estando picado el recaudo se pone la sartén con una poca de manteca y ya que esté quemada se le echa media botella de aceite español, se echan tres, ó cuatro dientes de ajo machucados hasta que queden bien dorados y luego se sacan. Se echa la cebolla primero y después el recaudo, (jitomate y perejil) hasta que le salga la grasa; una vez frito se echa el pescadito con una poca de agua de la que sirvió para cocerlo y no se le echa sal hasta que se sazona y solamente que le haga falta. Si se le quieren poner papas, se pelan en crudo se hacen cuarterones y ya que va à sazonarse, se le echan. Se le pone también un ramillete de hierbas de olor.

Enchiladas gloriosas.

Se hace la salsa de chile pasilla con un ajo asado y tomates asados; se pone à quemar manteca y estando bien quemada se van untando las tortillas con esa manteca y al mismo tiempo,

se untan de chile y se van doblando poniéndolas en un traste y ya que se han acabado de enchilar todas, en la manteca que quedó se echa una poca de salsa y se les da una pasada en la sartén à las tortillas para que queden bien enchiladas.

Enchiladas.

Chile ancho y mulato tostado y desvenado, se muele con dos clavos y unos tomates si es necesario para que no frique, se pone manteca à quemar y se les da una pasada à las tortillas. Se frie la salsa à que no quede, ni aguada, ni espesa y se meten las tortillas de una en una y se vuelven à meter en la manteca después se colocan en el platón y se les pone queso rallado.

Enchiladas verdes.

Se ponen à cocer los tomates y los chiles verdes à que den un hervor nada más y se muelen con un diente de ajo crudo y que no quede ni muy resmolido, ni muy martajado. Se frie lo mismo que la salsa colorada y se hacen las enchiladas del mismo modo que la receta anterior.

Chiles curados.

Se pone á hervir una poca de agua cargadita de sal y ya que hirvió se deja enfriar y se pone mitad de esta agua y mitad de vinagre y se echan los chiles crudos que han de estar picados con un alfiler. Después se ponen á hervir tres veces en diferentes aguas, unos dientes de ajos y se echan donde los chiles con unas hierbas de olor. Pasados cuatro dias ya se pueden comer.

Guisado de chile poblano.

Se doran tres cabezas de cebolla y tres cortezas de pan y se frien en crudo un chile desvenado y dos jitomates de regular tamaño. Se muele todo esto con clavo, pimienta, canela y un poquito de orégano. Ya que se ha molido todo, se vuelve á freir hasta que le salga la grasa por encima, se le echa el caldo de dos follos, ó de la carne que se quiera y se deja sazonar con la carne. Cuando esté se adorna con aceitunas y chiles en vinagre.

Sopa de sardina.

A un cucharón de caldo, la harina que pueda con

tener de manera que no quede muy espeso, un huevo y una cucharada de aceite de comer. Se pone todo á la lumbre para que espese. Cuando está espeso, se saca, se hacen unas tortillas en la palma de la mano y se les pone sardina, se hacen bolitas y se ponen á cocer en el caldo.

Croquetas de ternera.

Se pone á cocer con hierbas de olor la carne picada de ternera hasta que se le consuma casi todo el caldo. Cuando esté cocida, se muele con unas cuantas pimientas. Se frica ajo, cebolla y perejil y se muele el jitomate. Se fric todo el recaudo, y cuando esté bien frito se echa allí la carne, á que se fria y se aparta. Se echa en una sartén una poca de manteca y cuando esté bien caliente se echa cucharada y media de harina, (en proporción para medio kilo de carne), á que se medio dore. Entonces se le echa un poco de caldo de la carne, de manera que quede esta salsa bastante espesa y se echa allí la carne que se frió antes para que se haga una masa. Después se aparta y se deja enfriar. Una vez fria, se hacen las croquetas en forma de tortas, ó de peras, se empanizan y se frien.

Las peras se adornan con una ramita de perejil.

Papas fingidas.

Se pone á cocer con sal papa pelada. Una vez cocida se desbarata como para puré y se deja enfriar. Cuando esté fría se amasa con dos ó más yemas de huevo y un trozo de mantequilla según sea la cantidad de papa. Cuando esté bien amasada, se hacen bolitas, se empanizan y se sirven con algún platillo de carne.

Croquetas de papa.

Se hace la masa como para las papas fingidas y después de bien amasada se hacen las croquetas en forma de peras rellenándolas de picadillo que se hace de la manera siguiente: — Se pone á cocer con sal la carne de puerco picada; después de cocida se fríe con recaudo, hierbas de olor, clavo y pimienta. Después de bien frita se rellenan las croquetas, las que se empanizan, se frien y se sirven adornadas con ramitas de perejil. Estas croquetas se sirven con ensalada de lechuga.

Ropa vieja.

Se pone á cocer la carne de ternera con sus corves.

frondientes hierbas de olor; una vez cocida se deshebra. Se fríe ajo, cebolla y perejil y se fríe junto con el jitomate molido en crudo; cuando esté bien frito, se le echa una cucharada de aceite español; se deja freír un poco más y después se le echa el caldo y la carne deshebrada y se deja hervir para que se sazone. Se sirve con chiles en vinagre y aceitunas.

Chile de rajas.

Se pone á sancochar con agua, la carne de puerco partida. Cuando se le ha consumido el agua, se le echa una poca de manteca para que se fría y allí mismo se echa ajo picado, bastante cebolla picada gruesa y jitomate molido. Entonces se hacen rajas de chiles poblanos, ó tornachiles asados y se echan en el recaudo. Cuando esté muy bien frito todo, que le salga la grasa por encima, se le echa el caldo suficiente para que se sazone.

Sopa de tuétano.

Para 4 onzas de tuétano, 3 pelucas de pan de á centavo, un pedazo de queso añejo y un huevo. Se muele muy

bien cada cosa por separado. Cuando esté molido todo, se revuelve y se amasa con el huevo; si no fuere suficiente un huevo, se le ponen dos yemas y una clara. Se tendrá lista una cazuela con caldo y hierbas de olor en donde se echarán unos bolillitos que se hacen con la masa. Cuando estén cocidos, se sacan, se rebanan y se echan en el caldo de la sopa ya sazonado, y se le pone el caldo en que se cocieron. Si se quiere se hacen bolitas muy chicas y entonces se ponen a cocer en el caldo de la sopa.

Crisado de filete.

Se echa en manteca un diente de ajo para que se dore, y luego se saca; se echa allí mismo a dorar el filete mechado y una cebolla partida en cuarterones; cuando se ha dorado, se le echa agua, sal y hierbas de olor y se pone a asar con unas zanahorias peladas. Se pone a dorar en manteca un pedacito de ajo y cuando esté dorado se saca, entonces se echa una cebolla partida en cuarterones y otro pedacito de ajo, lo que después de dorado se muele junto con tres, ó cuatro alcázaras y unos jitomates asados en la orilla de la hornilla, a los cuales se les quita el hollejo y las semillas. Después de molido todo esto, se frie muy bien, echándole después el caldo suficiente.

A la hora y media de haberse puesto a asar la carne,

se rebana y se coloca en una cazuela poniéndole encima unas rebanadas de papas y zanahorias cocidas, unas alcázaras y unos chiles maresmeños desverrados en nudo y partidos a lo largo en cuatro. Una vez arreglado, se le vierte el caldillo que está sazonándose para sacarlo por una coladera y se pone a fuego muy manso para que se sazone.

Crisado de ternera.

Se mecha la carne, se revuelca en un poco de vinagre y sal y se pone a cocer con cebolla y jitomate molido y un poco de perejil y si se quiere, con un poco de vino jerez. Después de cocida, se vacía en una cazuela el caldillo y se deja hervir para que se sazone; se frie un pedazo de pan, se muele y se echa allí, se rebana la carne y se le echa.

Sopa de masa.

Se le mezcla a la cantidad de masa que se desea, queso añejo y sal al gusto. Se hacen unas bolitas que se frien en manteca y se echan en el caldo de la sopa, ya sazonado, media hora antes de servirla.

Quanchinango en caldillo de empanada.

Se lava y limpia muy bien el pescadero y se le quitan las aletas y las escamas; se le hacen tres cisuras sesgadas de cada lado y se le pone sal y hierbas de olor. Se prepara la salsa de la manera siguiente:

Se fric en aceite ajo, cebolla, jitomate y perejil frito, así que está bien frita, cuando se separa el aceite, se le echa un poco de caldo o agua. Cuando esté ya frita, se pone el pescadero en una pescadera y se le vierte la salsa, se le pone por encima pan rallado y un poco de culantro tostado y un poco de aceite, y se pone a dos fuegos por espacio de tres cuartos de hora para que quede bien dorado. Se adorna con aceitunas, chiles en vinagre y unas rebanadas de huevo cocido.

Quisado de ternera con vino tinto.

Se fric en manteca ajo, cebolla y jitomate, cada cosa por separado, después de frita se muele junto con un pedacito de canela, medio clavo de especia y dos fismientas: después de molido se fric hasta que se le separe la grasa, entonces se le echa la

carne con el caldo en que se coció y se le pone un poco de vino tinto y un poquito de vinagre. Se deja hervir para que se sazone.

Quisado de aceitunas.

Se pone a cocer la carne con ajo, cebolla, jitomate, clavo, fismienta y canela, (todo molido); sal, un poquito de vinagre y una poca de manteca cruda. Cuando está ya cocida, se dora en manteca un pedazo de pan, y se muele junto con unas cuantas aceitunas corrientes curadas y se le echa. Se deja sazonar y se sirve.

Beefsteaks rellenos.

Se ponen a cocer los chicharos de cambray con sal y unos pedacitos de zanahoria. Después de cocidos se sazonan en manteca un poco de jamón y entonces se le echa cebolla frita, un poco de jitomate molido y los chicharos con la zanahoria; se le rocia un poco de vinagre y se le echa un poco de canela, medio clavo y dos fismientas molido en el molcajete con una poquita de agua. Después de bien frito se rellenan los beefsteaks, se enrollan y se ponen a cocer. Cuando están cocidos se prepara

la salsa de la manera siguiente:

Se muelen alcaparras, jitomate y pan frito, clavo, pimienta y canela; cuando se le separe la grasa se echa el caldo, y se echan los beefsteaks.

Chicharos con camarón.

Se ponen a cocer con sal los chicharos de cambray, y aparte se cuecen los camarones secos. Se frie en manteca y aceite, jitomate molido con una cebolla y un pedacito de ajo. Cuando se le separe la grasa se le echa una poca del agua en que se cocieron los camarones y el agua simple que necesite. Después que se han cocido los chicharos se echan allí; se limpian los camarones y se echan también, se les pone un poco de perejil picado y un poco de sal pimienta y se deja sazonar.

Guisado de salchichón.

Se muele muy bien $1\frac{1}{2}$ lb de carne de ternera picada junto con media pieza de pan francés remojada, sal, una cabeza de cebolla y una poquita de nuez moscada. Después de bien

molido se le echa un huevo entero y se amasa muy bien. Se hace como tamal, se mecha con jamón y se pone a cocer en una cazuela cuando el agua empiece a hervir, teniendo cuidado de voltear la carne con una cuchara, para que no se pegue a la cazuela. Se hace un caldillo de guisado como se quiera y después de bien cocida la carne se rebana y se echa allí.

Adobo.

Se ponen a remojar en agua caliente 3 chiles anchos y un chile mulato desvenados y unos pedazos de pan. Se muele junto con un clavo de especia, un poco de orégano, unos cominos, una cabeza de cebolla y un pedacito de ajo. Después se frie todo en manteca hasta que se le separe la grasa; entonces se le echa el caldo y la carne; se le pone un poquito de vinagre y se deja sazonar.

Al servirlo se adorna el platón con rabanitos, rebanadas de pan frito, rodajas de cebolla y unas hojas de lechuga.

Pescado al horno.

Se le hace al pescado huachinango unas cigarras

y se les pone sal; despues de un rato, se muele un pedacito de ajo y cebolla, un poco de perejil y una poca de pimienta, y se untan con ello las rizuras del pescado. Se colocan en una pescadera unas rebanadas de jitomate y unas ruedas de cebolla, todo crudo, y se coloca alli el pescado que se bañara perfectamente por los dos lados, con 5 cucharadas de vino blanco, 4 de aceite español y 4 de aceite francés; revueltos los dos aceites; y se cubre el pescado con rebanadas de jitomate y ruedas de cebolla. Se mete al horno que esté de buen calor y se deja alli por espacio de un cuarto de hora, al cabo del cual se saca para voltearlo del otro lado y se vuelve á meter otro cuarto de hora.

Así que esté, se apaga el horno y se deja el pescado alli para que no se enfrie.

Al servirlo se le quita la cebolla y el jitomate asado que le daría mala vista y en su lugar se adorna con aceitunas, rábanos, chíles en vinagre, lechuga y ruedas de cebolla cruda.

Frijoles Blancos.

Se ponen á cocer los frijoles con chorizo, una cabeza de ajo limpia, un trozo de jamón y una poca de manteca. Quando están tiernos, se les echan unas papas crudas peladas y partidas, el pantruque envuelto en hojas y un ramillete ^{de perejil}. Una vez

que han hervido bien, se frie en manteca suficiente cebolla y jitomate, se les echa perejil picado y cuando se le separe la grasa, se vacian ahi los frijoles con su misma agua, se les echan unos pedazos de col que estará ya cocida aparte, los chorizos, unas rebanadas de morcilla y el pantruque envuelto. Se dejan hervir á fuego lento para que se sazoneen y al servirlos se saca el pantruque de la hoja.

Pantruque.

Dos piezas de pan francés fris molido, 14 onzas de unto picado, un poquito de azafrán, una poca de cebolla picada, un poco de perejil también picado, y un poco de pimienta molida. Se cortan con sal dos yemas y una clara de huevo, y cuando esté bien batido, se mezclan el pan, cebolla, etc., y el azafrán con un poco de agua; se bate y se hacen unos tamales grandes envueltos en hojas y se ponen á cocer en los frijoles blancos.

Morcillas.

Para una olla mediana de sangre de cerdo, 8 pie

zas de pan español molido, 20 masojos de cebolla fucada, tripas de fuercu, un redano de fuercu y una libra de unto de fuercu; muy bien fucado el redano y el unto. Se le pone a la sangre un poco de agua para adelgazarla y se procura destri-
 rar los cuáguilos con la mano y después se cuele por un ce-
 dazo. Se mezcla la sangre, la cebolla, el redano, el unto, 3 chi-
 les pasilla remojados, desvenados y molidos, un poco de pimien-
 ta fucante, otro poco de pimienta molida y sal, removiéndolo
 muy bien con la mano. Se lavan las tripas muy suavemente
 con ramos de cebollas, y cuando estén bien limpias se rellenan.
 Se pone a hervir bastante agua con hierbas de olor y ajos macha-
 cados y sal; y cuando hierva a borbotones se van echando las mor-
 cillas una por una fucándolas con un alfiler para que no se re-
 vienten. Se cuecen en una hora. - El pan ha de ser frío y fue-
 to en el brasero cerca de la lumbre para que se tueste.

Bollas.

A la sangre que quede de las morcillas, se le
 pone el pan suficiente para que forme una masa, y se le pone
 bastante jamón gordo, o unto fucado; se hacen las bollas y se po-
 nen a cocer en el caldo que quedó de las morcillas. Se cuecen
 en una hora. ✓

Magras.

Se rebana el jamón y se frie con su misma
 grasa. Allí mismo se frie muy bien ajo, cebolla, jitomate y pere-
 jil, todo fucado. Se asan, limpian y desfleman unos chiles,
 probianos o valencianos, se destiebran y se echan allí también
 para que se frian. Después de bien frito todo esto junto se le
 echa un cucharón de caldo y se deja sazonar sin ponerle sal,
 pues es suficiente con la que tiene el jamón.

Esto se hace a la hora y se sirve en seguida.

Langosta a la americana.

Se corta la langosta en rebanadas, se le qui-
 ta la tripita del centro; (porque es veneno,) se lavan y se enju-
 gan muy bien con un trapo. Se pone a quemar, con un ajo,
 aceite Betus; cuando está dorado, se saca y se frien muy bien
 allí las rebanadas de langosta echándoles un trocito de mante-
 quilla; después de bien frito se le escurre el aceite, se le echa
 una copa de cognac e inmediatamente se le prende fuego
 y se acomodan en un traste de barro refractario. En el aceite
 que quedó se frie muy bien, hasta que se le separe la grasa
 jitomate molido y colado, se le pone una poca de mostaza

francesa, una peca de pimienta de Cayena y un poco de perejil picado poniéndola a dos fuegos para que dore y se le penetre el caldillo, pero sin que seque mucho. Se sirve en el mismo traste.

Aporreado de Bacalao.

Se pone a remojar el bacalao seco de un día para otro: al siguiente día se lava muy bien y se pone a cocer. Se desmenuza perfectamente quitándole muy bien todas las espinas. Se pone a freir en aceite Betus y después de bien frito se le echan unos huevos batidos con el cuchillo y un poco de chile verde picado y se deja que se fría como si fueran huevos revueltos y se sirve.

Asado jacobino.

Se mecha un trozo de filete, se unta de ajo molido con sal y pimienta, se amarra con un hilo y se frie muy bien en manteguilla. Se le echa un jitomate molido y un cucharon de caldo o de agua y se deja hervir. Este asado está listo en una media hora o tres cuartos. — De la misma manera se hace

un pollo, pero sin mechar.

Salsa Brava.

Se rebanan partes iguales de chiles cuaresmeños, cebollas y papas, se frie todo muy bien en manteca, y después de bien frito se le echa una cucharada de caldo o agua se deja hervir y espesar y se sirve; es una salsa muy apetitosa.

Flan de Levas.

Este es de aquí como del otro libro

$\frac{1}{4}$ de kilo Se pone a hervir un litro de leche en dubzada al gusto, ya que espesa hasta ponerse como atolito se deja enfriar y se le mezclan 8 claras sin batir. Se vacia en el molde untado con azucar quemada y cuaja en baño de Maria.

Al día siguiente se vacia y se sirve.

Timbal de macarrones con pollo.

A una libra de harina se le quita un poco

y se le ponen dos huevos enteros, 1/2 onzas de manteguilla, una cucharada de manteca. Todo esto se revuelve muy bien y se le pone sal y azucar al gusto.

Se hacen con los dedos memelitas que no queden ni muy delgadas, ni muy gruesas y se forra con ellas el molde; se le echa el relleno, se tapa también con memelitas de masa; se le pone en medio una chimenea de papel para que cueza bien sin reventarse y se mete al horno.

Relleno: Se rebanan cebollas y se frien en una cucharada grande de manteguilla hasta que estén bien doradas; entonces se echa un pollo tierno desmenuzado en crudo: cuando está bien dorado se le pone sal, canela, pimienta, azucar al gusto y agua para que se cueza, sólo que sea necesario.

Este quisado se hace la víspera. Al otro día se deshuesa el pollo, se le pone 1/2 lb de macarrones delgados, bien cocidos y escurridos, 1/2 lb de queso de Parma rallado y si le falta una poquita de azucar. Todo esto se revuelve bien calentándolo un poco y se voltea en el molde.

Si se quiere, al mismo tiempo que los pollos se le pueden poner al quisado unas mollejas de ternera bien limpias y en pedacitos chicos, pero queda mejor de pollo únicamente.

Macarrones italianos. (de Jmés)

Se ponen a cocer los macarrones en bastante agua con sal, meneándolos con una espuñadora para que no se frequen.

Se frien jitomates y se les quita la semilla; se pica la pulpa y se va friendo en un cacito; se le pone un trozo de manteguilla, se pone a la lumbre y se cuece mucho, hasta que se ponga el jitomate obscuro.

Después se ralla queso de Parma y se va friendo en un platón una capa de macarrones escurridos, una de jitomate, una de queso de Parma y unas bolitas de manteguilla: así hasta la última capa que se pone de queso.

Torta de clote. (de Jacunda)

Para 8 clotes un litro escaso de leche; se muele el clote y se revuelve en la leche y azucar al gusto, después se cuece hasta que queda terso, sin dejar de moverlo para que no se freque, luego se saca y se pone a enfriar. Se baten 6 yemas de huevo y se le mezclan 114 gramos de manteguilla y se mezcla muy bien todo junto; se unta el molde de manteguilla, se echa la pasta y se mete al horno que debe estar muy caliente.

Asaderos.

Se ponen $3\frac{1}{2}$ litros de leche cruda en una olla que se introduce; tapada; en frijol, garbanzo, café o lo que se quiera, pues esto es con el objeto de que no esté en contacto directo con el aire para que se cuaje pronto. A las 24 horas que ya la leche se ha cuajado por sí sola, se vacía en una cazuela, se desbaratan con la mano los cuajarones y se le echan otros $3\frac{1}{2}$ litros de leche cruda fresca. Cuando esté bien revuelta se pone a entibiar y se le echan $\frac{1}{8}$ de pastilla de Chr. Hansen (es decir $\frac{1}{8}$ por cada litro) disuelta en una cucharada de agua fría, dejando la cazuela cerca del calor y volteándola para que se caliente por todos lados, ya que va soltando el suero y esté bien cuajada se pone la cazuela en la lumbre y entonces se meten las manos para juntar la cuajada. Cuando está hecha una bola se saca para exprimirle lo más que se pueda y el suero se cuele por un cedazo para recoger la cuajada. Se pone la cazuela a la lumbre y allí se pone la cuajada ya exprimida a la que se le pone sal y se menea con una cuchara de palo hasta que haga hebras; entonces se van haciendo los asaderos con las manos mojándolas con suero, para no quemarse, o se van poniendo en cazuelitas para que tomen la forma. — Pueden usarse las "brosse and Blackwell's Rennet tablets" y se encuentran en el folio el modo de usar dichas pastillas.

Beefsteaks en pulque.

Se doran en manteca unos ajos machacados y cuando estén dorados se frien los beefsteaks a fuego manso; después se les echa agua y se les pone yerbas de olor, y una hora antes de servirlos se les pone $\frac{1}{4}$ de litro de pulque.

Beefsteaks en aceite.

Se pone a quemar el aceite y se doran en él unos ajos machacados, se frien los beefsteaks y se les ponen unas cebollas en cuarterones, una peca de pimienta y yerbas de olor y cuando estén fritos se les pone el agua suficiente para que se asen y se dejan sazonar.

Salmon al plato.

Se unta una pescadera con mantequilla y allí se coloca el salmon en pedazos. Se cubre con salsa blanca, queso de Gruyère, en polvo, sal y pimienta. Se mete al horno un rato.

Calabacitas. (de Jovita).

Se pone en una olla un poco de manteca y se frie cebolla y ajo picado; cuando se ha dorado un poco se echan 10 o 15 calabacitas picadas y se frien un poco; después se echa una poquita de agua, unos chilitos verdes y sal y se deja hervir, bien tapado, hasta que se cuecen bien.

Galantina Josefina.

Para una gallina, 600 gramos de carne de puerco picada, 400 gramos de carne de res picada, (filete si es posible), jamón alemán crudo 200 gramos, $\frac{1}{2}$ lata de trufas, el jugo de limón y medio, 2 copras de jerez, sal al gusto, pimienta, nuez moscada, 2 huevos crudos enteros y un grano de sal de nitró.

La mitad de las dos carnes se muele, la otra mitad se deja picada y se revuelven las dos, se mezcla con todo lo anterior exceptuando las trufas y el jamón.

Se mata el animal ahogándolo, o de alguna manera que no se le rompa la piel. Se moja en agua hirviendo y se pela con mucho cuidado para que no se rompa. Una vez desuesado se pica la carne de la gallina y se revuelve, después

se pone una capa de carne, una rebanada de jamón, una capa de trufas y sal y así sucesivamente, poniendo al último o una rebanada de jamón, o presugas de gallina. Se cose con aguja e hilo. Se envuelve en un trapo acomodando la bien y se cuece con zanahorias, nabo, yerbas de olor y los huesos. Después que está cocida, se saca y para frensarla se le acomoda el pescuezo; se pone una tabla sobre la espalda de la gallina y encima el metate y se amarra al pescuezo un mecate como riendas para que le quede bonita postura y después se decora. Se le pone en el pico una canasta hecha de cáscara de limón.

Pescado regio.

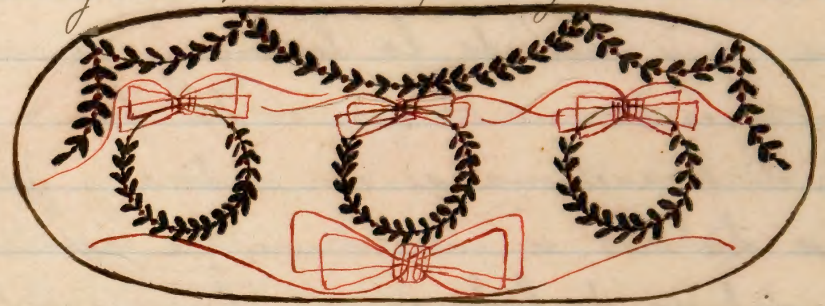
Salmon de Alaska	—	1 lata.
Huanchinango	—	500 gramos.
Yemas de huevo	—	3
Mantequilla	—	100 gramos.
Crema de leche	—	$\frac{1}{4}$ de litro.
Cominos	—	24 piezas.
Sal y pimienta blanca	—	
Aspic	—	2 litros.

Se muele muy bien en el metate el huanchinango

go crudo, junto con el salmón, la pimienta y los cominos, después se le revuelve la crema, la mantequilla sin derretir, las yemas de huevo y la sal al gusto. Se unta el molde de mantequilla; (molde de los de fran); y se echa allí el pescadito. Se pone al baño de María de manera que bane el agua hasta la mitad del molde y se deja 20 minutos que se cuentan desde que empieza a hervir.

Manera de hacer el aspice: Se hace con una cabeza de huanchinango que pese un kilo, en 2 litros de agua, cebolla, yerbas de olor y sal; luego que esté cocida la cabeza, se saca del caldo y se cuele varias veces por trapo húmedo de manta, teniendo cuidado cada vez de lavar el trapo y el traste en que haya de colarse. Cuando viéndolo contra la luz no se le ve ninguna burbuja de grasa, se le mezcla 110 gramos de gresetina; (o la mitad, si es de la antigua,) el jugo de 2 limones, 10 clavos de especia, 8 pimientas gordas, unas rajitas de canela y 4 claras de huevo medio batidas. Se pone a la lumbre, sin cesar de moverlo, por que se frega, hasta que comience a hervir; entonces se deja de agitar y se saca de la lumbre, dejándolo un momento sin mover el cazo y luego se cuele por tres trapos de manta mojados, vaciándolo cerca de los bordes del trapo para que no quede turbia si se vacia de golpe. Cuando este cocido el pescadito se vacia y cuando esté frio, se rebana y se acomoda en el platón. Cuando está filtrado el aspice, se mueve con la espátula, pa-

ra que se enfríe más pronto y estando a medio cuajar, se vacia sobre el pescadito, la mitad y después la otra mitad, para que quede transparente. Después se decora con mantequilla verde y rosa, estilo imperio y rococó.



Macedonia de pescado.

Huanchinango 1 kilo - Langosta - 1 lata. - Pimientos morrones $\frac{1}{4}$ - Jalefina 1 litro. - Pan moreno 1 pieza. - Cartelitas 1 docena. - Nabos, Aricharos, zanahorias y ejotes.

Salsa. - Pimientos 8. - Vinagre $\frac{1}{8}$ de litro. - Yemas de huevo 4. - Mantequilla 200 gramos. - Crema de leche, 2 cucharadas, sal, pimienta, nuez moscada.

Decorado. - Puré de papa 500 gramos. - Yemas de huevo 6 y aceite Betus para la mayonesa $\frac{1}{2}$ litro.

Se hace la jalefina con un litro de caldo desengrasado, pimientas gordas, clavo, canela, limón, 2 claras de huevo y 50 gramos de gresetina.

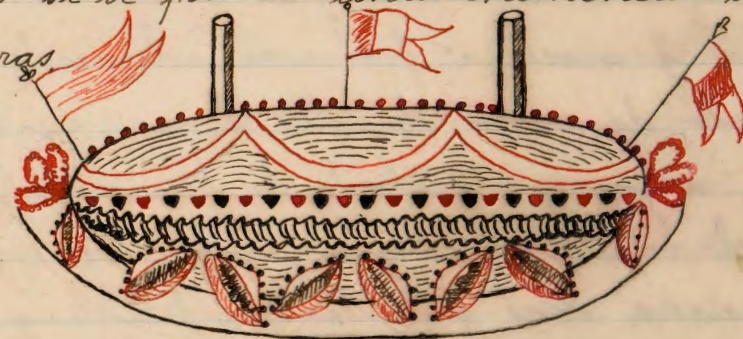
Se frien a cocer las zanahorias, cortadas con el cortador en forma de cucharilla; y los chicharos. Los nabos se cortan como las zanahorias y se cocen con unas gotitas de color verde.

Se fica muy menudo la lechuga y se coloca en el platón en el centro en la forma del fran.

Se cuece el huanchinango con verdura y yerbas de olor y perejil; se deshuesa, se mezcla con los recortes de los fimientos, una poca de lechuga, un huevo cocido, picado, un poco de aceite, vinagre, sal y fimiento.

Aparte se frien en una cacerola 10 fimientos machacadas, se vacia allí la mitad del vinagre y se frien a la lumbre para que se consuma reduciendo a la mitad; se van poniendo 150 gramos de mantquilla, poco a poco, deshaciéndola con la espátula y poniéndola a calentarse en caso necesario para que se disuelva bien; se le echan las 4 yemas de huevo, sal y fimiento, la langosta desmenuzada y la crema. Al fran negro se le saca un poco el migajón y se rellenan las dos tapas, (pues el fran se parte a lo largo por la mitad) con langosta, lo mismo que las tarteletas y luego se les frien huanchinango de manera que quede frando para que parezcan barquitos y se untan de mayonesa, a la que se le frien sal, vinagre y 4 hojas de gremetina si es hecho la víspera y si es para el día no necesita gremetina.

Se vacia la jalefina al rededor de la lechuga. Los chicharos se frien en hilera en la cima del barco y de las lanchas; las tiras de fimiento se frien en ondas, lo mismo que los ejotes. Al rededor del barco se frien el fimiento pintado de rosa; con la daga china; y al rededor también se colocan las lanchitas friendo entre una y otra verdura diferente, de manera que haga contraste. Se frien los nabos y las zanahorias alternados incrustados abajo de la escarola de fimiento. Se coloca al rededor una poca de jalefina fria y al barco se le frien unas chimeneas de barquillos y sus banderas.



Carne a la Francesa.

Carnera chica 1,000 gramos. - Lomo de cerdo 1,000 gramos. - Polillo remojado en leche, 1 pieza. - Cognac. 3 cucharadas. - Crema de leche 200 gramos. - Huevo 2. - Zanahorias y cebollas 2. - Fimiento y sal.
Decorado. - Aspice 2 litros. - Mantquilla 250 gramos. - Cru-

das $\frac{1}{4}$ de lata; betabel cocido y es por demás añadir que para el aspic para cada medio litro de caldo 1 clara de huevo, $\frac{1}{2}$ limón y 25 gramos de germenina.

Se muelen las dos carnes picadas, junto con el bolillo, se les añade la crema, los huevos, el cognac, la sal y la finisierita; se hace un rollo que se envuelve en un trapo y se pone a cocer; se le frien las zanahorias y las cebollas enteras o partidas en cuartos; se deja cocer durante 2 horas, en seguida se saca y se prensa toda la noche.

Al siguiente día se rebana y se unta cada rebanada de mantequilla y mostaza francesa, colocándola en el platón armando de nuevo el rollo de carne. En el fondo del platón, a uno y otro lado de la carne se frien unas figuritas del betabel cocido y se cubren con aspic. Después se frien encima otras figuritas de betabel y al rededor se frien unos moldecitos de aspic con una ruedita de trufa en el fondo y se adorna con aspic finitado de verde y picado. Se les frien hojitas y flores rocó a las jaletinas, lo mismo que al borde de la carne, cerca de la jaletina.



Ravioles al sugo.

Harina — 500 gramos — Mantequilla — 100 grs.
Manteca — 100 " — Huevo — 1 pieza.
Agua de tequezquite la necesaria para juntar la masa.

Releño.

Acelgas — 300 grs. — Seso de res — $\frac{1}{2}$ seso.
Manteca — 50 " — Jamón Westfalia 150 gramos
Jitomate — 50 " — Queso Parmesano 50 "
Cebolla — 25 "

Manera de hacer el releño: Se cuecen las acelgas y los sesos y se frien; luego se frien en manteca la cebolla picada muy menudita y el jitomate asado y molido y ya que no sabe a crudo se le agregan las acelgas, el seso, 100 gramos de jamón frito y el queso y se sazona con sal finisierita.

Manera de hacer la masa: Se cierra la harina y se forma un círculo; en el centro se pone la manteca, mantequilla y huevo, se juntan bien sin mezclar la harina, después se le va añadiendo ésta poco a poco y por último se le añade el agua de tequezquite a formar una masa suave y se deja reposar un rato. Se hacen los ravioles, se rellenan y se dejan secar. Al otro día se frien a cocer en agua con sal, pero no se echan en el agua, sino hasta que

esté hirviendo y se cuecen hasta que estén suaves que será alrededor de 20 minutos.

Manera de hacer la salsa e ingredientes empleados en ella:

Aguayón --- 1 kilo. - Cebolla, 100 gramos. - Jitomate - 200 gra.

Manteca - 75 gramos, sal y pimienta.

Se corta el aguayón en trocitos chicos; la cebolla y el jitomate se pican tan finamente que parezca una masita; se frien en la manteca, primero, la cebolla y el jitomate, luego el aguayón, y cuando ya está dorado, se le va añadiendo agua, de medio, en medio vaso y se continúa así hasta que la carne esté muy suave durante 8 o 9 horas.

Se unta un plato refractario con mantequilla y se le echa queso rallado, jamón picado y una capa de rabioles cocidos, mantequilla y jugo y así sucesivamente y se meten al horno para que se doren, echándoles medio cucharón de caldo del fuelero para que no se resequen.

Pavo relleno.

Cantidades: 1 quajolote muy grande. - Ciruelas pasas - 1 kilo

Perones - 1 kilo. - Manteca - 250 gramos. - Azúcar - 500 gramos

Limonas - 2 piezas. - Sal y pimienta.

Se deshuesan las ciruelas, se frien a remojar dos

o tres horas en agua fría y se les da un ligero hervor con 250 gramos de azúcar. - Se molidan los perones, se parten en cuartos, se descorazonan, se cuecen y después de cocidos se mezclan con 250 gramos de azúcar en polvo.

Se mata el pavo la vispera, dándole un machetazo en la cabeza y se cuelga de las patas para que se desangre por completo. Se unta el pavo de jugo de limón por dentro y por fuera, después se rellena de ciruela el buche y se cose, y de serón por la rabadilla; se unta de manteca y sal, se baña con un cucharón de agua y se mete al horno, poniendo abajo una cazuela con agua para que vaporice. Cada vez que se resecan las partes huesosas se le va untando manteca con una pluma a todo el pavo, hasta terminar los 250 gramos de esta. Si cuando esté suave el pavo, la salsa no está dorada, se saca el pavo y se deja dorar la salsa, después se cuele y se sirve en una salsera.

Puede rellenarse el pavo con castañas cocidas con azúcar y anís, o con salchichas, jamón, castañas cocidas y trufas.

Galantina reformada.

Una gallina. - Carne de cerdo 750 gramos. - Carne de

res - 250 gramos - Jamón - 120 grs. - Trufas $\frac{1}{4}$ de lata. -
Huevos - 2. - Pan $\frac{1}{2}$ bolillo. - Jerez - 1 copa, sal, pimienta, nuez
moscada y limón.

Se muele la mitad de la carne de res y la mitad
de la de cerdo; se le ponen 2 huevos, el pan remojado, el jugo
de medio limón, un poco de vino jerez, nuez moscada, sal, pimien-
ta y el jugo de las trufas. Se rellena con lo fucado; metiéndolo
hasta el alón; un pedazo de jamón, un pedazo de trufa, luego
una capa de lo molido, una capa de tiras de puercos, trufas y
jamón. Se cose, se acomoda en el trapo, se envuelve y se pone
a cocer en agua con sal, huesos, hierbas de olor, cebolla, zanaho-
ria, nabo, apio, yerba buena, perejil y media cucharadita de
sal de nitró. Ha de cocerse durante 4 horas y después se proce-
de a arreglarla y prensarla como toda galantina, decorándola
o no y sirviéndola como se juzgue conveniente.

Bacalao Regio.

Pasta de brioch: harina. - 1 kilo. - Mantequilla - 460 gramos.
Huevos - 16. - Levadura Levatán - 2 tubos. - Azúcar en polvo -
50 gramos. Sal - 1 cucharadita.

Releño: Bacalao - 1 kilo. Papas - 1 kilo. Cebollas - 100 gramos
Jitomate - 9 piezas. Chiles anchos - 2. Pimientos morrones 1 lata

Aceitunas - 1 frasco - Aceite Petus $\frac{1}{8}$ de litro.

Decorado. Puré de papa - 1 kilo. - Pimientos morrones $\frac{1}{2}$ de lata
Chocolate - 2 tablillas. - Perejil - 50 gramos.

Manera de hacer la pasta: Se deshien en un foguero de agua tibia
los dos tubos de levadura y se amasa con 100 gramos del kilo
de harina, de manera que quede durita; se forma una bola, se
le da un corte en forma de cruz y se deja fermentar cerca
del calor de 10 a 15 minutos.

Se hace un círculo en la harina, se pone en el cen-
tro el azúcar, la sal y 12 huevos; se mezcla primero lo del cen-
tro, luego se revuelve la harina y después se le van mezclando
los demás huevos, pues si son muy grandes no aguantan los 16;
se amasa de golpe, se le mezcla la levadura y se sigue ama-
sando, luego se le mezcla la mantequilla sin derretir y se
sigue amasando de golpe hasta que se despreja de la mesa;
entonces se hace bola y se pone en un traste engrasado y se
untá de grasa por encima; se cubre la masa con un trapo
y se deja reposar en lugar fresco de 5 a 6 horas. Cuando ha
subido, se hace la bola y se pone en el molde apretándola
bien; se deja cerca del calor y cuando ha subido cerca del bor-
de del molde se mete al horno de calor regular durante una
hora.

Cuando está se decora la canasta con cuadrillos de pimien-
tos cuatrapiados pegados con bolitas de puré. Se tiene puré

de rosa con carmin y de café, con chocolate y se le van combinando cordones y escarolas al gusto para hacer resaltar los finimientos.

Se quisa el bacalao a la vizcaina con las cantidades expresadas en esta receta, de acuerdo con la fórmula de la página 12; se llena la canasta y se sirve. Pueden ser redondas o cuadradas según el molde.



Mermelada de jitomate.

En el momento en que hierve el agua se echan en ella los jitomates a que estén un instante; se pelan, se les quitan las semillas, se muelen y se ponen en un cazo cantidades iguales de puré de jitomate y polvo de azúcar; se les pone una raja de vainilla y una cáscara de limón y se pone al fuego hasta que toma punto de versele el fondo al cazo.

Arroz decorado.

Arroz de primavera 500 gramos. - manteca, jitomate y cebolla. - Queso parmesano rallado 200 gramos. - Puré de papas - 1500 gramos. - Huevos cocidos - 10 piezas. Galletas de soda - 10 piezas.

Se echa a remojar el arroz en agua hirviendo durante 15 minutos; se enjuaga en agua tibia, se limpia, se seca y se pone a freír en manteca con ajo y cuando esté como cristalizado se le pone la cebolla picada a que se rehogue un poco; entonces se le echa agua fría y sal y se deja cocer a fuego manso hasta que seque bien y esté bien cocido. Salsa: se fríe en manteca y sin que se dore, cebolla, jitomate asado y colado, perejil, sal y finienta; cuando esté bien refrita se retira del fuego. - Se frien las galletas y se les pone encima a cada una un huevo cocido cortándole un pedacito para que se faren bien. En una budinera se pone una capa de arroz apretándola con la cuchara, una capa de salsa y queso rallado y así sucesivamente siendo la última de arroz; se vacía en un platón y se ponen encima del arroz moldes de una galleta y en la orilla del platón alrededor, las demás; los huevos se cubren con escarolas verdes de puré de papa, hechas con la duya, se les pone encima una borlita de puré de papa color de rosa y se adorna al rededor al gusto.

Tortas Insurgentes.

Harina 1,000 gramos. - Levadura Leviatán - 1 tubo.
Mantequilla 120 gramos. - Azúcar 75 gramos. - Huevo - 4.
Sal - una cucharadita. Leche.

Se separan 100 gramos de harina, se disuelve el tubo de levadura en una poca de agua tibia y se amasa de manera que no quede, ni suave, ni dura; se hace la bolita, se parte en cruz y se deja levantar cerca del calor 15 minutos, poco más o menos.

Se hace un círculo con la harina restante y se ponen en el centro los huevos; clara y yema; el azúcar, la sal y una taza de leche; luego se le pone la levadura y se le mezcla bien amasando con el puño y después la mantequilla amasando a golpes como el brioch hasta que se despreque de la mesa y esté tersa. Se hace una bola, se engrasa la cazuela y la masa, se cubre con un trapo y se deja en lugar fresco durante 6 o 7 horas para que levante. Al cabo de este tiempo se cortan las tortitas de 45 gramos y se hacen en forma de bolillo de pan; se dejan en las latas engrasadas cerca de la lumbre como una hora y al meterlas al horno caliente se untan de huevo por encima y se cocen en 10 o 20 minutos.

Repleno para las tortas: Salmón de Alaska - 1 lata. Jamón de Westfalia - 200 gramos. - Caldo de chilpotte, al gusto. Chilpotte

desvenado y molido, al gusto, lo mismo que aceite Betus y vinagre.
Papas - 1 kilo. - Aguacates 6 - Lechuga 1.
Se mezcla todo como una ensalada y se rellenan.

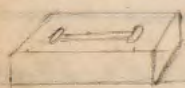
Huanchinango Josefino.

Un huanchinango de 1 kilo. - Cebolla molida 50 grs.
Aceite Betus - 12 cucharadas. - Naranja - 1. - Limón 1.
Huevos cocidos 4 o 5, sal, pimienta y perejil.

Se limpia el pescadero, se le hacen unas ciguras y se le pone sal, pimienta y jugo de limón; se le unta la cebolla molida, se le acomodan en las cortadas unas rebanadas de naranja y se baña por los dos lados con 8 cucharadas de aceite; se mete al horno, hasta que se cueza y entonces y antes de ponerlo en el platón se le pone encima, para que se caliente, el huevo cocido, picado, el perejil y los pimientos licados también y mezclado todo con vinagre y sal. Se decora el platón con escarolas rosas, de fure de papa, se adorna con perifollo y se coloca el pescadero en el platón en el momento de servirse para que vaya caliente.

Pechugas de pollo.

Se ponen algunas horas sobre hielo, pechugas crudas de pollo, se rellenan de paté de foie gras, se empanizan y se frien.



Paté de foie gras. (imitación.)

Hígado de buey - 400 gramos. Hígado de cerdo 400 grs.
Hígado de gallina. 200 grs. - Mantequilla. - 100 gramos. - Crema de leche - medio litro. Pan remojado en la crema 50 gramos. Erufas 1/2 lata. - Huevos. 3. Sal, pimienta, y nuez moscada.

El hígado se cuece por separado con sal, durante 5 horas; pasado este tiempo se muele en el metate con el pan y la crema únicamente el hígado de buey y el de cerdo; después de molido se pasa por un cedazo, se le pone sal pimienta y nuez moscada, se le mezcla las trufas picadas, el agua de las mismas, el hígado de gallina, picado en pedacitos, 3 huevos enteros y los 100 gramos de mantequilla.

Se unta una budinera con mantequilla y en ella se vacía la pasta, cocindola en baño de María durante 40 minutos.

Se saca, se rebana y se sirve decorándolo con mantequilla o se hacen sandwiches. Quedan muy bonitos los canapies estrella.

untados de mostaza y mantequilla por 4 lados, poniendo en dos de los lados clara de huevo cocida picada muy menuda y en los otros dos lados, yema de huevo cocida, también picada, en la parte de arriba se unta el paté y para formar el asa de la petaquita se pone una tira de queso, o de fiambre y rematando en los extremos dos pedazos de aceitunas. Se acomodan y se sirven.

Patos a la francesa.

Patos de patas fritas 2. - Mantequilla 150 gramos.
Harina 150 gramos. - Caldo. 2 litros. - Cebollas 2. - Clavos de especia 4. - Aceitunas 24. - Sal, pimienta y yerbas de olor.

Se frien los patos en 100 gramos de mantequilla hasta que estén bien dorados, se les pone sal y pimienta, luego se sacan y en toda la mantequilla se le agrega la harina hasta que se ponga color de chocolate, a esto se le agregan los dos litros de caldo y se incorpora bien con la harina, luego se le echan los patos y se dejan hervir de manera que no se queme la harina y por esto se mueve con la espátula. Se deshuesan las aceitunas y se ponen a desflorar 5 minutos en agua hirviendo, luego se les tira esa agua y se les pone otra poca tibia, se dejan a que den un hervor y se retiran; después de dos minutos. Se adorna el platón con pan frito rebanado y se ponen las aceitunas alrededor, en el centro

se ponen los platos y se les vierte la salsa por encima.

Modo de hacer la mostaza.

Mostaza - 30 gramos. - Yema de huevo cocido, una.
Yema de huevo cruda, una; tomillo, mejorana y 2 rebanadas
de pan frito.

Se pone a remojar la mostaza en agua fría durante 3 días, cambiándole agua, dos veces al día; después se pone a secar y se muele con la yema cocida, las yerbas de olor y el pan dorado y ya que está molido, se baja con vinagre, se sazona con sal, se le agrega la yema cruda, se tamiza por un tamiz fino y se pone en frascos. Hay dos clases de mostaza, la oscura es para los sinapismos y la amarilla es la buena para comer. Se le añade ya que está hecha, vinagre de estragón que se hace poniendo en infusión durante 8 días, cebolla, ajo, yerbas de olor chiles y estragón en vinagre.

(Condurrier) Torta de arroz, rellena.

Arroz 250 gramos. - Azúcar 300 gramos. - Leche

1/2 litro - Huevos 5 - Yemas 3 - Pechuga de gallina, cocida 1 - Carne de cerdo cruda, picada 150 gramos. Lengua y jamón cocidos 50 gramos de cada cosa; mantequilla 50 gramos, canela, cebolla cocida una y 3 jitomates cocidos en caldo, pasas, piñones, almendras y acitrón.

Se pone a cocer el arroz con medio litro de leche, agua y canela.

Entre tanto se prepara el relleno, que se hace del modo siguiente: en la mantequilla se frie la carne de fureco cruda, molida, la cebolla cocida y picada, perejil picado, yerbas finas, la lengua, el jamón y el pollo picados; luego que está bien frito se echa allí colada el jitomate que se coció en caldo, se sazona y se quita del fuego; entonces se le añaden las almendras, pasas, piñones y el acitrón picado en cuadrillos.

Se batén 3 claras y aparte 3 yemas como para torta, se juntan con el arroz que se coció y se revuelve bien; se unta una budinera con mantequilla y se espolvorea con pan molido, vaciándose allí la mitad del arroz, luego el relleno, 2 huevos cocidos rebanados y luego la otra mitad de arroz cubriéndolo con pan molido y trocitos de mantequilla y se mete a cocer en el horno, en baño de María, hasta que cuaje.

Al servirlo se le vierte por encima una crema

que se hace con el libro de leche, los 300 gramos de azúcar y las 3 yemas de huevo.

Sopa yaqui.

Se frie recaudo y se echa allí caldo de buen puchero; cuando este hirviendo se le ponen unas bolitas de carne, hechas con cara picada y molida con migajón de pan remojado. - Se le echa rabos de cebolla lavados y picados, una rama de culantro, chiles verdes enteros, sal, pimienta, culantro tostado y cominos.

Coles de Bruselas.

Se cuecen con sal, sin tequesquite; se frie recaudo en aceite y manteca y se echan allí las coles; se colocan en un molde o budinera una capa de col y una de queso rallado. Después se le pone por encima una pasta de pan molido frito, se pone a dos fuegos y se sirve.

Sopa de pescado.

Se frie en aceite un ajo y cuando esté negro, se saca; allí mismo se frie poco que se saca fuera que no quede quemado y se reserva para echarlo después a la sopa; en el aceite se frie jitomate molido y también se frie el pescado; se le pone caldo de buen puchero y se deja que se cueza, y se le agrega una hoja de laurel, una rama de perejil y zanahorias y papas. Al servir la sopa se hace sin los huesos, ni los pellejos del pescado que le dan mala vista.

Pescado a la Barquera.

Se queman en manteca y aceite unos dientes de ajos; después se frien allí papas en cuarterones, luego se ponen a acitrónar unas rodajas de cebolla, y por último se frie una ramita de epazote y unos chilpotles en vinagre, lavados; después de frito esto se le echa agua para que se cueza y se sazona.

Aparte se frien en aceite y manteca a fuego lento las rebanadas de huanchinango revolcadas en harina, de manera que se doren ligeramente, y poco antes de servirse se pone a que dé un hervor el pescado en el caldillo de las papas etc., y se sirve muy caliente.

Tortitas Marineras. (Condurier.)

Cantidades. - 500 gramos de harina. - 15 gramos de levadura - 1 cucharada de manteca - 1 cucharada de mantequilla. 1 huevo. - $\frac{1}{2}$ litro de leche. - 1 cucharada de sal y azúcar.

Relleño. - $\frac{1}{2}$ lata de sardinas. - $\frac{1}{2}$ lata de boquerones. $\frac{1}{2}$ lata de morrones. - 2 lechugas. - Aceitunas. - Chiles en vinagre. - Sal, pimienta, mostaza, aceite y vinagre.

Pasta - Se apartan 100 gramos de harina de la misma cantidad y se mezcla con la levadura y una poca de agua tibia, se amasa un poco, se deja reposar. Cuando levante se incorpora con lo siguiente; se hace una fuente con los 400 gramos de harina y en el centro se le pone todo lo contenido en las cantidades anteriores. Se amasa como lavando y a golpes. Se deja reposar, se trabaja haciendo unas bolitas, se pone en charola, se aplastan un poco, se dejan levantar, se barnizan y se hornean.

Se rellenan con la lechuga picada fina, la sardina, el boqueron, los frijolitos, sal, pimienta, la cebolla cocida y picada, una cucharada de aceite, 2 de vinagre y mostaza.

Sandwiches de carne de cerdo. (Condurier.)

Se pone a cocer $\frac{1}{2}$ kilo de lomo de rebanar, con

yerbas de olor, ajo y cebolla. Aparte se pone a cocer $\frac{1}{4}$ de kilo de pasas. - Cuando este cocida la carne se muele; aparte se muelen las pasas calientes para que no se hagan chiclosas y después se revuelven con la carne y se les añaden el ailpolttes en vinagre molidos, sal, ajo y pimienta y un poco de vinagre. Se revuelve bien y se unta en el pan para formar los sandwiches. Si se quiere se les pone únicamente mantequilla. Mostaza no.

Queso de puerco.

Se cuece la cabeza y unas lonjas de gordo con clavos, pimienta gorda, ajo y yerbas de olor. Después de cocido se fica muy menudo, se le añade sal, orégano, pimienta clara y vinagre. Se rellena flojo en una vejiga, se cose y se cuece con yerbas de olor y se prensa tibio para que tome la forma.

Morcillas a la mexicana.

50 gramos de almendra pelada - 50 gramos de piñón. 50 gramos de pasas. 50 gramos de cacahuaté, acitruos, tomates y chiles verdes, ajo, rabo de cebolla, yerba buena, orégano, ruda y cáscara de naranja. Todo esto se le echa a la sangre y se rellenan.

Pollos al Rhum.

Se hacen a saucóchar en manteca 2 pollos partidos en raciones y una cabeza de cebolla y luego se les pone agua para que se cuezan. Poco antes de servir se muele la cabeza de cebolla con 4 yemas de huevo cocidas y se le echa al pollo y al servirlo se le pone una poca de harina frita dorada y una copa de rhum.

Salsa de perejil para el pescado.

En el mismo aceite en que se frió el pescado, se frien unos dientes de ajo a que se quemén. Allí mismo se frie un poco de harina, no a que se quemé, sino para que espese un poco la salsa y allí se le remueve el perejil molido y se frie hasta que se le separe la grasa. Para servir la salsa sobre el pescado se cuele.

Sopa de alcachofas (de Carlota)

Se hace el caldo de pollo o de gallina con verduras, poniéndole poco en vez de cebolla, un pedazo de pescueza y las

menudencias del ave.

Se hacen cocer aparte las alcachofas, se les quitan las hojas secas y se parten en dos cucharaditas en el caldo que ya esté sazonado. Un poco antes de servirla si se quiere se le pone vino tinto.

Pichones o pollos guisados con piñones. (de Carlota)

Para 12 pichones una taza grande de piñón, como 1/4 de kilo, un birote chico. Se frie en manteca y se muele con clavo y bastante canela. Las aves se matan la víspera y se dejan colgadas al aire, se cuecen con vinagre, jitomate desmenuzado, cebolla, laurel y sal, este caldo colado se echa en el caldillo del piñón junto con las aves y se sazona. Ha de quedar espeso y si se quiere se le pone vino jerez.

Sopa de ostiones. (de Carlota)

Se frie un poco en una poca de manteguilla, junto con 2 cucharadas de harina a que se doren, se desbaratan las bolas de la harina con caldo, se le pone unos ostiones de bosques lavados, molidos y el caldo de los ostiones; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se deja que se cueza bien la harina y que repose un rato.

Para mandarla a la mesa se le pone la leche bien caliente y los ostiones y en rompiendo a hervir se sirve, porque si no se cortan.

Lollo con rhum. (de M^o de la Luz.)

Se reboza en manteca un follo hecho a trozos y se coloca en una cacerola. Se cuece una cebolla y dos huevos; las yemas de los huevos y la cebolla se machacan junto con un poco de nuez moscada, una copa de rhum y dos cucharadas de vino blanco. Se bate todo junto y se le echa por arriba y cuando esté herviendo se le pone una cucharada de mantequilla cocida.

Filete a la Francesa. (de Maria de la Luz.)

Filete 2 kilos Mantequilla 50 gramos. Cefes en aceite 1/2 lata. Trufas 1/8 de lata. Harina 50 gramos. Jerez una copa. Chicharos 1 lata. Jitomates 4.

Se limpia muy bien el filete y se le unta bien con manteca; se ata con una cuerda en anillos, y se frie junto con unas rebanas de zanahoria. Se tiene cuidado de irlo volteando para que se dore parejo y cuando ya tomó el color en el que debe quedar, se le agrega un poco de perejil picado y un vaso de agua; se tapa y se deja cocer.

Salsa: se hace la salsa dorando la harina en manteca, añadiendole poco a poco la manteca; se le pone perejil y un ajo picado. Ya que está de color de trigo, se le pone jitomate asado y molido y un poco de caldo para desbaratarlo y se sazona con la sal suficiente. Ya que esté cocido el filete, se saca y en la salsa que dejó éste, se frie la salsa de jitomate, añadiendole las trufas y cefes picadas, los chicharos, una copa de jerez y la mantequilla. Se vierte la salsa sobre el filete y se sirve.

Receta del Sisboa.

(Corta de elote de Josefita Ramos de Illanes.)

Se toman 12 elotes tiernos se raspan con un cuchillo y se muelen perfectamente, después se le muele un chilito verde y se ponen en una cazuela, se derriten 230 gramos de manteca y se revuelve bien, poniendole azúcar molida al gusto; si se quiere se le puede poner un poquito de mantequilla derretida, se pone en una budisiera que no sea muy honda y se mete al horno hasta que se dore.

Trufas encortadas. (de Lola Pichardo)

Se ponen a cocer con agua y paja; (que queden un poco duras para que después no se desbaraten;) después, ya

frias se pelan con los dedos (requisito indispensable), se picotean con un bistol y se ponen en agua fria por 8 dias cambiándoselas diariamente; ya que no amarguen se ponen en un frasco de cristal y se vierte en ellas vinagre de buena calidad que se ha fuesco antes en el vapor de una olla con yerbas de olor, ajo y cebolla cocidos, sal y fuminieras enteras y por ultimo se le pone aceite francés quemado para que le forme una capa.

Encurtidos. (M^a leon durier.)

Se echan en agua salada durante 24 horas. Al cabo de ese tiempo se pone a hervir vinagre con yerbas de olor, clavo y fuminiera y cuando esté algo caliente, no mucho se vierte sobre las verduras, chiles, etc. que se han escurrido y se han colocado en frascos de cristal bien tapados, ya sean de tornillo o de corcho.

Si son de corcho se hierven estos antes de taparlo y se atan muy bien en la boca.

Se ponen a esterilizar durante 20 minutos en un trasto poniendo trapos en el fondo y en los costados y tapas de los botes para que no estén en contacto. Cuando están, se separa el trasto de la lumbre y se pone a esofiar encima de una tabla seca, o un periódico, pues si se pone en el brasero, vidrio, o mármol se revientan los botes.

Tres recetas de pulpos.

Pulpos superiores; de Charlota. Se lavan muy bien los pulpos y se les quita la piedra de la cabeza, se apalean muy bien para que se suavicen, ya que están limpios se parten en pedacitos y se ponen a cocer a fuego manso toda una noche, con una poca de sal; (pueden cocerse enteros). Al dia siguiente se quema manteca con aceite, ajo y cebolla, bastante jitomate fucado, cuando está a medio freir se echan los pulpos y se les muele muy poco clavo, poca carrela, fuminiera un tanto regular. Ya que está hirviendo se le pone más aceite, chiles en vinagre, aceitunas y al apartarse de la lumbre se les pone un vaso de vino tinto.

Calamares en su tinta; de lo armen bravo. Se dora en aceite bastante cebolla, perejil y ajo; después de bien dorado y limpios los calamares se rellenan con esto y con sus mismas patas; ya que están rellenos se doran y se les prepara la salsa.

Se disuelve en una poca de agua su tinta; ésta se le echa a los calamares ya dorados, también se le fica cebolla y perejil, un pedazo de pan dorado y molido; el pan es para que espese la salsa. Hay que dejarlos cocer bastante tiempo.

Pulpos de Guadalupe (Diega) Se lavan los pulpos se les quita la piedra de la cabeza, se apalean para bajarles bien el pellejo y se parten separando las puntas delgaditas que esas no sirven. — En aceite adonde se ha

quemado ajo, y con mucha cebolla se frien los pulpos de un día para otro, después de bien fritos se frien en una ollita a cocer con agua y muy poca sal para que no se salem demasiado y al siguiente día después de bien cocidos, se dora harina con manteca y se vacian los pulpos y ya para ir a la mesa se les pone un vaso de vino tinto.

Cazón. (de Diega.)

El cazón se frie a cocer con yerbas de olor y después de cocido se le quita el pellejo y se desmenuza como el bacalao y se sirve en una salsa como el huachinango a la Veracruzana en la que se echa una ramita de epazote y se exprime una naranja agria.

Los frances de cazón se hacen con dos tortillas una con carne guisada y la otra con frijoles fritos molidos refritos y se empalman como si fueran tartas compuestas.

Crepinell.

Carne de cerdo 500 gramos - Jamón 250 gramos. - Jerez un vaso. - Manteca 200 gramos. - Puré 1 kilo. - Sal, pimienta, nuez, pepil chino, y unos pedazos de redano de carnera.

Se frien muy fino el jamón y la carne, se le pone la

pimienta, la sal y la nuez moscada; se revuelve y se hacen bolas, se aplanan un poco se envuelven en redano y se atan con un hilo, se frien y cuando se han dorado se sacan de la cacerola y se bañan con jerez, algunas personas les frien una cucharada de azúcar quemada.

Tamales. (Josefina Debada)

(Pesa 1,102 gramos) Maíz cacahuazote despicado 1 litro 9 decilitros. - Manteca 580 gramos. - Sal al gusto. - Caldo al necesario. Agua de tequezquite asentada.

Se frien el maicamal lo mismo que para tortillas, y después se refriega con las manos poniéndolo dentro de una canasta y se le echa agua de la llave para que corra el agua y escurra después de que se ha lavado bien el maíz; se le corta la cabeza uno por uno y sin dejarlo secar se muele; si se quiere dejar martajado y acabarlo de moler al día siguiente se vuelve a mojar y se remuele dejándolo como para tortillas; después se le pone a la masa la manteca derretida y fría sin dejar de batir; el agua de tequezquite, el caldo de la carne y se sigue batiendo hasta que sobre nada. Entonces se hacen los tamales. Los verdes para que les quede color se hacen con el tomate y chile molido en crudo y después frito. Los colorados se hacen con salsa de mole poblano.

Para los de coco se separa la masa con caldo y todo

como los demás y se le pone para cada 1 litro 9 decilitros de maíz, 230 gramos de azúcar y se siguen batiendo porque con el azúcar se revierten; se le mezcla un coco rallado y se van envolviendo los tamales. Se cuecen todos juntos en olla a propósito.

Pollo con arroz.

Se pone a cocer el pollo en pedazos, con cebolla, ajo, zanahoria sal y 2 granitos de pimienta. Aparte se cuece el arroz remojado y lavado, en agua con sal y dos dientes de ajo. Cuando están ya cocidos, tanto el pollo como el arroz, se fric en una freca de manteca, cebolla picada muy bien frita y un jitomate, picado también. Cuando esté bien frito todo, se vacía allí el arroz que se cuece con poca agua y luego se le echa el pollo y el caldo del mismo; se sazona poniéndole bastante pimienta en polvo y que no hierva mucho para que no se haga como engrudo.

Macarrones a la italiana.

Se mecha un trozo de aguajón con perejil y ajo. Se dora en manteca una cebolla y allí se echa a freír la carne. Se muele el jitomate quitándole el hollejo y la semilla y se echa en la carne, (junto con el jitomate se muele un poco de clavo, pimienta y canela)

y después se le pone un cucharón de caldo.

Aparte se cuecen los macarrones en agua de sal; se enfrían y se cocen en un traste refractario una capa de macarrones y otra de queso Gruyere y de Holanda rallado y el jugo que soltó la carne y así sucesivamente. Después se queman en muy poca manteca 4 rebarraditas de ajo muy delgadas y se echan en el macarrón con una poca de mantequilla y se pone al horno, o a dos fuegos. Todo se hace a fuego manso.

Al servirlo; muy caliente se vacía en un platón o se sirve en el mismo traste en que se cocinó.

Fritada de cabrito.

Se mata el cabrito en la casa para aprovechar la sangre. Se destaza, se limpia y se desmenuza quitándole algunos huesitos; todo se pone picado en una cazuela, menos la piel y las tripas que no son de leche. Se echa una poca de agua en la sangre para desbaratar los coágulos y esto se hace con la mano y fuera de la lumbre. Se pica mucha cebolla y jitomate y se le pone con sal, yerba buena y en la tina y se está moviendo con una cuchara hasta que se desbarate la sangre y ya después se deja hervir para que se cueza todo. Se frien en manteca a que queden tostaditos, pero sin que amarguen, 5 o 6 chiles anchos desvenados y se muelen con orégano. Luego, en bastante manteca bien quemada se fric todo lo que se está cociendo, se le pone después el chile y se deja sazonar.

Pollvos Borrachos.

Se frien en crudo, descuartizados con cebolla y jitomate picado. Se muele el bigado del pollo, frito, junto con un pedazo de pan, una cabeza de cebolla y un diente de ajo frito tambien y al molerlo se le echa pimienta y canela. Cuando esté molido todo y el pollo esté bien frito se vacía allí lo que se molio y se deja refreir; entonces se le pone medio vaso de vino dulce y un poco de caldo para que se cueza y quede tierno y se sazona. Se sirve con aceitunas y chiles en vinagre.

Aporreado.

Se golpea la carne seca, se pone a asar un poco en la parrilla, se vuelve a golpear y se deshebra en pedacitos. Se asa, se desvena y lava chile poblano, o uaresmeño, pero que no pique; o si hay se remoja en agua caliente; chile verde seco y se desflema muy bien. Cualquiera que sea el chile se molejetea y se le quitan algunas semillas. Se frie en manteca una poca de cebolla y cuando esté bien frita se echa la carne y después el chile para que se fría, se le ponen las semillas y uno o dos cucharones de caldo, o agua, se deja hervir para que se sazone y se sirve.

Mole de carne seca.

Se golpea la carne con un tejolote y se deshebra. Se tuesta, se desvena y limpia el chile ancho y se muele junto con una bolita de masa, o un pedazo de pan remojado. Se frie en manteca la carne y se vacía allí el chile para que se refria; se le echa una poca de agua, se deja hervir y se sazona.

Picadillo de carne seca.

Se sueca la carne y se muele en el molinito. Se frie cebolla en bastante manteca, se frie tambien un poco de jitomate picado; después se frie la carne con un poquito de chile verde picado y entonces se le cuela por una coladera, o cedazo una bolita de masa deshecha en agua y se deja un rato a la lumbre para que se sazone. Puede ponersele el chile verde picado a freir, junto con la cebolla.

Timbales.

A dos yemas de huevo se les pone una poca de harina, leche o agua a que quede como un atole y teniendo ya manteca muy caliente se pone en ella el molde para los timbales para que se caliente, luego se saca, se baña en el huevo y se vuelve a poner en la manteca para que se fría. Se van poniendo en un platón y al llevarse

a la mesa, se rellenan con el picadillo que más agrade.

Carne con chile.

Se parte en tiras la carne y se frone a asar un poco en la parrilla, después se corta en cuadrillos y se frone a freír con cebolla y entonces se le echa el chile verde o colorado, ya asado y molecajeado, y si es verde se le echan las semillas, se le frone agua y se deja sazonar.

Chile perdido.

Se asa, se remoja y se muele en el molecajete, chile ancho, se le rompen allí los huevos que se quiera; se frone en manteca una poca de cebolla y se echa allí el chile molido y los huevos, moviéndolo para que se haga como huevos revueltos, se le echa un cucharón de caldo y se sirve muy caliente.

Picadillo de carne fresca.

Se frone a cocer con sal la carne picada, de ternera; una vez que está cocida, se quema manteca con un diente de ajo, que se le saca cuando esté negro y entonces se frone cebolla picada, jitomate molido y chililito verde picado; cuando le sale la grasa, se vacía allí la carne

con su caldo y se le frone papones, frapas, almendras y aceitunas picadas, se sazona a fuego manso y se sirve. No se le frone azucar.

Pollo en chile verde.

Se frone a cocer el pollo con sal y una cebolla y después de cocido se guisa del modo siguiente: Se asa, se desvena, (si frone mucho) y se muele en el molecajete chile poblano, o cuaremero después de limpiarlo bien; es preferible el poblano y no se le quitan las semillas al molecajetearlo. Se dora en manteca un ajo y se le quita, después se frone una poca de cebolla y luego el chile y cuando esté bien frite se vacía el pollo con un poco de caldo; se deja hervir para que se sazone y se sirve.

Menudo a la pastor.

Se limpia muy bien el menudo de res, o de carnero; siendo mejor éste último; se lava muy bien y se divide en trozos pequeños, la panza, las tripas y las patas; se vacía una olla de manteca y se frone allí el menudo, froncándole un cucharón de caldo, o agua y se le frone recaudo muy bien picado, (ajo, cebolla, jitomate, tomate, perejil, culantro, yerba buena, chililito verdes, un poco de vinagre y limón o naranja. Se tapa la olla con una rajueta, se cubren muy bien los bordes con masa y se deja cocer en el horno, sazonándolo por supuesto.

Guisado de guajolote.

Se pone una taza de aceite, 1/2 de vinagre y una hoguita de agua y en ello se pone a cocer el guajolote, después si se quiere se le pone nabos, zanahorias y papas y después de cocido todo y al servarlo se pone una peca de harina frita para que espese la salsa.

Pescado con crema. (de Pita)

Si se hacele ziguras al pescado se abre por la mitad; se quiebra de la cola y de la cabeza para quitarle bien el espinazo y se le pone adentro al pescado mantequilla y sal. Se mete al horno poniéndole por encima aceite quemado con ajos y pedacitos de pan para quitarle el sabor acre y se le pone 1/2 libro de crema y un poco de queso cheddar y se deja en el horno hasta que esté. Se sirve muy caliente.

Aporreado de carne seca con huevo.

Machucada y sin asar se deshebra la carne. Se quema un ajo en manteca y en ella se frie cebolla en rodajas y a la vez se cocina allí la carne sin dejar de moverla para que se dore por igual y sin quemarse; luego se le cocina un puño de

harina a que tome color; después se le pone huevo cortado; más o menos en proporción de 4 huevos para un cuarto de kilo de carne; y se mueve para que se fría bien y no quede como tortilla de huevos, sino como huevos revueltos; después de bien frito se le cocina jitomate asado que se muele junto con unos chiles verdes serranos también asados, y luego se le pone en corta cantidad clavo, pimienta gorda y delgada, cominos y perejil. Se le cocina agua, se sazona y se deja reposar.

Langosta y camarones.

La langosta se pone a cocer en agua fría con sal y yerbas de olor, machacando un poco el caparazón y se deja hervir 20 minutos.

Lo mismo se hace con los camarones cuando tienen su corteza, sólo que sin machacarlos. Si son de lata se ponen a cocer en la misma forma que los otros con la diferencia de que éstos se ponen en un linio y se ata para evitar que se rompan con la ebullición.

Sopa de ajo.

Se cuecen las hojas con sal y carbonato,

se muelen y se cuclan. Se quema ajo en manteca, se frie una poca de cebolla, se dora allí una poca de harina para darle cuerpo y se frie allí el fure de apio. Se le pone caldo, se sazona y al servirse se le ponen costrones de pan fritos y un trozo de manteguilla. Lo mismo se hace la sopa de rabos de cebolla.

Sopa de cebolla.

Se ponen a desfleamar en agua de sal las rodajas de cebolla, se capean de huevo batido, se frien y se echan a hervir en el caldo de la sopa, guisado y sazonado.

ver folio 144 Mole verde. (de Jovita)

Se muelen en crudo 1 kilo de tomates y 4, o más chiles verdes. Aparte se muele después de freir cada cosa por separado 4 chiles poblanos, cebollas con todo y rabo, lo verde de dos lechugas, almendras, 2 bolillos, 2 tortillas; junto con esto se muelen 4 clavos de especias, 4 pimientas gordas, muy poquitos cominos, canela y anís.

Se frie primero muy bien el tomate y el chile y cuando le sabe la grasa se echa a freir allí lo demás que se molio, después se le añade un poco de culantro crudo molido y lo que sea un manojito de hojas verdes de rabano de los chiquitos y finalmente se le pone

1/4 de kilo de pepita que se compra molida; se le echa el caldo y el queso lute que ya se tendrá cocido; se sazona y se le pone un polvito de pimienta delgada. No se cucharea el mole, porque se corta, pues únicamente se mueve suavemente para que no se freque.

Pescado con salsa blanca y yemas.

Se cuece el pescado, ganando mucho su sabor si en caliente se le quita el agua en que se coció; se pone con cebolla, zanahoria, yerbas de olor y especias a que se cueza muy bien, puede ser robalo o huachinango.

Se hace la salsa blanca con manteguilla, poco, harina dorada y leche; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y casi al momento de servirla se le ponen 3 yemas de huevo desleídas. Una vez cocido el pescado se coloca en el traste en que se ha de meter al horno se le pone 100 gramos de queso Gruyère rallado y una lata de trufas picadas, se le vierte la salsa por encima y se mete un momento al horno para que no se espese demasiado la salsa. Se sirve muy caliente.

Ostiones calientes en conchas. de Carlota.

Se quema aceite con un diente de ajo y un pedazo de pan para quitarle el sabor fuerte; después de sacarle el pan y el ajo, se frie allí ajo y cebolla molidos; cuando esté acitrinado se echa allí jitomate que ya estará de antemano cocido, pelado y molido sin semillas y se deja refreír muy bien, después se le echa un poco de pimientón, perejil y sal pimienta.

En las conchas se colocan unos ostiones frescos, o también de lata pueden ser de los de Corpus Christi y se les vierte por encima la salsa que se preparó a la que se le añadirá una poca de salsa Perrin y un poco de jugo de limón, cubriendo muy bien los ostiones con esta salsa; se les pone un poco de polvo de pan y se meten al horno. Se sirven muy calientes.

De esta misma manera se preparan también las jaibas.

Ostiones frescos en escabeche.

Para dos latas se pone al fuego una sartén con media taza de aceite y tres dientes de ajo, que se retiran cuando se doren, para freír después un poco, sin que tomen color, seis dientes de ajo y una cebolla cortada en ruedas, agregando después taza y media de vinagre,

doce pimientos enteros, cuatro clavos, un poco de orégano, una rama de perejil, un limón rebanado, yerbas de olor y sal. Cuando esto hierva, se ponen los ostiones frotando al fuego de 15 a 20 minutos.

Se sirve frío.

Corta de papa en cuadritos.

Para un kilo de papas, 4 huevos, un litro de leche poco más o menos y la mantequilla necesaria.

Se pela la papa en crudo y se corta en trocitos como daditos, se frie en mantequilla hasta que se acitrona y allí mismo se le pone la leche a cubrirla enteramente; se sazona con sal pimienta y se deja hervir hasta que se consume la leche y queda seca la papa; entonces se pone a enfriar. Se baten los huevos, clara y yema como para freír, se mezclan con la papa y se le pone un poco de queso rallado y un polvo de nuez moscada. Se pone en una budinera untada de mantequilla y se deja hasta que cuaje, ya sea en horno, o en rescoldo y poniéndole lumbre arriba.

Arroz con pollo. (De don Perico)

Se pone a cocer temprano 1 gallina con 250 gramos de lomo de fierro rebanado, 2 o 3 chorizos, cebolla rebanada, dos dientes de ajo y 3 o 4 frijoles, agua suficiente y sal. Aparte se cuecen, cada cosa por separado, $\frac{1}{2}$ kilo de papas, chicharos, 3 o 4 zanahorias y 200 grs. de garbanza. - El arroz y la garbanza se dejan remojando la víspera por la noche.

En una cacerola se pone aceite, 3 o 4 cucharadas grandes y una poca de manteca, se frien ahí dos dientes de ajo partidos y una cebolla rebanada, cuando empiezan a tomar color se echa el arroz escurrido y se revuelve muy bien, luego se echan 4, o 5 jitomates que ya se tendrán molidos, luego se le echa caldo del de la gallina, colado y a los 10, o 15 minutos de que hierva se le pondrá la gallina, fierro, chorizos, papas y chicharos; luego que está cocido el arroz se retira de la lumbre y se adorna con rebanadas de zanahoria y frijoles morrones y se deja tapada la cacerola.

Cuando ya tiene todo y está en la lumbre se le pone sal si la necesita, y se tiene que estar moviendo con la cuchara para que no se pegue en el fondo de la cacerola; para esto mismo se calcula el caldo que se le pone para que no quede muy espeso, ni aguado.

(Jonta) Guisado de cnete con aceitunas.

Se dora ajo en manteca y allí se dora muy bien un trozo de cnete; se le pone bastante agua, sal, tomillo, laurel y cebolla y se deja cocer bien hasta que se dore el jugo y esté tierna la carne. Entonces se pone a dorar en mantequilla, o en manteca una cucharada sopera de harina, y cuando está se le pone un poco de caldo del fuero, el jugo del asado, un poco de nuez moscada, y de pimienta delgada y luego que dé un hervor se cuele, se pone otra vez a la lumbre, se rebana el cnete y se pone en la salsa, se pican aceitunas y se ponen también en la salsa junto con un poco de perejil picado.

Manera de preparar codornices. (genaro)

Inmediatamente después de matarlas y antes de que se enfrien se pelan con agua caliente y se lavan muy bien. Se dejan toda la noche en agua con bastante sal y ajos machacados y a otro día se les quita el agua que tendrá toda la sangre que desecharon los animalitos y después de bien lavados se ponen a cocer con sal, hierbas de olor, un pedazo de ajo y una cebolla y un jitomate. Se les tira el agua en que se cocieron, se dejan enfriar y se frien. Se adornan con algún fuere o se sirven

con ensalada.

Nota: algunas personas acostumbran ponerlas toda la noche en una salmuera de ajo y vinagre, pero se les frega la sangre y les da un sabor semejante al plato cuando no está bien limpio que sabe a ciervo. - Después de haber hecho varias experiencias, esta forma de prepararlas es la que ha dado mejor resultado, sin que les quede mal sabor a los animalitos. Si no se quieren hacer cocidas y fritas, pueden prepararse como se desea, pero siempre después de haberlas dejado en esta agua con sal y ajo unas diez, o doce horas y todavía quedan mejor antes de guisarlas en otra forma dándoles siquiera un hervor en agua en la forma que se indica arriba, tirándoles la primera agua y guisándolas en la forma que se quiera.

Para hacerlas fritas si es indispensable cocerlas completamente en la forma que se explicó arriba, tirarles todo el agua, o caldo que soltaron y dejarlas enfriar en seco y una vez que se enfriaron se frien al momento de servir las para que estén bien doraditas y calientes.

Torta de crepas con jamón.

Se hacen las crepas con harina, huevo y leche.

Se unta con mantequilla una budinera y se van colocando de una en una las crepas o tortillas en forma de capas poniendo sucesivamente entre una y otra, ya jamón fucado, ora queso griigere y así hasta acabar. Encima de todas se pone una froca de crema de leche, huevo batido como para freir y a falta de crema un trozo de mantequilla. Se pone a dos fuegos y se sirve bien caliente.

Canclones italianos.

Se hacen las crepas como las anteriores, se rellenan con jamón endiablado y se enrollan en forma de tacos; se colocan en un traste refractario engrasado de mantequilla; se les ponen encima trocitos de mantequilla; se bañan con una salsa de jitomate muy bien sazonada y frita, se les pone queso griigere rallado muy fino, se meten al horno y se sirven muy calientes.

Mole de guajolote (de barlotita, no es dañino)

Para que el mole no haga daño no se le ponen especias, se hace como cualquier receta de mole suprimiéndose las y añadiéndole en cambio para que quede muy sabroso un

frumado de fraras y otro de almendras fritas en manteca y molido con lo demás y refrito. Si se quiere se le pone un pedacito de chocolate.

Chorizo español.

Se muele la carne cruda de cerdo en la maquina de moler y la proporción es para un kilo de carne medio kilo de chile ancho. Se tuesta el chile, despues se le quitan las semillas y se desvena muy bien para que no quede picante y para esto se humedece para poder limpiarlo bien, pero despues se azolea perfectamente para que no le quede nada de humedad, porque la carne criaria mucho. Se muele el chile en el metate, en seco y se le revuelve a la carne poniéndole sal y bastantes dientes de ajo pelados, pero sin partirlos; se deja asi en un trasto por dos dias y dos noches y al cabo de este tiempo se rellenan las tripas que ya se tendran muy limpias y se cuelgan a la sombra para que se sequen los chorizos y no se echen a perder. Despues de unos dias si se quiere se pueden guardar en un bote con manteca. Conforme se rellenan se les quitan los ajos.

Si se quieren hacer los chorizos al estilo fronterizo se le pone ademas vinagre, orégano y cominos y se deja sola

mente un dia y dos noches, o una noche y dos dias antes de embucharlos.

Pescado con almejas. (de Carlota)

Se limpia el pescado huachinango, se le hacen unas ciguras y se les pone sal y limón. Se pone bastante mantequilla en una pescadera y se añade queso gruyere rallado. Se coloca alli el pescado y se unta con bastante mantequilla y se le pone queso del mismo, rallado y se mete al horno a gratinar. Se prepara una salsa dorando una cucharada de harina en lo que se coge de mantequilla con una cuchara; se le añade, fuera del fuego, crema de leche, agua de la lata de almejas (moules) y se pone al baño de Maria para que no espese demasiado, ni se corte; al servir el pescado se le vierte por encima la salsa a la que se le habrán añadido las almejas picadas y un poco de pimienta y nuez moscada.

Pulpos. (de Angelita Bohave.)

Los pulpos se preparan despues de lim

frios y cocidos, sin ponerles la tinta, quisándolos como el bacalao a la Vizcaina y poniéndoles alcaparras, un poco de vino tinto y vinagre.

Pechugas de pollo.

Las pechugas de pollo después de cocidas pueden cubrirse con crema espesa, cruda, mezclada con 2 yemas de huevo batidas y un poco de mostaza francesa. Se cubre y se adorna el platón con pepinillos encurtidos y con pastelitos de hojaldre ad-hoc que se nombran y los vende la Filor de México

Sopa de asedera.

Se hace sopa de puré de asedera; de chicharos y zanahoria, poniéndole además una poca de zanahoria picada

Pechugas de pollo. (Jonta.)

Se ponen con limón y sal y a la hora de comerlas se hacen al sartén, con mantequilla, (en crudo). Siem-
pre que ser tiernas para que puedan quedar bien preparadas y suaves.

Otras.

Se frie en manteca, ajo, cebolla, puerro, harina, jitomate, zanahoria, yerbas de olor y perejil; después de sazonado se cuele. - Se tienen ya listas unas pechugas tiernas, de pollo, o si se quieren pollos tiernos crudos y se frien en aceite; después de bien fritas se les escurre el aceite y se les pone la salsa colada que se deja que hierva un rato para que, soltando el pollo su jugo, se incorpore bien a la salsa. Se les pone vino jerez si se quiere

Receta de los nueces - "macis" (~~Maria Madrin.~~ - de Jonta -)

Se cortan las nueces antes de cuajar, se les hace una abertura en cruz y se ponen a cocer con un poco de sal, ya que están a medio cocer se sacan y se les quita el pellejito, luego se echan en agua de sal por tres días, cambiándoles diariamente el agua. Se pone a hervir vinagre,

con una cabeza de ajo, yerbas de olor, clavo, canela y fuminenta y bien tapada la olla ya que ha hervido bastante se le echan las nueces habiéndoles quitado el agua en que estaban. Se tienen en el vinagre 4 dias y para componerlas y presentarlas en la mesa, se sacan del vinagre y se les echa bastante aceite francés, queso, chilitos y aceitunas.

Se dice cortar las nueces antes de que cuajen; quiere decir antes de que maduren, pues en este caso quedan como dice el vulgo "recias" o sea duras. Deben estar tiernas al cortarse.

Torta de elote de Herlinda.

Se desgranau en crudo 6 elotes; se limpian muy bien, se lavan y se muelen. Después de molidos se revuelven con 60 gramos de mantequilla, 3 cucharaditas de azúcar en polvo, un pilito de sal, un poquito de pimentón en polvo y 3 yemas de huevo. Se mezcla todo y se revuelve después con las claras de huevo batidas a la nieve. Se unta de manteca un molde que se espolvorea de harina y se mete al horno a un calor regular para que vaya subiendo poco a poco el alto de la torta. — Se sirve así o con una salsa de tomate, o de crema, pero ya como

guarnición, o mejor dicho en una salsera aparte.

Manner de preparar Ross cadornices (Receta Genaro Martinez)

Inmediatamente después de matarlas y antes de que se enfrien se pelan con agua caliente y se lavan muy bien. Se dejan toda la noche en agua con bastante sal y ajo machacados y a otro dia se les quita el agua que tendrá toda la sangre que desecharn los animalitos y después de bien lavadas se ponen a cocer con sal, hierbas de olor, un pedazo de ajo, una cebolla y un jitomate. Se les tira el agua en que se cocieron, se dejan enfriar y se frien. Se adornan con algún fure, o se sirven en ensalada.

Nota: — algunas personas acostumbra ponerlas toda la noche en una salmuera de ajo y vinagre, pero se les pega la sangre y les da un sabor semejante al del plato cuando no está bien limpio que sabe a ciervo. — Después de haber hecho varias experiencias, esta forma de prepararlas es la que ha dado mejor resultado, sin que les quede mal sabor a los animalitos. Si no se quieren hacer cocidas y fritas, pueden prepararse como se desea, pero siempre después de haberlas dejado en esta agua con sal y ajo unas diez o

doce horas y todavía quedan mejor antes de guisarlas en otra forma dándoles siquiera un hervor en agua en la forma antes indicada, tirándoles la primera agua y guisándolas en la forma que se quiera.

Para hacerlas fritas es indispensable cocerlas completamente en la forma que ya se explicó, tirarles toda el agua, o caldo que soltaron y dejarlas enfriar en seco y una vez que se enfriaron, se frien al momento de servir las para que estén bien doraditas y calientes.

Manera de poner a cocer las endornices que están en sal para que puedan des-salarse bien

Los animalitos se mataron y se pusieron en la salmuera como lo indica la receta anterior, pero después se lavan muy bien y se secan perfectamente con un trapo y entonces se les pone bastante sal y un poco de limón para que se conserven en buenas condiciones mientras van en camino, pues así se preparan para mandarse por express.

En llegando a su destino se ponen un rato en agua tibia después de haberles quitado bien la sal y con objeto de que acaben de des-salarse. — Se tendrá prepa-

rada bastante agua tibia para ponerlas en un poco de agua tibia hasta que den un hervor, se les tirará esa agua y se pondrán en otra agua, tibia a que den un nuevo hervor y se hará lo mismo por tercera vez y ya en la tercera agua se pondrán como dice la receta las yerbas de olor y demás condimentos, pero ya no se les pone sal, pues ya tienen de sobra, y una vez que estén bien cocidas se procederá a tirarles el agua en que se cocieron y a dejarlas enfriar en seco para después freirlas o guisarlas como se desee.

Carne de cerdo. (cocinera de Lupe Vázquez.)

Se dora muy bien en manteca y después de bien dorada se sazona con sal y se le ponen 2 tazas de azúcar, una de vinagre; 3 de agua y el jugo de 1 limón. Se tapa perfectamente para que no escape el vapor y se deja hasta que esté tierna y se deja espesar. Queda el caldillo como una mermelada.

Lomo de cerdo. — (estilo de doña Saldivar Capia.)

Se picotea el lomo y se unta de manteca

y mostaza, se frie muy bien y cuando este dorado se le pone agua; se mete al horno y se deja hasta que esté bien asado. Se sirve en cualquier guarnición.

Asado de puerco. (Victorin)

Se pone la carne, lomo, o pierna en un trasto con agua, aceite, sal, ajo, cebolla, yerbas de olor, pimienta y 2 cucharadas de mostaza y se deja en el horno hasta que se cueza y se dore. Entonces se sirve.

Sopa de macarrones. ("El Siglo de Torreón")

Se ponen a cocer los macarrones cuando el agua esta hirviendo, con una cebolla, sal, un polvito de pimienta, se espuman constantemente, sin poner más agua, a menos que la necesiten para su cocimiento completo, y en este caso que sea fría. Una vez cocidos perfectamente, se lavan con agua fría y se escurren. - En una cacerola, o platón de loza refractaria, untada de mantequilla, se extienden los macarrones, se espolvorean con queso Parmesano rallado, pan blanco molido, sal, pimienta, trocitos de mantequilla y una taza de crema de

leche, espesa y fresca. Se mete al horno por diez minutos y se sirve inmediatamente

Carne fría - de (M. Vázquez de Beniceros)

Cantidades: 1 kilo de carne picada, de ternera; 1/2 kilo de carne picada, de cerdo; galletas de soda molidas, 1 taza; 2 huevos; 1 taza de leche, cebolla, sal, pimienta y unas lonjitas de tocino.

Se mezcla la carne con la galleta, la leche, los huevos, sal pimienta y una peca de cebolla y otro poco de jitomate picados; se muele en el metate todo junto y se pone en moldes de pan en los que se coloca en el fondo el tocino y luego la carne. Se mete al horno. Se vacía después de cocida y fría, se rebanan y se sirve con lo que se desee, jalea y ensalada de frutas con crema batida, o con mayonesa.

Carne fría de Maruca (M^a Esther Sosa.)

Se cuece una gallina con hierbas de olor, y aparte se cuece un kilo de lomo de puerco con sal. Cuando esté frío todo, se muele junto con una lata de jamón del diablo; se pica en cuadritos un cuarto de kilo de jamón y se le mezcla; se sazona todo con sal pimienta, mostaza y una peca de salsa Perrin. Se les ponen unos chicharos y se le añaden 2 cucharadas

de galletina Knox disueltas en agua caliente y mezcladas a la carne cuando se ha enfriado el agua un poco; se revuelve y se vacía la carne en moldes de los de pan. Se dejan en el hielo una noche y a otro día se rebanan en rebanadas muy delgaditas

(Vease página 152)

Gallina de Margarita (Barmona)

Se le da a la gallina una pasada en manteca y se mete al horno, poniéndole agua o caldo de carne, o de gallina hasta que se cueza muy bien en el horno. Poco antes de servirse, como una media hora se le pone lo siguiente. Se muele en crudo chile ancho con un poco de tomillo, mejorana y laurel, tomate colorado asado, y todo esto molido se frie y cuando ya está bien cocida la gallina se le echa encima y como a la media hora, o al cuarto de hora se sirve para que no se reseque este adobo.

Resto fudo de vaca. (Del Siglo de Torreón)

Se lardea con tocino un trozo de vaca sazonado antes con especias y se pone en una cazuela con zanahorias, cebollas, un trozo de ternera y la sazón conveniente, se moja con caldo, o con vino blanco. Se cubre con una tapadera de hierro y un lienzo, haciendo que cueza a fuego lento y

largo. Este plato puede servirse caliente o frío, pero ha de pasarse por tamiz todo el jugo que diese.

Pollo a la ultramarina (Del Siglo de Torreón)

Córtase un pollo en pedazos regulares y se los saltea con tocino, cebollas, apio, perejil, laurel, tomillo, especias y vinagre blanco. Entonces se cubre la cacerola y apenas cocido el pollo se le agregan pimientos morrones picados y un puñado de frijones.

Berenjenas rellenas. (Julia M. de Grimaldi.)

Berenjenas 6. Manteca, o mantequilla 3 cucharadas. Carne, o pescados cocidos 1 taza grande. Tomates regulares 2. Pan rallado media taza, sal y pimienta. Miga de pan $\frac{2}{3}$ de taza. Manera de hacerse: Se corta una rebanada a las berenjenas, se les saca la pulpa y ésta se guisa en la manteca, o mantequilla hasta que esté tierna, se le agrega la carne, el tomate, la miga de pan y se sazona. Se rellenan, se barnizan con manteca o mantequilla, se espolvorean con el pan rallado y se meten al horno 30 minutos.

Sopa de zanahoria (Julia M de Primaldi) ver folio 145.

Leche 1 1/2 litros. Zanahorias cocidas 8. Harina 1 cucharadita.
Mantequilla 25 gramos. Pechuga de pollo cocido 1. Sal y pimienta
blanca.

Manera de hacerse: Las zanahorias se mordan y se ponen a cocer con
una cucharadita de azucar, se escurren y se muelen, ya de molidas
se disuelven en 1/4 de litro de leche.

Se pone a fundir mantequilla se le agrega el harina, cuando ha
dorado, la leche restante, se sazona con sal y pimienta; cuando suel-
ta el hervor se le ponen las zanahorias ya disueltas y pasadas
por un colador. Se deja hervir 15 minutos, se le agrega la pechuga
finamente picada y una peca de caldo del puchero al que se le
habrá puesto apio y se sirve caliente.

Puré de zanahoria "El Siglo de Torreón".

Derretir 50 gramos de manteca en una cacerola -
la, añadirle 4 tallos de apio, una cebolla picada y 5 zanaho-
rias ralladas, tapar la cacerola y debe cocinarse todo durante
10 minutos. Agregarle un litro de caldo y dejar hervir hasta
que la verdura esté bien tierna; luego escurrirla y pasarla por
el tamiz. Volverla a cocinar con el caldo en que se ha hervido 10
minutos, añadirle sal, un poco de crema y una peca de azucar,

si se quiere y servirlo como sopa con pan tostado.

Nota: se hizo esta sopa sin crema ni azucar y quedó muy
sabrosa.

Beefsteaks de cazuela (de Victoria)

Se ponen en una cazuela los beefsteaks y se les
pone agua, yerbas de olor, sal y una peca de manteca. (Si se pone
quemada la manteca es mejor.) Se dejan cocer y se les deja el
jugo abundante, pero no muy claro. Si se quiere y al estar se co-
ciendo se les puede poner ajo y cebolla. Puede dorarse el ajo
y la cebolla en la manteca que se ha quemado para cocerlos.

Asado de carne (Pardita Gutiérrez)

Se pone a asar al horno carne de puerco, o de
carnero y se ponen a cocer unos carndes aparte. Después de
cocidos se pelan y cuando está la carne a medio asar, o ya
casi asada se ponen con una peca de azucar en el traste
del asado para que doren junto con la carne y se sirve.

Otro asado: En vez de agua se le pone a la car-
ne de cerdo jugo de naranja a que se cubra bien la carne; se mete
al horno y se deja asar. Se sirve con ensalada o con lo que se dese.

Sopa de bolitas de arroz.

Una taza de arroz se cuece en agua hasta que se seque: después se le pone un cuarto de litro de leche cocida y se deja hervir; cuando se haya consumido la leche se muele con sal, se le ponen 2 huevos y se hacen bolitas que se frien en manteca o mantequilla. Por separado se hace un caldillo de jitomate con 4 de éstos regulares, se asan, muelen y cuecen. En una cacerola con una poca de manteca se pone a cocer una cebolla finamente picada, la mitad de un ajo, de la misma manera, y se frie el jitomate, se sazona con sal y pimienta al gusto y se le pone caldo. Una vez que ha soltado el hervor se le pone una ramita de perejil, y ya para servirse se mezclan las bolitas de arroz preparadas.

También pueden hacerse las bolitas de sopa de arroz que haya quedado del día anterior, ya sea arroz blanco o arroz colorado; se muele y se mezcla con huevo y se procede a hacerlas como se explica arriba.

croquetas de arroz. (El Siglo de Torreón.)

Ponese a cocinar una taza de arroz con 2 y media de agua y una cucharadita de sal. Cuando está pronto, se pone en una fuente y se deja enfriar. Luego se le añaden 3

cucharadas de queso, 1 de perejil picado, 2 huevos, un troquito de nuez moscada rallada y 8 o 10 aceitunas picaditas. Se arman las croquetas se envuelven en harina y se frien. El arroz debe quedar bien seco para que las croquetas tengan consistencia.

Menudo en blanco. (de Jorita)

Si es francita de carrero se pone a cocer con cebolla, ajo y poca sal. Cuando está cocida, se frie en manteca una cebolla rebanada, 2 jitomates rebanados, 2 claros y 2 pimientas. Después de frito el recaudo, se muele y se pasa por una coladera poniéndolo al fuego con un poco del caldo del menudo se deja sazonar y se le pone el menudo partido en pedazos pequeños, una ramita de tomillo, una hoja de laurel y chiles verdes serranos crudos a que cuezan en la misma salsa del menudo. Pueden suprimirse los chiles, o puede también ponerse chiles en vinagre y aceitunas.

Menudo en dulce cascabel (de Jorita)

Se pone a cocer el menudo como el de la receta anterior con cebolla y poca sal. Se muelen 12 chilitos cascabeles con un pedacito de ajo; después de molido se frie cebolla picada y cuando esté doradita se echa el chile y una vez que se frió bien

se le agrega el caldo en que se coció y los pedacitos de merendo para que se sazone.

Acentumbran servir este guiso con rebanadas de limón y cebolla cruda picada.

Enchiladas "Olvera". Del Siglo de Oro

Cuatro chiles anchos, medio queso fresco y una tablilla de chocolate. El chile se remoja en crudo en agua fría, pues poniéndolo en agua caliente baja de color; se desvena y se muele junto con el chocolate. Se frie en manteca y se sazona hasta que quede la salsa espesita. Las tortillas se pasan por manteca caliente y se van metiendo en la salsa, se envuelven y se espolvorean con el queso rallado y cebolla en ruedas finas. A la salsa se le puede poner un poquito de azúcar además de la sal.

Patos en pipián. (de Herlinda.)

Manera de preparar los patos para quitarles el sabor a ciervo: Se despluman y limpian muy bien. Se les corta la rabadilla para que no den mal sabor y por lo tanto hay que cortarles un pedacito más arriba de la rabadilla.

Ya así arreglado se pone al fuego un cuchillo corriente, o un fierro a que se caliente al rojo blanco y entonces se mete así el cuchillo por la abertura de la rabadilla a quemarle todo el espinazo hasta el pezuess. Se saca el cuchillo, se lava muy bien dicho cuchillo y se repite esta operación lo menos dos veces más para que se le quite completamente el sabor a ciervo. - Después de hecha esta operación se abre el pato por la mitad del espinazo y se lava muy bien con agua caliente y jabón por dentro y por fuera, quitándole por dentro todo lo quemado, pulmones, etc., a que quede perfectamente limpio. Se parte en raciones y se pone a cocer en agua caliente bien cargada de yerbas de olor tomillo, mejorana, laurel y yerbabuena; de especias clavo y pimienta, así como cebolla, ajo, una cucharada de vinagre y la sal correspondiente, dejándolos cocer el tiempo necesario.

Manera de hacer el pipián: Para 2 patos, o sea una ración para 6 personas - 2 chiles pasilla de 1^a o sea grandes - 2 chiles mulato y 3 chiles anchos; media tortilla, una rebanada delgada de pan, 10 almendras, media tablilla de chocolate 1 raja de canela de una pulgada, 1 cucharada de ajonjolí, y otra cucharada de semillas de las 3 clases de chile y 3 clavos de especia.

Se frien en manteca los chiles abiertos y desvenados no del todo para que les quede algo de picante; se dora en manteca la tortilla, el pan, las almendras, las semillas de chile y el ajonjolí y todo se muele junto con el chocolate y

los clavos de especia. Se deslie en agua caliente, se frie y se deja sazonar y si se quiere se le pone un poquito de azucar. Se sacan los patos del caldo en que se cocieron (que no se utiliza) se les quitan muy bien las yerbas de olor y se echan a hervir en el pipián. Al servirlos se ponen en el platon unas tortillas untadas del pipián, se vierten allí los patos bañándolos con el chile al presentarlos a la mesa.

Sopa de crema de tomate (Marala.)

Para 6 personas $1\frac{1}{4}$ k de tomate maduro, bien colorado carnudo, que no esté pasado ni bofo, sino muy sano.

Después de bien lavado se parte en cuartos. Se pone a quemar manteca con un diente de ajo y después de quemado se le saca; entonces se echa en la manteca a que se medio fría un poco de ajo y de cebolla picados y luego se echa allí el tomate (jitomate), una hoja de laurel, sal, pimienta y se deja freir perfectamente. Una vez frito se pasa por un tamizador para que resulte un puré que se sirve con galletas de soda "Saladitas".

No hay que ponerle agua, únicamente que quede muy espesa se le pone una poca de agua al sazonar la crema de tomate para que hierva y quede sabrosa. - Si el jito-

mate está agrio se le pone una pizca de azucar.

Relleno de castañas para aves (pavo especialmente) (Angelita Redhave)

Para un pavo grande $\frac{3}{4}$ de kilo de castañas, cocidas, peladas y molidas $\frac{1}{2}$ kilo de carne de puerco picada y 3 huevos crudos.

Se ponen a cocer las castañas, se pelan después de cocidas, se muelen y se mezclan con la carne cruda y con los huevos crudos también, se le pone poca sal y se rellena el pavo que se pone a cocer al horno.

Salsa cranberries (arándanos) de "La Elegante" V. Gonzalez.

Para 1 k de arándanos $\frac{3}{4}$ de kilo de azucar. Se cocinan primero los arándanos y cuando empiecen a reventar se se les agrega el azucar y el agua, poniéndole solamente la necesaria para que resulte una salsa espesa. Pueden pasarse las frulas por el prensador de papas para despojadas de la corteza. Si resultan desabidas o más bien agrias puede ponerse igual cantidad de azucar que de fruta. Se deja de una consistencia de mermelada tomando en consideración

que al enfriar sube de punto, pues no debe dejarse, ni muy aguada, pero tampoco muy espesa. Puede calcularse a razón de 50 gramos por persona y por lo tanto 1k de fruta es una ración para 20 personas.

Mole de cabeza de cerdo. (barbolita)

Se pone a cocer la cabeza con cebolla y sal y después de cocida se deja enfriar para desengrasarla.

Entretanto se desvenan en crudo chilpotles y se ponen a asar en las brazas; se muelen con un diente de ajo crudo y se frien muy bien. Después de bien frito esto se frien tomates verdes (tomatillos) que se habrán cocido previamente. Bien refrito todo, se le pone sal y se vacía allí la cabeza desmenuzada y unas papas cocidas y se sirve.

Guisado de pollo con ciruelas y pasas. (de jorita)

Se frie el pollo en crudo partido en raciones y se frie también tomate verde (tomatillo) partido en cuartos, ciruelas pasas y pasas de uva; se echa agua para que se cueza y después de cocido se sacan todas estas cosas y se frien en

mantequilla, o mantequilla en la que se habrá dorado una poca de harina, se vierte allí el pollo con su jugo y se sirve bien caliente.

Guisado de pollo con poro y perejil (de jorita)

Se frie el pollo en crudo en raciones y después de bien frito se frie con él bastante poro picado y perejil. Se echa agua para que cueza todo y después de bien cocido se saca todo el poro y perejil, se muele y se refrie dorando también una poca de harina y se vacía el pollo con el caldo en el caldillo y se sirve. Al cocerlo se le ponen unas pimientas dentro de una bolsa, o se le pone polvo de pimienta.

Nota: también puede prepararse de este modo el cabrito.

Filetes con ciruela pasa.

Se pone a remojar la ciruela y después se frie y se sirve esta salsa en filetes muy bien preparados y asados.

Pescado en crema y espárrago (de barlota.)

Se deshuesa el pescado después de quitarle las espinas y se le pone limón y sal finicula; después de una hora se escurre esto y entonces se le pone mantequilla, queso gruyere y puntas de espárrago y se le vierte por encima aceite bueno quemado con ajo. Entonces se mete al horno para que se cueza y cuando ya está se saca, se le escurre perfectamente el aceite y se le pone más queso, más puntas de espárrago y crema de leche y se mete al horno a que acabe de cocerse y se sirve después bien caliente.

Guisado de pulpos (de Guadalupe Diega)

Se escogen los pulpos que no estén color de rosa, porque si están así es que están fríasndose; se procura que estén fríos. Se lavan muy bien y se pelan separándoles la cabeza y poniéndola en un plato aparte para que no se le salga la tinta. A la cabeza se le quita una cosa que se llama piedra que es una especie de conchita negra. Se golpean con un mazo las demás partes del pulpo para que se cueza bien, porque si no se hace este macerado queda duro. Se lava muy bien y se deja, o mejor dicho se le cambian 6, o 7 aguas y se deja en un trasto sin agua para que escurra. Se pone a

quemar aceite con ajos hasta que éstos se quemen y entonces se echa a sancochar allí el pulpo partido en trozos; cuando está sancochado se le quita a la cabeza; (que estará sin cruda); la tela que tiene y se hace esta operación en un plato y a última hora para evitar que se le salga la tinta que es la que se va a aprovechar para darle el color al guisado y entonces se echa con todo y tinta en la sartén adonde se está friendo el pulpo.

Aparte y en manteca se frie ajo, cebolla y perejil picado y después de bien frito se trastorna en el pulpo que está friéndose en la sartén. Se le pone sal, y agua si la necesita, y se deja que cueza toda la noche. Al otro día cuando ya esté bien cocido, ya para servirse a la mesa se dora en manteca una poca de harina y se le pone vino tinto. Se sirve bien caliente, ya sea solo, o adornando una corona de arroz.

Jamón (de Jorita.)

Se compra en la tienda un presnil de jamón de Westfalia. Se lava muy bien con una escobeta. Se amarra en un trapo y se pone a cocer en sal por 3 horas; también se le pone vino y yerbas de olor. Al cabo de este tiempo se cuelga y se deja escurrir y ya frío se unta de azúcar en frolos y se plancha en plancha caliente. Para 1 presnil, 1 botella de vino Jerez.

Jamón; de Jonta (otro)

Se limpia muy bien la pierna de cerdo cruda; se le hacen unos friquetes con el cuchillo y se le unta de sal de nitro una cucharadita, sal común y se le pone ajo, rebanadas de cebolla y de zanahoria cruda todo y yerbas de olor, así como vino Jerez (como $\frac{1}{2}$ botella). Se deja en esta salmuera tres días y se va volteando y echándosele por encima el jugo que va despidiendo. Al cabo de los tres días se pone en un trasto que la cubra bien y se le ponen dos litros de pulque, (si lo hay) agua y una botella de vino tinto. En caso de no haber pulque se le pone solamente agua y vino. Se coloca el ferril sobre un plato de peltre puesto hacia abajo, con objeto de que al terminar la cocción no se freque y se queme. Se le pone el fuego que despidió; se tiran las yerbas de olor y verduras que tenía y se le ponen nuevas, o sea tomillo, mejorana, laurel, ajo, cebolla y zanahoria. Cuando acabe de cocer y se le haya consumido el caldo, se cuele este para quitarle todas las yerbas y que quede limpio y se vuelve a poner al ferril hasta que se consuma totalmente. Entonces se escurre y ya frío se unta de polvo de azúcar y se plancha, con la plancha bien caliente.

Sopa de queso o berro (de Jonta.)

Se pone a cocer el queso con un trocito de carbonato para que quede verde. Ya que está cocido se aparta de la lumbre y se lava con agua fría. Se exprime y se muele. Se dora en manteca ajo, y cebolla picada (sustituyendo la cebolla por puro o puerro si lo hay en plaza), se dora allí un poco de harina se frie el queso molido y después de bien frito se le pone caldo y se sazona con sal pimienta; se deja hervir y se pasa por el colador lamizando bien para que pase el puré. Se deja en la lumbre y se sirve en costrones de pan frito en manteca. Si se desea puede ponersele al servir la sopa a la mesa un pedacito de manteguilla.

Pimientos morrones al natural

Se asan los chiles pimientos procurando que sean de los dulces, se cortan del pejin sin abrirlos, se lavan muy bien para quitarles las semillas y se echan en agua fría para que endurezcan. Se ponen en frascos con sal (sin agua) y se esterilizan. Se deben hacer en su jugo, esto es sin ponerles agua, porque si se les pone agua quedan insípidos.

Le boullé (imitación) p^a ensaladas Sussy Madero.

Se les cortan a los ratos de las cebollas las puntitas cuando están del grueso de un palillo de dientes; se cortan en trocitos muy menudos que se añaden a la ensalada y les da sabor de cebullet. Se pone muy poca cantidad.

Coliflores al gratin. (Del Siglo de Torreón.)

Se ponen 3 litros de agua en una cacerola; al empezar a saltar el hervor se le agrega una cucharada de sal gruesa y se pone a cocer una coliflor grande, entera; se tapa la cacerola y cuando está cocida se le quita toda el agua y se pone la coliflor en un platón de loza refractaria y encima de la coliflor se le pone una salsa blanca y 100 gramos de queso Gruyère rallado, se ponen unos pedacitos de mantequilla y se mete al horno quince minutos. Se sirve en el mismo platón, cuidando que esté muy caliente.

Chiles poblanos en calabacitas. (Recepsior.)

Los chiles poblanos se asan, se pelan, se les retiran

las venas y se lavan. Las calabacitas se ponen a cocer con una peca de sal; se muelen después de cocidas con una peca de cebolla; se frien en manteca y se les agrega orégano, aceite y vinagre y queso fresco. Se rellenan con esta masa los chiles poblanos y se frien en mantequilla para que se doren (también pueden lamprearse con hueso y freírlos en manteca); para servirlos se bañan con una salsa preparada como sigue: Se asa jitomate, se muele con un pedacito muy pequeño de ajo, se frie y se agrega un tanto de las calabacitas preparadas como antes se indica; se deja espesar ligeramente y se baña con esto cada uno de los chiles.

Sopa de cebolla sin caldo y con leche.

Se cortan en rodajitas muy delgadas 3 cebollas grandes cabezonas y se ponen a desfleumar en agua con vinagre y bien cargada de sal, (lo menos 2 horas). Se pone a requemmar una cucharada sopera de manteca de cerdo y allí se echan las rodajas de cebolla a fuego lento y se tapa para que sude y con su mismo vapor se cueza, cuidando de moverla para que cueza parejo sin dorar. A la vez que la cebolla se echa en la manteca 100 gramos de jamón picado en cuadritos gruesos para que no se desbarate; si se reseca la cebolla y

no está cocida se le pone agua hasta que cueza y se deja que consuma esa agua. En seguida se le pone una cucharadita cafetera de harina de trigo y se mueve bien para que se fría, después se le pone el jitomate asado, molido y colado (2 jitomates de regular tamaño); se deja freír y se le pone agua (proca) y se deja sazonar poniéndole sal pimienta. Poco antes de servirla se le añade como $\frac{1}{4}$ de litro de leche que se habrá hervido previamente y se tendrá bien caliente, cuidando de que al añadirla estén ambas cosas bien calientes (tanto la sopa como la leche,) pero una vez mezcladas ambas cosas ya no se le deja hervir para que no se corte. Muchas personas acostumbran conservar calientes esta clase de sopas teniendo las al Santo de María

Sopa de Tapioca. (Boletín Parroquial.)

Tapioca 1 cucharada. Acederas, o acelgas 1 manojito. Cebolla 1. Puerros (porros) 2. - Bonillo 1 ramita, Perejil picado 1 cucharada - Manteca de cerdo, o aceite fino 1 cucharada, caldo o agua $1\frac{1}{2}$ litros. Sal pimienta y nuez moscada al gusto.

Se pone al fuego el aceite, o la manteca, se frie

la cebolla y los puerros en rebanadas finas, el corazon de apio y una ramita de tomillo; cuando se han acitronado, (puesto transparentes) se agrega el caldo o agua, cuando suelta el hervor se pone la tapioca limpia y las acederas, o las acelgas (lo que haya) lavadas y ficadas; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

Al llevarse a la mesa se le pone el perejil

Sopa de lechuga.

Se ponen a cocer 2 lechugas grandes después de bien lavadas y quitándole las hojas tiernas. Después de cocidas se muelen; se frie recaudo y allí se frie la lechuga molida; después de bien frita se le pone caldo del puchero, se sazona y se pasa por tamiz. Aparte se dora una cucharadita de harina de trigo y se le pone al caldo.

Las hojas tiernas que se separaron crudas, se pican muy finamente y se ponen en la sopera para vaciar allí el caldo del puré al momento de llevar la sopa a la mesa.

Otra sopa de lechuga: El puré anterior bien espeso y sin ponerle lechuga picada y en lugar de eso se le ponen costrones de pan dorado en manteca al llevarla a la mesa.

Otra sopa de lechuga. Picar la lechuga cruda; rehogarla en

mantequilla en recaudo y échale caldo para que cueza. Sazmarla y servirla.

Sopa de garbanzo.

Se cuece el garbanzo a hervor suave, pues cuando trata de cocerse con mucho fuego hierve muchísimo y se hacen empedernidos e hirviendo suavemente cuecen muy pronto (125 gramos para 6 personas). Después de cocido y deshollejado se muele y se frie con recaudo, después de bien frito se deslie con caldo del fuchero y se cuele. Se sazma y se sirve con estrones de pan. El garbanzo debe remojarse la noche anterior con un poco de carbonato. —

Advertencia: todas las sopas de purés deben al molerse el puré no dejarlo aguado, sino como una bolita de masa y después de freirlo ya se le puede poner toda la cantidad de líquido que se desee, pues si se deja aguado desde antes de freirlo se asienta en el caldo y dejándolo del otro modo quedan muy bonitas las sopas.

Arroz de Alejandra Se hace muy bueno

Se cuece el arroz en agua con sal, echándolo en el momento en que hierve el agua para que quede sueltito, es decir seco, pero con los granos separados. — Se mete la mantequilla un traste refractario y se pone una capa de arroz cocido, rajitas de chile poblano asado, y queso rallado, se le pone crema y se sigue poniendo así hasta terminar y en la parte superior se ponen rebanaditas de queso, rajitas de chile y trocitos de mantequilla; se baña con crema y se mete al horno a que seque y dore.

Para $\frac{1}{4}$ de libras de arroz; $\frac{1}{4}$ de libra de crema; 50 gramos de mantequilla, un quesito chico y 2 o 3 chiles verdes poblanos.

Frituras de pescado - Robalo. (Boletín Parroquial)

Robalo del centro 500 gramos. — Ajo 2 dientes. — Jitomate 250 grs. Vinagre 1 cucharada. Cebolla 1. Huevos 2. Perejil 1 manojo. Sal, pimienta, tomillo y mejorana al gusto. Manera de hacerse: En el aceite bien caliente se frie el robalo en rebanadas, junto con el ajo, se sacan y en el mismo aceite se frie la cebolla picada y el jitomate asado, molido

y colado, la mejorana, tomillo, sal, pimienta y vinagre; se deja que espese y se tajan las rebanadas de pescado, que después se cubren con los huevos batidos a los que se habrán incorporado harina y se frien en aceite (quedan mejor en manteca) a que queden de un bonito color dorado.

Se sirven con limones partidos y perejil frito.

Manera de preparar el pescado antes de guisarlo: se cortan las rebanadas con todo y hueso después de quitarle las escamas; se lava muy bien, se seca con un trapo y se le pone bastante limón y sal y se mete al refrigerador hasta el momento de usarlo y antes de freirlo se seca muy bien con un trapo.

Rajas Lolita - (Paulita Bustamante de Moreno.)

Chiles poblanos asados y hechos rajas, se frien en bastante cebolla, en mantequilla; después de bien fritos se les pone una capa de queso de cabra, o de vaca, una de chiles, una de crema o de nata de leche cocida, y así sucesivamente, se mete al horno o se deja darar a 2 fuegos.

Codornices a la golosina. (Paula B. de Moreno.)

Se ponen a cocer las codornices en un puchero con 3 cucharadas de vinagre y 3 de aceite, una cabeza de ajos, una cebolla mediana y el agua necesaria para que cueza y se consuma, que no sea mucha, ni poca y se sazona con sal. Al cabo de una hora se sacan la cebolla y el ajo y se pasan por el colador echando a las codornices aquel ajo y cebolla pasado por el chino. Media hora antes de servir las se les echa media tablilla de chocolate desmenuzadas y se deja cocer por espacio de media hora.

Se sirve cada codorniz montada sobre un costion de pan frito.

Chilipoltes encurtidos (Paula B. de Moreno.)

Se lavan los chilipoltes y se ponen a cocer durante una hora con zanahoria, limón en rodajas, tomillo, mejorana, laurel y cebolla, dientes de ajo pelados y un pedacito de piloncillo. Después de una hora de hervir, se retiran, se enfrian y si se quiere se les pone un farquito de vinagre.

Mole de guajolote. (receta de Jovita.)
con enmendaduras

Chile mulato $\frac{1}{2}$ kilo; Chile ancho $\frac{1}{4}$ de kilo; Chile pasilla $\frac{1}{4}$ de kilo.

Se desvenan los chiles y se tuestan en la lumbre o en manteca. (es mejor en el comal.) Se ponen después a remojar quitándoles muy bien las venas para que no pique mucho. Se frie en manteca una tortilla grande, un pedazo de pan y almendras. Se tuesta el ajonjolí y el anís en una sartén (yo suprimo el anís); se asa en la lumbre una cabeza de cebolla y 2 dientes de ajo; y se muele todo esto, junto con las especias (yo suprimo las especias para que no haga daño el mole y en vez de especias se frien con las almendras un puñado de pasas de uva. Se asan en la lumbre 8 tomates verdes y se muelen junto con el Chile que se ha remojado.

Se frie primero el ajonjolí etc y después se frien el Chile y el tomate revueltos y entonces se le añade el caldo y se sazona y al estar hirviendo se le echan 2 tablillas de chocolate para que se desbaraten.

Queda muy bien matar el guajolote desde la víspera. Al día siguiente se saucócha en manteca y se pone a cocer en agua caliente con sal.

Según la receta del mole poblano de la "cocinera Poblana" página 249 yo le puse 56 gramos de chilpotle cocido y lavado molido junto con todo el Chile y tomate verde.

Se tuestan en una sartén unas semillas de Chile y unos pezones de chiles y se muelen junto con el ajonjolí.

Al servirse se le pone encima al mole, ajonjolí tostado.

Al mole de guajolote no le pone Jovita semilla de culantro, pero si se la pone al de gallina, o de pollo y se tuesta y muele junto con las especias.

Caldo gallego de "Pardo" para 8 personas.

Cantidades: Caldo $3\frac{1}{2}$ litros. - Chorizos españoles fritos 2. - Col 200 gramos. - Jamón 100 gramos. Pechugas de pollo crudas y cortadas en pedacitos chicos 2 piezas. - Azafraán 6 hebras. - Alubias cocidas 100 gramos. - 2 jitomates grandes asados y colados. Cebollas grandes cortadas en rebanadas delgadas 100 gramos. Ajo muy bien picado 3 dientes.

Manera de hacerlo: Se pone el caldo en una olla de peltre y se le agrega la col previamente cocida y muy bien picada, también las pechugas de pollo; se pone el jamón en una sartén con una cucharada sopera de manteca, la cebolla y el ajo. Cuando esté todo frito y dorado se le agrega las alubias cocidas y el jitomate

se le pone medio litro de caldo de la olla y se cuele por el chino en el caldo donde está la col y las pechugas de pollo, procurando que pase todo muy bien por el colador; luego se le agrega el charizo partido en rebanadas pequeñas y el azafrán, se deja hervir el caldo dos horas a fuego muy lento y se sirve.

Nota: este caldo se ha hecho pasando por el colador el frito, pero poniéndole enteras las alubias.

Caldo gallego de "jorita".

En el caldo del puchero se echan garbanzos cocidos desde el día anterior y se pelan al momento de echarlos al caldo.

Se pone a cocer una poca de col, se exprime y se frie con un poco de aceite, cebolla y pimentón y se le echa al caldo.

En proporción de las personas que van a comer se le echa azafrán al caldo (molido muy bien con agua en el molcajete;) 15 hebritas para cada 4 personas.

Después se echan ya cocidos, el jamón y el charizo y para condimentarlo un poco de ajo y sal y después se pone a hervir todo junto ya listo.

Caldo gallego de "El Siglo de Torreón."

Se hízame unas cuantas judías en agua fría. Aparte se cuece repollo blanco y tierno en agua hirviendo poniéndolo luego a escurrir; se pone agua a hervir y se agrega jamón, charizo, carne y tocino fresco; déjese cocer 3 horas y luego sepárese todos estos ingredientes, dejando sólo el caldo y echando en él el repollo; estos últimos juntos tienen que hervir hora y media; téngase previamente asado un pimentón y un tomate, y junto con las judías y el tocino se machacan y se pasan por el tamiz, formando un todo espeso, se agrega al repollo; sazónese con la sal correspondiente.

Mole de olla.

Se pone a cocer la carne con sal y cebolla. - Entretanto se desvenan los chiles anchos, se les quitan las semillas, se asan y se echan a remojar en agua; se muelen con un diente de ajo, crudo y 2 pimientas y se echan en la olla en donde está la carne cocida con su caldo; si la carne está muy delgada y no se ve gordo el caldo, entonces se frie el chile molido antes de echarlo a la carne; se deja aquadito el mole. Se le echan calabacitas cocidas y socomates

cocidos, solamente que éstos se ponen a hervir 4 veces, en 4 aguas diferentes.

Manchamantêles.

Para 1 pollo 18 chiles anchos grandes, se desvenan, se tuestan y se lavan; se muelen con una raja de canela y 3 clavos. Se frie con una poquita de cebolla; ya que está frito se le agrega el caldo del pollo que se habrá cocido con una cabeza de cebolla y sal.

Se le echa fina picada a que buera 10 minutos en el chile y después se le agrega plátano rebana-do con todo y cascara, membrillo, o manzana en medas, sin mondar, una hoja de laurel, el pollo en friegas y un terrón de azúcar al gusto. Poco antes de servirlo se le agregan chicharos y calabacitas que se habrán cocido aparte.

Zapado de pollo.

Se pone a cocer el pollo con cebolla y sal. Se muele jitomate con una raja de canela y 3 clavos y se refrie

con fina picada. Se unta una cazuela de manteca y se pone una capa de rodajas de cebolla cruda y otra de rebanadas de jitomate crudo; otra de chicharos, calabacitas y ejotes partidos larguitos y todo cocido por separado; otra capa de manzana y luego el pollo y se mueven a repetir las capas agregándole el jitomate que ya está molido y frito, se le pone el caldo del pollo y unas hojas de laurel y tomillo y también un pedacito de azúcar y se deja sazonar a dos fuegos lentos.

Salsa blanca.

Se pone a dorar la harina con manteguilla y se le echa leche bien caliente, se mueve con una cuchara desta-ratando la harina para evitar que se haga bolas. Si no se quiere hacer blanca, en vez de leche, se le echa caldo en las mismas condiciones.

Mole de cecina.

Se pone a cocer la carne seca, tasajo o cecina con una cebolla y un ajo; cuando está cocida se le quita el caldo y se le deja solamente un poquito del caldo para eschar allí

el chile que se asa, se remoja y se muele con una finísima, un clavo y un diente de ajo. El chile que se le pone es chile ancho.

Salsa borracha.

Se hace en chile ancho y pasilla desvenado y tostado; molidos en el moleagete con un pedacito de ajo crudo y sal. Después de molido se le pone un poquito de vinagre y pulque. Se adorna con aceitunas, chiles curados, (chilaca) y queso añejo.

Aceitunas con tocino. (de Rosario Ruervo)

Para servirse como aperitivo en el cocktail del folio no 151 del libro de recetas de postres quedan muy buenas estas aceitunas. Se cortan tiritas de tocino, se envuelve cada aceituna en una tira de tocino, se sujeta con un palillo de dientes y se meten un rato al horno a que se medio tueste el tocino y se sirven calientes acompañadas del cocktail.

Sandwiches de aceitunas y cebolla "Etchegaray".

Se pica cebolla de la grande y se pone a desflorar en agua de sal; después se echa en vinagre en que haya habido chiles, para que pique un poco. Se pican aceitunas y se mezclan preparando una como ensalada de cebolla picada, aceituna picada y poniéndole aceite de comer. Se rebana el pan y se untan los sandwiches de esta preparación.

Sandwiches de camarones.

Se abren 2 latas de camarones y se ponen a cocer en hiervas de olor en una bolsita, por 10 minutos (como hacia Diega.)

Después de cocidos y limpios se meten al horno para que se tuesten algo; luego se muelen en el metate y se les echa una salsa blanca (béchamel); después se les echan 3 vasitos de cognac, 100 gramos de queso Gruyere rayado, champiñones (hongos) picados y 100 gramos de mantquilla derretida. Se deja todo en baño de María que se caliente bien hasta que se desbarate el queso. Al untarlos en el pan se les pone antes sal y muez mureada. Estos van untados en pan redondo.

Pollo de plaza de Guancha.

Se ponen a cocer los follos con sal y cebolla; después se frien en manteca y se sazonan con pimienta y sal. Se frie aparte en manteca, un diente de ajo y una peca de cebolla picada y cuando esté bien frito se sacan el ajo y la cebolla y se echa a freir allí jitonate cocido y molido. Se tienen unas fripas cocidas que se rebanan y se frien por separado, en manteca por supuesto.

Cuando ya esté el pollo se coloca en el platon, lo mismo que las fripas cocidas y fritas; se baña con la salsa de tomate y se adorna por encima con lechuga picada y rodajas de cebolla cruda, previamente preparada esta ensalada con aceite, vinagre, sal y pimienta al gusto.

Sopa de calabaza con leche (learlota)

Se ponen a cocer las calabazas tiernas, ya sea en el fruchero, o ya sea aparte. En este caso se cocen con carbonato. - Se pone un trozo de mantegulla en una cacerola y una vez que esté fundida la mantegulla, se le agrega una cucharadita, o una cucharada de harina, según sea la cantidad de calabazas;

todo esto se hace sin que llegue a hervir y se agrega la calabaza muy bien molida y diluida en caldo, o en leche, si es vigilia, pero cuando se hace con caldo se le agrega después la leche a la misma temperatura que la sopa y se sazona con sal pimienta y una piquita de nuez moscada y se pone en la sopera ya al servir la sopa costrosos de pan fritos en mantegulla y un trocito de mantegulla.

Pavie en sopa o en verdura.

Se ponen a cocer con sal quitándole la cascara con un cuchillo; después de cocidos se muelen se frie una peca de harina en mantegulla con cebolla picada y un piquito de ajo, se echa allí el pavie molido, poniéndole el caldo del fruchero, pimienta y sal. Se sirve con costrosos de pan frito en manteca o mantegulla.

Si se quieren como verdura, no se muelen, sino que después de cocidos se frien en mantegulla sazoniéndolos con sal y pimienta, o se sirven con salsa blanca que le nombran bechamela.

Sopa de angü o quimbombó.

Se frie en suficiente manteca, ajo, cebolla picada y jitomate molido; cuando se le separa la grasa se echa allí la verdura de angü (que son una especie de chiles verdes) y antes se les habrán quitado las puntas y se rebanan en crudo; todo el tiempo que se están friendo en el recaudo se están moviendo para que se les corte la baba.

Pollo, o cabrito en paro y perejil.

Se frie en crudo el pollo, o el cabrito y cuando está bien frito, se frie el paro picado y se pone a cocer junto el pollo y el paro con un manojo de perejil. Cuando ya se coció se saca el paro y el perejil y se muele en el molcajete; se frie una poca de harina en manteca y se echa allí el paro y el perejil molido, se vacía allí el pollo, o cabrito, se le pone sal y finienta molido, se deja sazonar y se sirve.

Nota: a falta de paro se le pone cebolla para que lo sustituya, pero queda mas sabroso con paro.

Cabrillo relleno (de Genaro.) receta de Doña Paz de la Orden de Nazareno.

Se mata el cabrito; se desangra, se le quita el cuero y no se abre del todo el cuerpecito, o sea la canal, con objeto de que sea más fácil rellenarlo. Se le quita el mudo y se limpia muy bien el cabrito.

Se parten en cuarteroncitos papas crudas peladas, se frien en manteca en la que se ha dorado un ajo, después de rehogadas las papas se les echa cebolla picada, tomate (jitomate) crudo picado y sal. Después que ya está frito se le echan chiles en vinagre y aceitunas. Se rellena el cabrito; se cose con aguja e hilo, se unita por fuera de manteca y se mete al horno a que se ase muy bien.

Al servirlo se le quita el hilo; se parte el cabrito en trozos que se sirven en un platon, y en otra fuente se sirve el relleno. - Junto con las papas se frie el corazón del cabrito partido en cuarterones en crudo, no lo sirvo que se le pone, pues ni los bofes ni el higado se echan.

Arroz de cazuela. (De Chucha.)

Se pone a cocer la gallina con sal y después se hace el mole; si es colorado se hace como el mole de guajolote.

té y si es verde como la receta que sigue de la salsa de los tamales; se parten las piezas de la gallina, se les saca el hueso y se echa en el chile.

Puede hacerse este tamal de nixtamal. Si se hace con nixtamal, se lava muy bien, después de cocido y se muele, entonces se le echa caldo de la gallina, manteca derretida y sal y se pone a cocer sin dejar de moverlo. Cuando está cocido se aparta y entonces se unta de manteca una cazuela y se pone una lámpa de masa y otra de mole, de manera que la última sea de masa y se pone a dos fuegos, o se mete al horno hasta que se dore y se sirve.

Tamales de chucha

Se pone a cocer la carne de cerdo o de gallina en agua con sal, poniendo para cada kilo de nixtamal, un kilo de manteca derretida que esté quemada para que no dé mal sabor. Se mezcla la harina con un poco de caldo de carne y luego se le echa la manteca y una poca de agua de tequezquite y se bate con una cuchara de madera hasta que echando en el agua una bolita de la masa sobrenada. Se desvenan los chiles; 4 onzas de chile ancho; 2 onzas de chile pasilla y 2 onzas de chile mulato; se frien en man-

teca y se muelen con un diente de ajo. Después de molido se frie de nuevo y se le echa caldo de la carne y los pedacitos de la carne partida menudito.

Salsa verde: se cuecen los tomates con los chiles verdes se oran y se muele con un diente de ajo. Se frie en manteca y entonces se le pone una poca de cebolla picada y los pedacitos de carne. Se van envolviendo los tamales en las hojas de maíz y se ponen a cocer en la olla Tamalera, o se improvisa una olla para este objeto.

Tamales de maíz.

Después de cocido y bien lavado un cuartillo de maíz se pone a secar al sol por tres días; se muele y se tamiza por un ayate muy fino. Se revuelve la harina del maíz con una libra de manteca (o sea 460 gramos) y esta masa se bate con caldo de gallina, o de puerco y se le pone la sal suficiente; se bate mucho hasta que esté de punto, y éste se conocerá tomando una bolita de masa, echándola en agua y que quede en la superficie; en seguida se hacen los tamales. Mole para tamales: Se tuestan chiles anchos y mulatos, se desvenan y se muelen con 4 clavos de especia y con unos tomates cocidos; esto es para el mole de puerco, pero

si es de gallina, se hace como el de guajolote.

Tamales cerridos (de Lucia.)

Se hace el mixtamal con maiz cacahuagente, se lava y después de bien seco se muele y se cierra por un ayate delgado. Se bate un cuartillo de maiz con una libra de manteca, con caldo de gallina, o de puerco si se quiere, y la sal suficiente. Se bate mucho, hasta que haga ojos y que esté de punto, lo que se conocerá echando una gota de la masa en agua y que sobre-nade. Con seguida se hacen los tamales.

Mole para los tamales: Se hace como el de la receta anterior. - cuando se está batiendo la masa se le pone una poca de agua de tequezquite y cuando se hacen tamales de dulce se hacen con una libra de manteca para un cuartillo de maiz, el caldo que fuere necesario y una y media libra de azucar. Se les da el mismo punto que a los otros, nada más que para éstos se ponen juntas la masa y el azucar, la manteca se pone quemada y después el caldo. El maiz debe estar muy seco para poderlo tamizar.

Tamales de Epitacia famosa tamalera que tenía entregos.

Para un cuartillo de maiz cacahuagente $\frac{1}{2}$ kilo de manteca, 4 onzas de chile pasilla y $\frac{1}{2}$ kilo de lomo de rebano (carne de puerco). Se pone la harina en forma de fuente en una cazuela y se le pone una poquita de agua de tequezquite, una poca de agua simple y después la manteca derretida y que esté tibia. Después se le sigue echando agua para que se incorpore y se le pone sal al gusto y se sigue amasando y batiendo con las dos manos. Se conoce que está bien en que moviendo la mano se mueva la masa parejo.

Se pone el chile pasilla en un traste, al vapor de la olla, para que se ablande, pero antes se desvena, se frie y se remoja con una poca de agua y entonces es cuando se pone en el vapor y cuando esté blando se muele, se refrie hasta que le salga la grasa, se le echa caldo y la mitad de la carne de puerco picada en cuadrillos.

Aparte se ponen a cocer tomates y chiles verdes, después de cocidos se muelen, se frien y se sazonan y se les pone la otra mitad de carne y caldo, como al chile colorado. La cantidad de tomates es un cuarterón.

Antes de ponerle sal a la masa, se aparta la cantidad de ésta que se quiera para hacer los de dulce y se le pone agua

car al gusto. Al ir envolviendo los tamales de dulce se untan con un pincelito en la hoja un poco de francillo (que se habrá desleído en agua), para que una parte del tamal tome un color rosado. Si se quiere pueden rellenarse de crema, coco o de algún otro dulce.

Al ir envolviendo los de chile en cada hojita se va poniendo en el medio de la masa un trocito de carne y una cucharada de salsa verde, o colorada. Se ponen a cocer como todos los tamales y pueden cocerse juntos de chile y de dulce. Puede ponerseles también a los de chile, en vez de pueros, pollos.

Tamales de Josefina Lebada en la pag 65.

Tamales de Jovita

Si es mixtamalva, antes de usar la harina se tamiza para que no salga gruesa. Si se prepara el mixtamal con maíz cacahuazotle, en la casa; se despicca, se asolea, se muele, se tamiza y se procede a hacerse los tamales.

A 1 kilo de harina, medio kilo de manteca; se le pone ajuita de tequezquite con unas 15 cáscaras de tomate. Se pone a hervir el tequezquite con las cáscaras de tomate y cuando está frío se le pone la harina al batir para que esponje.

Salsa colorada: para medio kilo de harina 100 gramos de chile pasilla y 100 gramos de chile ancho, desvenados, fritos, remojados y molidos con un pedacito de ajo.

Salsa verde: Para medio kilo de harina, medio kilo de tomates, chiles verdes serranos, al gusto, molidos en crudo y fritos después, pues si se hacen con ellos cocidos, quedan descoloridos. Se les muele su pedacito de ajo crudo y una poquita de cebolla, o puede ponerse la cebolla a freír picada, antes de freír el tomate y al chile verde. - Si se quieren cocer los tomates y los chiles, pueden cocerse, pero es mejor crudos para que den buen color verde (Jovita los pone cocidos; Josefina Lebada recomienda que se muelean en crudo).

Salsa de chilpotle para tamales: Se les quitan a los chilpotles en crudo las semillas y las venas y se ponen a cocer con una poca de sal. Ya cocidos se muelean y se frien. Se les muele también 2 jitomates, o unos tomates verdes (que en el norte se les nombra tomate de cáscara, o tomate de fresadilla, los de mejor calidad el grande del interior, que el chiquitín de la frontera) se le muele además un pedacito de ajo y otro pedacito de cebolla y se frie todo junto después de molido.

La carne de cerdo se cuece con sal y cebolla. - La carne de gallina se cuece lo mismo, con sal y cebolla y es mejor matarla de un día para otro para que quede la pechuga tierna y fácil de cortarse atravesada.

Tamales de dulce (De Chuchra.)

Para un kilo de mixtamalina, un kilo de manteca derretida; se mezcla con la masa y con agua de azúcar (tibia el agua) y con un poco de arroz que se habrá remojado 2 horas, se lava muy bien, se pone a asolear y se muele en seco y se les pone agua de tequezquite. Se bate hasta que la masa sobrenade en el agua y se van envolviendo, pintando los tamales con un pincelito con grana o cochunilla disueltos en agua. Si se quiere se rellenan de coco, o de camote y pina, o de crema etc.

Tamales de arroz y huevo. (De Lucia.)

Después de muy lavado el arroz se pone al sol en una servilleta y cuando haya secado bien, se muele perfectamente. Para cada libra de polvo de arroz se ponen 4 yemas de huevo crudas, y 6 onzas de manteca derretida; se bate humedeciéndose la masa con leche cocida y se le ponen 2 onzas de azúcar en polvo. Se bate más todavía hasta que esté de punto como todos los tamales; que sobrenade la bola de masa en el agua, se hacen los tamales y se pueden rellenar con cualquier postre de leche, o fruta cubierta y se ponen a cocer.

Frijoles ayocotes.

Se ponen a cocer y ya que están cocidos se frien y se les pone una hoja de laurel, una ramita de tomillo y uno o dos chiles anchos molidos y al servirlos se les pone por encima queso añejo rallado.

Chilacayotes.

Se frien y se ponen arimados a que se cuezan en su mismo jugo y una vez cocidos se frie cebolla, ajo y jitomate; allí se saucochan los chilacayotes y luego se sueltan con caldo para hacerlos en sopa.

Hongos. (de Carlota.)

Se ponen a remojar en agua de vinagre con la consabida moneda de plata. Si no se pone negra, se lavan muy bien a que pierdan el sabor de vinagre y entonces se frie ajo, cebolla y unas rajitas de chile poblano previamente asados etc y ya que está acitronada la cebolla se ponen los hongos, la moneda y sal y se tapan. Se les pone una ramita de epazote y se

dejan sazonar.

Pescado. (de Josefina Vázquez)

Se frie el pescado en rebanadas y se frie ajo, cebolla, perejil, tomatillo, o tomate, (lo que se desee,) y un poco de chile colorado (chile ancho.) Se muele todo y se le echa al pescado, se le pone agua y se deja cocer poniéndole antes sal y pimienta. En una poca de agua fria se desbarata una poca de harina y se le echa al pescado para que se cueza la harina y espese la salsa y se le pone un poco de pimentón. Se deja el guiso caldosito y se sirve adornado con chiles en vinagre.

Lengua en caldillo de nuez. (de Lupe Vázquez.)

Se tuesta en manteca la nuez (encarcelada o lisa), se toma un pedazo de pan y se muele bajándolo del metate con caldo de la lengua. Se pasa esto por el colador para que quede terso el caldillo, se rebana la lengua y se deja que hierva con esta salsa que se sazona con sal y una poquita de nuez moscada. Se sirve bien caliente.

Sopa crema de tomate. (de Jovita.)

Para 8 cubiertos: - Prepárese el caldo como de costumbre; cuando esté colado el caldo por el chino se toma la $\frac{1}{4}$ parte y se le agrega lo siguiente: Jitomate 800 gramos; - Laurel 1 hoja; - Bonillo 1 ramita; - Mejorana 1 ramita; - Perejil 1 ramita. Hierbabuena 1 hoja.

Se pone todo en una cacerola y se deja cocer durante cuarenta minutos. También se cuecen en agua hirviendo con sal 100 gramos de macarrón en forma de plumas (fino); cuando los jitomates están cocidos, se pasan por el chino y se pone en una cacerola al fuego con 75 gramos de mantequilla muy fresca; cuando esté fundida se le pone 25 gramos de harina cruda, se deja freír y se le agrega el puré de jitomate; cuando empieza a hervir se deja de agitar y se le agrega el caldo restante, los macarrones cocidos y 150 gramos de queso grüyere muy fresco y rallado; déjese cocer durante 30 minutos.

Le codornices en escabeche. (de Jovita.)

Se limpian las codornices y se ponen en agua a la lumbre a que den un hervor nada más y se apartan de la lumbre. - En una sartén se quema aceite y se frie cebolla

en ruedas; se le pone una rama de tomillo, otra de mejorana y una hoja de laurel; una rajita de canela, un clavo de especia y 3. pimentas gordas; se les quita el caldo a las codornices y se frien en ese aceite. Se le pone vinagre, sal y agua para que se cuezan y ya que están cocidas se apartan de la lumbre y al siguiente día ya se pueden comer.

Sopa de hígado.

Receta de Maca: Se pone a cocer el hígado con ajo, cebolla y pimentón. Después de cocido se muele muy bien, pero sin hueso. (Porque el hueso cocido le da mal sabor). Se muele, primero en el molino y después en el metate para que quede bien remolido. Se frie en manteca ajo, cebolla y jitomate y después de bien frito se le echa allí el caldo del puchero y luego se cuele para que no lleve hollejos habiéndole echado el hígado previamente colado. Si se quiere más espesita se cuele por un colador grueso para evitar que pasen los hollejos; si se quiere más clarita se cuele por un colador más tupido. Eso va en gusto, pues Maca no cuele el hígado, porque ya se molio finamente por dos veces, en el molino y en el metate. Se sazona, se le pone un poco de vino y se sirve.

Receta de Jovita: Se pone a cocer el hígado con ajo, cebolla, sal

y yerbas de olor. Después de cocido se muele muy bien solo. (Es decir sin hueso, pues hay quien acostumbra ponerle hueso cocido, pero le da mal sabor). Aparte se pone manteca y se quema en ella un ajo; se frie cebolla y si hay se frie poro y luego se dara una poca de harina y se echa allí el hígado a que se fria. También se le pone antes de echarle el hígado, un poco de jitomate. Se le echa caldo del puchero; se le pone un poco de vino o de vinagre, se sazona y se sirve con estrones de pan.

Sopa de crema de espárrago (Del Siglo de Oro)

Prepárese un caldo como de costumbre, agregándole desde un principio la mitad de una gallina. Después a 2 latas de espárrago de California se les cortan las puntas y se colocan en la sopera; lo restante de los espárragos se muele en el metate. Se funden en una cacerola 100 gramos de mantequilla muy fresca y se le agrega 50 gramos de harina; se deja freír un poco y se le pone los espárragos molidos y el caldo previamente colado, se deja hervir 20 minutos y se pasa por el colador chino, se le incorpora un octavo de litro de crema de leche y 4 yemas de huevo y se sazona con sal y pimentón blanco. Se pone en baño de María para que se conserve muy caliente.

Sopa de espárrago a la Reina (Boletín Parroquial.)

Pechuga de pollo 2. - Puntás de espárrago 1 lata. -
Yemas de huevo 2. - Crema de leche $\frac{1}{4}$ de litro. - Cebollas 2. - Jambon
horias 1. - Ajo 1 diente. - Agua $1\frac{1}{2}$ litro. Sal y pimienta.

Manera de hacerse: Se ponen a cocer las pechugas con el agua, sal,
zanahoria y cebolla y ajo.

Ya que están cocidas se sacan y se pican finamente.

A los espárragos se les quitan las puntas; los tronquitos se mue-
ven con el agua de la lata y se agregan al caldo en que se cocie-
ron las pechugas. Se deja hervir un poco y se saca del fuego y se
conserva en lugar caliente.

En la sopera se ponen las pechugas ya picadas y las puntitas
de espárrago.

Ya que se va a servir se baten las yemas con la crema y se sazo-
na con sal y pimienta.

Se vacia a la sopera el caldo ya colado, se agrega la crema mo-
viendo suavemente a incorporarla y se sirve antes de que se en-
fríe. Esta cantidad de sopa es para 8 personas.

Puré de espárrago. M. B.

Se cortan las cabezas de los espárragos, y se sepa-

ra la parte dura, que se pone a cocer con agua y sal; después se pasan.
A parte se echa en una cacerola manteca de vacas y harina; se mue-
ve todo sin cesar durante algunos instantes, y se añade consomme,
de aves con preferencia; también se puede hacer con caldo. Se deja
cocer $\frac{3}{4}$ de hora y se incorpora al puré de espárragos; se mezcla
bien con la crema y se le echa un trozo de manteca muy fina y 2
yemas de huevo. Se mueve violentamente y se vierte sobre las puntas
de los espárragos cocidas de antemano y colocadas en la sopera.

Salsa para espárrago o para ensalada. (Del siglo de 8.)

En una cacerolita se ponen 3 yemas de huevo, un
poguito de sal y pimienta blanca, el jugo de medio limón, un
pedacito de manteguilla y una cucharadita de agua. Se coloca
la cacerola a baño de María y se revuelve la salsa hasta que
las yemas estén bien cremosas y espesas como una salsa ma-
yonesa. Entonces se retira la cacerola con agua del fuego y
se deja la que contiene la salsa, añadiéndole 200 gramos de
manteguilla. Al momento de servir se le mezclan 3 cucharadas
de crema batida bien espesa y bien fresca; se calienta la salsa
y se sirve.

Chicharos en lechuga. (de Herlinda.)

Los chicharos bien tiernos se limpian, se lavan y en crudo se rebogan en mantequilla. Después se vacian en un jarrito en el que se habrá puesto una lechuga picada muy finamente, se les pone sal y aguear y se ponen a cocer a fuego muy manso y sin ponerles agua, pues se cuecen con sólo el jugo de ellos mismos y de la lechuga. Se sirven calientes ya se solos como verdura o sirviendo de guarnición a alguna carne.

Salsa de trufas. (Del Siglo de Forcón.)

Se calienta una poca de manteca de vacas y en ella se reboga media cucharadita de harina. Luego que esté bien dorada se le echa un cacillo de caldo, dejándolo hervir un rato y se le agregan unas trufas picadas, cociendo con ellas unos minutos.

Otra fórmula: Rebóquese unas trufas, después de picadas, en manteca de vacas échesele un poquito de harina tostada y buen caldo, déjese cocer hasta que haya menguado lo suficiente, luego se espuma y se le añade nuevamente manteca, hasta que esté bien ligada, que es cuando se haya en su punto.

Salsa de champignons. (Del Siglo de Forcón.)

Después de limpios y cortados en pedacitos los champiñones, se cuecen en caldo desgrasado, una vez cocidos, se les deja escurrir. Aparte se dora un poquito de harina en manteca muy caliente, se agregan los champiñones, se reboga un rato, añadiendo luego una cucharada de jerez, o vino blanco y dos cucharadas de caldo, dejándolo hervir un rato. Si son de lata los champiñones, se tira el agua y se bañan en dos, o tres aguas claras para que no se corte. Se extiende en una fuente plana y se deja enfriar. Háganse luego unas bolas pequeñitas, rebogándolas como las coqueletas, y friéndolas en aceite muy caliente y échense en el caldo cuando esté en la sopera.

Pescado en salsa de perejil - (de Carlota)

El pescado que de preferencia será huachinango se tiene bien preparado con limón y sal siquiera 2 horas. Después de este tiempo se pone a cocer en poca agua (caliente) en sal, yerbas de olor, pimienta, cebolla y zanahoria. Después de cocido se pasa a una frezadera y se baña en la siguiente salsa.

Se frien en aceite 3 rebanadas de pan, 1 jitoma

te y una cebolla partida y todo esto se muele con una rajita de canela y $\frac{1}{4}$ de kilo de perejil crudo. Después de molido se frie en el aceite que sobró y cuando se le separe la grasa, se le pone agua, un poco del caldo en que se coció el pescado y se sazona. Se vierte la salsa sobre el pescado y se mete al horno un rato antes de servirlo para que se conserve caliente.

ver folio 74 Mole verde (receta de Juana Varela)

Se pone a cocer la gallina o el guajolote con agua y sal (agua fria.)

Entretanto se muelen 30 almendras remojadas y peladas 1 diente de ajo, 1 rebanada de cebolla, 3 chiles verdes serranos 1 chile pascaquero, o sea chidaca, desvenado y sin semillas, como 100 hojitas de rábanos, las hojas verdes de una lechuga mediana. Después de bien molido todo esto se frie en manteca quemada y se deja hasta que se le separe la grasa. Entonces se deslien en un trazo aparte 100 gramos de pepita de calabaza en polvo, en el caldo que se coció el ave, pero ha de estar frio el caldo para que no se corte la pepita, entonces se pasa por una coladera, se sazona y se le echa el ave partida en trozos haciendo que hierva a fuego sumamente suave y no se cucharea para evitar que se corte

ver folio 94 Sopa de zanahorias tiernas. (El Universal.)

Elijase una docena de zanahorias; mójense; escáldense por espacio de 5 o 6 minutos; escórranse. Colóquense en una cacerola con una porción de manteca, un poco de sal y una pulgarada de azúcar, y mójense con caldo hasta cubirlas. Hágase hervir el líquido hasta que se reduzca a gelatina. Las zanahorias entonces deben estar cocidas. Sumérgirlas en seguida en uno o dos litros de caldo concentrado; añadir a la sopa un poco de perifollo y verterla en la sopera.



Jitomales rellenos
con atún



Elijase una docena de jitomales pequeños bien sanos y todos del mismo tamaño; se les lava primero con agua fria, secándolos después. Con un cuchillo chico practicarles en la parte superior un corte, retirándoles una tapita (o haciéndolos en forma de canastitas) del tamaño de 2 centavos, exprimir el interior, quitándoles todo el jugo y las semillas, teniendo cuidado de no romperlos; sazonar el interior con sal, una pizca de pimienta blanca, y conservarlos al hielo. Cortar en pequeños dados un poco de atún, colocarlo en un tazón,

agregarle un poco de perejil picado, un huevo cocido duro, igualmente cortado en dados, y una pizca de sal fina. Preparar una buena mayonesa, colocar en una taza de fondo redondo una yema de huevo, un poco de sal fina, una cucharadita de mostaza, revolver con un batidor; irle de poco a poco aceite fino, dejando caer éste continuamente, hasta obtener la mayonesa bien dura. Estando hecha, mezclar la mitad de ésta al atún, mezclar todo y rellenar con ella los jitomates. Estando todos rellenos, pasar por un cedazo dos huevos cocidos duros, poniendo por separado la clara de la yema, adornar con estos huevos la parte superior de cada jitomate, y en el centro colocarle una aceituna negra. Mantenerlos en la heladera hasta el momento de servirlos, y luego, para mandarlos a la mesa, colocarlos en una fuente con servilleta abajo, o ponerlos sobre una cama de hojas de lechuga romanita.

Sopa de garbanzo. (El Universal.)

Cantidades: garbanzo 150 gramos; huevos 2; mantequilla 0.25 gramos; caldo litro y medio, jitomates 2; cebolla, una, ajos 3 dientes; manteca, 25 gramos; perejil picado una cucharada; queso rayado, 50 gramos, sal y pimienta.

Manera de hacerla: Se remoja la garbanza y se cuece con un poco

de bicarbonato y sal, se escurren, se despellejan y se muelen en seco; las claras se baten hasta que endurecen con un poco de sal, se incorporan las yemas, la garbanza molida, sazonándolo todo con sal; se engrasa un molde con mantequilla y se vacía la pasta, poniéndola en el horno hasta que cueje, se saca y se deja enfriar, en seguida se parte en cuadritos, con el caldo, jitomate, ajo y cebolla picados se prepara el caldillo, se vacía en la sopera y se ponen los cuadritos de garbanza, perejil picado y el queso rayado.

Pollo con salsa de huevo. (El Universal.)

Se corta en pedazos un pollo y se pone en una cazuela con 50 gramos de mantequilla. Se sazona con sal y pimienta. Después de unos minutos se espolvorea con un poco de harina, se deja tomar color y luego se le agrega caldo. Cuando estén cocidos se sacan del fuego los trozos de pollo y se ponen al calor. En la salsa se agrega una yema de huevo batida con el jugo de medio limón. Se deja cocinar un momento y se vierte sobre el pollo.

Torta de macarrones. (El Universal.)

Cantidades: Macarrón delgado, 300 gramos. Jitomate

te $\frac{1}{2}$ kilo. Mantequilla, 150 gramos. Queso gruyere, 100 gramos. Cebolla, una grande; Crema de leche $\frac{1}{8}$ de litro; Ajo, 3 dientes; Huevos, 2; Harina, una cucharada; Sal y pimienta.

Manera de hacerla.- Se pone a cocer el macaron en agua hirviendo con sal durante media hora; en seguida se refresca y se escurre; en una cacerola se pone la mitad de la mantequilla y cuando está fundida se frie la cebolla y el ajo picados, se deja que acitronen y se añade la harina, cuando empieza a dorar se agrega el jitomate asado y colado, se sazona con sal y pimienta y se deja hervir hasta que toma consistencia de crema, entonces se aparta del fuego y se añade la crema. Se engrasa un platón o budinera con mantequilla y se pone una capa de la crema, otra de queso rallado, trocitos de mantequilla, rebanaditas de huevo cocido, otra de macarrones y así sucesivamente hasta terminar con una capa de queso rallado. Se mete al horno a que gratine.

Pastel de spaghetti. (El Excelsior)

Se ponen a cocer en agua con sal, por espacio de 15 minutos, 300 gramos de spaghetti partidos en trocitos pequeños. Se escurren y se mezclan con 150 gramos de jamón picado, 150 de queso de gruyere rallado, media taza de crema,

cuatro huevos (las claras batidas a punto de nieve) sal y pimienta. Se coloca en un molde enmantecado y se hornea en baño de María.

Para servirlo, se vacía en un platón redondo cubriéndolo con puré de jitomate frito en mantequilla.

Este platillo es de fácil preparación, no muy costoso, sabroso y de bonita presentación; cualidades todas, que lo hacen muy recomendable para las amas de casa.

Salsa de tomate de El Siglo de Fierro: Se cuecen unos tomates; luego de cocidos se dejan escurrir, para quitarles el agua; se pasan por el tamiz, poniendo la pasta otra vez a la lumbre, dejándola cocer un buen rato para que espese. Se le añade un poquito de jamón muy picado y frito en manteca, vertiendo así mismo la manteca en que se ha freído el jamón sobre el tomate.

Nota: La receta del spaghetti está muy buena, ya está experimentada; se cubrió con la salsa de tomate anterior suprimiendo el jamón.

Hay personas que no son afectas a que se fría el tomate para esta salsa en mantequilla, sino que se le pone el trozo de mantequilla a derretir en la salsa de tomate, pues algunos dicen que la mantequilla frita sabe a seto. - Otras personas frien la mantequilla y le ponen un poco de puré a acitronar y una poca de harina a dorar y vertien allí

el jitomate, hay quien no le pone harina, porque dicen que cambia el sabor del jitomate y los que así opinan le ponen fecula o dejan el jitomate sólo.

Salsa, o puré de jitomate de (María Gorda.) Se muele en crudo el jitomate y se frie muy bien en manteca muy caliente, se sazona y se utiliza

Asado de cerdo con leche y peras. (Juana de Richards)

Se dora muy bien en manteca el lomo de cerdo.

Después de bien dorado se le pone leche para que cueza y una pizca de sal. Cuando está a medio cocer se le echan 2 peras mondadas; cuando se han desbaratado éstas $\frac{1}{2}$ tablilla de chocolate y ya para servir la carne se coloca en un platón y se le vierte por encima la salsa después de tamizada.

Para $\frac{1}{2}$ kilo de carne, $\frac{1}{4}$ de litro de leche, 2 peras y la mitad de tablilla de chocolate.

Coliflor con aguacate y almendra. (Richards)

Se pone a cocer la coliflor partida y se le pone sal y una muinequita con anís verde (para que no

sea dañosa. Después de cocida se colocan los manojitos de coliflor en un platón y se cubren con la siguiente salsa: (queda más sabrosa cocida sin anís. Se cuece con pan para que no apeste. Se muele almendra remojada y pelada y se muele aguacate; se traja del metate con crema o con leche y se le pone un poquito de aceite y si se desea picosa se le pone un chile serrano. Con esto se cubre la coliflor y se sirve. Si se quiere puede frierse ligeramente la coliflor después de cocida y luego cubirla con la salsa.

Filete vaseongado. (M. del C.)

Queda muy rico y es muy fácil de hacerlo.

Se escoge un trozo de filete que no tenga pellejo ni sebo; se unta de manteguilla y pimienta y se mete al refrigerador.

Mas o menos dos horas antes de servirlo se pone en un trasto al vapor de una olla; se le pone sal y chicharos de cambrey y se sirve muy caliente.

Si se quiere se ponen aparte los chicharos a que medio cuezan aparte poniéndoles carbonato y después se le añaden a la carne, pero siendo chicharos de cambrey que es muy tierno, puede ponerse a la vez que la carne.

Vease página 92 y 91 - Carne fría de Maruca - M^a Esther Sosa.
 Modificación - Con vez de una gallina se le pone una lata de pasta de pollo de Vatel de Montigny, Un cuarto de kilo de lomo de puerco maizo, sin grasa cocido en sal y molido frío. Media latita de jamón endiabado; cien granos de jamón y un sobrecito de gelatina Knox disuelto en caldo caliente del mismo en que se cocinó la carne de cerdo y al estar tibia se añade. Puede hacerse esta carne en abataudo de comer para servirla por la noche, pues se sienta el molde sobre hielo para que cuaje. Se sirve entera adornada en lechuga rabanito etc. - Hecha de un día para otro se rebana mejor.

Col morada. (Sra Solorzano.)

Se frie en manteguilla una poca de cebolla; cuando esté acitrionada se echa a freir allí la col cruda (morada) firmemente cortada; se le ponen como 4 perras peladas y partidas, sal y azúcar al gusto, se tapa para que cude y se meza y cuando esté bien cocida se sirve acompañando algún platillo, generalmente se sirve con asado de cerdo.

Lech muerada (de la San Solórzano.)	152.
Pastel de pollo (modificado ver páginas 91 y 92.)	152.
Filete vascóngado. (M. del C.)	151

boliflo con aguacate y almendra (Richardo.)	150.
Asado de cerdo con leche y peras. (Juana de Ricardo.)	150
Salsa o puré de jitomate. (María Gorda.)	150
Salsa de tomate para pastel de spraguetti (El Siglo de Torreón.)	149
Pastel de spraguetti. (El Excelsior.)	148
Sorta de macarrones. (El Universal.)	147.
Pollo con salsa de huevo. (El Universal.)	142.
Sopa de garbanzo. (El Universal.)	146.
Jitomates rellenos con adina. (El Universal.)	145.
Sopa de zanahorias tiernas (El Universal.)	145
Mole verde. (receta de Juana Varela.)	144
Pescado en salsa de perejil (de Doña Carlota.)	143
Salsa de champignons. (El Siglo de Torreón.)	143
Salsa de trufas (El Siglo de Torreón.)	142
Lechicharro con lechuga. (de Herlinda.)	142
Salsa para espárragos, o para ensalada (El Siglo de Torreón.)	141.
Puré de espárragos. (Moda elegante.)	140
Sopa de espárragos a la Reina. (Boletín Parroquial.)	140.
Sopa de crema de espárragos (El Siglo de Torreón)	139
Sopa de hígado. (de Maca y de Jovita.)	138
Godornices en escabeche. (de Jovita.)	137
Sopa de crema de tomate. (de Jovita.)	137
Lengua en caldillo de nuez. (de Lupe Vázquez)	136
Pescado (de Josefina Vázquez)	136.

Pescado en crema y espinacas (de Carlota.)	104
Fillets en ciruela para (de Jonta)	103
Guisado de pollo con poro y perejil (de Jonta)	103.
Guisado de pollo en ciruela y pasas. (de Jonta)	102
Mole de cabeza de cerdo (de Carlota)	102.
Salsa de cranberries "arándanos" para pavo.	101
Relleno de castañas para aves (pavo) Angelita Echave)	101
Sopa de crema de jitomate (Marala.)	100.
Pato en pipian (de Berlinda.)	98
Escalivada "blanca" (del Siglo de Torreón)	98.
Morrido en chile cascabel. (de Jonta.)	97
Morrido en blanco. (de Jonta)	97
Loroquetas de arroz. (del Siglo de Torreón.)	96
Sopa de bolitas de arroz	96
2 asados de carne (Panchita Gutiérrez)	95
Beefsteacks de cazuela (Victoria)	95.
Puré de zanahoria (del Siglo de Torreón.)	94
Sopa de zanahoria (Julia M de Grimaldi)	94
Berenjenas rellenas. (" " " ")	93
Pollo a la ultramarina. (del Siglo de Torreón)	93
Restofado de vaca	92.
Gallina de Margarita Barrera	92
Carne fría de Maruca - (M ^a Esther Losa)	91
Carne fría de Nera Vázquez	91

Sopa de macarrones. (del Siglo de Torreón.)	90
Asado de cerdo (V. Rivera de Roscalante.)	90
Lomo de cerdo. (estilo leñe Saldívar Capin)	89
Carne de cerdo (cocinera de Lupe Vázquez)	89
Manera de poner a cocer las codornices (saladas.)	88
Manera de preparar las codornices (estilo Genaro)	87
Torta de elote (de Berlinda.)	86
Receta de las nueces verdes macias (Jonta)	85
Pechugas de pollo - 2 recetas Jonta	85.
Sopa de asedera	84.
Pechugas de pollo	84
Pulpos. (de Angelita Echave.)	83
Pescado con almejas. (de Carlota)	83
Chorizo español	82.
Mole de guajolote. (de Carlota) no es dañoso.	81
Canelones italianos	81
Torta de crepas con jamón.	80
Manera de preparar las codornices. (Genaro.)	79
Guisado de cuate con aceitunas. (Jonta)	79
Arroz con pollo (de D. Perico.)	78.
Torta de papa en cuadrillos	77
Ostiones frescos en escabeche.	76
Ostiones calientes en conchas. (de Carlota)	76
Pescado con salsa blanca y yemas.	75

Mole verde. (de Juita)	74
Sopa de cebolla	74.
Sopa de apio.	73.
Langosta y camarones.	73
Aporreado de carne seca con huevo.	72
Pescado con crema. (de Pita.)	72
Guisado de guajolote	72
Menudo a la pastor.	71.
Pollo en chile verde.	71
Picadillo de carne fresca	70
Chile perdido.	70
Carne en chile.	70
Timbales.	69
Picadillo de carne seca.	69
Mole de carne seca.	69
Aporreado.	68
Pollo bonacho	68
Fritada de cabrito	67
Macarrones a la italiana.	66
Pollo con arroz.	66
Barnales (de Josefina Zetada)	65
Crepinell	64
Lozón (de Diego)	64
Cones recetas de pulpos	63

Concortidos. (M ^a Boudurier.)	62
Nueces encortidas (Lola Pichardo.)	61
Receta del Sistro (torta de elote Josefa R. de Illanes.)	61
Filete a la francesa (de M ^a de la Luz.)	60
Pollo con Rhum. (de M ^a de la Luz)	60
Sopa de ostiones. (de Carlota)	59
Pichones, o pollos guisados con piñones. (de Carlota)	59
Sopa de alcachofa. (de Carlota.)	58
Salsa de perejil para el pescado.	58
Pollos al Rhum.	58
Morcillas a la mexicana.	57
Queso de puercos.	57
Sandwiches de carne de cerdo. (Boudurier.)	56
Cortitas marinas (Boudurier.)	56
Pescado a la barquera.	55
Sopa de pescado.	55
Coles de Bruselas	54
Sopa yaqui	54
Torta de arroz rellena. (Boudurier)	52
Modo de hacer la mostaza	52
Patos a la francesa	51
Pate de fois gras. (imitación)	50
Pechugas de pollo	50.
Hemanchinango Josefina	49

Bortás "Insurgentes".	48.
Broz decorado.	47.
Mermelada de jitomate	46
Bacalao regio.	44.
Galantina reformada.	43.
Pavo relleno.	42.
Patates al suco	41.
Carne a la francesa	39
Macedonia de pescado	37
Pescado regio.	35
Galantina Josefina.	34
Calabacitas (de Jorita)	34
Salmon al plato.	33
Beefsteaks en aceite	33
Beefsteaks en pulque	33
Asadero	32
Costa de elote. (de Jacunda.)	31
Macarrones italianos. (de Ines.)	31
Cinibal de macarrones con pollo	29
Flan de claras.	29
Salsa brava	29
Asado Jacobino	28
Aproncado de bacalao	28
Langosta a la americana	27

Magras	27
Bollas	26
Morcillas	25
Pantrique.	25
Frijoles blancos.	24
Pescado al horno	23.
Adobo.	23.
Guisado de salchichon	22
Chicharro en camarón	22.
Beefsteaks rellenos	21
Guisado de aceitunas	21.
Guisado de ternera con vino tinto.	20
Huanchinango en caldillo de empanada	20
Sopa de masa.	19
Guisado de ternera	19
Guisado de filete.	18
Sopa de trielano	17
Chile de rajao	17
Propa vieja	16
Broquetas de papa	16
Papas fringidas	16
Broquetas de ternera	15.
Sopa de sardinas	14
Guisado de chile poblano	14.

Chiles curados.	14.
Enchiladas verdes.	13.
Enchiladas	13.
Enchiladas gloriosas.	12.
Bacalao a la Vizcaina	12.
Arroz en chile.	11.
Albóndigas	10.
Panoles fringidos	10.
Albóndiga	9.
Sopa a la Navier	8.
Beefsteaks en salsa de jitomate	8.
Sopa de quenelles	8.
Lentejas.	7.
Sopa de papa	7.
Zarzavos en adobo	6.
Guisado de pollo	6.
Simbala de macarron	5.
Lengua en almendra	4.
Sopa de queso.	4.
Vaca a la moda.	3.
Sopa de huevo.	3.
Lengua en aceite	3.
Mole de guajolote	1.
Sopa de arroz guisado	1.

SJC
MWF
TX
716
.m4
1857
V3
VLT

