Pastel Holandés de manzana

100 grms - margarina - 1 1/2 tazas de harina 1 cucharadita de royal - 1/2 cucharadita sal 1 cucharada de azúcar - 1 huevo entero - 3 cucharadas de crema, leche evaporada o nata - si necesita un poco más de leche - 2 a 3 manzanas grandes - 150 grms de azúcar - 2 cucharaditas de canela en polvo - 2 cucharadas de harina y 3 rebanadas o cucharadas de mantequilla de Chipilo - Se suaviza la mantequilla a que quede muy cremosa, se cierne la harina con royal sal y azúcar - se agrega poco a poco a la mantequilla, mejclándola bien y se agrega el huevo ligeramente batido y la crema, se incorpora todo bién; se extiende la masa y se forra el molde engrasado. Las manzanas se pelan se quitan las semillas y se rebanan, se colocan las rebanadas sobre la pasta cruda; se mezcla el azúcar con la canela y las 2 cucharadas de harina, esta mezcla se vierte sobre las rebanadas de manzana que son 2 capas y encima trocitos de mantequilla; horno de 350° durante 45 minutos - Se sirve tibio 6 a 8 raciones.

FRANCISCO ARESTI.

Chalchitomula

Receta de Sopa Aguada.

Se frie en manteca bastante cebolla picada y ajo, ya que está sancochada se le agrega una ramita de yerba buena y un poquito de azafran: se le agrega caldo de ternera ó pollo: ya que haya dado un hervor se saca de la lumbre, se cuela y se sirve en la caserola que tiene que ir á la mesa. Se le agrega rebanadas de pan tostado, sesos de ternera fricados (que ya esten cocidos). Se arrima la caserola á la lumbre y cuando vaya á soltar el hervor se le agregan huevos estrellados, y se saca inmediatamente de la lumbre, y se manda á la mesa.

Sopa de arroz con pimientos morrones.

Se frie el arroz (que esté antes ya remojado,) con cebolla y ajo y unos trozitos de jamon; se le agrega los pimientos picados y se le pone el caldo suficiente para que cuesa el arroz. Se adorna el platon con chorizos españoles, fritos ó con longaniza.

Mesa revuelta,

Española de Vigilia.

Se limpia y corta en pedazos un kilo de pescaditos, rebalo y otro pescado blanco como el de Patzcuaro, Zacapu ó Chapala. Se baña de manteca una cacerola, en la que se pone tres cebollas cortadas en rajitas y se colocan los pescados encima. Se añaden cinco decilitros de vino blanco y se cuaja todo, añadiendo despues un litro de consomé de pescado, dos zanahorias grandes, un ramillete surtido, sal y pimienta molidas.

Se hace hervir, y al primer hervor se pone al lado de la hornilla. Se deja cocer solamente hasta que el pescado esté completamente cocido y despues se retira éste á una fuente.

Se hace un rehogo con cincuenta gramos de manteca clarificada y cincuenta gramos de harina. se añade á este rehogo el caldo del pescado. se le da vueltas has-

tas hasta que rompa á hervir y se deja después reposar al lado de la hornilla se cuela por cedazo y se guarda.

Lomo envinado.

Abierto y macerado un lomo de res, se rellenará con lo siguiente:

Fríanse en manteca ó mantequilla, unos chorizos destrozados, pasas, almendras, y pedacitos de jamón. Al ir á madurar esta fritura, se le agregarán unos huevos cocidos, picados menudamente, y un poco de vino Jerez ó de Frontac, conteniendo la cocina tal compuesto, se le sirven unas alcaparras y sal-pimienta envolviendola y sujetándola en seguida con un hilillo de cáñamo. Pasa á una olla que soporte partes iguales de jerez, vinagre, y agua, así como un polvo de canela, clavo, y pimienta, y obtenido el cocimiento total, con el jugo sobrante se construye una salsa que consista en jitomates asados y espimidos, un ligero polvo de pan, clavo, canela, y pimienta, unas hojas de perejil y un terron de azucar. caliente pasa á un plato, procurando bañar el lomo con la salsa espresada. admite lechuga.

Sopa Michoacana de Habiles.

Una libra de harina con poca grasa de cerdo, tres huevos y el agua de tequesquite acentado que sea bastante, se irán mezclando con parsimonia hasta que todo se incorpore perfectamente batiendo la masa, á un grado tal, que se manifieste

tersa, pareja y manejable. Despues de un breve reposo se estenderán porciones de esa pasta, usando del bolillo ó palote que puede ser liso ó torneado en anillitos para la mejor perspectiva.

En telas lo más delgado posible, se colocan higadillos de aves, jamón magro y chorizon todo bien cocido picado menuditamente, aceitunas tambien lavadas, cocidas y picadas, y un regular polvo de queso molido (si es acedera ó crema mejor) Esto constituye un excelente relleno que se cubrirá por encima con otra telilla igual de la pasta; se oprimirá suavemente con las manos, y á medio orear se cortará con cuchillo de buen filo para sacar cuadritos ú ovalos de una á una y media pulgadas de tamaño.

Colóceanse las piezas en un mantel, opímanse arréglense de los bordes y resérvense para el dia siguiente.

En caldo preparado con higado de cerdo cocido, molido y pasado por el cedazo; ó de cesos cocidos y molidos suavemente; de chícharos sazonados con aceitunas y alcaparras molidas; ó bien con verduras cocidas y destrozadas, condimentando cualquiera de ellas — los caldos — según el gusto é indicaciones hechas en el curso del Manual de Cocina Michoa-

cana" pueden aplicarse rabioles que en minutos saldrán á la superficie del líquido en ebullición y se verán en estado de tomarlos pasandolos á la sopera ó al plato de servicio.

Para apurarlos, llevarán pan para caldillo, y se les servirán, queso rallado y polvo ligerisimo de sal-pimienta.

Cuando indicamos un caldillo único, no queremos que los rabioles se dispongan con él solamente. Hay tantos otros que sería dispendioso señalarlos ó por demás referirnos á uno que otro.

Bacalao en caldillo de mantequilla con queso.

En la hornilla una cazuela con cuatro onzas de mantequilla, dos de manteca y un poco de aceite, sobre ellos se frien unos quince ó veinte granos de harina, (como una media onza) Para el trabajo que vamos á indicar se quita el trasto de la lumbre.

Se toma una pieza mediana de pan frio y se sonete al rayador, lo mismo que doscientos granos de queso añejo que tambien se rallan, y con los dientes mondados de una cabeza de ajo, clavo, canela, pimienta, y perejil que se maceran; se echa todo en la cacerola para freirlo hasta que esté dorándose.

Se le sirve entonces un medio litro escaso de caldo del pescado, (que para este guisado se habría cocido en agua, ajos y sal) hierve y cuando haya reducido y ligado la salsa que nos ocupa, se pondrá en lonjas cocidas el pescado.

Dará unos dos ó tres hervores, y apartándolo de la lumbre reposará.

A tiempo de irle á servir, se le pondrá más aceite, calculando el completo de cinco decilitros con el que se empleó desde el principio para este sazón

Sopa insurgente. Nisctamal descabezado y lo mas limpio posible, se muele con un trozo de queso ó de acedera: hagansel unas tortillas muy delgadas y como del diámetro de ocho centímetros para rellenarlas con jitomate y recado frito, sazonado con especies y con la sal necesaria, y la carne que se quiera de un pollo bien cocido. Se forman empanaditas y se fríen en manteca ó mantequilla bien caliente hasta que se doren.

Se dispone un caldillo con mas jitomate, recado, meditas de zanahoria, coliflor y acelgas picadas; caldo del puchero, vinagre, aceite y polvo de especies y una ó dos yemas duras remolidas para dar vista y consistencia. Poco antes de servirla se ponen en la sopera las empanaditas y se les derrama esa salsa.

Estofado de ternera. Córtase la ternera en raciones cortas y póngase en una olla con sal, manteca, jitomates y ajos picados, cebollas enteras, chile verde bien desebrado, chorizo, jamón, clavo, pimienta, canela molida, azúcar, y tomillo. Llévese luego á la lumbre, teniendo cuidado de que se deshaga el pecando para que forme salsa. En esas condiciones, prepárese una cazuela con mantequilla, y quemada que esté, se pasa el estofado á que tome punto polveándole con pan rayado y pimienta.

Lengua de gallineta. Se hace hervir despacio en una cazuela con una taza de caldo y medio cuartillo de vino blanco, una lengua cocida, despojada de su piel y cortada en lonchas delgadas. Se sazona moderadamente con sal y pimienta. Cuando la sal ya está suficientemente reducida, se retiran de la cazuela las lonchas de la lengua y se colocan en un plato. Se añade á la salsa un puñado de perejil bien picado, dos yemas de huevo deslehidas en poco de caldo y unas cuantas gotas de vinagre. Se echa esta salsa sobre la lengua en los momentos de servirla, lo cual puede ser en

Emparedados de Jamón.

Se cortan unas lonchas de pan cuadrilongas, procurando que no sean muy grandes; estas lonchas se cortan por el medio á lo largo, pero que queden sujetas por un extremo. colocando dentro una loncha de jamón cocido del mismo tamaño que el pan; se colocan en una fuente, y se rocian con vino blanco ó Jerez; esta operación se hace una hora antes de freirlos; se rebozan en huevo batido y se frien en manteca de cerdo, bien caliente; se sirven en una fuente, con servilleta en forma de corona, y en el centro un bouquet de perejil frito.

Croquetas de papa con pescado.

Se cuecen las papas con todo y cáscara, luego se pelan y se prensan: se baten las claras de huevo en proporción de seis por cada kilo de papas, se baten las yemas y se unen a las claras: se agregan a las papas prensadas, mezclando bien, luego una cucharada de harina o maicena por cada medio kilo de papa, sal, pimienta y una cucharada de mantequilla fundida y fria. Se unen bien todos los ingredientes y se agrega el

el pescado despues de hervido, limpio y picado; se mezcla todo y se hacen las croquetas, se las pasa por huevo batido con una pizca de sal. y despues de pan rallado; se fien en abundante aceite o manteca muy caliente. En cuanto hayan dorado, se escurren perfectamente y se colocan en un platon, adornándolas con chicharos que se habrán pasado por mantequilla caliente y sazonado con sal y pimienta. Sobre cada croqueta se coloca una fina rebanada de limon cortada con chicharos. Este platillo se sirve caliente. En caso de no encontrarse chicharos frescos, úsense de lata

Sopa de coliflor. Cantidades: Coliflor cocida una. Caldo un litro - Crema de leche un octavo de litro - Yemas tres. Mantequilla 50 gramos - Harina 20 grs. Cebolla una chica. Manera de hacerla: Se cuece la coliflor; en una cacerola se pone al fuego la mantequilla y antes de que tome color se agrega la harina y la cebolla finamente picada, cuando está acitronada se añade el caldo y la coliflor pasada por colador y se sazona con sal y pimienta, se deja hervir 5 minutos. En la sopera se pone la crema ligeramente batida con sal y las yemas y se vacia el caldo hirviendo. Se sirve muy caliente con las galletitas.

Pastel Holandés de manzana

100 grms - margarina - 1 1/2 tazas de harina 1 cucharadita de royal - 1/2 cucharadita sal 1 cucharada de azúcar - 1 huevo entero - 3 cucharadas de crema, leche evaporada o nata si necesita un poco más de leche - 2 a 3 manzanas grandes - 150 grms de azúcar - 2 cucharaditas de canela en polvo - 2 cucharadas de harina y 3 rebanadas o cucharadas de mantequilla de Chipilo - Se suaviza la mantequilla a que quede muy cremosa, se cierne la harina con royal sal y azúcar - se agrega poco a poco a la mantequilla, mejclándola bien y se agrega el huevo ligeramente batido y la crema, se incorpora todo bién; se extiende la masa y se forra el molde engrasado. Las manzanas se pelan se quitan las semillas y se rebanan, se colocan las rebanadas sobre la pasta cruda; se mezcla el azúcar con la canela y las 2 cucharadas de harina, esta mezcla se vierte sobre las rebanadas de manzana que son 2 capas y encima trocitos de mantequilla; horno de 350° durante 45 minutos - Se sirve sirve 6 a 8 raciones.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	Total	p. persona
	Sopa de gran fiesta.				
	Pan	1/4 kilo			
	Huevos.	3			
	Carne o jamón.	200 gramo.			
	Chollanas.	100 "			
	Queso	50 "			
	Caldo	3/4 de litro.			
	Ajo y azafrán.				
	Huevos moles.				
	Huevos.	4			
	Azúcar.	200 gramo			
	Marquesote	25 "			
	Vainilla y canela.	al gusto.			
	Carne Bandera Española.				
	Carne.	1 kilo			
	Pimientos morrones	una lata			
	Huevos.	4			
	Patatas	1 kilo.			
	Vinagre ajo cebolla y pimienta leche.				
	Naranjas acarameladas.				
	Azúcar	1/2 kilo			
	Naranjas.	4			
	Flan.				
	Azúcar.	250 gramo			
	Yemas	12			
	Huevos.	3			
	Leche cocida	1 litro.			
	Vainilla o la canela que se desee				
	Almidón.	15 o 20 gr.			

Preparación

Sopa de gran fiesta.

Se prepara el pan en rebanadas sumamente finas y tostándolo a horno suave, aparte se frie la carne cortada en cuadritos con un poco de jitomate cebolla y algunas yerbas aromáticas Cuando ya está todo preparado se pone en una fuente que pueda resistir al horno.

Huevos moles.

Se baten las yemas separadas de las claras y a las yemas una vez que están batidas se les agrega el marquesote y la vainilla en polvo A las claras cuando ya están muy claras se les agrega unas gotas de limón Estos huevos se sirven en copas de boca ancha. En cada una se pone como la 3a parte de yema lo restante se llena con la clara pero que quede saliendo encima se espolvorea con una pequeña de canela y enseguida se sirve.

Carne Bandera Española.

Se aplana la carne se tiene un poco en reposo echándole aceite sin ajo sal y el ajo picado. Después se extiende sobre una tabla poniendole encima unas tiras de tocino de limon y pimientos morrones; se envuelve sobre si misma atándola con un cordón se unta con manteca y se pone al horno y después que se ha dorado se pone un poco de caldo con hierbas aromáticas Separadamente se hace una salsa poniendo manteca, luego con ella se frie un poco de harina perejil y cebolla y lo mismo que el pimiento morrón que sobró A los piñones se le agrega la leche y además una yema de huevo duro pasado por tamiz y se deja en el fuego Se hacen unas bolitas de papa y se frien colocando en el centro del platón la carne en rebanadas En su derredor las papas la salsa y encima las bolitas.

Naranjas acarameladas.

Se mondan las naranjas separando los gajos dejándolos lo mas limpios posible Cuando esta el azúcar al punto de caramelo se meten los gajos y para que se esquiven se colocan en un manual la cocina

Flan.

Se bate muy bien el azúcar, las yemas y los huevos enteros, hasta que forma como una crema se le va añadiendo la leche hervida y tibia con el almidón. Se prepara un molde cubierto de azúcar allí se coloca el flan y se pone a baño de maría.

Lista para _____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa Holandesa.				
	Caldo.	2 litros.			
	Manteca.	50 gms.			
	Zanahorias	200 "			
	Papas.	1/4 kilo.			
	Guisantes.	1/4 "			
	Ejotes.	al gusto.			
	Huevos al plato.				
	Huevos.	8.			
	Mantequilla.	40 gr.			
	Crema de leche.	96 "			
	Palpitón.				
	Lomo de cerdo.	1/2 kilo.			
	Carne de ternera.	1/4 "			
	Huevos.	1			
	Manteca.	75 gms.			
	Rabanitos	1/4 kilo.			
	Aceitunas.	1/4 "			
	Pimienta nuez moscada y sal al gusto.				
	Bombones Excelsior				
	Huevos.	3.			
	Azúcar glass.	70 gms.			
	Agua flos de azahar.	al gusto.			
	Chocolate.	al gusto.			
	Mantecados de Astorga.				
	Huevos.	6			
	Azúcar.	250 gr.			
	Harina	250 gr. ~~147~~			
	Mantequilla.	250 gr. ~~114~~			
	Yemas reales.				
	Huevos.	6			
	Azúcar.	250 gr.			

Preparación

Sopa Holandesa.

Se cortan las papas las zanahorias y los ejotes en trozos pequeños, se mandó cuadritos se rehogan en un poco de manteca juntamente con los huevos guisantes y se echan al caldo con algunos especies y esencias al gusto. Si los guisantes estuvieran duros se cuecen por separado y la cocción de estos es como todas las verduras se les pone un poco de carbonato para que conserven cada cual su color correspondiente.

Huevos al plato.

Se untan los platos con mantequilla y un poco de crema

Luego se parten 2 huevos en cada plato La crema restante se le echa por encima a los huevos espolvoreada con pimienta y sal.

Palpitón.

Se toma un trozo de lomo bien formado se les hacen cortes inclinados Sin terminar de partirlos en estas divisiones se mete la carne de ternera y el huevo Luego se mete al horno untado bien de manteca y se sirve acompañado de rabanitos, aceitunas y hojas de lechuga.

Bombones Excelsior.

Se baten las claras a punto de merengue se les agrega el azúcar glass chocolate y el agua de azahar Cuando ya está hecha la pasta se forman los bombones y se colocan en una lata con papel Se cuecen a horno suave.

Mantecados de Astorga.

Se separan las claras de las yemas; estas se baten con el azúcar Cuando ya están bien batidas se le añade la harina pasada por un tamiz la mantequilla derretida en frio y las claras batidas a punto de merengue Cuando ya está bien unido todo esto se pone en cajitas de papel cuadradas espolvoreándolas con azúcar por encima Se cuecen a horno regular Se pone un poco de royal a la pasta.

Yemas reales.

Se baten mucho las yemas de los huevos después de la cual se untan unas tacitas con manteca se les echa en cada una 1 cucharada de las yemas se cuecen a baño de maría y al horno, cuando se desprenden de las tacitas se sacan Se hace un almidón claro con agua y azúcar se hierven en él las yemas hasta que toman un color transparente. Se sirven con el mismo almidón

Lista para _____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Arróz a la napolitana.				
	Arroz.	1/4 kilo.			
	Queso.	250 gr.			
	Mantequilla.	70 "			
	Nuez moscada.				
	Salsa.				
	Jitomate.	1/2 kilo			
	Manteca.	60 gmo.			
	Cebolla zanahoria pimienta				
	Sal y azúcar				
	Huevos rellenos.				
	Huevos.	8			
	Leche.	1/8 litro			
	Jitomate.	400 gr.			
	Cebolla.	100 "			
	Zanahoria	50			
	Arróz caldo	120 - 1/2 litro.			
	Pierna de carnero.				
	Carne.	1 kilo			
	Jamón.	100 gmo.			
	Jitomate	500 "			
	Manteca cebolla.	30-100 "			
	Zanahoria.	50			

Preparación

Arróz a la napolitana.

Después de haber tenido el arróz á remojo se cuece con el agua misma del remojo añadiéndole la 2ª parte de la manteca sal y nuez moscada. Cuando ya está cocido pero no que se deshaga se le quita el caldo y se pone en una fuente que pueda resistir al horno se pone este hasta que dore. Habiendo colocado el queso en capas y colocando en la superficie la restante mantequilla en pequeñas porciones. Cuando ya está dorado se sirve con una salsa de jitomate.

Salsa.

Con la manteca caliente se pone a rehogar la cebolla zanahoria perejil muy bien picado. Se le agrega el jitomate partido en trozos habiéndole quitado la piel. Entonces se le agrega en el caldo en el cual se habrán cocido huesos carnosos y tocino. Se debe de dar hervir a fuego lento unas 2 horas. Pasado este tiempo se cuela y se mete a poca al fuego añadiéndole la sal y el azúcar hasta que haya espesado.

Huevos rellenos.

día 5 enero.

Se cuecen los huevos y una vez cocidos y pelados se saca la yema habiéndolos partido por la mitad. A la yema se le añade un poco de leche 100 gr. de hígado perejil picado y sal. Con esto se rellenan los huevos y se unen. Para servirlos se cubren con una salsa con el jitomate, zanahoria, cebolla, laurel, tomillo, clavo, pimienta etc. Todo esto se pone a cocer con un poco de caldo y cuando ya está espeso se cuela y se le agrega 15 gr. de mantequilla. Para acompañarlos se hace un poco de arróz seco se muelen y al rededor de este se colocan los huevos.

Pierna de carnero.

Se mecha la pierna con el jamón cortado a tiritas uno ajo y se pone a freir con manteca caliente. Cuando está dorado se retira de la sartén en la misma manteca se frie la cebolla y zanahoria bien picada. Si hubiera mucha manteca se quita una poca en la que se frie el jitomate deshecho y allí nuevamente se coloca la carne untándola con las especias

Lista para _____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de Nápoles.				
	Caldo.	1 1/2 litros.			
	Huevos.	4			
	Harina.	200 grms.			
	Mantequilla	100 "			
	Pan.	150 "			
	Huevos a la Mornay.				
	Huevos	7			
	Mantequilla	200 gr.			
	Queso (Gruyere)	25 "			
	Papas	1 kilo			
	Leche.	1/2 litro.			
	Chuletas de cerdo en dulce.				
	Jamón.	1/2 kilo			
	Vino	1/2 litro			
	Azúcar.	400 gr.			
	Canela.	al gusto.			
	Croquetas.				
	Papas.	1/2 kilo			
	Queso	100 gr.			
	Huevos.	2			
	Mantequilla	25			
	Harina	la necesaria			
	Crepiñetas de almendra.				
	Almendras.	150 gr			
	Mantequilla	100			
	Azúcar.	100			
	Harina	50 gr.			
	Esencia de naranja o vainilla	al gusto			

Preparación

Sopa de Nápoles.

En la mitad de la mantequilla se pone a dorar la harina se le añade el caldo para que dé unos hervores en la misma cápsula se le ponen 4 yemas y se le añade el pan frito con la mantequilla que dejamos esparcida en esta forma se sirve.

Huevos a la Mornay.

Se ponen a escaldar los huevos en agua caliente 15 minutos Se cortan rodajas de pan y se fríen con mantequilla Encima de estas se colocan los huevos Se cubre con una salsa blanca y se adorna al rededor con el puré de papa con duya rizada. Se espolvorea por encima con queso rallado y después se pone al horno a gratinar.

Chuletas de cerdo en dulce.

Se pone el jamón cortado en rodajas al fuego con el vino el azúcar y la canela cuando ya dió unos hervores se saca.

Croquetas.

Se cocen las papas con la sal necesaria para reducirlas a puré En la misma cacerola en que está el puré se ponen los huevos que se mantequilla y un poco de harina Con esta pasta se forman unas tortilitas y se fríen en mantequilla y con estas se sirve la carne.

Crepiñetas de almendra.

Se pica la almendra como para crocante el azúcar y la mantequilla se derriten moviéndolas constantemente con una espátula Una vez derretidas se le agregan las almendras la harina y la esencia.

En la mantequilla y el azúcar se le pone el color, en una lata y encima de un papel engrasado se van poniendo montoncitos teniendo presente no ponerlos muy juntos porque crecen al cocerse: no deben despegarse del papel cuando aún están calientes porque se pueden deshacer. Sino hasta que ya estén fríos

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de tapioca.				
	Carne de aguayón	1/2 kilo			
	Huevos	1			
	Tapioca	30 gr.			
	Zanahoria, cebolla, sal y pimienta.				
	Tortilla enrollada.				
	Huevos.	6.			
	Guisantes	1/4 kilo			
	Ejotes	200 gramo			
	Jitomate.	1/2 kilo			
	Jamón.	250 gramo			
	Manteca.	30 "			
	Caldo	1/8 litro.			
	Bacalao "Maria Luisa"				
	Bacalao	1/2 kilo			
	Aceite	1/8 litro			
	Jitomate	1/2 kilo			
	Cebolla.	200 gr.			
	Pan rallado, pimientos morrones, ajo, perejil laurel tomillo y harina.				

Preparación

Sopa de tapioca

Se pica muy bien la carne así como la cebolla y zanahoria se pone a cocer con un poco de agua que ha de estar hirviendo

También se echa el ajo cortado a trozos la sal y un poco de pimienta cuando se conoce que ya está cocido se pasa por un pañolinpio y poniéndolo nuevamente al fuego se echa la tapioca en forma de lluvia teniendo cuidado de moverla para que quede muy fina. Si se quiere se acompaña con trocitos de pan frito en mantequilla.

Tortilla enrollada.

Si la cacerola o sartén es grande se ponen los 6 huevos de una vez y sinó solo 2. Para hacer la tortilla se baten muy bien los huevos entonces y cuando la manteca está muy caliente se echan estos. Ya se deben tener preparado los ejotes el jamón y los guisantes preparados se coloca en medio de la tortilla y se envuelve haciendo que termine de freirla para servirla se le pone la salsa del jitomate.

Bacalao "Maria Luisa".

Se pone a remojo el bacalao unas 15 o 20 horas después de lavado bien se pone a cocer cuando el agua esta hirviendo

Se debe dejar cocer del todo sinó nada mas unos hervores. Se separan las espinas y se pone a freir con el aceite cebolla y jitomate si se quiere y es como mas aceite lleve se le puede hacer de otro modo. Se frie el bacalao con ajo picados y el aceite una vez que esta frito se separa el bacalao del aceite y en este mismo aceite se frie el jitomate la cebolla poniendo perejil picado laurel, tomillo, jugo y trozos de pimientos morrones, al mismo si es de vigilia se echa en el caldo del bacalao y sinó en el de la carne también se ponen unos trocitos de pan frito. Cuando ya ha cocido bastante pasarse por un colador y para terminar de la vez la salsa se le agrega un poquito de harina. El bacalao se coloca en una fuente que resista el horno por encima se echa la salsa, miga de pan rallado y los pimientos morrones un poco de perejil y mantequilla.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Papas	½ kilo			
	Queso	100 gr.			
	Huevos	3			
	Mantecа	50 gr.			
	Jamón	200 gr.			
	Huevos	8			
	Leche	¼ litro			
	Cebolla	al gusto			
	Mantecа harina	necesaria			

Pescado a la Duquesa.

Huachinango.
Espinacas
Sardinas deshuesadas
Huevos
Aceitunas.
Aceite
Pitamate.
Sal, pimienta, vinagre, perejil cebolla, pepinillos verdes, pimienta blanca limón laurel tomillo mejorana

Brazo de gitano.

Huevos	6
Azúcar.	18 gr.
Harina	100 "
Mantequilla	75 "
Mermelada.	1 kilo

Preparación

Se prepara un caldo bueno y en el se agregan las papas reducidas a puré refritas con la manteca dicha cuando ha dado unos hervores se añaden las 3 yemas batidas y el queso reducido a polvo

Se frie la cebolla con manteca o mantequilla y el jamón, le pone un poco de harina pasada por un tamiz, cuando ya está dorada se agrega la leche y cuando está hirviendo se parten los huevos y se añaden

Si se quieren se espolvorean con un poco de queso y un chorrito de aceite se sirven a la mesa en el mismo platón.

Pescado a la Duquesa.

Se abre el pescado por la espalda para sacarle la espina, con las espinacas reducidas a puré y fritas con sal pimienta blanca y vinagre se unen las sardinas deshuesadas un poco de cebolla cortada y si son colorditas de cambray 20, perejil pan remojado con leche 60 gms. los 2 huevos duros picados a trocitos, pepinillos y las aceitunas y algaparras a cuadritos con este picadillo se rellena el pescado. Después se cose por último se pone al pescado por encima limón y pimienta blanca y con el aceite necesario se mete al horno no esté este muy fuerte para servirlo se adorna con la siguiente salsa Se cuecen los 900 gms de tomate en ½ litro de agua al que se une 2 o 3 zanahorias 1 cebolla unas hojas laurel unas ramitas de tomillo y mejorana todo esto junto se deja a hervir hasta que se reduzca a la ½ parte después se pasa por un colador que frie con aceite caliente Se acompaña el pescado con papas a la duquesa se cuecen 1 kg gms. se pasan para reducirlas a puré a este se le añaden 6 yemas pimienta, sal y nuez moscada Con una bolsa y dreya rizada pronto se hacen unas flores las que se cuecen al horno en una charola untada de manteca las flores se colocan al rededor del pescado.

Brazo de gitano.

En una cacerola se baten muy bien 7 yemas y 2 huevos entros juntamente con el azúcar cuando ya está batido se le agrega la harina morrinditas con una espátula o cuchara de madera después se baten las 7 claras a punto de merengue y se unen a la pasta se unta una charola con mantequilla y allí se coloca la pasta de cuece a horno fuerte. Antes de sacarla se tiene preparada una servilleta espolvoreada con azúcar y se coloca en ella la pasta se coloca con la rapidez se pone la mermelada y se enrolla la pasta después se espolvorea con azúcar molida.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa Holandesa.				
	Caldo.	2 litro			
	Mantequilla.	50 gram.			
	Zanahoria.	200 "			
	Papas.	1/4 kilo.			
	Guisantes.	1/4			
	Ajitos al gusto				
	Papas Chamberry.				
	Queso	150 gr.			
	Papa	1 kilo			
	Mantequilla	100 gr.			
	Sal, pimienta.				
	Salpicón de vaca.				
	Carne.	1/2 kilo			
	Jamón	1/2 "			
	Huevos.	2			
	Vinagre.	1/8 litro			
	Aceite	1/20 "			
	Cebolla.	150 gr.			
	Sal.				
	Bizcocho de nueces.				
	Azúcar pulverizada	500 gr.			
	Nueces molidas.	400 "			
	Bizcocho (galletitas)	125 gr.			
	Huevos	16			
	Ron.	1/10 litro.			
	Leche merengada.				
	Leche.	1 litro			
	Azúcar.	200 gr.			
	Vainilla	6 "			
	Galletas	12			
	Claras de huevo.	3.			

Preparación

Sopa Holandesa.

Se cortan las papas, zanahorias y los ajitos en trozos pequeños formando cuadritos se ahogan en mantequilla con los guisantes y quisantes, después se echan al caldo condimentándola con algunas especies y esencias al gusto. Si los guisantes estuvieran duros se cocerán por separado y la cocción de estos es como todas las verduras; se les pone un poco de bicarbonato para que conserven cada cual su color natural

Papas Chamberry.

Se cuecen las papas enteras y si se quiere con la sal para que tomen mejor sabor una vez cocidas se cortan en rodajas para colocarlas sobre un platón que resista al horno una vez colocadas en este se rocian con el queso molido o rallado. La mantequilla se coloca a trocitos por todo el platón por último se les añade la pimienta y la sal si es que a estas papas no se les había cocido con sal.

Salpicón de vaca.

Se cuece la carne y el jamón juntos con agua caliente. Una vez cocido y frío se parte en tiritas, se corta la cebolla a lo largo no muy gruesa y se une a la carne. Así como también el vinagre aceite y sal los huevos duros cortados en rodajas.

Bizcocho de nueces

Se unen perfectamente hasta que se hace una crema ~~esponjosa~~ las nueces molidas y las yemas poniéndolas de una en una, después se agrega el ron y las claras batidas a punto de merengue; toda la mezcla se pone en moldes bien y se cuece a horno regular. Para el adorno se hace 1 kilo de fondant y en 1/2 kilo de azúcar se acaramelan 200 gramos de nueces.

Leche merengada.

Se pone a hervir la leche con la vainilla y azúcar 10 gramos hasta que se reduce a la mitad entonces se pasa por un paño o tamiz frío y se coloca en la heladera o en un molde dentro de la nevera

X Cuando comienza a cuajar se le añaden las claras batidas a punto de merengue a las que se les añade el azúcar a punto de bola fuerte

Encima de todo se colocan las galletas cortadas en rodajas horizontalmente.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de friturras.				
	Harina	250 gr.			
	Mantequilla	100			
	Yemas.	6			
	Sal, pimienta blanca.				
	Ejotes a la española.				
	Ejotes	1/2 kilo			
	Manteca.	20 gr.			
	Jamón.	125 "			
	Jitomate.	1/2 kilo			
	Perejil, pimienta blanca, ajo y sal.				
	Carne mariana				
	Carne.	1 kilo			
	Manteca.	60 gmo			
	Jitomate	1/2 kilo			
	Cebolla.	100 gmo			
	Trufas y champignones	al gusto			
	Limón, sal.				
	Manzanas al jerez				
	Manzanas	6			
	Azúcar.	100 gr.			
	Jerez.	1/8 litro.			
	Pastel de coco.				
	Huevos.	5			
	Mantequilla.	30 gr.			
	Coco rallado.	150 gr.			
	Azúcar.	250 "			

Preparación

Sopa de friturras.

Se pone la harina formando círculo en el centro de este se coloca la grasa mas mantica derretida sal y pimienta blanca Cuando ya se ha formado la pasta se aplana con un rodillo y cortándolo con un corta pasta chico Jamón 1/4 kilo en el centro de estas se coloca un poco de jamón picado se dobla la pasta y untándola con huevo por encima se mete al horno aparte se prepara un caldo se tiene preparada agua hirviendo una vez cocida esta pasta se rocia con agua fria lo mismo que cuando se cuecen macarones una vez hervidos en esta agua se colocan en una fuente que resista el horno con mantequilla la que también la que se pone encima del macarrón al colocar esta pasta en las fuentes se les añade una salsa que se hace así Se ponen a cocer en 1/4 litro de agua salado 2 zanahorias 3/4 kilo tomate 1 cebolla 3 hojas laurel, perejil mejorana, tomillo 100 gr. antes del queso y esta buena crema de holanda queso, por encima de la pasta se ponen bolitas mantequilla se espolvorean con queso.

Ejotes a la española.

Se cuecen con agua y sal los ejotes y un poco de bicarbonato Aparte se frie el jamón cortado en cuadritos, cebolla, perejil, ajo, pimienta blanca y cuando ya está algo frito se añade a esto la salsa de jitomate Se deja freir y a esto se le añaden los ejotes para que cuezan a fuego suave 15 minutos

Carne mariana.

Se frie la cebolla con el jitomate si se quiere la cebolla asada Se añade un poco de agua los champignones y trufas con sal. Se frie la carne, una vez frita se une al jugo para dar hervores y tome gusto Se frien unas rodajas de pan con mantequilla y colocada la carne entre 2 de estas se deja rociar con el jugo que dejo la carne.

Manzanas al jerez

Se mondan las manzanas y se les extrae un poco de la parte superior se llenan de azúcar y se rocian con vino jerez, se asan al horno hasta que queden suaves formando un excelente fuego Servirse rociadas del mismo.

Pastel de coco.

Se bate la mantequilla con los huevos, a excepción de una clara que se reserva; sin dejar de batir se va añadiendo el coco rallado y después el azúcar hecho almíbar la pasta se pone en un molde untado con mantequilla y se cuece a baño maría.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Arroz seco.				
	Arroz	370 gr.			
	Manteca	40 "			
	Carne	100 "			
	Tomate, cebolla, pimienta y ajo				
	Huevos a la crema				
	Harina	60 gr.			
	Mantequilla	30 "			
	Huevos	8			
	Leche	1 litro			
	Cebolla	1			
	Lengua de ternera a la Habanera				
	Lengua	1			
	Vino	1/8 litro			
	Queso	150 gr.			
	Manteca	40 "			
	Aceitunas	400 "			
	Buñuelos de patata				
	Patatas	300 gr.			
	Almendras	50 "			
	Azúcar	120 "			
	Mantequilla	100 "			
	Huevos	2			
	Bizcochos borrachos				
	Azúcar	130 gr.			
	Huevos	3			
	1/2 copa de ron				
	Bizcocho	250 gr.			

Preparación

Arroz seco.

Se corta a trocitos la carne y el tocino, se fríen en manteca bien caliente después la cebolla tomate y 2 dientes de ajo sin quitar la piel. Ya bien frito se le echa el arroz a que se fría un poquito mas y después el caldo correspondiente y se pone al horno en cuanto esté en punto se saca.

Huevos a la crema.

Se frie juntamente con la mantequilla una cebolla desmenuzada la harina y 2 yemas batidas. Después se añade la leche y se mueve continuamente hasta que espese como crema; esta pasta se vierte sobre una fuente que resista el fuego. Por separado se baten las claras a punto de nieve, se echan encima y se doran al horno, luego se pone en cada una de ellas una yema y se adorna con perejil.

Lengua de ternera a la Habanera.

Después de escaldar la lengua, domíllese. Póngase en una cacerola con 2 tacillas de caldo. Al cabo de un rato de ebullición; añadasele una copa de vino seco. Déjese cocer a fuego lento hasta que la salsa se reduzca a la mitad. Sírvase esta entera en un plato de tal consistencia que pueda resistir al fuego, cúbrase la salsa con queso rallado; colóquese sobre ella la lengua y pásese ligeramente por el horno, rómpese luego con la salsa restante y sírvase adornada con perejil y aceitunas.

Buñuelos de patata.

Una vez cocida la patata, redúzcase a pasta y añadasele almendras finamente picadas, 2 yemas azúcar, y una corteza de limón rallada. Trabájase esta pasta, fórmense buñuelitos; pásense estos por clara de huevo harina y fríanse en mantequilla. Retírense del fuego y cuando estén frías espolvoreense con azúcar y canela.

Bizcochos borrachos.

Se prepara un almíbar en el cual se echa media copita de ron; cuando está frío se mezclan 2 yemas batidas y se echan sobre los bizcochos que deben estar delicadamente colocados en una fuente; por encima se extienden las claras batidas a punto de nieve, con el azúcar restante se pone al horno el tiempo de dorarse un poquito por encima.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa a la turca.				
	Caldo de gallina.				
	Caldo	1 litro			
	Tapioca	25 gr.			
	Carne de ternera o carne de cerdo.	1/4 kilo			
	Huevos.	6			
	Perejil cebolla.				
	Huevos a la americana.				
	Huevos.	9			
	Jitomate	1 kilo			
	Manteca.	50 gr.			
	Cebolla.				
	Harina leche perejil sal.				
	Carne flamenca.				
	Carne.	400 gr.			
	Tocino	100 "			
	Almendras	75 "			
	Huevos.	3			
	Vinagre-aceite	1/8 - 1/20 litro			
	Manteca-harina	35 - 40 gr.			
	1/2 cebolla y especies.				
	Torta de almendras.				
	Huevos.	4			
	Almendras.	100 gr.			
	Azúcar.	325 "			
	Bizcochos	5			
	Una rajita de canela.				

Preparación

Sopa a la turca.

Una vez cocido el caldo y bien clarificado se echa la tapioca al gusto teniendo en cuenta que quede clarita con la carne se hace un picadillo para formar unas bolitas con manteca y se le echa perejil y la cebolla.

Huevos a la americana.

Se cuecen los huevos para partirlos por la mitad se sacan las yemas para unirlas con un poco de leche con esta mezcla se revuelven a unir los huevos se le pone un poquitín de harina. Con leche y harina se hace una mezcla aparte se hace una salsa con jitomate y cebolla y en esa salsa se meten los huevos para que dén unos hervores y tienen el gusto si se quiere al horno.

Carne flamenca.

Se pican o muelen perfectamente la carne y el tocino, se les mezcla un huevo crudo, la mitad del vinagre y una cucharada de harina. Después de bién mezclado todo esto se extiende la pasta y se rellena con 2 huevos duros enteros; al envolver los huevos con la pasta se procura que tome una forma cilíndrica. Se envuelve nuevamente en una servilleta, se ata bién por ambos lados y se pone a cocer en una cacerola después de añadirle el aceite, la otra mitad del vinagre, la sal necesaria especias y el agua suficiente para cubrir la carne.

Cuando está cocida se le quita la servilleta, se corta en rodajas y en el momento de presentarla a la mesa se le pone una salsa hecha con manteca, cebolla la harina restante y las almendras.

Torta de almendras.

Se muelen perfectamente las almendras, se baten separadamente las yemas y las claras a punto de bizcocho. Después se mezclan las almendras con las yemas, se le añaden los bizcochos reducidos a polvo y por último las claras. Toda la mezcla se cuece en un molde untado de mantequilla o manteca se mete a baño maría. Cuando se introduce en la pasta una aguja de hacer media o una madrita fina y sale limpia se retira del fuego, se quita del molde y se deja enfriar bien tapado con una servilleta. Mientras tanto se prepara el almíbar; cuando está a punto se divide en 2 partes iguales en una se pone a hervir la torta hasta consumirse el almíbar y la otra se vierte sobre la misma torta 5 minutos antes de presentarse a la mesa.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Macarrones a la Italiana.				
	Macarrones	300 grms			
	Mantequilla	40 "			
	Jamón	70 "			
	Queso Gruyere	50 "			
	Huevos	2			
	Tomate	300 grms			
	Patatas monte dorado.				
	Patatas	1/2 kilo			
	Huevos	2			
	Queso	20 grms			
	Mantequilla	30 "			
	Pierna de vaca a la griega.				
	Carne	1/2 k			
	Tocino	100 gr			
	Aceitunas	80 "			
	Manteca	70 "			
	Sal, pimienta, laurel, ajo, cebolla.				
	Manjar blanco.				
	Leche	1/2 l			
	Agua	1/4 "			
	Harina de arroz	100 g			
	Azúcar	150 "			
	Canela	15 "			
	Raspaduras de limón y canela				

Preparación

Macarrones a la Italiana.

Se ponen a cocer los macarrones con agua caliente y sal, una vez cocidos se escurren y se cocinan con agua fría para que se mantengan enteros. Para ser servidos al horno se colocan por capas en una fuente de loza refractaria. Las capas se colocan de la siguiente manera: con una cucharada se pone una capa de macarrones sigue una de jamón el que se habrá frito con el jugo del pidonate, después le sigue otra capa de macarrones encima de esta una de queso se repite otra capa de macarrones y así se sigue el tenenado hasta que se acaba. Por último se ponen los huevos batidos y la mantequilla en trozitos esparcida en la superficie. Se mete al horno hasta que la capa adquiera un color dorado.

Patatas monte dorado.

Una vez peladas las patatas se ponen a cocer enteras en agua caliente con sal. Después se ponen en una fuente que se le une el queso huevos mantequilla y se mezcla bien. Con la hoja y otra especie se forman sobre un papel una especie de rosas colocando el papel sobre una tela de horno se meten a este hasta sacarse cuando presenten un bonito color.

Pierna de vaca a la griega

Se flamea la carne pinchando algunos, después se mete en el horno y mas cuando esté chiquito de ajo y aceitunas. Para que la carne adquiera una bonita forma se sujeta con un hilo fuerte a la manera. Por último se le pone con manteca y se coloca en el cacharro en el que se habrá colocado una poca de manteca el laurel y la cebolla a trozitos para que no se quemen. Después se coloca encima una hoja de papel fuerte mojado en agua.

Manjar blanco.

Se pone la leche al fuego con el agua, azúcar, canela, la raspadura de limón, pero a poco se desmenuza y la harina mezclada y sin stejar de mover se deja al fuego como 15 minutos, después de que esté al horno. Una vez frío se espolvorea con canela cuando ya está en la fuente en que se ha de servir.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa a la reina.				
	Caldo	2 1/2 lts.			
	Patatas.	600 gr.			
	Leche.	1/4 lt.			
	Queso.	50 gr.			
	Manteca.	40 "			
	Jitomate.	200 "			
	Sal.				
	Huevos rellenos a la romana.				
	Huevos.	8.			
	Carne de ternera	100 gr.			
	Jamón	50 "			
	Patatas.	200 "			
	Manteca.	100 "			
	Sal, pimienta, perejil y jitomate.				
	Carne bandera española.				
	Carne de ternera	1 kilo			
	Huevos	4			
	Pimiento morrón	1 lata			
	Patatas.	1 kilo			
	Manteca.	150 gr.			
	Vinagre, ajo, cebolla y pimienta.				
	Petites Choux.				
	Manteca de cerdo.	1 taza			
	Agua	3 litros			
	Huevos.	6			
	Harina	300 gr.			
	Sal.				
	Cantidades p. la crema.				
	Azúcar	100 gr.			
	Harina	40 "			
	Huevos.	4			
	Leche.	1/2 l.			

Preparación

Sopa a la reina.

Se pasan las papas por el prensa-puré después de cocidas y se les agrega el queso rallado y la leche; para que quede mas consistentes se le añade un poquito de harina y la sal necesaria. Con esta pasta se forman albondiguillas las que se frien en manteca muy caliente. Cuando ya se va a sacar la sopera a la mesa se le añaden las patatas.

Huevos rellenos a la romana.

Se ponen a cocer los huevos cuando esté hirviendo el agua. Una vez cocidos se parten por la mitad para sacar la yema la que se agrega al picadillo que se habrá hecho con la crema, carne, el jamón, las patatas reducidas a puré, el jitomate sin la piel, la sal y perejil etc.

Con esta mezcla se vuelven a rellenar los huevos, las que se frien en manteca muy caliente.

Pueden acompañarse con patatas fritas salsa de jitomate o cualquier otra.

Carne bandera española.

Una vez aplanada la carne se deja en reposo en un platón después de haberle unido el ajo, cebolla, pimienta, sal y todo rociado con vinagre y aceite. Con los 4 huevos se hace una tortilla a la española, la que se corta en tiras. La carne que ya habrá estado en reposo se coloca sobre una tabla y allí se va formando la Bandera Española poniendo una tira de pimiento y otra de tortilla; en esta forma se sigue alternando hasta el final. Por último se forma un rollo el que se sujeta para que tenga forma bonita. Se le pone la manteca y se mete al horno; puede acompañarse con patatas fritas.

Petites choux.

Se pone a hervir la manteca con el agua y la sal cuando está hirviendo se le añade la harina pasada por un tamiz para que no se hagan bolas. Se deja enfriar esta pasta ya cocida y se le añaden los huevos batidos. Después se coloca sobre una charola de horno untada con manteca. Cuando estén fríos se parten por la mitad y se rellenan con crema.

Crema de las chuis.

Una vez hervida y fría la leche se añade la siguiente mezcla. Esta se hace batiendo las yemas con el azúcar y las claras separadas; a todo esto se le añade la harina y todo se pone a cocer a fuego suave.

Lista para _____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa imitación de ostiones.				
	Harina	200 gr.			
	Huevos.	2			
	Mantequilla	40 gr.			
	Queso añejo	50 "			
	Bacalao a la Béchamel				
	Bacalao	1/2 kilo			
	Leche.	1 litro			
	Almendras.	100 gr.			
	Harina	25 "			
	Aceite	1/16 l.			
	Nueces.	12			
	Aja cebolla, perejil pimienta				
	Tortilla soufflé.				
	Huevos	6			
	Azúcar molida	60 gr.			
	Cognac.	1 copa			
	Polvorones.				
	Manteca.	250 gr.			
	Azúcar	200 "			
	Harina	400 "			
	Rhum.	1 cucharita			

Preparación

Sopa imitación de ostiones

Formando el círculo con la harina se pone en él un huevo, mantequilla, sal y agua necesarias. Una vez hecha la masa y que esté bien fina se extiende procurando que quede delgada; con un cortador liso se divide en trozos estos se untan con huevo y se espolvorean con queso para formar una especie de tacos flojos, estos se cortan delgadas del tamaño de 1 cm aproximadamente y se fríen en manteca muy caliente para que tomen el color dorado; aparte se hace un caldo en el que se echan estas pastas, se hace que dén unos hervores para que quede la sopa. Esta se sirve espolvoreada de queso.

Bacalao a la Béchamel.

Después de haber tenido el bacalao a remojo como unas 12 horas se corta en trozos para que dé unos hervores con agua solamente. Después se pica y se corta en trozos pequeños y se pone a fuego lento con la leche, las almendras y nueces. picadas, cuando ya casi está picado cocido se le añade la harina. Antes de poner el bacalao con los ingredientes se sufríe con el aceite, cebolla aja, perejil pimienta.

Tortilla soufflé.

Se baten las yemas con el azúcar y las claras por separado, después se juntan ambas partes y se colocan en un platón de horno untado con manteca. El horno debe estar muy fuerte; el cognac se agrega cuando están las yemas batidas.

Polvorones.

En una lata de horno se tuesta la harina la que se coloca sobre una mesa formando círculo, en este se echa la manteca derretida y fría el azúcar el Rhum, Una vez hecha la pasta se extiende con el rodillo y con molde liso y redondo se cortan los polvorones. Cuando se mete la lata al horno ha de estar este fuerte. Una vez cocidos los polvorones y antes que se fríen se espolvorean con azúcar. No se retiran de la lata hasta que no estén fríos.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa Cartuja.				
	Caldo bueno.	1 litro			
	Gallina	200 gr.			
	Jamón	300 "			
	Huevos.	7			
	Manteca, cebolla, sal y pan.				
	Carne Samaritana.				
	Filete de ternera	1 kilo			
	Carne de cerdo	1/2 "			
	Pechugas de gallina	3.			
	Huevos	2			
	Patatas.	1 kilo			
	Crema de leche	1/4 l.			
	Manteca de cerdo	60 gr.			
	Mantequilla	20 "			
	Mostaza francesa	1 cucharada			
	Pimienta y sal.				
	Tortilla francesa.				
	Manteca	70 gr.			
	Huevos.	4			
	Perejil y sal.				
	Hojaldre surtido.				
	Huevos.	2			
	Harina	200 gr.			
	Azúcar	200 "			

Preparación

Sopa Cartuja.

Se prepara un caldo bueno con pierna de chambarete, algunos huesos de gallina pero la gallina desmenuzada y el jamón cortado a cuadritos y se frie juntamente con la cebolla. Si se quiere hacer sopa seca se pone el picadillo alternando con el pan el cual ha de estar finamente cortado y frito. Por último se añaden los huevos batidos; si se quiere se pone por encima un poquito de queso. Cuando se quiere aguada se une en la cacerola que contiene el caldo; el picadillo, pan y los huevos batidos.

Carne Samaritana.

La carne de ternera y la de ternera, cerdo se preparan para meterlas al horno como todas las carnes; solamente que la de cerdo se unta con 20 grms. de manteca y pimienta blanca y la de ternera con mantequilla. Una vez ya asada la carne se corta en rodajas y en un platón de loza refractaria se coloca alternando una rodaja de ternera con una de cerdo y entre ambas una salsa hecha con las pechugas, la crema de leche y la mostaza; se cubre todo esto con color rosa pálido hecho el adorno con chuya grande rizada. Encima de todo esto se tamizan 2 yemas de huevo duro y se mete al horno unos momentos.

Es plato caliente y se acompaña con salsa española.

Tortilla francesa.

Se bate cada huevo por separado, agregándole mucho perejil bien picado y la sal; una vez caliente la manteca se echa el huevo; para cuando apenas ha cuajado se dobla en tres pliegues haciendo que por ésta parte se dore un poquito. Pueden acompañarse con patatas souffles que se pueden hacer de la siguiente manera: se cortan rodajas de papa del tamaño de 2 pesos y después de secarlas con un paño se ponen a freir en aceite caliente sin dejarlas dorar; entonces se sacan del fuego hasta que se enfrien; ya frías se vuelven a colocar en bastante manteca muy caliente cuidando que no se pinchen una con otra para que queden huecas.

Hojaldre surtido.

Se bate el azúcar con 7 yemas y 2 huevos enteros a esto se le añade la harina pasada por un tamiz; cuando ya está bien unida se les agrega las claras a punto de merengue. La unión de las claras y la harina no se hace con el batidor sino con espátula. Se untan con manteca 2 latas de horno. Una vez cocida antes de que enfrie, se vuelca con azúcar un paño y en éste se coloca la pasta; antes de formar el rollo que debe hacerse se pone el relleno que puede ser crema pastelera, mermelada o jalea; Encima de esta 1ª capa se pone la segunda en la misma forma.

Lista para _____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS. Parcial	Total	p. persona
	Pudding de arroz.				
	Arroz.	400 gr.			
	Jamón	70 "			
	Costillas de cerdo.	250 "			
	Pimiento	100 "			
	Manteca	60 "			
	Cebolla y sal				
	Huevos.	3.			
	Huevos en torreritas.				
	Huevos.	10			
	Carne de cerdo	½ k.			
	Manteca o mantequilla.	100 gr.			
	Cebolla y sal.				
	Pescado florentino.				
	Pescado	1 kilo			
	Zanahoria	100 gr.			
	Cebolla	50 "			
	Aceite	⅛ l.			
	Laurel, tomillo, mejorana, pimienta gruesa.				
	Sal, leche	¼ l.			
	Harina	20 gr.			
	Jugo de limón	½			
	Mantequilla	35 gr.			
	Queso.	50 "			
	Patatas.	1 kilo			
	Gelatina de rey.				
	Leche	¼ l.			
	Huevos	3			
	Azúcar	al gusto			
	Canela o vainilla	"			
	Grenetina	5 hojas			

Preparación

Pudding de arroz.

Con la manteca bien caliente se frie la cebolla, el jamón, las costillas de cerdo y un poco de pimiento, todo cortado a trocitos. Cuando todo esto está frito se le añade el arroz dándole unas cuantas vueltas hasta que se dora y entonces se le añade el agua necesaria la que debe estar hirviendo. Se deja cocer hasta que ha embebido toda el agua y entonces se coloca en un molde, el que se mete al horno unos minutos. Para servirlo se coloca sobre un platón se voltea y se adorna con pimiento morrón si se quiere combinado con rodajas de huevo duro.

Huevos en torreritas.

Con la carne de cerdo se hace un picadillo el que se frie con la manteca. Los huevos se rompen por separado. Para cocerlos se unta de manteca una tacita; en ésta se coloca ½ la clara que se pone en un recipiente con agua hirviendo para que se cuaje en baño-maría, después se le pone un poco de picadillo y por último la yema. Una vez cocido se voltean las tacitas en el platón en que se ha de servir; se acompaña con salsa bechamelle que se hace de la siguiente manera: se frie manteca con cebolla muy picada y hecho esto se le añaden 20 ó 25 grms de harina la que se deja hasta que se dore; entonces se le agregan 2 yemas de huevo en ¼ litro de leche, todo esto se mueve con una espátula hasta que esté cocido.

Pescado florentino.

Se pone a cocer el pescado con la zanahoria, cebolla y demás ingredientes dichos. Antes de colocar el pescado en la pescadera se le rocía con unas gotas de limón y la sal necesaria. Una vez cocido se le quita la espina teniendo cuidado de no romper la cabeza ni la cola porque han de quedar al descubierto; el centro se cubre con una salsa rosada que se hace de la siguiente manera; con la mantequilla se frie la harina pero sin dejarla dorar a esto se le añade el queso y la leche hasta que está cocida se deja en el fuego en este momento se le ponen 2 gotas de carmín. Con el puré de las papas se adorna el platón.

Gelatina de rey.

Se hierve la leche poniéndole el azúcar, canela o vainilla. Cuando ya ha hervido la leche, se separa una 3ª parte para poner en ella la grenetina cortada a cuadritos. Para que ésto se deshaga se pone a baño maría. En la leche sola se ponen 6 yemas y un huevo entero, ha de tenerlos batido bien antes de agregarlo. Para terminar se une ambas leches y se tienen un corto tiempo a fuego suave moviéndolo sin cesar. Puede ponerse en una compotera lisa de cristal y se deja enfriar que almente de un día a otro.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa puré de chícharos.				
	Chícharos	1/4 kilo			
	Harina	10 gr.			
	Mantequilla	50 "			
	Tomate	1/4 k.			
	Caldo	2 l.			
	Manteca	60 gr.			
	Pan	150 "			
	Yemas	2.			
	Pimienta, cebolla, sal carbonato.				
	Huevos Cardenales.				
	Huevos.	12			
	Crema de leche.	1/4 l.			
	Pechuga de gallina	2			
	Espárragos.	1 bote			
	Mantequilla	30 gr.			
	Pechuga	2			
	Aceite	1/16 l.			
	Vinagre, sal				
	Harina	1/4 k.			
	Huevos.	2.			
	Carne de ternera braseada.				
	Carne de pierna	1 1/2 k.			
	Yemas.	3.			
	Limón	1			
	Caldo	2 l.			
	Pimienta, sal, perejil, poro, apio				
	Manteca.	60 gr.			
	Bolitas.				
	Huevos	5.			
	Azúcar	75 gr.			
	Harina	30 "			
	Royal.				

Preparación

Sopa puré de chícharos.

Se ponen a cocer los garbanzos en un litro de agua hirviendo y al mismo tiempo se le añade la sal y una cucharadita de carbonato para que quede de un verde bonito. Una vez cocidos se prensan; separadamente se hace un frito con la mantequilla, cebolla picada, una cucharadita de harina el jugo del jitomate y pimienta. Este así como el puré de los garbanzos se unen a los 2 litros de caldo, las yemas de huevo batidas se añaden cuando ya está el caldo en la sopera; en este momento puede añadirse también el pan frito cortado en cuadritos el que también puede servirse en una fuentecita aparte.

Huevos Cardenales.

Una vez cocidos los huevos se parten por la mitad y se les saca la yema; estas se unen con las pechugas de gallina cocidas y frías picadas con la lechuga ambas cosas picadas a esto se le añade la crema de leche, aceite, vinagre, sal. Con esta mezcla se rellenan los huevos. los que se colocan en vasos de tartaletas que contienen también de lo mismo con que rellenamos los huevos. Para colocarlos en el platón se pone en el centro un manojo de espárragos alrededor de estos las tartaletas de una a otra 2 o 3 espárragos, por último con mantequilla color rosado pálido de una rejada se hace una especie de cinta por el borde de los huevos; puede hacerse una florecita en el centro. Por último alrededor de los espárragos del centro se hacen 2 cordones de mantequilla con un lazo correspondiente. Las tartaletas se hacen con la harina, los 2 huevos, el agua y sal necesarias.

Carne de ternera braseada.

En el caldo dicho y cuando éste hierve se pone la carne sujeta con un hilo fuerte se debe dejar hervir unas 4 horas. Una vez cocida la carne se corta en rodajas no muy gruesas las que se fríen con la manteca, perejil, sal y pimienta; a esto se le añade el caldo que quedó de la carne el jugo de limón y las yemas de huevo. No se debe poner al fuego directo porque se cortaría el huevo; para conservarlo caliente se pone a baño maría.

Bolitas.

Se baten con el azúcar 4 yemas y un entero, a éstas se le une la harina pasada por un tamiz y las claras batidas aparte a punto de merengue. El royal puede unirse después con la harina. Una vez hecha la pasta se mete en una bolsa con una duya lisa de cinta. se coloca la pasta sobre un papel en una lata.

Si se quiere se espolvorea con azúcar antes de meterlos al horno

Lista para _____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Puré de papas al gratin.				
	Papatas	2 kilo			
	Leche.	1/4 l.			
	Mantequilla	60 gr			
	Yemas	2			
	Queso	250 gr			
	Pan rallado.				
	Bacalao al estilo arriero.				
	Bacalao.	1/2 kilo			
	Aceite	1/16 l.			
	Vinagre	1/16 "			
	Aliñientos	1 lata			
	Ajo.				
	Chuletas de cordero a la jardinera.				
	Carne	1 kilo			
	Manteca	100 gr			
	Zanahoria.	200 "			
	Ejotes	200 "			
	Guisantes	200 "			
	Papatas.	1/2 k.			
	Pimienta, perejil sal				
	Vinagre aceite.				
	Mokas con crema.				
	Huevos.	5.			
	Harina	125 gr			
	Azúcar	115 "			
	Mantequilla.	20 "			
	Cantidades p. el fondant.				
	Azucar	1/2 kilo			
	Agua	1/2 litro			
	Limón	50 gotas			
	Cocoa.				

Preparación

Puré de papas al gratin.

Se cuecen las papas con sal para reducirlas a puré al que se le agrega la leche, yema, queso pan y la mantequilla. Una vez preparado se mete al horno en un platón de loza refractaria. Si se quiere se espolvorea con queso y se ponen unas bolitas de mantequilla.

Bacalao al estilo arriero.

Se cuece el bacalao y luego se le quitan las espinas. Separadamente se mezclan el aceite, vinagre, los pimientos en rajitas. El aceite se freirá antes con el ajo. Si se quiere se le dá unos hervores al bacalao con esta mezcla y sino se sirve en frio.

Chuletas de cordero a la jardinera.

Una vez descarnado el hueso y aplanada la chuleta se coloca esta en una preparación hecha con vinagre un poco, aceite sal pimienta y perejil picado. Cuando ha ya pasado el tiempo conveniente se frie la carne con la manteca bien caliente. Separadamente se cuecen todas las hortalizas dichas, las que se sofríen también por separado en el jugo que queda de freir la carne. Para colocar las chuletas en este platón se envuelve el hueso de estas con un papel de china cortado en parte a tiritas, al poner el papel se hace en forma de sombrero empezando por la parte superior. Se pone la carne alternando con montoncitos de zanahorias, guisantes, ejotes y patatas.

Mokas con crema.

Se baten 4 yemas con un entero y el azúcar a este se le agrega la harina y luego las claras bien batidas y un poco de royal. Con la bolsa y duya lisa se ponen sobre las charolas engrasadas y con harina en forma redonda; y se mete al horno caliente. Una vez cocidos se unen de 2 en 2 poniendo entre medio crema pastelera. Se cubren con fondant de cualquier color.

Cocimiento del fondant.

Con azúcar cubicada y el 1/2 l. de agua se pone al fuego en una cacerola. Se debe mover la mezcla con una espátula hasta que hierva y se le ponen las 50 gotas de limón, con un pincel se bordea el azúcar para que quede mas clarificado, esto se continúa hasta que adquiera el punto de bola floja. Despues se vacía en una cacerola mojada la que también se rocía por encima del almíbar con agua fria. Cuando está un poco frio se bate hasta que quede blanco. Para usarlo se pone a baño maría y cuando está ya tibio se cubre con él las mokas. El color lo mismo cuando es vegetal que cuando es cocca se une cuando el fondant está rellandecido. Cuando el fondant está blandecido enhurecido se le pone al colocarle a baño maría cucharadita de leche.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
X	**Macarrones con nueces.**				
	Macarrones	1/2 k.			
	Nueces.	200 gr.			
	Queso Gruyere.	100 "			
	Mantequilla.	50 "			
	Patatas rellenas.				
	Patatas	2 k.			
	Jamón endiablado	2 latas			
	Huevos	4			
	Tomate	100 gr.			
	Mostaza francesa.				
	Sal				
	Salchichón.	150 gr.			
	Manteca.	60 "			
	Chuletas a la deliciosa.				
	Carne.	1 1/2 kilo			
	Huevos.	9			
	Champignones				
	Trufas.				
	Crema de leche.	1/2 l.			
	Manteca	150 gr.			
	Pimienta canela y sal.				
	Leche.	1/4 l.			
	Chocolates de pasta de almendra.				
	Almendra.	1/2 kilo			
	Azúcar.	1/2 "			
	Limón	1			
	Manteca de cacao.	50 gr.			
	Chocolate.	200 "			

Preparación

Macarrones con nueces.

X Se cuece el macarrón como para la italiana. Las nueces una vez limpias se tuestan un poco al horno para poderlas moler perfectamente; si se quiere sacar bien el jugo de las nueces se ponen a remojo durante un corto tiempo en un poco de leche. Para gratinarlos en el horno se colocan por capas, nueces y queso Gruyere por último se coloca la mantequilla a trocitos por encima del macarrón.

Patatas rellenas

Una vez peladas las patatas se vacían; después se untan con manteca por dentro y fuera y se les pone la sal necesaria se meten al horno. El tomate se pica con el jamón y los huevos batidos; cuando ya se vá a sacar esto del fuego se le añade la mostaza. Para servirlas se rellenan las patatas y se cubre con una rodaja de salchichón. Se sirven acompañadas de cualquier salsa. Mejor es la de tomate.

Chuletas a la deliciosa.

Después de aplanar y preparar las chuletas se sumergen en los huevos batidos que se hallarán revueltos con la sal, canela y pimienta. A esta mezcla se le añaden los champignones y trufas bien picadas. Se acompañarán con una salsa hecha con 1/4 l. de leche 3 yemas y la crema. Si se quiere espesar la salsa se le puede añadir un poquito de harina; esta se hace a fuego suave.

Chocolates de pasta de almendra.

La almendra debe estar por lo menos durante 12 horas en remojo con agua fría. Después de quitarle la parte externa se deben moler en un metate muy limpio. El azúcar se pone al fuego con un poco de agua hasta que adquiera el punto de bola dura. Si la pasta tiene mucha agua se deberá poner a punto de quebrar. Entonces se mezcla la almendra con una espátula; pero esto se hace fuera del fuego: una vez mezclada se vuelve a meter moviendo continuamente para que no se pegue; se conocerá que ya está a punto cuando se vea el fondo de la cacerola, se deja enfriar y cuando ya tocado con los dedos no se pega es que está frío y entonces se forman los chocolates. La manteca se derrite a baño-maría a esta se le añade el chocolate y en esta mezcla se meten las figuras. Al sacarlos se deben colocar en un papel engrasado.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	Total	p.ª persona
	Sopa de tallarín.				
	Harina	250 gr.			
	Mantequilla	50 "			
	Yemas.	6			
	Sal, pimienta molidas, queso rallado.				
	Tomate	1 k.			
	Cebolla, perejil.				
	Subric de espinacas a la crema				
	Espinacas	2 manojos			
	Mantequilla	50 gr.			
	Manteca	200 "			
	Huevos.	6			
	Harina	25 gr.			
	Leche.	1/2 l.			
	Cebolla, sal, pimienta blanca.				
	Pastel de carne.				
	Harina	420 gr.			
	Mantequilla	250 "			
	Huevos.	5			
	Manteca	150 gr.			
	Vino tinto	1/2 l.			
	Tomillo, mejorana, sal pimienta, perejil.				
	Laurel y zanahoria.				
	Pastelillos de hojaldre				
	Harina	400 gr.			
	Mantequilla	400 "			
	Yema.	1			
	Limón	50 gr.			
	Agua necesaria.				

Preparación

Sopa de tallarín.

Con la harina, mantequilla derretida y frías, sal, pimienta y las yemas se hace una pasta en una mesa de marmol, delgada y fina, con el palote se extiende la pasta haciendola que quede lo mas delgada posible, esta se dobla poniendo harina entre capa y capa para que no se pegue, por último se corta y se deja secar por 2 horas. Después de secas se pone a cocer en unos 3 litros de agua hirviendo una vez cocidos se rocian como todas las pastas secas; se meten al horno como los macarrones a la italiana solamente que en lugar de queso Gruyere se pone imitación de queso Holanda.

Subric de espinacas a la crema.

Después de limpias las espinacas se cortan menuditas y se ponen a cocer, una vez cocidas se escurren y se vuelven a poner al fuego con la leche, 3 huevos enteros, 3 yemas, la pimienta y la harina pasada por un tamiz. Una vez consumida la leche con 2 cucharas de madera se forman una especie de bolas y se fríen en manteca muy caliente.

Pastel de carne.

Se frie la carne con manteca muy caliente, si la carne fuera un poco dura se pone a hervir con 2 litros de agua; la zanahoria y demás condimentos dichos deben cocerse a fuego suave. Con 20 grms. de harina, 50 de mantequilla y vino se hace una salsa la que se echa a la carne; una vez que ésta ya se sacó del caldo, nuevamente se deja hervir con ésta salsa unos 15 minutos; con este frito se rellena el pastel de fonde que se habrá hecho con los 420 grms. de harina, 200 de mantequilla, sal, pimienta y los 5 huevos. Se coloca esta pasta lo mismo que las tartaletas y se hace una tapadera con la misma (salsa) pasta. Puede cubrirse con puré de papa, con chuya rizada.

Pastelillos de hojaldre.

Después de formar un círculo con harina se pone la yema, 100 grms. de mantequilla, 50 gotas de limón y un poco de agua se deshace bien la yema con la mantequilla. Una vez hecha la pasta se aplana con el rodillo y se pone la mantequilla bien a trozitos sentera. Se dobla la pasta en 4 dobleces y se deja en reposo sobre un paño espolvoreado de harina encima de esto se coloca una vasija con agua o hielo; cada 5 o 10 minutos se repite esta operación.

Lista para ... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de coliflor con judías				
	Judías blancas	1/4 kilo			
	Coliflor	1			
	Aceite	1/8 litro			
	Pan	50 gr.			
	Fideos	250 "			
	Cebolla				
	Huevos a la arrosa				
	Huevos	9			
	Jamón	250 gr.			
	Tomate	200 "			
	Leche	1/2 l.			
	Harina	30 gr.			
	Cebolla				
	Mantica	90 gr.			
	Veiraré montañés				
	Lomo de ternera	1 kilo			
	Manteca	100 gr.			
	Harina	50 "			
	Vino jerez ó Rhum	1/4 l.			
	Pimienta blanca				
	Laurel, mejorana y sal				
	Natilla borracha				
	Galletas	24			
	Huevos	8			
	Rhum	1/4 l			
	Leche	1/2 l.			
	Azúcar	250 gr.			

Preparación

Sopa de coliflor con judías

Se ponen a cocer las judías, cuando están ya casi cocidas se les añade la coliflor, el aceite frito con la cebolla y el pan. Una vez cocido esto se prensa y después de haber hervido este caldo o puré se le echan los fideos para que se cuezan en él. De todas las legumbres conocidas todas se ponen a hervir en agua fría excepto los garbanzos y éstos porque ya se han puesto en remojo en agua fría. Cuando están hirviendo los garbanzos si hay que añadirle agua se hace con caliente y si son judías o las demás legumbres se hace con agua fría.

Huevos a la arrosa

Cuando los huevos están duros se parten por ½ para sacarles la yema. El hueco se rellena con el jamón y el tomate frito. Se cubren con la salsa bechamelle y se meten al horno unos minutos. Con parte de la yema pasada por un tamiz se cubre la salsa y la otra parte se añade a la salsa la que también puede llevar trocitos de pollo o carne asada. Hay personas que no meten al horno estos huevos, pero son mejores al horno.

Veiraré montañés

Una vez preparada la carne y envuelta en harina se pone a freir con manteca muy caliente. Una vez frita se coloca en una cacerola juntamente con el vino, condimentos y un poco de caldo para que cuezca a fuego lento. Se sirve en su mismo jugo.

Natilla borracha

En un platón de loza refractaria se colocan las galletas las que se cubren con el Rhum y la natilla. Con las claras se hace un merengue que también se pone sobre las galletas. Se mete a horno suave. La crema se hace uniendo perfectamente 200 grms de azúcar con las yemas, si se quiere se puede añadir un poco de vainilla o la raspadura de limón solamente que cuando se pone limón se hace al sacarla del fuego.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Timbal de macarrones.				
	Macarrones	200 gr.			
	Tomate.	1/2 k.			
	Queso añejo	100 gr.			
	Mantequilla	30 "			
	Huevos.	2			
	Cebolla y sal				
	Jamón	100 gr.			
	Harina.	30 "			
	Huevos sorpresa.				
	Huevos.	9			
	Pan redondo o de caja	9			
	Papas.	1 por p			
	Queso.	50 gr.			
	Mantequilla	100 "			
	Papas para puré.	1 k.			
	Pan molido				
	Tartaletas de carne.				
	Harina	250 gr.			
	Huevos.	1			
	Manteca o mantequilla.	15 gr.			
	Agua y sal				
	Filete o aguajón picado	250 gr.			
	Chorizo	1			
	Queso añejo	50 gr.			
	Perejil, sal pimienta				
	Manteca.	50 gr.			
	Conversaciones.				
	Mantequilla	200 gr.			
	Azúcar	175 "			
	Harina	200 "			
	Huevos	6			
	Royal	1 c.			
	Raspadura de limón.				

Preparación

Timbal de macarrones.

Se cuecen los macarrones y una vez cocidos y fríos se sufrien con mantequilla; con la harina, 1 huevo y 15 grms de mantequilla se trabaja una pasta de molde. Después de aplanarla se coloca en un molde de flan donde se cuecen; una vez cocida la pasta se coloca el macarrón por capas; el macarrón con tomate y jamón alternativamente lo mismo que el queso; y por último se barniza con huevo y se mete al horno. Todas las pastas de fondo hay que procurar que al extenderla con el rodillo queden lo más delgadas posible. Los macarrones antes de servirlos sufrirlos se deben dejar a que se enfrien muy bien.

Huevos sorpresa.

En manteca caliente se doran las rebanadas de pan. Se cuecen las patatas al vapor, después se vacían y espolvoreadas de pan se pasan por manteca, una vez fritas se colocan sobre las rebanadas de pan; el interior de las patatas se espolvorea con sal manteca y queso, encima se rompe un huevo crudo y nuevamente se espolvorean con lo mismo, por último se le pone un trocito de mantequilla y se mete al horno a gratinar. Para que tengan mejor vista al sacarlas del horno se espolvorean con perejil.

Tartaletas de carne.

Con la harina, el huevo, la mantequilla sal y agua se hace una pasta de fondo con ella se moldean las tartaletas, las que se fríen en el mismo molde con bastante manteca. Estas se rellenan con un frito que se hace con el chorizo, filete, sal pimienta; 32 grms de queso y perejil por último se espolvorean con el queso restante y se meten al horno unos instantes si se quiere, se les ponen unas asitas de la misma pasta.

Conversaciones.

Con una espátula se ablanda la mantequilla se le pone el azúcar y se sigue batiendo hasta que aquella está bien esponjada y entonces se le añade un huevo y se sigue batiendo después se añade otro y así sucesivamente hasta terminarlos, se sigue batiendo (hasta terminar los). la pasta hasta que se corta entonces se le agrega la harina el royal y limón; una vez bien unido se coloca en moldes untados con manteca. Se meten a horno regular. Los moldes solo se llenan hasta la mitad

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
X	**Sopa de rabiolas.**				
	Harina.	300 gr.			
	Mantequilla.	150 "			
	Huevos.	2			
	Yema.	1			
	Sal, laurel, perejil y zanahoria.				
	Jamón.	150 gr.			
	Tomate.	1/4 k.			
	Harina	20 gr.			
	Queso imitación de Holanda.	50 "			
	Huevos Virginia.				
	Harina	300 gr.			
	Huevos	12			
	Mantequilla	75 gr.			
	Jamón cocido	1 loncha			
	Manteca.	100 gr.			
	Leche	1/2 l.			
	Jugo de medio limón, perejil, sal				
	Patatas	1/2 k.			
	Canutos Chester.				
	Harina	250 gr.			
	Huevos,	2			
	Manteca.	10 gr.			
	Mantequilla	250 "			
	Queso Chester	200 "			
	Jamón cocido	200 "			
	Pimienta, sal				
	Limón.	1.			
	Canastitas de crema.				
	Almendra.	1/2 kilo			
	Azúcar	1/2 k.			
	Mantequilla.	40 gr.			
	Limón unas gotas				
	Frutas en conserva.	1 bote.			

Preparación

Sopa de rabiolas.

X

Con 300 grms. de harina, 150 de mantequilla, los 2 huevos entros la yema y sal se hace una pasta de fondo como para los tallarines se extiende muy delgada y se cortan tiras de 1 a 2 cnts. de ancho El jamón picado se pone a montoncitos sobre la mitad de la tira; la otra mitad se cubre y se cortan los tallarines con un corta pastas chico Para que no se abra la pasta se cortan los bordes con huevo revuelto Se ponen a rocer o también fritos Separadamente se hace una salsa con 1/4 litro de agua, los jitomates zanahoria en rebanadas, laurel perejil sal; una vez que esto está cocido se cuela y a él se une una mezcla hecha con 100 grms de mantequilla y 20 de harina unida todo esto se deja hervir; los rabiolas se preparan como todas las pastas secas; cuando es aguada se echan al caldo junto con la salsa.

Huevos Virginia

Con la harina, 75 grms. de mantequilla, 3 huevos y sal se hace una pasta de fondo para tartaletas Los huevos se ponen a hervir para variar la yema la que se une con el jamón Con ellas se vuelven a rellenar otra vez los huevos que se colocan en las tartaletas y se cubren con una salsa blanca hecha de la siguiente manera y se tiñe con color rosa. Se adornan las tartaletas al rededor con puré de papa El puré se hace del color que se quiera.

Canutos Chester.

Se hace pasta de hojaldre con la harina, 1 yema 1 cucharada de manteca y 1 de mantequilla, agua, sal y el jugo de un limón; pasado el tiempo necesario para que la pasta tenga 7 dobleces se extiende lo mas delgada posible y se corta en tiras de 10 cnts de ancho después de espolvorearlo con sal y pimienta se le pone una tira de jamón y otra de queso, se enrollan y después se barnizan con huevo y se meten a horno fuerte.

Canastitas de crema.

Las almendras se remojan en agua hirviendo para pelarlas; después de tostadas al horno se pican Con el azúcar derretido en el fuego, la mantequilla y el jugo de limón se une la almendra; cuando está bien mezclado se echa en una mesa de marmol untada con aceite y después de aplanarla con el rodillo se forman las canastitas con molde y al momento de servirlas se rellenan con fruta en conserva.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de tapioca.				
	Caldo.	2 l.			
	Tapioca	30 gr			
	Yemas	2			
	Sal y pimienta				
	Huevos a la tuna.				
	Huevos.	9			
	Sardinas	1 lata			
	Queso Gruyere.	50 gr.			
	Riñones de carnero	2			
	Tomate	1/2 kilo			
	Mantequilla	80 gr.			
	Cebolla	50 "			
	Harina	15 "			
	Sal pimienta blanca.				
	Chuletas a la Béchamel				
	Carne.	1 kilo			
	Huevos.	7			
	Leche.	1/2 litro			
	Harina	30 gr			
	Jamón				
	Perejil, sal, pan rallado				
	Manteca.	80 gr			
	Merengues Chantilly.				
	Claras.	10			
	Azúcar blanco molida	500 gr			
	Crema.				
	Crema de leche	1/4 l.			
	Claras.	4			
	Azúcar blanco molida	150 gr			
	Vainilla				

Preparación

Sopa de tapioca

Después de pasar el caldo por una servilleta húmeda estando hirviendo aquel se le agrega la tapioca, se mueve con una cuchara de madera para evitar que se pegue al fondo. Cuando ha hervido un poco se quita del fuego fuerte y se le añade la sal pimienta y 2 yemas de huevo desleídas. Si la sopa está clarita se le añaden trocitos de pan frito.

Huevos a la tuna

En un platón redondo o platitos de loza refractaria engrasados de mantequilla se ponen los 9 huevos procurando que al romperlos no se les deshaga la yema; encima se pone la sal y pimienta blanca. Alrededor del platón se ponen las sardinas sin espinas ni piel y 50 grms. de queso en esta forma se meten al horno para que cuajen. Para servirlos se acompañan de riñones fritos con mantequilla y en rodajas.

Chuletas a la Béchamel

Después de preparada la carne se pasa por la salsa bechamelle a la que se habrá agregado el jamón picado; se fríen con manteca bien caliente pero sin dejarlas dorar nuevamente se sacan de la sartén para pasarlas por huevo revuelto y pan rallado. Se adornan en el platón con 2 yemas de huevo pasada por un tamiz y perejil.

Merengues Chantilly

Se baten las claras a ser posible en un cazo de cobre; cuando están duras y firmes se les añade el azúcar poco a poco este se une con una espátula de madera; con bolsa y dis ya lisa se pone el merengue sobre un papel engrasado y espolvoreado de harina este papel se coloca sobre una tabla y se cuecen a horno suave; se rellenan con la crema Chantilly se hace de la siguiente manera.

Crema

La crema de leche se bate hasta que cuaje, aparte se baten las claras a punto de turrón luego se mezcla la crema con el azúcar y las claras; con esto se rellenan los merengues. Para rellenarlos se tienen de dos en dos.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	Total	p. persona
	Sopa crema Alicia.				
	Huesos de ternera	1/2 k.			
	" " rechadera	1/2 "			
	Chambarete	250 gr			
	Zanahoria	200 "			
	Nabos.	200 "			
	Colinabos	1 pieza			
	Apio, sal				
	Agua para el caldo	3 litros			
	Titomate	2 k.			
	Zanahoria	100 gr			
	Cebolla	300 "			
	Laurel, tomillo, clavos, pimienta sal				
	Agua para la guarnición	2 l.			
	Macarrones	100 gr			
	Queso imitación Holanda	200 "			
	Huevos al buen gusto.				
	Huevos.				
	Titomates grandes.				
	Guisantes de cambray.	250 gr			
	Ejotes tiernos	100 "			
	Cebollitas de cambray.	70 "			
	Sal, pimienta, aceite vinagre.				
	Salsa mayonesa.				
	Huevos	4			
	Aceite, vinagre, ajo.				
	Tartaletas con jamón y chicharos.				
	Harina	200 gr			
	Mantequilla	200 "			
	Huevos.	2			
	Jamón cocido	200 gr			
	Guisantes y patatas.	400 "			
	Sal				
	Turrón de almendra.				
	Almendras.	1/2 kilo			
	Azúcar	1/2 k.			
	Fruta cubierta	200 "			

Preparación

Sopa crema Alicia.

Con las primeras cantidades incluso los 3 litros de agua se hace un caldo y con los 2 litros de agua se cuecen las substancias dichas desde el titomate menos el queso y los macarrones. El macarrón se cuece como para todas las pastas secas. Todas las verduras que se cocieron juntas se pasan por un prensa-puré; este jugo unido al caldo que se habrá pasado por un colador se pone sobre los macarrones juntamente con los 200 grms. de queso.

Si se quiere como sopa aguada se pondrá a baño-maría hasta el momento de servirla.

Si se quiere seca se meterá al horno hasta que se vaya a tostar.

Huevos al buen gusto.

En agua caliente se cuecen los huevos, aparte los titomates. Una vez cocidos se vacían y se rellenan los titomates con los guisantes, ejotes, cebollitas, sal, aceite vinagre; encima se colocan los huevos los que se cubren con la salsa mayonesa.

Salsa mayonesa.

Con un batidor o espátula de madera se revuelven las yemas, cuando ya están bien batidas se les añade el aceite de gota en gota o chorrito muy delgado; se sigue batiendo hasta que la salsa aumente lo necesario o a tomado el sabor muy pronunciado de aceite, después se le añade el vinagre también a gotas.

Tartaletas con jamón y chicharos.

Con los 200 grms. de harina, 100 de mantequilla y los huevos se hace una pasta de fondo para las tartaletas. Se ponen los guisantes a cocer, cebolla, jamón en pedacitos, 25 grms. de azúcar y si no sal. Una vez cocido a fuego suave se rellenan las tartaletas.

Si es con patatas se adorna con puré del color que se desée y con chuga rizada.

Turrón de almendra.

Se hace la pasta como la de los chocolates, una vez fría se pone entre capa y capa la fruta en trozos. Se moldea en un molde de forma cuadrada o triangular forrando este con obleas o papel muy fino.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa económica				
	Manteca	70gr			
	Sitomate	250"			
	Cebolla, ají, perejil, sal				
	Pan	160gr			
	Huevos	4			
	Lentejas a la perfecta				
	Lentejas	1/2k			
	Aceite o manteca	63gr			
	Vinagre	1/32			
	Pan	20gr			
	Huevos	2			
	Aji, sal				
	Pafpitón				
	Lomo de cerdo	1k			
	Carne de ternera	1/4k			
	Huevos	1			
	Manteca	50gr			
	Aceitunas	100"			
	Ralanitos	2 manojos			
	Lechuga				
	Vinagreta				
	Pastel "Maria Mercedes"				
	Mantequilla	300gr			
	Azucar	176"			
	Harina	200"			
	Huevos	6			
	Royal	1c.			
	Raspadura de limón				

Preparación

Sopa económica.

Con la manteca se frie la cebolla, aji, perejil y sitomate una vez frito esto se le añade el agua caliente que se desée y se deja hervir hasta que el caldo esté bien cocido entonces se pasa por un tamiz y en el momento de servirlo a la mesa se le añade el pan en formas de sopas y los huevos revueltos

El pan se pone al caldo hasta que la sopera se lleva a la mesa para que así no se deshaga.

Lentejas a la perfecta.

Se ponen las lentejas a cocer con agua fria cuando ya están cocidas, se les añade la sal, el aceite donde se ha frito el ají y el pan deshechos Cuando ya han dado algunos hervores se les añade el vinagre y nuevamente se deja que cuezan un poco para que tome el sabor.

Se adornan con los huevos en rodajas y duros.

Pafpitón.

Se corta el lomo en dirección cargada en forma de libro entre estas hojas se pone la ternera el huevo y aceitunas todo esto picado y sazonado con sal, canela y nuez moscada. Se sujeta por medio de un hilo fuerte que se pasa verticalmente

Por último se untá con manteca y se le espolvorea nuevamente con sal, pimienta y nuez moscada; al meterlo al horno se pone encima papel minutico mojado en hojas de col. Si se quiere servir como asado se adorna con aceitunas, ralanitos y lechuga; si se sirve como plato caliente se acompaña con salsa de sitomate la que se sirve por separado

Pastel "Maria Mercedes"

Se hace la misma pasta que la de conservaciones solo que en vez de varios pastelitos se hace uno solo; luego se adorna con fondant y cubriéndolo con él y por último se adorna con glass el cual se hace con una clara y 100 gramo de azucar y luego se bate hasta que quede duro y si se quiere mas blanco se clarifica con unas gotas de limón.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa aristocrática.				
	Carne de ternera	1/2 k			
	Jamón	1/4 "			
	Media gallina o 2 pechugas.				
	Yema de patata	200 gr			
	Vino jerez	1/20 l			
	Yemas 1 por persona.				
	Sal, laurel				
	Guisantes al buen puesto				
	Guisantes	1/2 k			
	Manteca	50 gr			
	Carne de cerdo	1/4 k			
	Cebolla, sal y pimienta				
	Pastelito de carne a la Emperatriz				
	Carne de ternera	1/2 k			
	Jamón	1/4 "			
	Media gallina o 2 pechugas.				
	Huevos.	4			
	Queso fresco.	50 gr			
	Leche	1/4 l			
	Mantequilla.	50 gr			
	Pan rallado.				
	Patatas	1/2 k			
	Zanahorias	200 gr			
	Puerros	2			
	Perejil, sal, cebolla, laurel, pimienta				
	Pasta Francesa				
	Mantequilla	112 gr			
	Leche	1/2 l			
	Harina	200 gr			
	Huevos.	6			
	Manteca	100 gr			
	Azúcar molida.	50 "			

Preparación

Sopa aristocrática

Cuando hierve el agua se pone la carne, la gallina, el jamón, la sal y perejil. Una vez cocido el caldo se cuela y se añade la fécula. Si se quiere que quede mas fina antes de ponerla en la mesa se tamiza. Luego se le pone el jerez y trocitos de gallina. Antes de servirla se colocan las yemas bien revueltas en el fondo de la sopera, se echa la sopa después.

Siempre que se quiera poner huevo a la sopa se debe hacer cuando ésta está fría.

Guisantes al buen puesto.

Con la manteca se frie la cebolla la que se quita una vez frita. Aquella se le agrega la carne de cerdo a cuadritos. Cuando ya se ha frito este se le agrega los guisantes, carbonata, pimienta, sal. rociado éste se le añade el agua caliente necesaria y se ponen a cocer a fuego suave.

Pastelito de carne a la Emperatriz.

Una vez hervidas las carnes se cortan en trozos muy pequeños casi picados. Con ésta misma carne se cuecen las papas enteras, zanahorias, laurel, perejil, cebolla, sal y los puerros. La papa y zanahoria se reducen a puré, a éste se le añade la leche y un poco de queso. Esta mezcla se une con la carne y la mantequilla. Se prepara un molde con manteca y pan rallado, allí se coloca la mezcla y por último se espolvorea por encima con el queso restante. Se mete al horno, pero también se puede cocer a baño-maría.

Para servirlo a la mesa se acompaña con salsa bechamelle. A las patatas al unirse con la leche se le añaden los huevos.

Pasta Francesa.

Se pone la mantequilla con la leche al fuego cuando hierve se le añade la harina, se sigue moviendo hasta que la pasta se despega de la cacerola. Una vez fría la pasta se le añaden los huevos luego se pone en una duya y en la manteca bien caliente se forman unas rosas las que se espolvorean con el azúcar

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	P. persona
	Sopa gruyere				
	Patatas	1 kilo			
	Queso	100 gr			
	Mantequilla	80"			
	Huevos	4			
	Potaje a la catalana				
	Garbanzos	1/2 k			
	Manteca	70 gr			
	Tomate	1/2 k			
	Butifarra	1/4 "			
	Cebolla	100 gr			
	Huevos	3			
	Sal, pimienta				
	Carne mechada a la andaluza				
	Carne de ternera	1 kilo			
	Almendras tostadas	100 gr			
	Aceitunas deshuesadas	200 "			
	Manteca	100 "			
	Tomate	200 "			
	Vino seco	1/8 l			
	Cebolla, ajo, sal, canela, laurel				
	Huevos hilados				
	Huevos	9			
	Azucar	250 gr			
	Marquesotes	100 "			
	Vainilla, canela, limón				

Preparación

Sopa gruyere

Se cuecen las papas para reducirlas a puré teniendo cuidado de poner mucho caldo. Una vez cocida se reducen a puré al que se agrega la mantequilla, el caldo, sal.

Antes de servirla se echa sobre la sopera el queso y las yemas desleidas en un poco de agua para que no se cuajen.

Potaje a la catalana

Los garbanzos se cuecen por separado con la manteca se frie la cebolla, la que se quita para agregar el tomate sin piel allí se añade la butifarra en trozitos junta mente con sal, pimienta molida, cuando éste ya se ha frito un poco se le añaden los garbanzos en seco se revuelven un poco para que tomen sabor, por último se le pone un poco de caldo y se deja a fuego lento por un corto tiempo; para servirlos se adornan con los huevos fritos.

Carne mechada a la andaluza

Se mecha la carne con las almendras, aceitunas y canela, después se sujeta bien, se reboza con manteca se pone a freir con tomate, cebolla, ajo y unas hojitas de laurel una vez un poco frita se mete al horno rociándola con el vino y un poquito de caldo se sirve en su mismo jugo.

Huevos hilados

Se bate con las yemas la mitad del azucar y la vainilla al que se le agregan los marquesotes pulverizados; separadamente se baten las claras con la otra mitad del azucar de las que se agregan un par de cucharadas a las yemas. Al las claras para que no se reblandezcan se les ponen unas gotas de limón, para servirlo se colocan en copa mitad de cada mezcla procurando que quede la clara arriba sobresaliendo del borde se espolvorean con canela si se quiere.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de algostón.				
	Huevos	4			
	Mantequilla	50gr			
	Harina	75"			
	Leche	1/8 l.			
	Aceite	1/16"			
	2 patatas, 2 tomates, 2 puerros, 2 nabos, 2 zanahorias, 1/2 repolla, 1 coliflor pequeña, 1 cebolla grande, 2 hojas de lechuga, apio, perejil, laurel y tomillo				
	Judías blancas refogadas.				
	Judías	1/2 k.			
	Aceite	1/4 l			
	Vinagre	1/16"			
	Cebolla	100"			
	Laurel, pimienta negra, sal				
	Huevos	2			
	Pimiento morrón				
	Lomo de cerdo a la Rattenberg				
	Lomo	1k.			
	Carne de gallina	200 gr			
	Champignones				
	Huevos duros	2			
	Manteca	70 gr			
	Leche	1 l			
	Vino blanco	1/8"			
	Sal pimienta				
	Pestiños				
	Harina	250 g			
	Aceite	1/8 l.			
	Anis	1/16"			
	Vino blanco	1/4"			
	Miel de colmena	1/2"			
	Grajeas				

Preparación

Sopa de algostón.

Se lava y se monda toda la verdura excepto la cebolla y el tomate se corta a trocitos pequeños se mete en un colador y mientras tanto se calienta el aceite en el que se rehoga toda la verdura hasta que deje buen olor; se echa todo en 2 1/2 litro de agua con la sal necesaria y se deja a hervir lentamente cuando está bien cocida se cuela apretando la verdura a fin de que quede el caldo un poco espeso. Aparte se revuelve con la cuchara de palo la manteca hasta obtener una crema se le añade poco a poco alternando los huevos, la harina y la leche. Se vierte despacio en el caldo de la verdura que está hirviendo removiéndolo siempre se deja hervir unos momentos y se sirve con perejil.

Judías blancas refogadas.

Se ponen a cocer las judías con agua fria a medio cocer se le añade el aceite, el vinagre, la cebolla y el laurel se cuecen a fuego regular para que tomen el sabor de los condimentos Se sirve acompañada de rodajas de huevo duro alternándolo con el pimiento morrón.

Lomo de cerdo a la Rattenberg

Se mecha el lomo con la gallina, champignones, huevos duros, pimienta Una vez mechada la carne se sujeta con hilo para que adquiera una forma bonita se unta perfectamente de manteca, se pone al horno y se frie Cuando está dorada se le añaden la leche; se pone a fuego fuerte hasta que nuevamente se dore; entonces se le vierte con el vino y se deja unos momentos para que tome el sabor Esta carne se sirve cubierta con salsa mayonesa, la que también puede servirse en salsera aparte.

Pestiños

Se calienta un poco el aceite, anís y vino blanco todo ello se une a la harina para formar una pasta, la que se aplana con un rodillo para cortarla en las formas que se desée estas se fríen con aceite muy caliente; la miel se pone a hervir con un poco de agua cuando hierve se echan los pestiños de dos en dos; al sacarlos se colocan en parte donde pueda escurrirse la miel y se rocian con grajea.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa escachada				
	Caldo	2 l.			
	Pan				
	Huevos	8			
	Vinagre				
	Aceite	1/8 l			
	Sal pimienta blanca				
	Potage a la martiñeña				
	Sarbanzos	1/4 k.			
	Aceite	1/4 l			
	Pan	50 gr			
	Vinagre	1/20 l			
	Pimienta blanca				
	Huevos	3			
	Rosbif Alfonso XIII				
	Carne filete ternera	1 k.			
	Vino jerez	1/4 l			
	Manteca	50 gr			
	Pimienta, sal				
	Pan inglés				
	Azúcar	250 gr			
	Harina	300 "			
	Mantequilla	80 "			
	Huevos	12			
	Royal	1 c.			
	Manteados de Astorga				
	Huevos	12 enteros 6 yemas			
	Azúcar	1000 gr.			
	Harina	224 "			
	Mantequilla	224 "			
	Royal	1 cucha			

Preparación

Sopa escachada

Cuando la sopa se hace con agua en vez de caldo se frie el pan con el aceite habiendo frito antes unos dientes de ajo. Una vez frito el pan se le añade el agua hirviendo con la sal, pimienta y vinagre, todo ésto debe ponerse en un platón de loza refractaria y cuando hierva por igual se le añade por encima los huevos revueltos; cuando se quieran usar los huevos como otro platillo se parten uno sobre cada bizbotín y dejando hervir un momento la sopa juntamente con los huevos se sacan éstos los que se acompañan con una salsa que lleve jitomate y vinagre.

Potage a la martiñeña

Una vez cocidos los garbanzos se les añade el aceite con el pan frito los huevos revueltos, pimienta, sal y todo se deja que dé unos hervores.

Se prepara la carne con vino, pimienta, sal y se deja reposar unas 3 horas; ésto se hace después de aplanar la carne. Se frie en manteca bien caliente con un pre pizpigo se acompaña con patatas fritas.

Pan inglés

Se bate el azúcar con 8 yemas y 4 enteros cuando está bien batajada la pasta se une la harina y las claras a punto de merengue, por último la mantequilla y el royal; se cuece a horno regular cuando ya está frio el pan se adorna con merengue

Por cada huevo se ponen 10 gramos de azúcar, la miel a punto de hebra floja.

Manteados de Astorga

Se separan las claras de las yemas estas se baten con el azúcar cuando está muy batajada se le añade la harina pasada por un tamiz y la harina, mantequilla derretida pero enfria y las claras batidas a punto de merengue, ésta pasta se pone en cajitas de papel, espolvoreándolos con azúcar. Se cuecen a horno regular.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Corona de arroz.				
	Arroz	200 gr			
	Manteca	200 "			
	Tomate	1 1/2 k			
	Cebollas	75 gr			
	Ajos	1 k			
	Leche	1/4 l			
	Ajo, perejil, lechuga, sal, harina				
	Huevos	2			
	Mantequilla	50 gr			
	Papas a la Vienesa				
	Patatas grandes	1 k			
	Salchichas o jamón	1/2 "			
	Mantequilla	125 gr			
	Huevos cocidos	2			
	Perejil, sal y pimienta al gusto				
	Bizcochos de queso				
	Harina	500 gr			
	Leche	1/4 l			
	Manteca	40 gr			
	Royal	4 c			
	Queso	100 gr			
	Postre Siciliano				
	Kilos de duraznos en conserva	2			
	Azúcar granulada	500 gr			
	Jugo de naranja	1 l			
	Jugo de limón 4 cucharadas soperas.				

Preparación

Corona de arroz.

Después de haber puesto el arroz a remojo en agua caliente durante 15 minutos, se lava con agua fria. Se pone en una cacerola con manteca, la mitad de la cebolla y ajo picados; está éste frito se le añade el arroz el que se mueve para que no se queme. Una vez dorado se escurre la manteca y poniéndole el agua caliente y la sal se tapa dejándolo en fuego suave. Cocido el arroz, se saca en un molde y se mete al horno. Se cubre con la siguiente salsa. Se frie en la manteca que sobró la cebolla y el ajo se le añaden 3 cucharadas de harina; sin dejarla que tome color se pone el tomate prensado y el perejil se sazona con sal y pimienta se deja cocer y se frie con rojo vegetal. En el centro se pone la lechuga; y al rededor del pastel, puré de papa en forma de rosetas.

Papas a la Vienesa.

Una vez peladas las patatas se vacian por dentro, dándoles la forma de cestas. Se ponen cocer al horno o vapor; con la mantequilla se frien las salchichas a lo que se le unen los huevos picados con éste se rellenan las cestas. En las asas se les ponen las moñas; los bordes se adornan con rosetas de mantequilla y el centro con (rosetas) ramitas de perejil

Bizcochos de queso

Se mezclan todos los ingredientes menos el queso para hacer una pasta suave, la que se parte en dos divisiones para extenderla por separado. Sobre una se coloca el queso y con la otra se tapa. Se labrán en la forma que se desée y en bandas engrasadas se mete al horno regular.

Postre Siciliano.

Después de derretir los duraznos se muelen en ~~bombonera~~ a los que se le pone el jugo de limón y naranja por último el azúcar y el almíbar de los duraznos; todo ello se cuela y se pone en la nevera. Estas no son de las que dán cuchas sino que se pone hielo arriba y abajo en reposo.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa parmentier				
	Papas	1/2 k.			
	Poro	500 gr.			
	Jitomate	200 "			
	Mantequilla	150 "			
	Yemas	3			
	Crema de leche	20 g.			
	Caldo	3 l.			
	Huevos a la inglesa				
	Huevos	3			
	Manteca	100 gr.			
	Papas	1/2 k.			
	Leche	1/2 l.			
	Pan de caja	1			
	Cebolla				
	Jitomate	1/2 k.			
	Mantequilla	125 gr.			
	Zanahorias	80 gr.			
	Chile ancho	1			
	Pastel de carne				
	Harina	200 gr.			
	Yemas	6			
	Leche	3/8 l.			
	Sal y pimienta perejil				
	Aguayón picado	200 gr.			
	Cebolla	50 "			
	Carne de puerco	250 "			
	Almendras	100 "			
	Pasas	100 "			
	Jitomate	100 "			
	Azúcar	10 "			
	Manteca	100 "			
	Canastitas de caramelo				
	Azúcar	1 k.			
	Limón	100 g.			

Preparación

Sopa parmentier.

Se pone la mantequilla calentarte y el poro rebanado; sin dejar que tome color se le agregan las papas y el jitomate ambas cosas rebanadas y se deja freir durante 15 minutos, luegose le agrega el caldo el que se cuita hasta que comienza a hervir; una vez cocido se pasa todo ello por el prensa-puré, a un lado se añade la crema de leche, sal pimienta blanca se pone a baño-maría para que no se enfrie. Esta sopa se acompaña con panecito picado a trocitos. Esta sopa es buena para los enfermos del hígado.

Huevos a la inglesa.

Se ponen a cocer en 1/2 litro de agua el jitomate, zanahoria y el chile; una vez cocido se cuela y se hace una salsa. Sobre rebanadas de pan se colocan los huevos fritos, con la salsa se cubre la clara del huevo y se acaba su adorno con puré de papa.

Pastel de carne.

Con la harina, yemas, leche, sal y pimienta se hace una pasta de fondo, la que se frie con varias divisiones y en forma de tortilla. La carne picada se pone a cocer en poca agua y sal, a mitad de su cocción se agregan las almendras y pasas picadas; dejándose hasta que consuma el agua; una vez cocida la carne se pone otra cacerola con manteca en la que se frie cebolla, cuando está un poco frita se le añade el jugo de jitomate y azúcar, cuando todo está cocido se añade la carne, para cubrirla se pone la salsa de jitomate como la corona de arroz. Para adornar el pastel se pone sobre una tortilla de la de la pasta una capa de picadillo así alternando hasta terminar en una de pasta. Todo ello se cubre con la salsa de jitomate. Se divide en forma de estrella, para servirla entre ellas y al centro se ponen ramitas de perejil y alrededor perejil deshojado.

Canastitas de caramelo.

Con el azúcar se hace caramelo y se frie de rosa, se hacen las canastitas de formas caprichosas que se deseen con sus asas las que se hacen extendiendo el caramelo.

Las canastitas se pueden rellenar de crema pastelera con fresas o con cualquier otra cosa.

La crema se hace de la misma manera de los petites choux y para que no se corte se le pone poco carbonato.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa puré de garbanzos.				
	Garbanzos	1/2 k			
	Manteca	80 gr			
	Pimienta, clavo, cebolla y sal				
	Emparedados.				
	Pan	300 gr			
	Queso	50 "			
	Huevos.	3			
	Leche	1/4 l			
	Manteca	50 gr			
	Cubiletes de carne				
	Miñeche molido	1/4 k			
	Cerdo	1/2 "			
	Harina	1 c.			
	Mantequilla	150 gr			
	Perejil picado	2 c.			
	Sal y pimienta				
	Huevos	2			
	Tomate.	1/2 k			
	Pastel de espárragos				
	Huevos	13			
	Almidón	25 gr			
	Azúcar	250 "			
	Piña dulce	1			
	Curaçao	3 c			
	Ron.	2 "			
	Vino de Oporto	1 "			
	Almendras picadas	200 gr			
	Mantequilla	200 "			
	Retorno.				
	Huevos	3			
	Azúcar	200 gr			
	Vainilla				
	Harina				

Preparación

Sopa puré de garbanzos.

Todo lo dicho se pondrá a cocer con 4 litros de agua, una vez cocidos se sacan los garbanzos para reducirlos a puré el que se agrega al mismo caldo en el que se cocieron. Se sirve con pan frito.

Emparedados

Se corta el pan por mitad dejándolo pegado por un lado. Con el queso y los huevos se hace una pasta para rellenar el pan, después se le pone una poca de leche y en ésta se remojan sin dejarlos deshacer; se pasan por huevo batido y se frien en manteca caliente.

Cubiletes de carne.

En 60 gramos de manteca se frie la harina hasta que tome color se le añade la carne de ternera sazonándola con sal y pimienta; por última se le añade la carne de cerdo todo ésto picado, cuando está frito se separa del fuego y se le añaden los huevos

Se llenan los cubiletes los que se cuecen al baño maría, se cubren con salsa de jitomate y se espolvorean con yema de huevo cocida.

Pastel de Espárragos.

Se baten las 12 yemas con un entero, una vez batidas se añade el almidón, se engrasa un molde el que se forra de papel y se mete al horno

Allí se cuece el pastel y una vez cocido se rocía con un almíbar que se habrá hecho con 1/4 kilo de azúcar y vinos.

Se cubre con mantequilla y se espolvorea de almendras picadas, encima se coloca la piña la que se recubre con crema pastelera

Con las claras de los 12 huevos se hace un merengue y con 250 gramos de azúcar; con bolsa y duya rizada se forman los espárragos.

Una parte de merengue se tiñe de color verde y con duya rizada se forman los puntos.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de noche				
	Guisantes	1/2 k			
	Carne de cerdo	150 gr			
	Jitomate	100 "			
	Cebolla	60 "			
	Yema	1			
	Perejil, sal y harina				
	Manteca	60 gr			
	Croquetas parisienses				
	Huevos	6			
	Ostiones o cualquier molusco	2 doc			
	Jamón	100 gr			
	Manteca	80 "			
	Leche	1/2 l			
	Cebolla, mezcla moscada				
	Filete mechado				
	Carne	1 k			
	Mantequilla	80 gr			
	Manteca	30 "			
	Almejas	3 doc			
	Almendras	100 gr			
	Trufas	1 k			
	Sal, pimienta				
	A. la de Paris				
	Azucar	150 gr			
	Harina	200 "			
	Mantequilla	25 "			
	Huevos	10			
	Rasgadura de 1/2 naranja				

Preparación

Sopa de noche

Una vez cocidos los guisantes pero sin que estén deshechos, se separan del caldo dejando solamente la cantidad necesaria para los platos que se quieran hacer.

En una sartén se frie la cebolla y jitomate, esto se echa a los guisantes al que también se unen unas albondiguillas hechas con la carne, yema, sal y harina; si se quiere que no se deshagan se frien con la 1/2 de la manteca.

Croquetas

Se ponen a cocer los huevos para partirlos por 1/2 y sacarles la yema. La clara se rellena con los moluscos; con la leche y sus ingredientes propios de la salsa Bechamelle se hace éstas, a la que se le agregan las yemas deshechas, pero cuando ya está fria se ha de procurar que quede bastante espesa; con esta pasta se envuelve en los huevos, los que una vez pasados por pan rallado y huevo se frien.

Filete mechado

Se mecha el filete con las trufas, almendras sin tostar y mantequilla a trozos. Una vez preparada la carne se mete al horno habiéndole puesto antes las almejas con su agua correspondiente y sal. Esta carne se saca según el gusto.

Se baten 8 yemas y 2 enteros con el azúcar, a esta se le agrega la mantequilla derretida, en frio, después se pone la harina y por última las claras. Se ponen a cocer en moldes cuadrados o redondos, se les pone la pasta hasta la mitad, luego se espolvorean con azúcar, a la pasta se le pone la raspadura de la naranja.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de albondiguillas.				
	Huevos	4			
	Leche	1/4 l			
	Mantequilla	20 gr			
	Manteca	20 "			
	Caldo	1 1/2 l.			
	Sal, pimienta, harina				
	Merluza con salsa inglesa				
	Merluza	1/2 k			
	Huevo	1			
	Avellanas	100 gr			
	Aceite	1/8 l			
	Harina, cebolla, ajo, pimienta				
	Caldo al gusto.				
	X Carne de cerdo a la habanera				
	Carne	1 k			
	Vinagre	1/2 l.			
	Aceite	1/4 "			
	Ajo, orégano sal.				
	Manteca	80 gr			
	Plátano frito.				
	Pastel Danesa.				
	Azúcar	200 gr			
	Harina	350 "			
	Mantequilla	75 "			
	Huevos, 4 enteros, 6 claras, 8 yemas				
	Crema de cacao	3 c.			
	Vainilla	5 gr			
	Pasas de corinto	50 "			
	Cidra confitada	60 "			

Preparación

Sopa de albondiguillas.

Se baten un poco los 4 huevos enteros se le agrega la leche, mantequilla, pimienta, harina y la sal necesaria.

Con esta pasta se forman las albondiguillas del tamaño de una aceituna se fríen con la manteca bien caliente y se echan al caldo.

Merluza con salsa inglesa.

Se frien las rodajas de merluza envueltas en harina; en el aceite que queda se frie cebolla, ajo, y un poco de pimienta; se muelen las avellanas, las que se mezclan en este frito a lo que se añade la clara de huevo, una yema, un ajo picado y perejil a todo esto se le añade caldo o agua y después de bien unido se echa la merluza dejándola hervir un rato.

X Carne de cerdo a la habanera.

Una vez cortada la carne se aplana un poco para prepararla en vinagre, adobo con el vinagre, aceite, ajo, sal; pasado el tiempo en que se hallan impregnado perfectamente de todos estos condimentos se frien en manteca muy caliente y se acompaña con plátano frito.

Pastel Danesa.

En una cacerola se ponen las yemas, el azúcar y huevos. Cuando está bien trabajado se le pone la harina, después la mantequilla derretida y fría, el licor, la vainilla molida con 5 gms de azúcar, las pasas y cidra cortada en cuadritos pequeños, por último se le añaden las claras a punto de merengue, muy claras, y se ponen a cocer a horno suave en un molde cuadrado forrado con papel mimistro

Si se quiere rellenar se hace 1/2 litro de crema pastelera perfumada con Cacao, marasquino y Rich; una cucharada de cada uno. Los lados del pastel se decoran con mermelada de chavacano o crema Chantilly, adicionado con 200 gms de almendras en trozitos.

Encima del pastel se hacen unos cuadritos de blanco con fondant a llenados con ojos de chavacano

Para separar los cuadritos se hace con glass.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de noche buena				
	Almendras	125 gr			
	Azúcar	112 "			
	Cáscara de limón	1 l.			
	Canela	al gusto			
	Pan	100 gr			
	Corona de frijoles				
	Frijoles	3/4 k.			
	Yema de crema	1			
	Aceite	1/8 l			
	Manteca	120 gr			
	Ajo	1 d.			
	Orégano	1 c.			
	Vinagre	1/2 v.			
	Tortillas	al gusto			
	Jitomate	1			
	Chile	al gusto			
	Tartaletas de jamón				
	Jamón	150 gr			
	Pechuga	1			
	Crema de leche	1/4 l			
	Mostaza francesa	1 c.			
	Aguayón	1/4 k.			
	Cebolla	1 p.			
	Manzana	200 gr			
	Mantequilla	75 "			
	Huevos	2.			
	Mantecados				
	Huevos	12			
	Harina	1/2 k.			
	Azúcar	1/2 "			
	Mantequilla	1/2 "			

Preparación

Sopa de noche buena

Primeramente se hace la pasta de almendra la que se deshace en el agua necesaria para 6 platos, se le añaden una cáscara de limón y la canela entera para sacarla después.

Cuando hierve se le pone el pan sebanado en rodajas muy finas, cuando está bien deshecho se retira del fuego y se le añade el azúcar según el gusto del paladar.

Corona de frijoles

En la manteca y aceite se fríe el ajo el que se saca para freir una cucharada de harina hasta que tome color; allí se ponen los frijoles molidos y se dejan freir muy bien; cuando están bien fritos se separan unos pocos que han de servir para adorno; en la cantidad magra se pone sal, pimienta, orégano, vinagre y el queso deshecho; se sigue moviendo hasta que está la pasta seca, entonces se prepara un molde con manteca y se mete al horno a que cuaje.

Se vacía en el platón y se decora con tortilla tostada y frita y el frijol separado. En el centro de la corona se coloca una salsa hecha con manteca, sal, jitomate y chile.

Tartaletas de jamón

Con la harina, mantequilla y huevos se hace pasta de fondo para las tartaletas. Se fríe el jamón picado y la pechuga, a esto se le añade la crema, mostaza y sal.

Si se quiere se muele el jamón y la pechuga y se le añade la mitad de la crema y sal. En el caldo donde a hervido la pechuga y el jamón, se pone el aguayón picado y la cebolla que hervirán en él unos 30 minutos, después se cuela y se clarifica para esto se pone una clara de huevo batida, se deja hervir unos momentos y se cuela para quitarle el huevo.

Una vez clarificado y ya que hirvió se le pone el huevo a moviéndolo constantemente 10 minutos a fuego suave, después se deja enfriar para picarlo, con esto se adornan las tartaletas. – La gelatina hay que hacerla el día anterior para que cuaje bien.

Mantecados:

Se bate la mantequilla con el azúcar sin derretir aquellas, cuando está bien batido se añaden los huevos de uno en uno.

Cuando ya está todo trabajado se pone en harina, se ponen en las cajas de papel y se cuecen a horno suave.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa mallorquina				
	Pescado	1k.			
	Vitonate	1/2 "			
	Aceite	1/16 l.			
	Cebolla	200 gr.			
	Ajiperejil sal				
	Pan	algunos			
	Pescado a la vinagreta				
	Pescado	1k.			
	Huevos	2			
	Aceitunas	250 gr.			
	Pepinillos	100 "			
	Cebolla	100 "			
	Aceite	1/16 l.			
	Rollos rellenos				
	Panecillos	6			
	Jamón	1 1/2 k.			
	Carne	1 1/2 "			
	Huevos	3			
	Leche	1/4 l.			
	Manteca	100 gr.			
	Sal, perejil				
	Garitatotis				
	Mantequilla	250 gr.			
	Harina	300 "			
	Azúcar	300 "			
	Huevos	7			
	Cáscara de 1/2 limón				
	Royal	2 k.			

Preparación

Sopa mallorquina

En el aceite se fríen los ajos, una vez dorados se añade la cebolla y cuando ésta dore, se le añade el jitomate, perejil picado, sal y hojas de laurel.

Se añade el agua caliente en la cantidad que se desee. Cuando hierve se le añade el pescado en rodajas. Una vez que está todo cocido se saca el pescado con mucho cuidado para no deshacerlo, se cuela el caldo y nuevamente se pone al fuego para agregarle el arroz y cuando se hace hervir para echarlo sobre los trocitos de pan, humedecidos en aceite, fritos o dorados. Se puede añadir pescado al caldo.

Pescado a la vinagreta

Se cuece el pescado y después que esté en la fuente se le pone la salsa que se hace uniendo todos los ingredientes dichos y los huevos duros partidos.

Rollos rellenos

Se cortan los panecillos a la mitad sin separarlos del todo se les quita un poco la miga. La carne se asa, y se pica con el jamón; a ésta se le añade un poco de perejil picado y sal.

Con ésto se rellenan los panecillos los que se humedecen en leche y después de empanizados se fríen en manteca muy caliente.

Garitatotis

Se bate la mantequilla con una espatula, cuando está blanda se le agrega el azúcar molida y se sigue batiendo hasta que se pone blanda, los huevos se añaden de uno en uno y se sigue batiendo hasta que están los 4 huevos, entonces se añade la cáscara de limón, la harina y el royal. Se bate un poco para que quede lisa la pasta y se pone a cocer en moldes pequeños a fuego regular.

Después se cubren con jalea fundida o mermelada que se espolvorea con azúcar candy.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	P. persona
	Sopa "Carmelita"				
	Harina	200 gr			
	Mantequilla	200 "			
	Queso "Gruyere"	100 "			
	Yema	1			
	Limón jugo	1/2			
	Sal, pimienta blanca				
	Manteca	60 gr			
	Aguayón	750 "			
	Cebolla, zanahoria, laurel, tomillo, gitomate, pimienta				
	Harina flor	1 k.			
	Caldo	1 1/2 l.			
	Trufas	1 k.			
	Carne con trufas				
	Carne, lomo	200 gr			
	Tocino	100 "			
	Huevos duros	2			
	Aceitunas	100 gr			
	Pimienta, sal, trufas	1 l.			
	Almendras	200 gr			
	Vino seco	1/8 l.			
	Habas rehogadas				
	Carne de cerdo	300 gr			
	Longaniza	100 "			
	Habas, guisantes	1 k.			
	Manteca	100 gr			
	Vino seco	1/8 l.			
	Cebolla, pimienta, sal, laurel, yerba buena				
	Natillas "Maria Luisa"				
	Leche	1/2 l.			
	Yemas	6			
	Azúcar	200 gr			
	Harina	40 "			
	Canela, vainilla, corteza de limón				

Preparación

Sopa "Carmelita"

Con la harina se hace un círculo en el que se echa sal, pimienta, jugo de limón y junta se con una taciita de agua. Cuando está hecha la pasta se extiende después de haberla dejado reposar 10 minutos, entonces se pone la mantequilla como para el hojaldre y se sigue el mismo procedimiento se le dán 5 vueltas y en la quinta se le pone el queso y se le dá otra vuelta y se deja en reposo; después se extiende para cortar los palitos y se untan con huevo, se meten a horno caliente. En los 50 gmo. de manteca se frien 3 cebollas, 2 zanahorias, laurel, tomillo, 2 gitomates, mejorana, el aguayón a cuadritos, cuando éste ha adquirido el color se le añade el gitomate, y cuando se frie otro poco se le añade la pimienta y harina, y cuando ya se han dado unas vueltas se le añade el caldo y se deja reducir a la 4/5 parte, se cuela y se guarda a baño maría, ésta salsa quedará como una crema clarita se le añaden las trufas. Para servirla con los palitos se forma un hueco al.

Habas rehogadas.

En una olla de barro se frie la manteca en la que se añade la cebolla cortada y la longaniza a pedacitos y si se quiere un poco de ajo, cuando está frita se añaden las habas, guisantes o también con patatitas tiernas, el laurel, yerba buena, pimienta y sal; cuando está todo dorado se separa a fuego suave poniéndo encima un plato con agua fria, una vez cocidas se pone el vino seco dejándolas que tomen sabor, si se quiere se pone alcachofas, las que se cuecen antes para que no amarguen.

Carne con trufas.

Con un cuchillo se vacía la carne por dentro, la que se saca se pica con el jamón, aceitunas, huevo duro, trufas, pimienta y sal; con esto se rellena otra vez la carne la que se asa por el lado abierto, si se quiere se ata.

Después se unta con manteca y se mete al horno, una vez dorada se rocía con vino y las almendras molidas con un poco de agua.

Natillas "Maria Luisa"

Se hierve la leche, con la canela, grainilla; aparte se baten las yemas con el azúcar, una vez batidas se les añade la harina y la leche enfria; se acerca al fuego removiéndola, continuamente. Una vez cocidas se vacian sobre un platón, y se espolvorean con azúcar y se pasa por una plancha para que se dore.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa crema de gitomate.				
	Caldo	3 l.			
	Gitomate	1½ k.			
	Zanahoria	100 gr.			
	Cebolla	200"			
	Mantequilla	50"			
	Harina	25"			
	Queso imitación "Holanda"	200"			
	Macarrones	50"			
	Sazonal, semilla mejorana, pimienta, perejil y sal.				
	Canapés.				
	Huevos	8			
	Gitomate	1½ k.			
	Vinagre				
	Aceite				
	Sal, pimienta, azúcar.				
	Pastel Mme. Elena.				
	Harina	250 gr.			
	Mantequilla	250"			
	Yema	1/2			
	Sal, agua, perejil				
	Limón	20 g.			
	Zanahoria	300 gr.			
	Pescado robalo	1 k.			
	Gitomate	250 gr.			
	Cebolla	100"			
	Aceite	½ l.			
	Pimientos morones	½ lata			
	Dulce napolitano.				
	Duraznos grandes	1 k.			
	Huevos	8			
	Azúcar	250 gr.			

Preparación

Sopa crema de gitomate.

En 1½ litro de caldo se cuece el gitomate, zanahoria, cebolla y todos los condimentos; se deja cocer hasta que se reduzca bastante. En los 30 gramos de mantequilla se frie la harina y cuando empieza a dorar se le agrega el caldo y jugo después de haberlo tamizado, se deja cocer unos 15 minutos. Una vez cocido se vuelve a pasar por el colador chino; se le agrega a esto 1½ litro de caldo, el queso y los macarrones partidos estos, se pueden cocer antes o cocerlos en este caldo. En el primer caso resulta mas sabroso como en el segundo caso; pero sin embargo el caldo no queda tan espeso y así la sopa no quedaría espesa sino aguada que es la que se busca.

Canapés.

En una sartén ancha se pone 1 litro de agua con sal y 2 cucharadas de vinagre; cuando hierve el agua alborotamos, se parten los huevos sobre el agua cuidando de que no se toque uno con otro; una vez cuajados se retira, la sartén del fuego y recortándolos bien se colocan encima de ½ gitomate grande el que se habrá aderezado con sal y pimienta. Con 2 yemas se hace salsa mayonesa la que sirve para cubrir el huevo, alrededor de los canapés se pone aspic cortado a cuadritos; éste se hace poniendo 2 paquetes de ikrana en ½ litro de agua.

Pastel Mme. Elena.

Con la harina, mantequilla, yema, sal, agua, y limón se hace una pasta de hojaldre. En litro y medio de agua, zanahoria, cebolla y sal se puede cocer el pescado durante 10 minutos. Se hace la salsa con el aceite, pimienta, cebollas, gitomate, perejil y encaldo todo está bien frito se añade el pescado desmenuzado finamente con la sal y pimienta, para que junte mas la salsa se le pone harina.

Con esta mezcla se rellena el pastel que tendrá la forma de lira. Para este pastel se cubre la pasta.

Dulce napolitano.

Una vez mondados los duraznos se cubren con agua fría y se dejan al fuego cuando se comienza a hervir se retira, aparte se pone en ½ litro de agua ½ kilo de azúcar y cuando comienza a hervir el almíbar se hace que tome punto de hebra floja se echan los duraznos. Con 8 yemas y 250 gr. de azúcar se hace crema imperial: se hace el almíbar a punto de anizado, lo que se dija, enfriar para añadir las yemas batidas todo esto se cuece a fuego suave hasta que adquiera consistencia. Una vez y fría se rellenan los duraznos. Con ½ kilo de azúcar se hace caramelo para formar las canastillas y dentro de cada canastita se pone un durazno. Si se quiere se adorna con merengue hecho con 250 gramos de azúcar y las 8 claras.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa regente				
	Pechuga de pollo	1			
	Queso fresco Gruyere	50 gr			
	Jamón Westfalia	100 "			
	Yemas	3			
	Crema de leche	1/8 l			
	Quisantes	100 gr			
	Mantequilla	50 "			
	Sal, nuez moscada				
	Pescado regente				
	Huachinangos del tiro del centro.	1 1/2 k			
	Pan rallado.	200 gr			
	Huevos	3			
	Limones	12			
	Pasta de fondo	300 gr			
	Aceite	1/4 l			
	Vinagre	3 c.			
	Espinacas	1 k.			
	Perejil frito	100 gr			
	Filete Chapultepec.				
	Pan-quisantes.	1 k-150 gr			
	Zanahorias blancas y rojas	200 "			
	Mantequilla	70 "			
	Jitomate	1 k.			
	Pechuga	1			
	Jamón	150 gr			
	Paté de fie-gras	1 lata chica			
	Manteca	200 gr			
	Tartaletas de fantasia				
	Harina	325 gr			
	Azúcar	300 "			
	Mantequilla	100 "			
	Huevos	14			
	Crema de leche	3 c.			
	Limón	1			
	Vainilla				
	Almendra	200 gr.			

Preparación

Sopa regente

Se prepara un buen caldo; después de clarificarlo se conserva frio a baño maría. La guarnición que acompaña a ésta sopa se acompaña con la pechuga deshebrada y molida en el metate con la crema de leche. Una vez unidos los ingredientes dichos junto con jamón en cuadritos; se engrasa un molde con mantequilla. Una vez cocido se corta en cuadritos las que se añaden a la sopa juntamente con los quisantes cocidos.

Pescado regente

Con 300 gr. de harina, 150 de mantequilla 3 huevos y un poquito de sal; se hace una pasta de fondo la que se cuece en el horno con frijoles. Una vez cocido el pastel, por la parte este ice se barniza con yema de huevo. Se sacan tres filetes de pescado de cm. de largo por 3 de ancho. Se espolvorean de sal, pimienta, y limón y después de empanizados se fríen con aceite muy caliente. Con los limones se forman unas canastitas y en el asa se pone un moñito de listón. En un platón redondo se coloca el pastel boca abajo, el que tendrá la forma de corona o de flanera; en el centro se coloca el puré de espinacas frito con mantequilla encima del puré y en forma alta se colocan los filetes de pescado.

El perejil frito alrededor del platón y las canastillas encima del perejil; se sirve en salsera aparte una salsa vinagreta caliente.

Filete Chapultepec.

Las zanahorias después de mondadas se reducen a bolitas. Los jitomates se abren para rellenarlos con la pechuga picada el jamón en cuadritos y el Paté, después se colocan en una lata untada con mantequilla y se meten al horno como unos 5 minutos. De pan de cajas se cortan tantas rebanadas como tres de 1 cm y ½ de grueso los que se untan de mantequilla y se meten al horno.

Encima de cada tajada de pan se colocan los filetes y encima de estos el jitomate. En el centro del platón se ponen las zanahorias y quisantes cocidos.

Tartaletas de fantasia.

Con 300 gr. de harina, 50 de azúcar, 100 mantequilla, 6 yemas de huevo, la crema de leche, raspadura de 1 limón se hace una pasta de fondo para formar las tartaletas; se debe procurar formar esta pasta con una espátula para que no se queme. Para el relleno se emplea la almendra molida con 200 gr. de azúcar, 8 huevos enteros y la vainilla. Se trabaja esto un poco y se le agregan los otros huevos y la raspadura de limón y se sigue batiendo hasta que esponja la pasta.

Con 8 claras se hace un merengue italiano para adornarlas con dos gotas lila. Si se quiere se cubre el merengue con fondant claritos, color rosa pálido.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa de macarrones.				
	Macarrones	100 gr			
	Gitomate	1/2 k			
	Mantequilla	50 gr			
	Queso imitación Holanda.	50 "			
	Caldo	2 1/2 l.			
	Zanahoria, cebolla, laurel, tomillo mejorana.				
	Patatas rellenas a la española				
	Patatas	1 k.			
	Jamón	150 gr			
	Pechuga	1			
	Gitomate	1/4			
	Manteca	50 gr			
	Crema de leche	1/8 l.			
	Yema	1			
	Cebolla, perejil sal.				
	Huevos rellenos a la española				
	Huevos	9			
	Jamón endiablado.	2 l.			
	Pasta de hojaldre				
	Leche.	1/4 l.			
	Mantequilla	125 gr			
	Harina	50 "			
	Gitomate	400 "			
	Patatas.	400 "			
	Zanahoria	50 "			
	Cebolla	25 "			
	Laurel, tomillo, mejorana, pimienta, clavos sal.				
	Leche.	1/2 l.			
	Pastel macedonia de frutas				
	Huevos	14.			
	Harina	75 gr			
	Mantequilla	50 "			
	Mermelada	1 k.			
	Frutas Macedonia	1 k. gr			

Preparación

Sopa de macarrones.

En 1 litro de caldo se cuece el macarrón, separadamente se cuece el gitomate, zanahoria cebolla y demás condimentos. Una vez cocido se pasa por el prensa-puré y el jugo se frie con los 50 gms. de mantequilla. Todo esto se une a los macarrones añadiéndole además el caldo necesario. Son más sabrosos si se ponen a cocer en esta salsa. El queso rallado se añade al servirle el macarrón.

Patatas rellenas a la española

Se cuecen y se asan las papas; si son enteras se vacían después y si son asadas antes y después. Aparte se frie con la manteca, cebolla, jugo de gitomate, jamón y pechugas picados con la sal y el perejil. Con este picadillo se rellenan las papas que se habrán asado de antemano las que se cubren con crema de leche; por última se espolvorean con yema de huevo y se meten al horno unos segundos.

Huevos rellenos a la española.

Se ponen a cocer los huevos teniendo cuidado de no romperlos. Con la pasta de hojaldre se hacen unos pastelitos en la parte superior se cortan como los relámpagos teniendo cuidado de no hacer demasiado grande la tapita con el fin de que quede el huevo en su interior todo. Antes de colocar el huevo se pone en los pastelitos jamón endiablado. Con 3/4 l. de leche 50 grms. mantequilla 50 gr. de harina se hace una salsa la que se tiñe de carmín. Aparte se hace otra salsa con los 400 grms. de gitomate 50 de zanahoria 25 cebolla, laurel tomillo mejorana, pimienta clavo sal y 1/4 l. de agua. Una vez hecha la salsa se frie con 50 grms. de mantequilla si se quiere que espese más se pone un poquito de harina, porque ha de quedar como una crema. Con las papas se hace puré al que se le añade 25 grms. de mantequilla, 2 ó 3 cucharadas de leche, sal y pimienta blanca se tiñe de verde. Con la 1ª salsa se cubren los huevos con el puré y dos rizadas se adornan alrededor. Una vez colocados en el platón en los intermedios que dejan se pone la salsa de gitomate.

Pastel macedonia de frutas.

Con el azúcar se baten 10 yemas y 4 huevos enteros cuando está bien batido se añade la harina y la maicena 5 claras a punto de nieve y la mantequilla derretida en frio y por último las pasas; se engrasa un molde y se mete al horno regular.

Una vez cocido y frio el pastel se cubre con mermelada y se adorna con la fruta.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Sopa a la diabla				
	Aceite	1/2 l			
	Chorizos	75 gr			
	Cebolla	50"			
	Pan	250 g			
	Perejil				
	Caldo				
	Gallina	100 gr			
	Carne	1/2 k			
	Zanahoria	100 gr			
	Apio				
	Pimientos mejicanos				
	Pimientos	1 k			
	Jamón	150 gr			
	Huevos	3			
	Carne de cerdo	1/2 k			
	Tomate	1/4 "			
	Cebolla	1			
	Arroz	100 gr			
	Manteca	80 "			
	Sal y pimienta				
	Pastel mil flores				
	Harina	100 gr			
	Mantequilla-huevos	30 gr-1			
	Pescado rebalo-guisantes	1/4 k-100 gr			
	Zanahoria, cebolla, sal, lechuga romanita	1			
	Cebollas cambray	100 gr			
	Aspic-fiolo	2 p-3 k			

Preparación

Sopa a la diabla.

En el aceite se frie el perejil y la cebolla bien picados, cuando están fritos se separan y en este aceite se frien las tostadas de pan hasta que consuma el aceite perfectamente

Caldo.

Se ponen todas las substancias enumeradas a cocer en agua fria por espacio de 2 horas pasado este tiempo se cuela el caldo en una sopera; y se le agregan las tostadas de pan

Pimientos mejicanos.

Se vacian los pimientos para quitarles la simiente y venas. Se rellenan con el picadillo hecho del jamón, carne, jitomate y cebolla; esto se frie antes con manteca sal y pimienta. En la parte superior del relleno se pone arroz ya cocido. Se revuelven con huevo batido y se frien en manteca caliente.

Pastel mil flores.

Con 100 grms de harina, 5 e mantequilla, 1 huevo y sal se hace pasta de fondo para forrar un molde de forma redonda. En 1 l. de agua se pone a cocer el pescado, zanahoria, cebolla y sal. Una vez cocido el pescado se toma 1/2 l. de este caldo para hacer el aspic. El pescado se desmenuza y se mezcla con los guisantes, cebollas cambray, lechuga romanita escalotada y picada. A todo esto se le añaden 2 cucharadas de mayonesa.

Con ello se rellena el pastel formando pirámide y se cubre con la mayonesa solbrante. La mantequilla parte se tiñe rosa y parte verde con la tolosa y duya rizada se hacen alrededor una especie de tubitos en medio se le ponen trozos de ejotes cocidos. Con papelina cortada su punta en pico se forman hojas verdes y con mantequilla se forman unas florecitas. El aspic ya cuajado se pica finamente y se pone alrededor.

Lista para _____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Paella a la Valenciana.				
	Arroz.	250 gr			
	Pimientos	1 lata			
	Pollo y pato, cerdo, salchichas, alcachofas guisantes y ejotes.				
	Anguila	200 gr			
	Tomate	200 "			
	Manteca	70 "			
	Perejil, pimienta, sal azafrán				
	Pescado de Julián				
	Muchimanga	1 kilo			
	Yemas	3			
	Mantequilla	100 gr			
	Harina	50 "			
	Jugo de ½ limón				
	Perejil, zanahoria, cebolla, yerbas de olor, pimienta y sal				
	Patatas.	½ k.			
	Ejotes al horno.				
	Carne	1 k.			
	Ejotes	250 gr			
	Guisantes	100 "			
	Lechuga pequeña	1			
	Huevos	2			
	Naranjas dulces sin semilla.	12			
	Vinagre endiablado	1 lata			
	Aceite	½ l.			
	Trementina	1 hoja			
	Manteca	70 gr.			
	Mantequilla	100 "			
	Manzanas rellenas				
	Manzanas.	2 k.			
	Azúcar	1 "			

Preparación

Paella a la Valenciana

Se prepara una sartén con manteca y cuando está caliente se frien en ella unos pimientos los que se sacan. En la misma sartén se frie un poco de ajo y el jugo del gitomate; cuando está frito se le añade el pollo, cerdo y salchicha todo a pedacitos; cuando está dorado se machaca perejil pimienta y se tira a la sal y al azafrán para revolverlo con las carnes; entonces se añaden las alcachofas ya hervidas y los guisantes y ejotes sin hervir. Cuando todo está frito bien rehogado se le añade el agua hirviendo o caldo necesario. A medio cocer se disminuye el fuego y se deja hervir poco a poco. Cuando está en su punto se saca y se deja reposar un rato, se sirve en la misma cacerola adornado con pimientos. Cuando ha frito la carne se echa el arroz.

Pescado de Julián.

Se pone a cocer el pescado con la zanahoria, cebolla, yerbas, pimienta agua y sal. Una vez cocido se le quita el pellejo y se deshuesa dejando la cabeza y la cola.

Para poderlo armar en el plato se cubre con una salsa hecha con la yemas, mantequilla harina ½ ó ¼ l. de caldo del pescado jugo del limón y bastante perejil picado.

Para hacerla se derrite la mantequilla a esta se le añade la harina y cuando ya ha tomado algo color se le echa el caldo del pescado el perejil y la sal. Una vez cocido se separa a fuego suave y se le añaden las yemas batidas un poco; y cuando ya se va a subir el pescado, jugo de limón. Alrededor se adorna con puré de papa.

Ejotes al horno.

Se cuecen los ejotes cortados en cuadritos pequeños; en el mismo caldo donde se cocieron los ejotes se cuecen los guisantes una vez cocidas las 2 cosas se unen a la lechuga picada y a todo esto la mayonesa que se habrá hecho con las 2 yemas. Con esta mezcla se rellenan las cestitas que se habrán hecho con las naranjas. El filete se pone a asar con la manteca; si se quiere un poco antes de sacarlo del horno se le puede poner el zumo de las naranjas. Al sacar la carne del horno se hacen tantas rebanadas como personas y encima de ellas se pone un poco del jamón. Si se quiere hacer más mayonesa se cubren con ella las canastitas y tanto esta como las rodajas de carne se adornan con mantequilla del color y forma deseada.

Manzanas rellenas

Se prepara el azúcar a punto de caramelo y allí se meten las manzanas después de haberles sacado el hueso con un palo. Al sacarlas del caramelo se colocan sobre un mármol o sobre una tela metálica para que puedan mejor escurrir el almíbar; tanto uno como otro deben estar acertados.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona

Torta María Fernanda.

Véase que el horno esté bien caliente antes de comenzar la mezcla. Se juntan completamente 2 tazas de harina tamizada 1 taza de azúcar y 2 cucharaditas de Royal; añádanse agitando 1/2 taza de mantequilla derretida, 3 huevos bien batidos y 1/2 taza de leche fresca. 2 cucharaditas de extracto de vainilla y 1 cucharadita de extracto de limón. Mézclese hasta formar una masa lisa; colóquese la pasta en moldes redondos engrasados de mantequilla y espolvoreados de harina; cuízase por espacio de 20 minutos.

Peronas rellenas de coco.

Se hace el almíbar de punto bajo y se ponen los peranos ya pelados y secados el centro con un cuchillo deshuecado se dejan conservar en el almíbar teniendo cuidado de que no se rompan. Al día siguiente se ponen en un plato y se rellenan con coco hecho de la siguiente manera; se ralla un coco se vacía en almíbar de punto bajo se deja que se sigue y al quitarlo del fuego ya se le agrega una yema de huevo y una copa de vino Jerez. Con esto se rellenan los peranos se cubren con la miel que ha de quedar como jalea y se decoran con pasas y almendras.

Dulce de frijol.

1 taza de frijol bayo cocido y molido – 1 litro de leche – 2 huevos – 100 grms. de almendra – 300 grms. de azúcar – 1 copa de vino de Jerez.

Se pone la leche en el fuego y cuando está hirviendo se le agrega el azúcar y se aparta una poca para disolver en ella las yemas; el frijol se cuela en la leche que está hirviendo y se le agrega la almendra pelada y molida meneando constantemente hasta que se le vea el fondo al cago entonces se le pone el vino y se deja que vuelva a tomar punto se retira del fuego y ya tibio se le agrega las yemas de huevo.

Preparación

Pangué de coco.

Cantidades.

230 gramos de harina
115 " " mantequilla
200 " " azúcar.
6 huevos
1 cucharadita de Royal.
1 taza de coco rallado y ~~agua del mismo coco~~ leche

También pueden 4 huevos 5 cucharitas

Manera de hacerlo.

Se bate la mantequilla hasta que haga ojos; después de una en una se le ponen las 6 yemas; se sigue batiendo y se le incorpora el azúcar, después el coco rallado, poco a poco la harina y el royal, el agua del coco y al último 3 claras batidas a punto de merengue y en un molde de pangué engrasado de mantequilla y polvoreado de harina se pone la pasta y se cuece a horno suave. Ya cocido se entra con merengue italiano preparado con las 3 claras restantes y 100 grms. más de azúcar. Ya entibio se polvorea con coco rallado y si se quiere se puede calpicar con perlitas plateadas o lisa con lágrimas.

Bolas de Berlín.

Cantidades.

250 grms. de harina.
50 " " azúcar.
50 " " mantequilla.
25 " " jalea de fruta ácida o un aceitón cortado en trocitos.
1 pastilla de levadura fina – 1 huevo.

Manera de hacerlo.

Con la harina y el azúcar se forma la fuente, en el centro se pone el huevo y la mantequilla, añádase la levadura amasándose hasta que tuerce y haga ojitos. Se labran las bolas trabajándolas para adentro, se rellenan se dejan reposar en tablas polvoreadas de harina, cerca del calor para que esponjen. Después se fríen en manteca caliente y se revuelcan en azúcar.

Como se prepara la levadura:

En un poco de agua tibia se disuelve la levadura agregándole poco a poco harina hasta formar un atole espeso; se deja cerca del fuego hasta que esponje.

Flan "Español".

Se pone a hervir 1 litro de leche con 18 cucharadas de azúcar y un poco de vainilla. Cuando suelta el hervor se saca del fuego y se deja enfriar. Aparte se baten 12 yemas y 6 huevos enteros ya que están bien batidos se incorporan a la leche fría y se pone todo esto en una flanera bañada de caramelo. Se cuece a baño María. Para hacer el caramelo se pone el azúcar que se desea.

La proporción de azúcar para hacer este flan es de una cucharada por yema.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Galletas de nata.				
	Harina flor	1 kilo.			
	Azúcar	1 taza.			
	Mantequilla	150 gms.			
	Royal	1 cucharada.			
	Azúcar	300 gms.			
	Carbonato	1/2 cucharadita.			
	Huevos	4			
	Sal una pizca.				
	Canela o raspadura de limón al gusto.				
	Plumgué				
	Harina flor.	250 gms.			
	Azúcar granulada	250 "			
	Mantequilla	250 "			
	Huevos	9			
	Royal	1 1/2 cucharaditas			
	extracto de vainilla	1 cucharada			
	Ron	1 copita			
	pasas	3 cucharadas.			
	Carlota de fresas.				
	Claras de huevo				
	Azúcar molida				
	Fresa picada				
	Crema de leche				

Preparación

Galletas de nata.

Sobre la tabla de amasar se vierte la harina con el royal, se forma la fuente y en el centro se ponen 3 huevos, el azúcar, mantequilla, natillas, carbonato y canela molida se revuelve todo con la mano (sin la harina) y cuando se ha disuelto completamente el grano del azúcar, se empasta la harina con todo lo demás, agregándose con una cuchara o espátula. Cuando está todo bien incorporado se extiende con un palote del grueso de un centímetro cortándose las galletas con cortadores medianos si es posible rizados, se barnizan con el huevo restante y espolvoreadas de azúcar se meten al horno que debe estar bien caliente.

Plumgué.

Puesta la mantequilla en un cazo de cobre, se bate hasta que esponja, se le incorpora el azúcar y se sigue batiendo hasta que desaparezca el grano, luego se van poniendo los huevos uno a uno con intervalos de 2 a 5 minutos sin dejar de batir la pasta antes de tiempo. Terminado de incorporar el último huevo, se le agrega el harina cernida junto con el royal, batiendose otro momento ya que todo está bien incorporado se le agrega el vino, la vainilla y las pasas. Los moldes en que se cuece este pastel, se untan de mantequilla se enharinan de harina llenándose con la pasta hasta la mitad cociéndose a horno templado

Carlota de fresas.

Las claras se baten a punto de turrón después se les agrega el azúcar, las fresas y la crema de leche todo esto se incorpora muy bien.

En un plato se coloca una capa de galletas o galletas marias bien remojadas en vino Jerez y otra capa de la crema que ya tenemos preparada

Para hacer cajeta.

Para dos litros de leche se pone 1/2 kilo de azúcar y una pizca de carbonato se deja en el fuego todo hasta que consuma.

Un kilo de azúcar son 45 cucharadas.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Canalones (sopa seca)			
	1/2 kilo de canalones			
	1/2 kilo de carne de puerco.			
	Carne de res — 1/4 kilo.			
	jitomate — 1 kilo.			
	queso, mantequilla, sal, pimienta y cebolla.			
	Budín de pescado. (p. 8 o 9 personas)			
	Pescado Huachinango — 1 kilo			
	" Robalo — 1/4 "			
	Crema de leche — 1/4 litro.			
	pimiento morrón — 1 lata chica			
	pan molido — 1 pieza			
	" mojado en agua — 1 "			
	huevos — 3			
	sal, pimienta y mantequilla			
	Sopa de moñitos (sopa seca)			
	Harina — 115 grms			
	yemas — 3			
	mantequilla — 100 grms.			
	jitomate — 3/4 kilo.			
	# Puré de jitomate para la sopa. En una cazuela se fríe el jitomate, cruda bien frito friéndolo ligeramente con un poco de mantequilla, se tapa muy bien y se deja que cueza en su propio jugo sazonándolo con sal y pimienta.			

Preparación

Canalones. (p. 10 personas)

Se ponen a cocer los canalones en un trasto que quedan amplios se echan al caso cuando el agua hierve teniendo cuidado de que no se destaraten.

Una vez cocidos se ponen bajo el chorro de la llave fría; en una cartera o cazuela se ponen las carnes picadas a que se nuevo frían, se hacen a un lado de la cazuela con la cuchara poniendo a freir en la misma cebolla finamente picada poca cantidad; cuando está doradita se le echan 2 jitomates molidos a que frían también con la cebolla se cazona con sal; cuando está frito se revuelve con la carne que ya tendrá sal y a que se fria todo bien; se tiene preparado un platón de loza refractaria untado de mantequilla, los canalones se van rellenando uno a uno con una cucharita y colocando en el platón engrasado, ya que está la primera capa de canalones se pone encima bastante queso rallado y bastante salsa de jitomate se pone otra capa de canalones rellenos y otra capa de queso rallado la salsa crema de leche si se quiere, más queso y trocitos de mantequilla se pone al horno a dorar.

La salsa de jitomate debe ser bien molida frita con mantequilla y sazonado con sal.

Budín de pescado (p. 8 o 9 personas)

En un poco de mantequilla se frie la pieza de pan mojada y exprimida, ya que ha tomado color se le pone el pescado que ya estará cocido con ajos, cebollas, sal, pimienta, jugo de limón y hierbas de olor (cuando está bien cocido se le quitan las espinas y se desmenuzan) una vez que el pescado está ya frito se le incorporan los huevos, unos 3 pimientos picados y la crema sazonando todo muy bien con sal y pimienta. En una bandeja engrasada con mantequilla y espolvoreada con el pan molido se vacía la pasta y se le ponen trocitos de mantequilla y pan molido y se mete al horno a que cuaje; una vez cuajado se vacía en un platón y se adorna con tiritas de pimientos y pedacitos de aceitunas.

Sopa de moñitos.

Se forma la fuente con la harina y un poquito de sal; en el centro se le pone la mantequilla apartando un poquito, y las 3 yemas incorporándolo poco a poco hasta formar una pasta suave, en ponerle nada de agua (si al incorporarlo se ve que queda la pasta dura es preferible quitar un poco de harina). En una tabla espolvoreada de harina se extiende la pasta a delgada y se cortan unas tiritas de 3 cmts. de largo por uno de ancho. Se forman los moños juntando la pasta en el centro y adelgazándola en las orillas. En una cazuela con agua hirviendo se pone la pasta a cocer teniendo cuidado de no pasarla después en agua fría para que no se destaraten y en un platón bien engrasado con mantequilla se coloca una capa de moños y otra de puré de jitomate y queso rallado, así hasta terminar teniendo cuidado que la última capa sea de jitomate, queso y mantequilla se mete al horno a que dore ligeramente. El puré en la página anterior. #

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Mermelada de jitomate.			
	Jitomate — 1 kilo			
	azúcar — 1 "			
	piña — la mitad de una			
	laurel 2 hojitas — 2 hojitas o 1 granito			
	Queso de Nápoles.			
	Leche — 1 litro			
	Almendra pelada y perfectamente molida — 200 grams.			
	Azúcar — 400 "			
	claras — 14			
	Canela o vainilla — 1 raja			
	Croquetas de bacalao.			
	Choux de crema.			
	Agua — 1 taza			
	mantequilla — 1/2 "			
	huevos — 5			
	harina flor — 1 1/2 tazas			
	Chalpanchongo (tamal).			

Se corta la tortilla en tiras muy delgadas cada tortilla se sazona en manteca diferente; después se hace un caldillo de tomate verde con chile verde frito en manteca se acomoda en una bandejera una capa de tortilla otra de salsa, otra de queso gruyere y por último una de jocoque se sazona con sal; después se mete al horno hasta que esté bien hecho un tamal.

7 Poniente 211 Tel. Eric
Dirección Quiñ. 79-24.

Preparación

Mermelada de jitomate.

Se pone a hacer el almíbar hasta que pasite a punto de bola suave; entonces se le incorpora el jitomate que estará ya pelado y muy bien revuelto lo mismo que la piña y el laurel y se deja hasta que espese. La piña debe pasar ya pelada; el jitomate para pelarlo con facilidad se mete en agua hirviente.

Queso de Nápoles

Se hierve la leche con la canela y cuando suelte el hervor se cuelga y se le echa la almendra y se deja espesar hasta que se le vea el fondo al cajo entonces se aparta del fuego y se le incorporan las claras que ya estarán batidas. Esto se vacía en un molde engrasado con bastante mantequilla y se mete al horno o al baño maría. La ensajado se vacía y si se quiere se espolvorea de canela.

Croquetas de bacalao

Por 1/2 kilo de papa — 1/4 kilo de bacalao, harina, leche y sal. Se pone a cocer la papa con todo y cáscara, después de cocida se pela y se tumba en el metate, el bacalao se pone a remojar la noche antes; se parte en pedacitos chiquitos quitándoles las espinas y se pone a que hierva.

Choux de crema

Se pone el agua con la mantequilla al fuego y cuando comienza a hervir se le pone la harina de una vez toda y se bate constantemente durante 3 o 5 minutos hasta que se incorpora perfectamente; entonces se retira del fuego y se deja enfriar hasta que se sienta con el dedo nada más tibia, entonces se le incorporan los huevos uno a uno y batiendo; cuando ya estarán todos los huevos integrados debe quedar una masa suave y aterciopelada; con una cuchara grande o chica según el tamaño que se quiera se vaya poniendo en tablas engrasadas y enharinadas con la espátula para hacer resbalar la masa de la cuchara. Se cuecen a horno templado durante 30 minutos; después se dejan enfriar y se rellenan con crema o con crema pastelera.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACIÓN	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Vermicilla de leche.				
	Leche	2 litros	3	litros	
	Azúcar	700 grms.	1.050	kgms	
	Frutas cubiertas, almendras				
	para 2 litros de leche 50 grms. de mantequilla				
	Se pone el puro poniendo un poco de agua en una taza de agua fría y cuando se hace una bolita ya está.				
	Calamares en vino tinto				
	Manteca	1 cucharada			
	Harina	1 cucharadita			
	vino tinto.	media botella			
	Calamares, chícharos y cebollas de cambray.				
	Sopa de almejas.				
	Manteca	1 cucharada			
	cebolla	una poca			
	jitomate	al gusto			
	caldo	" "			
	perejil	1 cucharada			
	almejas	al gusto.			
	Yemas cristalizadas.				
	Yemas	8			
	Azúcar	500 grms.			

— Buñuelitos —

huevos 1. — Harina 9 cucharadas — Azúcar 5 cucharadas canela ½ cucharadita — Limón 1 — leche 1 taza — sal una pizca.

— Preparación —

Se bate la clara a punto de merengue se le añade la leche, canela y limón después el azúcar y harina necesaria para formar una atole espeso.

En aceite bien caliente se fríen cucharadas de la masa y después se revuelcan en azúcar. Si se quiere se añade la yema.

Preparación

Vermicilla de leche.

Se pone a hervir la leche a que consuma un poco después se cuela cuidar y se le pone el azúcar y una raja de vainilla se mueve al fuego y se deja que tome punto es decir que se le vea el fondo al cazo; enseguida se saca del fuego y se le agrega una cucharada grande de mantequilla y una cucharadita de extracto de vainilla, pedacitos de naranja cubierta, ciruela pasa, almendra tostada, piñones etc. etc. Se deja reposar un poquito se le da una buena batida y se vacía en un plato o molde engrasado de mantequilla. avellanas, bastante canela y cáscara

Nota — Cuando empieza a espesar es muy importante menearlo para que no se pegue.

"Calamares en vino tinto."

En la manteca se pone a dorar el harina ya dorada se agrega el vino tinto, se le ponen los calamares, lo mismo que chícharos cocidos y cebollas de cambray cocidas y desbrajadas se sazona con sal y pimienta.

"Sopa de almejas"

En la manteca se pone a que se acitrone la cebolla una poca; después se pone el jitomate asado y molido y cuando ya está muy bien frito se vierte con caldo, y se le pone una cucharada grande de perejil picado y las almejas crudas. La falta de almejas se prestan para estiones.

Yemas cristalizadas

Con 200 grms. de azúcar se hace un almíbar a punto de hebra floja. Aparte se baten las yemas y una vez hecho el almíbar, se añaden las yemas batidas todo esto se cuece a fuego suave moviéndolo continuamente en una misma dirección con una espátula; cuando ya está cocido se empieza a hacer las yemas amarillitas con azúcar para sembrarla. Con el otro azúcar se hace un almíbar a punto de hebra floja; al sacarlo se corta con agua y se mete por cernidor de cazo una vez frío se colocan allí las yemas dejándolas en reposo 2 o 3 días.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Ingredientes.			
1	Lata de sardinas			
1	cebolla mediana			
2	dientes de ajo			
1	cucharadita de mostaza			
1/8	" " pimienta			
1/8	" " sal			
1	" " vinagre fino			
	Manera de hacerlos.			

Se pican las sardinas y la cebolla se ponen a dorar los ajos en manteca o aceite (quedan mejor con aceite) ya que estén bien dorados se sacan y se echan las sardinas picadas con los demás ingredientes, mientras están fritas se les pone el vinagre y se sacan dejando quedar bastante cocinadas hasta formar una pasta para poder untarla en sefarcadas de pan ideal que se pueden doblar y después se untan aparecidas o por unidad. Para esta cantidad se bate muy bien 2 huevos enteros se les añade 2 cucharadas soperas de leche y un poquito de sal, se van sumergiendo las sefarcadas dobles partidas en este líquido y se fríen en manteca o aceite bien caliente, se sirven en un plato con una ensalada de lechuga.

Nota — Estos ingredientes se pueden hacer de pollo, de una gallina, jamón, carne de puerco o alguna otra cosa.

"Crema de coco."

Cocos rallados	2	Para 300 grms. de coco rallado 300 grms. de azúcar.
Leche	2 litros.	
Azúcar	400 grms.	
Yemas de huevo	10	

Con el azúcar se hace un almíbar ligero después se le pone el coco y se deja pasar (todo esto en el fuego) se retira de la lumbre y se le ponen las yemas desbaratadas en la leche, se mete al fuego y se deja que tome punto, se retira del fuego y se vacía en un plato; se rocía con azúcar por encima y se le pasa una paleta bien caliente.

Preparación

Peras en conserva.

Peras verdes — 50
azúcar la necesaria
agua la necesaria para hacer un almíbar de medio punto

Manera de hacerlas

Se monda las peras y después se van poniendo en agua que estará hirviendo, se dejan un momento y se pasan a un recipiente con agua fría; esta operación se hace para que las peras se pongan y no se desmaten. Se sacan del agua fría y una por una se pican con un alfiler grueso. Después de esto se ponen en el almíbar que ya estará de punto y frío. Se ponen a la lumbre y se les deja dar un hervor muy pequeño todos los días y se ponen a hervir para día alternando la ocasión. Ya que están frías y el almíbar espeso se ponen en tarros de cristal y se tapan con cera.

"Jaiminillo de coco."

Leche	1 ½ litros.
azúcar	1 kilo
almendras	100 grms.
yemas de huevo	5
frutas cubiertas	200 grms.
canela o vainilla	1 raja.
coco	1
papel de estraza	1 pliego.
" parafinado	1 "

"Preparación"

En un cazo de cobre se pone la leche, el azúcar y la canela, deje cocinar hasta que suba de punto y tome el de crema entonces se retira del fuego y se deja enfriar un poco se le agrega la almendra molida, las yemas desleídas y el coco rallado; se mete a la lumbre dejándole hasta que tome el punto de cajeta, entonces se retira del fuego y se bate hasta que suelte y estando de punto de jaiminillo se vacía en un molde de madera forrado de papel parafinado, intercalando entre la pasta las frutas cubiertas se aplana fuertemente con la mano dejándolo en el molde hasta el día siguiente en que se empaca

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. person.

con papel de estraza atándolo artísticamente con un listón.

— "Bombones de coco" —

1 coco rallado.
1 bote de leche condensada "Nestlé"
200 gramos de azúcar.

"Manera de hacerlos"

Se pone el azúcar al fuego con un poco de agua cuando ha formado punto de bola dura se le pone la leche y en seguida el coco se deja hasta que se le vea el fondo al caldero — Se aparta y se hacen unas bolitas que se forran con lo siguiente:

Cubierta para bombones.

200 gramos de cacao en manteca
125 " " manteca de cacao.
azúcar pulverizada (glas) al gusto.

Manera de hacerla.

Se derrite todo esto a baño maría o cerca del fuego cuando está casi frío se forran las bolas y se dejan enfriar sobre papel blanco, si se desea se les pone por encima coco rallado.

— Mermelada de chabacano —

Por cada kilo de chabacano desbrozado se pone 700 gramos de azúcar más o menos —

— Preparación —

Se lava el chabacano y se quita el hueso se le agrega el azúcar y se deja toda la noche. El día siguiente se pone a la lumbre sin dejar de menear hasta que tome punto.

Se pone en tarros de cristal cuando está fría y se tapa con cera.

3 tantos nos a hacer a Patricia

Preparación

"Pastas americanas"

Pastel entreverado de jalea.

Mantequilla		1/2 taza
Azúcar		1 1/4 tazas.
huevos		4
harina		2 1/2 tazas.
Royal	3 1/2 cucharitas	~~5 cucharaditas~~
sal		1/4 "
vainilla		1 "
jugo de limón		1 "
leche		1 taza.

175 gr.
60 g. nueces
1/2 taza jalea
5 huevos
1 1/8 taza
2 1/2
1/2 taza

Manera de hacerla.

Se bate bien la mantequilla; se le agrega poco a poco el azúcar y se le añaden las yemas de los huevos, la vainilla y el jugo de limón. Se cernen la harina, Royal y sal y se van agregando a lo anterior alternativamente con la leche. Por último se agregan las claras bien batidas, juntándolas a lo anterior con un movimiento envolvente. Se pone la mezcla en 3 moldes engrasados, y se cuece en horno muy caliente durante 30 minutos. Entre las capas se pone jalea, mermelada, dulce o jalea; que se tenga; el betún se hace en la forma siguiente — 1 1/4 tazas de azúcar — 1/2 taza de agua — 2 clazas de huevo. un poco de jugo de limón. Se hierve el azúcar con el agua hasta que haga hebra, y se va agregando a las clazas bien batidas; se bate hasta que esté de punto y se le agregan unas gotas de limón. Con este betún se cubre el pastel.

"Fondant" para el cake de chocolate si se quiere.

Para 1 clara de huevo 1 taza de azúcar pulverizada y jugo de limón. — Se bate el huevo y a la clara se le echa un poco de azúcar encima de un batiendo y añadiendo el azúcar porque así queda más suave, se le pone jugo de limón, y se tiñe de rosa con colorante vegetal diluido en alcohol dos o 3 gotas.

Vainilla en el lugar agustar termómetro a 300 meter el pastel y subir 10 grados y dejar que no baje de 350

Para molde nuevo redondo tanto y 1/2 sale lleno

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS		PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	"Cake de chocolate"				
	Mantequilla	1/2 taza	1/2 taza		
	Azúcar	1 "			
	Huevos pequeños	2			
	Leche	1/2 "			
	Harina	1 1/2 "			
	royal	2 1/2 cucharaditas			
	Chocolate rallado	2 cucharadas			
	extracto de vainilla	1/2 cucharadita			

Manera de hacerlo.

A la mantequilla blanda se le va incorporando el azúcar gradualmente y se bate; luego se le ponen las yemas previamente batidas, y después las claras batidas a la nieve. A la harina se le pone el royal y 1/2 cucharadita de sal se cierne 3 veces y a la última cernida se le pone el chocolate. Se añade a la pasta poco a poco lo mismo que la leche. — Se pone el extracto de vainilla. — Se hornea.

"Glas de chocolate"

Se toman 2 cucharadas grandes de mantequilla y se ablanda hasta que esté cremosa, se añaden 2 tazas de azúcar en polvo y una cucharada de cacao muy disparo batiéndolo bien hasta que esté ligero y almidonado, se añaden una cucharadita de vainilla y 3 cucharadas grandes de café frío, gota a gota hasta que la masa esté suave para poderla esparcir. Si es necesario se le agrega una poca de leche.

Preparación

Alimento de diablos. (Devil's food cake). de chocolate.

este no sale bien

Mantequilla	1/2 taza
Azúcar	2 "
Huevos	4
Leche	1 taza
Harina	2 1/3 de tazas
royal	5 cucharaditas.
chocolate en polvo	4 cucharadas
vainilla	1 1/2 cucharaditas
sal	1/2 "

Manera de hacerlo.

Se derrite la mantequilla y se le añade gradualmente la mitad del azúcar se baten las yemas de huevo hasta que estén espesas se les agrega el azúcar restante, se continúan las mixturas — Se cierne la harina con el royal la sal y el chocolate se añade alternando con la leche después las claras batidas hasta que estén duras y el extracto de vainilla — Se vacía en un molde y se hornea tiempo de 45 a 50 minutos.

Cocoanuts Kisses.

huevo	2 claras.
azúcar pulverizada	1 taza
nueces	1/2 "
coco	1/2 "

Manera de hacerlos.

Se baten las claras hasta que estén duras se les añade el azúcar el coco y las nueces. Se vacía la pasta a cucharadas en una bandeja engrasada de mantequilla Se hornea

"Chocolate para cocktails."

Mantequilla	1/2 taza.
Azúcar	1 "
huevo	1
leche	1/2 taza.
harina	2 tazas
royal	2 cucharaditas
sal	4 cucharadas soperas.
nueces	1/2 taza.

"Preparación"

Se derrite la mantequilla se le agrega el azúcar y el huevo bien batido. — Se cierne la harina el royal y la sal. — Se mezcla alternativamente con

Lista para_____personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	La leche y la mantequilla se le agregan las nueces — Se vacía la pasta a cucharaditas sobre una lata engrasada. Se hornea — Tiempo 10 a 12 minutos.			
	— "Orange Muffins" —			
	3/4 tazas de mantequilla			
	la cáscara rallada de una naranja			
	1 taza de azúcar.			
	2 huevos.			
	2 cucharadas soperas de jugo de naranja			
	2 1/2 tazas de harina			
	2 cucharaditas de royal.			
	"Manera de hacerlos"			
	Se derrite la mantequilla y se le añade el azúcar gradualmente se agrega la cáscara de naranja el jugo de naranja y los huevos batidos. — Cérnase la harina con el royal mézclese bien y añádase mas harina en caso que sea necesario — Añádese suavemente extiéndase con el batido la masa por partes. Se untan las gallletas con mantequilla y se colocan en una lata engrasada. Tiempo 10 minutos.			
	"Cream Puff kisses" —			
	5 claras de huevo			
	2 tazas de azúcar granulada			
	"Manera de hacerlos"			
	Se baten las claras hasta que estén duras y se le añade el azúcar gradualmente, se sigue batiendo hasta que tenga consistencia — Se le pone crah grier azucena bien sea fresa extracto de vainilla etc. etc. — Se colocan en un molde para muffins engrasado de mantequilla — Tiempo 45 minutos —			
	— Horno templado —			

Preparación

Bolas de almendras y avellanas.

almendra mondada y molida 250 gramos.
avellana " " " 250 "
azúcar 150 "
yemas 10

— Manera de hacerlas —

Se remuelve la almendra y avellana con las yemas que se le pondrán una a una, luego el azúcar poco a poco, si está muy espeso se le añade un poco de leche, se deja al fuego y cuando está a punto de bola se retira dejándose enfriar, luego se hacen las bolitas revolcándose en azúcar.

— Pastillas de mantequilla —

1/4 kilo de azúcar
50 gramos mantequilla
1/8 cucharadita de crema tártaro.
1/8 " " " sal

— Manera de hacerlas —

Se pone el azúcar en una cacerola con el agua necesaria para disolverla se deja al fuego y se deja que suelte el hervor, entonces se le pone el cremor y la sal, se deja hervir punto de caramelo (que se conoce cuando se forma una pompita de nieve y al echarla al agua forma bola y se puede quebrar con los dientes) entonces se le pone la mantequilla y se deja que vuelva a hervir el mismo punto — Entonces se vacía rápidamente en un fuentejo que ya estará pocado con aceite o mantequilla y con una cucharada de palo de cerezo sentido del fondado y en un rincón engrasado se van formando las pastillas — Se les puede poner antes de que enfríen una nuez o almendra.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	— Rompope —			
	Leche cruda 3 litros			
	yemas de huevo 30			
	canela en raja 5 grms.			
	vainilla 10 á 12 hojas.			
	alcohol 1/2 litro			
	Azúcar 1 kilo 350 grms.			
	cognac 1/4 litro			
	jerez seco 1/4 "			
	infusión de naranja 1 1/2 decálitro			

— Preparación —

Se baten las yemas por espacio de 2 horas y cuando están muy batidas se pone a hervir la leche, ya que hirió se le agrega el azúcar; en otro traste se mezclan los vinos y la vainilla y canela que de antemano se tiene con 1/4 litro de agua y se cuela, esta mezcla se agrega muy poco a poco a la leche que acaba de hervir, ya que todo está incorporado, se agrega esto a pretiradas a las yemas procurando batirlo muy poco a poco a fin de evitar que las yemas se cuajen. Se cuela por un colador y se embotella — La leche tiene que estar muy caliente cuando se le agrega lo demás para que quede el rompope de consistencia, pero en caso de que quede suelto puede ponerse a baño maría a fuego suave a que espese.

— Jalea de tejocote. —

Se lavan los tejocotes y se ponen a cocer en suficiente agua que los cubra, cuando estén bien cocidos se sacan de la tupiche y se dejan en el mismo traste dos noches al sereno, después se cuela por un trapo y a cada litro de jalea se le pone 1/2 kilo de azúcar. — La jalea se pone sola a la lumbre y cuando está hirviendo se le agrega poco a poco el azúcar y se deja hervir hasta que esté en punto, lo cual cuando se desprende solo de la cuchara, se retira del fuego y se vacía en moldes a propósito para jalea; se deja enfriar.

— Jalea de naranja —

Se exprimen las naranjas, procurando separar bien la cáscara y semilla, se deja el jugo con la cáscara y semillas y se le pica una rajita de naranja por cada 10 naranjas, se deja en una cazuela de barro al sereno, al día siguiente se cuela por un colador, se mide, y a cada litro de jugo se le agregan 1/4 kilo de azúcar la que se pondrá poco a poco cuando el jugo esté hirviendo, se deja que tome punto de hebra. — Esta jalea no gusta de consistencia — Se envasa y deja bien cerrada.

— Turrón de yemas —

muy buena → Póngase a cocer en agua tibia 1 kilo de almendras dulces a las 2 1/2 o 3 horas se sacan para pelarlas, muélase en el metate un kilo de azúcar hasta que quede como harinizada (dos pasadas) y apártese en una cacerola — Muélase la almendra que debe estar seca hasta que quede muy fina (3 pasadas), enseguida se revuelve bien la almendra con el azúcar, dándole otras 2 pasadas en el metate, póngase esta mezcla en una cazuela a la que se le echan 15 yemas de huevo, raspadura de la corteza de 1 limón; amásese bien todo con la mano y dándole otras 2 pasadas en el metate; adórnese con tarta y úntese una pequeña de harina lo mismo que los moldes y póngase una capa de masa suficiente canela en polvo y luego otra capa de masa y repita en las orillas; puede también agregárseles unas pasas cubiertas que se meterán a la mitad de la pasta

Déjese reposar de 2 a 4 días.

V

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
- Receta americana -	— Pan blanco de sustito —			
	2 cucharaditas de sal y 2 de azúcar			
	2 1/4 tazas de agua			
	2/3 partes de levadura Leviathan			
	2 cucharadas de manteca			
	1 3/4 partes de taza de papa cocida y machucada			
	7 1/2 tazas de harina aproximadamente			

— Preparación —

Se tuerce el agua; cuando está tibia en una poca se deshace la levadura (el agua en que se deshace la levadura tiene que estar tibia pero caliente si pú se pueda a perder) se le agrega una cucharadita de azúcar, y el resto del agua tan caliente se echa la papa, manteca, sal y el resto del azúcar, cuando está tibia se le une la levadura; luego se le agrega la harina a que se una bien agregándola y dejándola reposar a que suba el doble. — Se mueve a bajar amasándola y se deja subir nuevamente que suba el doble se baja por tercera vez se parte a la mitad, se coloca en moldes engrasados y se deja subir la pasta por última vez ya en los moldes; se cuece en horno mediano, media hora. —

El pan blanco si se deja que esponje mucho se agria

— Pasteles —

Receta americana — 1 libra mantequilla — 1 libra de azúcar.
12 huevos — 1 libra de harina
1/2 cucharadita nuez moscada — 1 cucharada de extracto de vainilla y otra de limón.

— Preparación —

Se cuerna la mantequilla con el azúcar se le agregan dos yemas de huevo bien batidas, luego las claras batidas a punto de nieve se mezclan con la pasta de las yemas, luego la nuez moscada y 1 copita de coñac, la harina se bate rigorosamente por 5 minutos — Se forrea en molde de pan en horno mediano — Tiempo de cocción 1 1/2 horas.

Preparación

— Spaghetti Supremo —

Receta americana del Cadyo de — muy buena —

1 1/3 taza de spaghetti en pedazos de una pulgada
1 taza llena de leche
1 " " queso americano rallado
2/3 de taza de miga de pan — pan mojado en leche
1/2 cucharadita de sal con pimienta
1/4 taza de mantequilla
1 cucharadita de perejil picado
1 " " cebollas picadas
1 " " pimientos picados.

ero.

Receta

Bisquets —

rapión —
etti en agua salada hirviendo.
nenos
equilla en bajo maría, añádase leche,
ugo, la misma cantidad menos de las
ñádase el spaghetti cocido, el queso
s de pan, perejil, cebolla, pimientos
Combínense los ingredientes rompe-
mezclar el spaghetti. Entonces en
tazas de hierro previamente bati-
ente. Cúbrase la mezcla en un plato
en una sartén con agua caliente
30 a 45 minutos o hasta que

. de sal —
2 tazas de harina cernida — 4 cucharaditas Royal
4 cucharada de manteca Crisco o mantequilla
3/4 taza de agua o leche helada — 1 cucharadita de sal.

Se cierne harina sal y royal 3 veces se le pone la manteca y se corta con el tenedor lo mismo que el pie se le mezcla poco a poco la leche se le da una ligerísima amasada y con la mano se extiende no se pelotea; después se corten y se pongan en una lata a horno muy caliente 10 minutos — Se puede agregar a la masa 1/2 taza de queso Kraft rallado — Esta masa mientras menos se amasaje es mejor.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
- Receta americana -	— Pan blanco de sustito —			
	2 cucharaditas de sal y 2 de azúcar			
	2 1/4 tazas de agua			
	2/3 partes de levadura Leviathan			
	2 cucharadas de manteca			
	1 3/4 partes de taza de papa cocida y machucada			
	7 1/2 tazas de harina aproximadamente			

— Preparación —

Se tiene el agua; cuando está tibia en una poca se deshace la levadura (el agua en que se disuelve la levadura tiene que estar tibia ni caliente si ni se hecha a perder) se le agrega una cucharadita de azúcar, en el resto del agua bien caliente se echa la papa, manteca, sal y el resto del azúcar, cuando está tibia se le une la levadura; luego se le agrega la harina a que se una bien amasándola y estirándola apoyar a que entre el aire. — Se mueve a bajar amasándola y se deja subir nuevamente que entre el aire se baja por tercera vez se parte a la mitad, se coloca en moldes engrasados y se deja subir la pasta por última vez ya en los moldes; se hornea en horno mediano, media hora.

El pan blanco si se deja que esponje mucho se agria

— Pasqueke —

Receta americana — 1 libra mantequilla — 1 libra de azúcar.
12 huevos — 1 libra de harina
1/2 cucharadita nuez moscada — 1 cucharada de extracto de vainilla y otra de limón.

— Preparación —

Se cerna la mantequilla con el azúcar se le agregan dos yemas de huevo bien batidas, luego las claras batidas a punto de nieve se mezclan con la pasta de las yemas, luego la nuez moscada y 1 copita de coñac, la harina se bate rigorosamente por 5 minutos — Se funde en molde de pan en horno moderado — Tiempo de cocción 1 1/2 horas.

Preparación

— Spagetti Supremo —

Receta americana del Lady de — muy buena —

1 1/3 taza de spagetti en pedazos de una pulgada
1 taza llena de leche
1 " " " queso americano rallado
2/3 de taza de migas de pan — pan mojado en leche
1/2 cucharadita de sal con pimienta
1/4 taza de mantequilla
1 cucharadita de perejil picado
1 " " cebollas picadas.
1 " " pimientos picados.
3 yemas de huevo.
3 claras " "

— Preparación —

Cocínese el spagetti en agua salada hirviendo. cuélese, y refríamense.
Derítase la mantequilla en bajo maría, añádase leche, gradualmente échese la mitad restante del resto de las yemas batidas. Añádase el spagetti cocido, el queso rallado, las migas de pan, perejil, cebolla, pimientos sal y pimienta. — Conviértanse los ingredientes completamente pero sin amasar el spagetti. Entonces en viértase en las claras de huevo previamente batidas a punto de nieve. Échese la mezcla en un plato engrasado, póngase en una sartén con agua caliente. Cocínese a 325° de 30 a 45 minutos o hasta que esté hecho.

Receta americana — Bisquets de sal —

2 tazas de harina cernida — 4 cucharaditas Royal
4 cucharada de manteca Crisco o mantequilla
3/4 taza de agua o leche helada — 1 cucharadita de sal.

Se cernen harina sal y royal 3 veces se le pone la manteca y se corta con el tenedor lo mismo que el pie se le rocía poco a poco la leche se le da una ligerísima amasada y con la mano se extiende no se pelota; después se cortan y se pone en una lata a horno muy caliente 10 minutos — Se puede agregar a la masa 1/2 taza de queso rallado — Esta masa mientras menos se amasaje es mejor.

-Bisquets -

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona

Receta americana

— Aspic de verduras —

1 cucharada de gelatina Knox.
1 taza de guisantes cocidos
1 " " habas y zanahorias cocidas
1 " " champiñones cocidos
el jugo de medio limón, jamón al gusto
2 tazas de caldo de pollo
2 cucharadas de agua fría.

— Preparación —

Se deja remojar la gelatina con el agua 5 minutos, se disuelve la gelatina poniendo el frasco sobre agua caliente; se calienta el caldo con el jugo de limón y cuando empieza a hervir se sirve del fuego y se le agrega la gelatina — Se mezclan las verduras, se echa el caldo en una fuente de vidrio agregándole una cucharadita de azúcar y las verduras se pone a enfriar en la refrigeradora.

Receta americana

— Butter scotch rolls. —

1/4 taza de mantequilla
1 taza de azúcar triguera
1 huevo.
1 taza de harina cernida.
1 cucharadita de Royal.
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
3/4 partes de taza de miel.

— Preparación —

Derrítese la mantequilla, agréguesele el azúcar y mézclese perfectamente, enfríese, agréguese el huevo y los ingredientes secos, mezcles y sabor extiendase sobre un molde engrasado no muy profundo y hornéese en horno muesto de 350 grados.

Preparación

Receta americana

— Glass de chocolate —

5 cucharadas de mantequilla
6 cucharadas de café caliente.
1/4 taza de coca
4 tazas de azúcar.
1 cucharadita de extracto de vainilla.

— Preparación —

Se pone la mantequilla con el café caliente y se le agrega el azúcar poco a poco, batiéndolo bastante, se le pone el extracto, esto tiene que quedar consistente

— Fudge de chocolate —

2 tabletas de chocolate rallado
1 cucharada de mantequilla.
2 tazas de azúcar.
1/2 " " leche con 1/4 taza de crema o 3/4 taza de crema
1 cucharadita de extracto de vainilla
1/4 " " canela.

— Preparación —

Se derrite la mantequilla se le agrega el azúcar, la leche y el chocolate y se mezcla ligeramente hasta que el chocolate se derrita. Hérvase sin mezclar hasta que esté tanto que al echar un poco en agua fría se haga una bolita. Se saca y luego se deja enfriar y se le echa el extracto, se bate una cuchara de palo se echa en moldes engrasados no muy profundos y se corta en cuadritos. Se le puede poner nueces o malvaviscos.

— Pan de jengibre. —

1/2 taza de mantequilla
2/3 tazas de agua hirviendo.
1 taza de melado americano.
2 huevos
2 3/4 tazas de harina
1 1/2 cucharaditas de carbonato.
1/2 " " sal.
1 " " canela.
1 " " jengibre.
1/4 cucharadita de clavos

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	— Preparación —			
	Se derrite la mantequilla en el agua hirviendo se agrega el azúcar batida, los huevos batidos y se revuelve bien — Se cierne harina sal, carbonato canela jengibre clavos por 3 o 4 veces y se agrega a lo anterior toda de una vez se bate un poco. — Se coloca la pasta en un molde engrasado y se cuece en horno de temperatura media 350° tiempo de cocción 35 minutos.			
	Sanwich de helado (Sponge cake)			
	Se hace un Strawberry Cake en un molde alto se corta la mitad y a la pasta de abajo se le saca un cajito para rellenarlo del siguiente helado.			
	crema 1 1/2 tazas.			
	azúcar 1/2 "			
	1 tableta de chocolate rallado.			
	1/2 cucharadita de sal.			
	1/2 taza de agua.			
	— Preparación —			
	Se derrite el chocolate en la lumbre y allí mismo se le agrega el azúcar agua y sal, se deja hervir hasta que se derrite el chocolate, se bate se le agrega una cucharadita de extracto de vainilla y se deja enfriar. — Después se le incorpora la crema perfectamente batida, se incorpora todo y se cuaja. Después se le cubre con el siguiente merengue.			

Preparación

— Merengue. —

4 claras de huevo.
1/2 taza de azúcar pulverizada
sabor de vainilla 1/2 cucharadita

Se baten las claras a punto de turrón y se les agrega el azúcar poco a poco y sabor. — Cuando está el pastel del relleno de helado se cubre por encima con el merengue poniendo el pastel en una tarta con papel para evitar que el helado se derrame, y se mete a horno muy caliente a fin de que el merengue dore.

— Galletas de Anna —

2 1/2 tazas de harina (medida sin cernir)
1 taza de mantequilla
1 " " azúcar
3 yemas de huevo.
La raspadura de 1 naranja y 1/2 taza del jugo
sal 1/4 de cucharadita.
1/2 cucharadita de bicarbonato
1 " " canela.

— Preparación —

Cérnese la mantequilla y azúcar agréguese las yemas batidas, sígase batiendo, el jugo de naranja la raspadura en glorieta la harina cernida con el bicarbonato y sal. — Póngase la pasta en bolsa y sáquense las galletas con dama o tógunas en otra tabla engrasada. — Cúzanse a horno caliente.

— Guiso de col alemana —

col picada como otros guisos.
3 perones.
1 pedazo de tocino o queso salado
1 cucharada de vinagre
2 cucharadas de azúcar
2 " " mantequilla
1 cucharadita de sal. — pimienta al gusto.
Se pone la col cortada en pedacitos los perones y todo lo demás en una cacerola con poca agua a que cueza

Lista para _____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

— Papas al horno o a vapor —

8 papas grandes.

— Preparación —

Se pondrán las papas en agua y se almecan con una cucharita. Lo de adentro de las papas se pica con pe sejil, 1 jitomate y un poco de cebo lla, se sancocha en un poco de agua dica o mantequilla, con esto se sella nan las papas y se colocan en una bandejera sin engrasar poniéndole a cada una sal, pimienta y un tro cito de mantequilla. — Se cuecen a horno o a vapor.

— Filete relleno —

1/2 kilo de filete abierto como para asar
zanahorias cocidas 3
huevos cocidos 3
queso al gusto
mantequilla al gusto, sal y pimienta

— Preparación —

Se rellena el filete con lo demás po niendole sal, pimienta y trocito de mantequilla al ir enrollando, se en rolla como rollo envuelto se amarra con un hilo y se engrasa muy bien por fuera poniendole sal y pimienta. Se cuece en horno caliente 1 hora

— Pudding de chocolate —

1 taza de harina cernida
1 1/2 cucharaditas de Royal
azúcar 1/2 taza
2 huevos
2 cucharadas de mantequilla derretida

Preparación

1/4 cucharadita de sal
4 cucharadas de chocolate rallado o cocoa.
1 taza de leche
1 cucharadita de extracto de vainilla
hace doble tanto en flanera pise 5 tabillas chocolate — 50 gr manteq

— Preparación —

Se baten los huevos y se les va añadiendo el azúcar poco a poco, en seguida el chocolate que se derrite con la mantequilla y luego la harina cernida con el Royal y la sal alternándola con la leche, al último el extracto. — Se coloca la pasta en una bandejera engrasada se tapa y se cuece a baño maría o en horno con aire al extractor — Tiempo de cocción 1 hora.

— Waffles — (sirve para Hot-Cakes).

1 1/2 tazas de harina
3 cucharaditas de Royal
1/2 " " sal
2 " " azúcar. extracto de vainilla
1 taza de leche.
2 yemas y 2 claras.
3 cucharadas de mantequilla derretida

— Preparación —

Cernanse los ingredientes secos; agréguesele la leche yemas de huevo bien batidas, la mantequilla de derretida y al último se envuelven las claras batidas. — Para probar la waffletera se le echa una cucharadita de agua y cuando cesa de echar vapor es que está lista para usarse. — Se echa la masa y se deja 3 minutos.

— Rosca Suiza —

— Para 2 roscas

2 1/2 tazas de leche caliente
3/4 parte de levadura "Seriatán"
7 tazas de harina y otra taza para amasar
1/2 taza de mantequilla
2 1/2 tazas de azúcar.
3 huevos.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	1/2 cucharadita de sal 1 cucharadita de ~~sabor a~~ gusto.			

—Preparación—

Disuélvase la levadura en 1/2 taza de leche tibia, agréguese 1/2 taza de harina, bátase y úntase perfectamente, cúbrase y déjese algún rato posando en sitio caliente.— Cuando esto está esponjado se baja y se le agrega el resto de la leche y 4 1/2 tazas de harina se mezcla bien todo y vuelve a dejarse algún rato.— Después se vuelve a bajar agréguense todos los demás ingredientes y 1 1/2 tazas de harina

Póngase en una tabla enharinada y amásese mucho; si necesita más harina se le puede agregar

Si se hace la cantidad completa se a parta la mitad se extiende sobre la tabla y se adelgaza bien con el palote después de bien extendida se le agrega estos ingredientes.—

1/4 tazas de azúcar
2 " almendra cortada en pedacitos largos
1/4 taza de mantequilla.

Sobre la masa extendida se esparce el azúcar por todos lados después la mantequilla en trocitos y por último la almendra.— Se enrolla como un cuerpo envuelto y se le dá forma de roca uniendo bien las puntas.—

Se corta con tijeras por la parte de afuera y del centro quedarán las tajadas cortadas.— Se deja reposar a que esponje y se mete a horno caliente.

Preparación

—Galletas refrigeradas—

1/2 taza de mantequilla
1 " " azúcar.
2 huevos
1 cucharada de crema o leche.
2 1/2 tazas de harina cernida.
2 cucharaditas de royal.
1 " " sal.
Sabor al gusto.

—Preparación—

Se cierna la mantequilla con una espátula junto con el azúcar, después de esponjada se le ponen los huevos uno a uno, después la crema o leche.— Se cierne harina, royal y sal y agréguese poco a poco a lo anterior, al último el sabor.

Fórmanse 2 rollos y colóquense en forma cilíndrica envueltos en papel parafinado.— Métanse al refrigerador 1 hora después se les quita el papel y se cortan del grueso conveniente.— Se colocan en latas enharinadas y se cuecen a horno caliente 15 minutos.— Esta pasta puede estarse refrigerando hasta 15 días

Flan de malvaviscos

1 3/4 tazas de azúcar
1/8 cucharadita de sal
1/2 taza de agua
1/2 taza de malvaviscos (57 gramos)
3 claras de huevo.

"Preparación"

Se mezcla el azúcar agua y sal, se añade el malvavisco, y se tuerce todo hasta que el jarabe esté en su punto hecho esto se añaden a las claras de los huevos bien batidas hasta que la mezcla esté lo suficientemente espesa para que se pueda esparcir.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

— Babá —

Cant. para 3 piezas medianas.

Harina flor 200 grms. — mantequilla 200 grms — azúcar 200 grms. — vainilla 2 cucharitas. — clavos 4 cepas. — manjera 50 grms — royal 1 cucharita — huevos 8 — frutas enteras 150 grms. —

— Preparación —

Este postre es muy propio para té o para tomarlo entre horas; se pone la mantequilla y el azúcar en un cazo, se bate hasta que esponja y en seguida se le agregan 2 huevos enteros y 2 yemas, a continuación, del pounsé, de 5 en 5 minutos; se le van agregando las yemas que las claras; cuando se han agregado todos los huevos, se baten 6 claras que se han apartado en otro cazo hasta que tengan punto de nieve, en seguida se cernen las harinas, con el royal, y en el cazo donde se han batido la mantequilla y las yemas se vacian las claras, la harina con la vainilla y el clavo, incorporándose con la espátula a fin de no bajar las claras, se vacia en moldes que tengan papel engrasado y enharinado, llenos solamente hasta la mitad del molde. Se cuece a horno templado

Cuando en medio, horno de 350° perfectamente fuerte abajo y suave arriba = y al principio debe estar a 350° — tiempo media hora, mas o menos. — se deja que baje el termometro a 325° tiempo 45 minutos o 50

Preparación

— "Pastel Oro" —

Cantidades. —

Harina 250 grms — Maizena 25 grms —
Mantequilla 150 grms — Azúcar 200 grms —
Huevos 12 — Naranja una — royal 1 cucharadita

— Preparación —

En un cazo se ponen 6 yemas y 6 huevos enteros, el azúcar el jugo de naranja y la raspadura; se bate para que la pasta tome punto de cordón, después se le incorpora la harina, royal y maizena cernida por tres veces, enseguida la mantequilla derretida; se vacia en los moldes engrasados y enharinados.

Se pone la parrilla en 3er lugar temperatura de 375° precalentado abajo en fuerte y arriba en suave cuando descienda se coloca la tempera una en 350°. se mete el pastel y precalentado abajo hasta mas. tiempo 30 a 35 minutos.

Con las claras restantes se hace un merengue italiano; para 3 claras 100 grms. de azúcar.

— Relleno de naranja —

Cuélgase durante 10 minutos una taza de azúcar en media taza de jugo de naranja y 3/4 taza de leche caliente. Agítese perfectamente de hasta que esté pan y el líquido forme una masa pastosa, luego le taza de azúcar pulverizada, 1 cucharada de raspadura de naranja, 1/4 cucharadita de sal y 3 huevos (use 2 veces mas yemas que huevos enteros si le es posible). Añada 2 cucharadas de mantequilla derretida. Luego vacie la masa en un molde engrasado

Poner 3 1/2 o 4 tazas de pan.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS.	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona

— Chiles rellenos de frijol —

Cantidades —

Chiles poblanos 8 — aceite 1/4 litro — frijol bayo gordo 1/2 kilo — cebolla 1 — jitomate 300 grms — crema de leche 1/8 litro — queso rancho 45 grms —

— Preparacion —

Los chiles se asan, se pelan y se desvenan, se rellenan con los frijoles, y así rellenos se frien en 1/8 litro de aceite. Se ponen en un plátor refractario enmantequillado, se cubren con la crema y el queso y se mete al horno a que doren ligeramente. — El relleno se hace friendo en el 1/8 de aceite la cebolla picada el jitomate picado y molido y los frijoles cocidos y molidos y sazonados con sal y un poco de orégano, dejándolos en el fuego a que adquieran tiro.

— Lomo de puerco relleno —

Lomo de puerco en trozo 1/2 kilo — salchichas de Viena 2 — cebollas 2 — chiles anchos cocidos 3 — naranjas 4 — mantega 75 grms — lechuga 1 — rábanos muy maduros — aceite, vinagre — yerbas de olor y pimienta negra —

— Preparacion —

El lomo se perfora del centro con la punta de un cuchillo. — Allí se meten las 2 salchichas, se cubre con agua, 5 cucharadas de vinagre, cebolla picada, yerbas de olor, y 10 pimientas gruesas, se deja todo la noche al frio. Siguiente se frie en la mitad de la mantega, cuando está se agrega el agua en que estuvo y se deja a cocer. — En la mantega restante se frien los chiles desvenados enjuagados y picados, cuando han reposado un poco se agrega el jugo de 3 naranjas, la canela y el salado se deja hervir a que quede la salsa muy espesa; se coloca en el centro del plátor, alrededor se pone la lechuga picada sazonada de aceite, vinagre y sal, adornando con hojas enteras de lechuga, rebanadas de naranjas, y rabanitos en forma de flor —

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona

— Quesadillas —

Masa p. tortilla 250 grms — harina 200 grms. — mantega 50 grms — huevos 2 — royal 1 cucharada sal 1 cucharada — crema de leche o leche sola 1/2 taza — mantega para freir —

— Relleno Cantidades —

mantega 50 grms. — queso de puerco 200 grms — cebollas 2 — dientes de ajo 2 — flor de calabaza 1/2 kilo — crema de leche 1/2 taza — epazote 1 rama, queso fresco 50 grms. — caldo 1/4 litro

Adorno: lechuga, rábanos, aceite y vinagre

— Preparacion — Pasta —

Se mezcla la masa con harina royal y sal, se agregan los huevos, la mantega y la crema fría hasta que masa que se extienda sobre una tabla enharinada: con un corta pastas el dorado rizado se cortan medas, se unen de estas en dos con el relleno dentro, uniendo las orillas con clara, se frien en mantega muy caliente y se colocan en un plátor adornándose con ensalada de lechuga y rábanos.

— Preparacion relleno —

En la mantega se frie el ajo y la cebolla finamente picada cuando está acitronada se agrega el lomo de puerco cocido y desmenuzado, una vez frito se agregan las flores de calabaza finamente picadas el epazote, la mitad de la crema, sal 1/4 litro de caldo, donde se coció la carne; cuando ya espesó se retira se agrega la crema restante y el queso partido, (los chiles si se le quieren) y se utilizan.

muy buenos

— Huevos guisados —

Los mantiene se dora la mitad de una ce-
bolla de pan y jitomate muy colorado pica-
mente pasado y sin película. Se mete todo
con claro, 3 pimientitas, una rajita de ca-
nela una zanahoria se ajo dorado y fri-
ta yema agregándole poco de pimienta ya
todo sazonado se le agrega un poco de vi-
do colado dejando una salsa ligeramente
espesa (como atole) para servir los huevos
se agregan a esta salsa previamente coci-
dos y cortados a lo largo y se llevan a la
mesa en un platón. Cubiertos con queso
rallado de buena calidad, blandos. Cuando
se va a pasar se le ponen unas cuantas
gotas de salsa picante, si se desea acei-
tunas y alcaparras.

La salsa sirve también p. albóndigas etc.

— Plátanos empanizados —

Se compran plátanitos dientes en hoja o
enteros, se pasan primero por huevo
batido y después en pan rallado se
frien en manteca o aceite bien ca-
liente, se sirven rociados encima
crema batida con azúcar.

muy buenos

— Frijoles negros —

Póngase a cocer un cuarto kilo de frijol.
En una cacerola se pone aceite, cebo 2 ci-
bes de ajo y cebolla picada. Se hace dora
a fuego vivo. Añádese al aceite unos cua-
tro pimientos morones, jitomate y pe-
mienta todo bien picado, una hoja de laurel
comino, 1 cucharada de vinagre, sal y
pimienta. Cuando todo esta la punta, se
unen los frijoles con la pequeña cantidad
de agua que conservan hirviendo espe-
ta salsa con unos pocos de frijoles molidos

Pavo Bailat - Navarin.

Una vez limpio el pavo, cocer interior y e-
xteriormente con bastante jugo de limón y de
jen así una media hora. Luego, se hacen
cortes algo anchos en la pechuga y muslos. E-
llos se van colocando con todo cuidado lonjas
de jamón crudo de manera que queden ta-
pados con la pechuga. Aparte el relleno
con carne de pollo y cerdo, muy picadas, tru-
fas cortadas, perejil, ajo rallado, pimienta
y sal. Añade otro agregando huevos batidos
y piñones. Si el relleno no se pega bastante,
se le agrega más picadillo. Una vez rellenos
el pavo se cose y se pone en una asadera
con bastante aceite a fuego moderado de cuan-
do en cuando se rocía por encima con man-
teca derretida. Hay que tener cuidado al sa-
lar el pavo, pues ya el jamón tiene suficien-
te sal.

muy buenas

— Entelibadas —

25 tortillas, 4 chiles anchos, 8 tomates, 100 grms.
de crema, 1 huevo, 50 grms. de queso añejo,
200 grms. de manteca, 100 grms. de leche,
200 " de papas, lechuga y rábanos.

— Preparación —

Desvenados los chiles, se remojan en la leche y
se muelen después con los tomates ya cocidos,
agregándoles la mitad del queso. Luego se a-
gregan el huevo y la crema, con sal al gusto
En un poco de manteca se fríen un chorro
y las papas cocidas y picadas. Las tortillas
se mojan con la salsa de chiles y tomates,
se rellenan con el chorizo y las papas y se
doblan espolvoreándolas con un poco de queso
Al rebanadas se adorna el plato con lechuga
y rábanos.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
muy buena	— Sopa de crema Escarlata —			
	6 tomates rojos – 4 cebollas de tamaño mediano 4 cucharadas de arroz, otras tantas de harina, un poco de perejil, un ramo de menta fresca, 50 grs de mantequilla, rebanadas de pan, 100 grms de queso parmesano rallado y 1½ litros de caldo de carne.			

— Preparación —

Se desmenuzan las cebollas rehogándolas en mantequilla, pero sin dejar que se doren, se espolvorean con la harina, haciendo una pasta blanca, sin dejar de revolverla. Los tomates se escaldan para quitarles con mas facilidad la piel y las semillas. Córtense en pedazos, que se reunen con las cebollas y el perejil. Se sazona y sin dejar de revolver la mezcla, se va añadiendo el arroz (previamente remojado en agua caliente). Se concluye la sopa con la adición del caldo. Iniciada la cocción, prolóngese esta por espacio de ½ hora a fuego lento. Pásese todo por un tamiz, machacando fuertemente el arroz. Hágase cocer el puré obtenido hasta que tenga el punto de espesor deseado, comprobando la sazón.

En el momento de servir la sopa, añádase (siempre sin dejar de revolver) la nata y la mantequilla. Se tendrán preparadas las tostadas. Estas son unas rebanaditas de pan de ½ cm. de grueso que se untan con mantequilla y se rehogan en queso rallado, trabado con yema de huevo, y una vez rociadas con mantequilla fundida se doran en el horno a fuego vivo para servirlas aparte con la sopa.

Preparación

— Platos fríos —

— Ensalada a la parisiense —

Se cuecen unas papas y se cortan en rodajas grandes de manera que sirvan de base a la ensalada. Se hace lo mismo con un buen trozo de lomo, convenientemente sazonado, que se pondrá a enfriar dividiéndolo en lonjas de buen tamaño. Se limpian unos tomates rojos y se parten en rodajas. También se parten unos huevos duros y unas cebollas, disponiéndolo todo bien. Entonces se prepara la salsa que ha de servirse de condimento, que se compone de una parte de vinagre de cañitas, 3 partes de aceite, una cucharadita de mostaza, sal y pimienta. Batiéndola perfectamente con un tenedor.

A continuación se rocía la ensalada.

— Fiambre inglés —

Se cortan unas rodajas de salchichón y se vuelcan a dos en dos con una pasta formada con pan negro del día anterior, bien rallado, manteca, huevos desmenuzados y un poquito de queso picantito. Por encima del salchichón se vierte un poco de salsa blanca condimentada ligeramente con pimienta de Cayena.

— Carne hilada fría —

Se sazona con sal y pimienta un buen pedazo de lomo, deja por espacio de media hora en maceración. Entúrtunase luego con grasa de cerdo y se le envuelve en papel blanco, poniéndolo luego a la parrilla a fuego lento. Cuando la carne está casi cocida se retira del papel y se hace dorar en la sartén con aceite muy caliente durante 2 minutos.

A continuación se saca y se corta en tajadas delgadas, las que se guisan y mezclan con pepinillos. Se dejan enfriar y se colocan en una fuente con guarnición de ensalada y pimiento de huevos duros o bien con huevos duros cortados en rodajas.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
muy bueno	— Pan de atún —			
primero	Se toma una lata grande de atún, se le escurre el aceite y se desmenuza bien. Luego se mezcla con idéntica cantidad o algo más de puré de papas y otro tanto de miga de pan remojada en leche. Se agrega sal pimienta y se une todo. Se gratina con un spatule y se vierte en la bandeja definitiva, repasar unas tazas. Se sirve poco antes de servir y se presenta acompañada con salsa mayonesa bien espesa y aceitunas desmenuzadas y tiritas de pimiento alrededor. Lechuga ensalada			
picados	— Salsa especial para condimentar ensaladas —			
rellenos	Se mezclan 2 yemas de huevo duro en un mortero, agregando sal y pimienta y 2 cucharaditas de mostaza, batiendo con un tenedor hasta que quede todo bien unido. Enseguida se añaden 3 cucharadas de aceite de oliva, es importante que sea de calidad y una cucharada de vinagre, con lo que se condimenta la ensalada.			
Apaché	— Canapés de sardinas —			
	Los canapés de sardina son un plato de emergencia sabroso. Se preparan unas tostadas y sobre cada una se coloca un pedazo del de mayonesa en lata. Encima de cada pimiento se pone una sardina, también en conserva, y la fuente en general se adorna con perros.			
	Se debe usar sardinas portuguesas.			

Preparación

Albóndigas en salsa de chifporte.

Las albóndigas se hacen con 1/4 kilo carne de cerdo y 1/4 kilo carne de res. — pan remojado en leche sal pimienta.

Salsa de chifporte.

chifportes 2 — ciruelas pasillas 1.- 25 gramos. chirgen frías sin pelar — ajonjolí sin pepitas tostadas — clavo sin pepitas — tajeta una rajita — jitomate asado 1 — tomate verde bastante. hervido ajo cebolla.

" Preparación "

Se muele el tomate ya hervido, con el jitomate asado, ajo y cebolla, el ajonjolí tostado

— Pan de salmón —

1 sobre gelatina Knox — 1/4 taza agua fría — 2 tazas de salmón, sin 2 espinas — 2 yemas — 1 cucharita sal — 1 cucharita mostaza — 1/4 cucharita paprika — 1 1/2 cucharadas mantequilla derretida — 2 1/2 cucharadas vinagre 2 jugo de limón — 3/4 taza leche. — y crema de leche

Preparación

Mezcle las yemas de los huevos, ligeramente batidas, con sal mostaza y paprika, entonces añada mantequilla, leche y vinagre, cuela a baño maría sin dejar de mover hasta que la mezcla espese. Suavícese la gelatina en agua fría, y después agréguese a la mezcla caliente y suavícese hasta disolverse, añada salmón en pedazos ponga en un molde que ha sido enjuagado en agua fría cuando esté firme desmóldese en un platón y adórnese con rebanadas de limón y pimiento verde, y aceitunas de relleno de queso de crema y luego rebanado.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona
	— Chiles rellenos de frijol — con guacamote, manteca y una vez rellenos de frijoles refritos se fríen también los chiles y se cubren con guacamote.			
	— Adobo jocoque. — Se muelen 5 chiles anchos con un diente de ajo; aparte se quema cebollita, ajo y aguate, se pone la tina de cobre al fuego, hasta que se calienta se le va quitando el chile, y se mueve en su fuego como, hasta que quede de hoja quemito para que no se corte; aparte se reforma las especias, hasta que que frías y se agrega con un poquito de sal y vinagre.			
	— Rajas — Se limpian los chiles franchiguangos en cruz, a que quede nada más el corazón, esas rajitas se fríen de aceite, se espolvorean de azúcar, se ponen al fuego hasta que estén cocitas se le agrega zanahoria cruda picada, frita, una vez cocidas todavía en la lumbre se les pone sal, vinagre al gusto, comino y orégano y bastante cebolla picadita; se sacan de dejar frías, se les pone rajitas de aguacate. Si se quiere se le puede añadir algunas otras verduras, al mismo tiempo que la zanahoria; se pueden hacer desde la víspera, es plato frío. Sirve p. acompañar carnes.			

Preparación

— Berenjenas o calabacitas al queso —
Después de peladas las berenjenas, se cortan en rebanadas a lo largo, se rebozan en harina y se fríen; aparte se frie y hace una salsa de tomate, a razón de 1/2 kilo por cada 6 berenjenas, y cuando ya esté, se extraen las berenjenas, 50 grms. de mantequilla, 50 grms. de queso rallado, se pone todo muy bien y se tiene a la lumbre hasta que quede en su fuego.

— Cocido madrileño —
En una olla se pone agua a hervir. Se echan los garbanzos que estuvieron en remojo desde el día anterior, en agua y sal. Se sala, se añade carne de vaca, tocino de cerdo, tocino y gallina. Se espuma frecuentemente. Ha de cocer lentamente. En otro puchero, se pone la verdura que se desee, que ya de cocer con el chorizo. Cuando el caldo está hecho y claro, se aparta para la sopa, y se echan patatas mondadas de tamaño regular. La verdura se rehoga con aceite frito y ajo. Para servir el cocido, se colocan en una fuente grande el garbanzo y la patata, al lado la verdura y en otra fuente, la gallina, carne, jamón, chorizo, tocino etc.

— Carne fría —
Se muele 1/2 kilo de carne (1/4 de puerco y 1/4 de res.) se sazona con sal pimienta,

— Papas rellenas —
Se cuecen las papas grandes con mucho cuidado para que no se rompan se vacían y lo de adentro se le revuelve mantequilla y sal pimienta chicharos cocidos, se rellenan las papas y se les pone una tapita atorado con un palillo, después se pasan por huevo batido y por pan rallado. se fríen en aceite bien caliente y se sirven en ensalada de lechuga

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	— Torta de zanahoria —			
	Para 2 manojos grandes de zanahoria, 1/4 kilo de mantequilla, 2 cucharaditas de royal — 4 huevos, azúcar y frutas cubiertas al gusto.			
	— Preparación —			
	Se cuece la zanahoria, se cierne y se muele. Se bate la mantequilla, se le agrega el azúcar y yemas y se sigue batiendo, después se le agrega la zanahoria y el royal y al final las claras batidas a punto de merengue, se revuelven con batir; si se quiere se le pone coco rallado junto con las frutas. Se cuece en una tartera o molde engrasado en el horno.			
	— Chilpoches en adobo —			
	Se hierven los chiles con un chorrito de vinagre y sal, ya hervidos se desvenan; aparte se hace un adobo con chile muchito remojado y molido con ajo, comino, orégano, laurel, pimienta; y se frie en aceite ya que está frito se ponen allí los chiles, y se les echa otro poquito de aceite y un trozo de panela en pedacitos.			
	— Lomo poblano —			
	Manteca 30 grms. — lomo de puerco 750 grms. — jitomate 500 grms — chorizo 1 — chiles poblanos 4 — cebolla 1 — dientes de ajo 2 — caldo 1/2 litro.			
	— Preparación —			
	En la manteca se frien los ajos, el chorizo, que se corta: en la misma grasa se frie el lomo y los chiles asados y desvenados y en rajas, cuando el lomo se dora, se agrega el jitomate molido con la cebolla, ajos y el chorizo frito, cuando reseca se agrega el caldo, sal y pimienta, se deja hervir hasta que la carne esté suave, la salsa espesa. Para servirse se rebana, se coloca en el platón cubriéndose con la salsa y las rajas. — Se puede hacer en lugar de rajas poner papas en rebanadas.			

Preparación

— Carne mosaico —

Jamón molido 200 grms. — hígado de puerco molido 200 grms — medio bolillo mojado en leche, zanahorias 2 — nabos 2 — ejotes 150 grms — lechuga 1 — jitomate grande 200 grms. — naranja 1 — manteca 50 grms — sal pimienta aceite y vinagre.

— Preparación —

Se muelen las carnes con el pan remojado en leche, se le revuelven los huevos se sazona de sal y pimienta. Se extiende esta carne en una servilleta humedecida y se le van acomodando una hilera de ejotes cocidos, otra de tiras de nabo y de zanahorias también cocidas, se enrolla apretando fuerte, se ata con un hilo y se pone a cocer durante 2 horas en agua hirviendo con yerbas de olor, cebollas sal y pimienta, luego se escurre muy bien y se frie en manteca a que tome un bonito color dorado, se coloca en el centro del platón, poniendo alrededor la ensalada de lechuga y luego una hilerita de una rebanada de jitomate y otra de naranja.

Nieve fingida.

(Cant. p. 12 personas)

Leche 1 litro — azúcar 1/4 kilo — almendra 100 gr — corteza de limón 1 — leche p. mojar la almendra 1/4 litro — huevos 7 — cerezas glaseadas 50 gr — canela 1 rajita — jerez seco o moscatel 1 decilitro —

Preparación — Se hierve la leche con el azúcar y la canela, mientras hierve se baten las claras a punto de merengue de las que se van tomando porciones como del tamaño de una naranja y poniéndose en la leche que estará hirviendo suavemente; cuando los trozos de clara aparezcan duros se sacan bien escurridos de la leche colocándose en un platón. Ya que se acaban de cocer todas las claras se retira el caso, se deja enfriar un poco y se le agrega a la leche la almendra

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

otra molida con las yemas batidas volviéndose a la lumbre hasta que tome punto de crema. Ya puesta del fuego se le pone el jerez y se procede a decorar en la forma siguiente. Se preparan 12 copas champagnuesas y se llenan de crema 2/3 partes, luego se coloca un trozo de merengue, sobre la crema a la vez sobre de este otro, otro de crema, una pizca de rosca de limón rallado y una cereza cortada en dos.

Budín de camote.

1 L. y 1/2 de camote blanco – 200 grms. de mantequilla – 4 huevos – 3 tazas de azúcar – 1 taza de crema – 3 cucharadas 1/4 vaso de jugo de naranja – 3 cucharadas de royal. – 3 cucharadas de azúcar pulverizada.

Preparación: Se cuece el camote, se pela y se pasa por el prensador, se le agregan azúcar, la mantequilla cortada, el jugo de naranja y el polvo de hornear; se bate para que todo quede bien mezclado y por último se le agregan los huevos bien batidos; se vacía en un molde de bronce engrasado y espolvoreado y se cuece a horno calientito de 375° hasta que esté dorado. Se desmolda en un plato de cristal y se sirve con crema batida, preparada con el azúcar pulverizada. Se adorna con tiritas de fruta cubierta.

Cuando se quiere se puede poner coco.

Se sirve por crema batida

Preparación

Patas de puerco con albúrias

Se ponen a cocer las patas con sal, 2 claros unas plantas pimientas y una hoja de laurel. Cuando están a medio cocer se pone de este caldo muy salado con agua, y en otra fuente se ponen las albúrias, unas patas del día anterior. Cuando ya están cocidas ambas cosas se sazonan. Se muelen 3 chiles anchos con unos dientes de ajo, se pone cebolla picada y perejil y luego se le pone lo que quedó de que se fue muy bien y se les pone a las patas ya sin huesos y junto con las albúrias a que todo se sazone muy bien.

Huevos en caldo de jitomate

Se fríe cebolla picada, rajas de chile del tiempo y el jitomate asado y colado, que no sea guisado. Ya que está bien frito se le agrega la crema de leche y una yemita de huevo. Los huevos se hacen revueltos aparte y se ponen a lo anterior junto con queso fresco en pedacitos.

Molito de cacahuate

Se toma un poco de cuete y se frie que mantenga, después se le pone bastante agua y yerbas de olor y que esta guisito se reparta. Se pone cacahuate y 2 o 3 chiles anchos remojados, todo esto se muele y se vuelve a freir con un poquito de cominos y pimienta molida; una vez bien frito se le echa el caldo de la carne, se deja sazonar y se le pone la carne retamada. – pan frito 1/2 cebolla.

Para 1/2 kilo de carne se ponen unos o menos 2 decilitros de cacahuate 60 grms cacahuate pelado – 4 chiles.

Sopa de potifor

Después de colado el caldo se le pone una cebolla picada en pedazos y un chorizo, se deja hervir hasta que la cebolla se desbarate, entonces se le ponen unas retamadas de pan tostado y se deja hervir otro rato para que el pan se deshaga.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

— Hígado de Lofita —

Se retira el hígado sin delgadito y se lava, luego se pone en una cacerola con un poco de aceite, pimienta, sal, un diente de ajo machacado, rebanadas de cebollas, perejil picado y un pequeño de limón exprimido. Se deja reposar por 2 o 3 horas y al ir a servirlo se frie en fuego fuerte, se vacía en el plátor y se adorna con papas fritas, ensalada de lechugas, de lechuga etc.

— Lomo guisado —

Se pone a cocer el filete, y después se retira; se frien unos dientes de ajo y se muelen con varios pimientos asados, clavo, canela, pimienta y unos cuantos comino; todo esto se refrie con las rebanadas de filete; se sazona con mucho laurel y tomillo.

— Asado con plátanos —

Asadura 600 gms — mantecа 35 gms — jitomate 250 gms — cebolla 1 — yerbas de olor sal pimienta — caldo 1/2 litro — plátanos largos 4 — manteca 40 gms — azúcar 150 gms — vino tinto 1/4 litro — canela 1 raja —

— Preparación —

En la manteca se frie la carne, cuando dora se agrega el jitomate asado, molido con la cebolla y colado, cuando seca se agrega el caldo, las yerbas de olor sal y pimienta, dejando hervir hasta que la carne esté suave y la salsa espesa, añadiendo si es necesario más caldo. Se sirve muy caliente con los plátanos preparados de la manera siguiente. En la manteca se frien los plátanos cortados en tiras, se retiran en esa grasa se pone el azúcar, cuando tome un color dorado se agrega el vino la canela, y los plátanos para que den su sabor, se sirven inmediatamente.

Preparación

Chocolate Nestlé.

1 lata de leche condensada Nestlé
4 cucharadas mantequilla
4 yemas — 4 claras
27 galletas — 2 cucharaditas vainilla

— Preparación —

Cómpase la leche y mantequilla a baño María, mirando constantemente, agregando las yemas batidas, cómpase nuevamente hasta tomar punto de crema, retírese del fuego, déjese enfriar un poco, se agregan las claras batidas duras y la vainilla.

Colóquense en un plátor las galletas y tírense por encima, agregando unos duraznos, ciruelas y frutas.

Sírvase helado.

— Buñuelitos —

Huevos 1 — harina 7 cucharadas — Azúcar 5 cucharadas — canela 1/2 cucharita — huevo 1 — leche 1 taza — dos cucharadas.

— Preparación —

Se bate la clara a punto de merengue se le añade la leche, canela y huevo; después el azúcar y harina necesaria para formar una masa espesa.

En aceite bien caliente se fríen cucharadas de la masa y después se retiran con un cucharón. Se le pone azúcar y canela.

salen de 24 a 25

1/2 cucharita royal 2 claras
1/2 taza leche con 1 cucharita vainilla
el azúcar p. revolcar debe ser cocha

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

Pastel de ciruela para

Harina 750 gramos — Azúcar 300 gramos — manteca 400 gramos — 5 yemas de huevo —

Cant. para relleno

Ciruela pasa 1/2 kilo — con azúcar al gusto para hacer mermelada, la ciruela una vez que hierve y se abren se le quitan los huesos.

Preparación.

Se hace una fuente con la harina y se pone el azúcar, las yemas y la manteca y se mezcla muy bien. Se divide la masa en dos partes, se extiende a forrar un molde como charola; luego se le pone la mermelada, después en un papel del tamaño del molde se extiende la pasta y se voltea sobre el molde, ya que está volteado se le recorta la orilla a emparejar, después se le pellisca el borde como de pie, y se mete a horno templado. Se le pone una flor de adorno.

Cant. para molde grande.

Dulce de tapioca

6 cucharadas tapioca suelta.
3 tazas de leche — 3/4 taza de azúcar
3 huevos — 1/4 cucharita de sal — 1 1/2 cucharadita de esencia de vainilla.

Preparación —

Hay que cocer la tapioca separadamente. Después de batir las yemas con azúcar y sal, mezclese con la tapioca cocinada, dejando esto hervir hasta que esté espeso. Con las claras de huevo bien batidas (punto de nieve) agréguese la vainilla, mezclándolo con la demás. Bastante para

Preparación

6 personas, Se pone frutas y frutas cubiertas.

Sopa Regia —

Cant. Pasta de huevo llamada caracolito o codito 250 gramos. — Mantequilla 50 gramos queso amarillo 75 gramos — Crema de leche 1/4 litro — Chiles poblanos 4 — cebolla 1 — sal y pimienta.

Preparación —

En agua hirviendo, con la sal 10 pimientas y la cebolla, se pone a cocer la pasta, después se lava y escurre bien y en un platón engrasado se pone una capa de pasta otra de salsa, queso y bolitas de mantequilla y así hasta terminar. Se pone al horno a que dore y se sirve luego.

Manera de hacer la salsa. Los chiles poblanos se asan, se desvenan, se muelen con la crema y se sazonan con sal y pimienta.

(exquisito) Dulce de nuez molida (ver) A un bote de leche condensada Nestlé se le añade ~~otro bote de leche de vaca~~, se pone a la lumbre y se le añade la nuez molida 100 gramos y se deja que tome punto de dulce de cuchara — 100 o 150 gramos de nuez — Se deja tomar punto de dulce de cuchara y se le añade un puñado de dulce de cuchara y se le añade un puñado de ciruela

Lomo exquisito.

Con un filo de lomo de puerco en trozo se hace en la olla express, un asado común y corriente, mechándose antes con jamón crudo, una vez cocida la carne se saca de la olla y se coloca en un traste con un poco de refractario, por encima se unta el trozo con mostaza y se le pone azúcar, se mete al horno o asador a que dore, se sirve con su jugo — y con ensalada de lechuga.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

— Pastel de papa —

Papa 3/4 kilo — azucar 250 gms — 3 huevos 75 gms. mantequilla — ralladura de limon — pasas —

Se cuece la papa en un pequinto de sal, se prensa se le pone azucar, mantequilla derretida, las pasas y las claras batidas a punto de turron con las yemas —

— Torta de elote con chile —

15 elotes — 1 chile serrano — 1/4 kilo manteca de cerdo — 2 tazas de azucar — sal al gusto.

Se muele el elote con el chile desvenado; se quema la manteca y tibia se le añade al elote y azucar al elote.

Se hornea a horno moderado.

— Huevos en salsa diabla —

9 huevos — 9 rebanadas de jamon Bimbo y 8 cucharadas de salsa diabla —

Salsa — Se ponen a cocer con 1/4 litro de agua 200 gms. de jitomate, un chile ancho, un chile chiquito verde, 50 gms. de zanahoria rebanadas, 50 gms. de cebollas tambien rebanadas, una hoja de laurel y 4 nabanitos finamente picados, todo esto se pone en una cacerola al fuego, hasta que no quede nada de agua y luego se pasa por el colador, el pan se rebana de un centimetro de grueso y se le da forma redonda y se frien en mantequilla. Los huevos se frien en manteca y se van poniendo encima de las rebanadas de pan y encima de los huevos

Preparación

Pasta para rabioles —

5 huevos — 1/2 kilo de harina — 3 hojas de laurel — 1 cebolla sal y pimienta

Preparación — Se baten los huevos casi a punto de cordón y se le ponen 13 cucharadas de harina agregadas de una a una. Se amasa esta pasta con las manos y sobre una mesa enharinada, golpeándola y frotándola fuertemente con las manos hasta que no se pegue. Se deja reposar 10 minutos, se extiende con el palote y se cortan circulos con una copa, se les pone el relleno, se doblan a la mitad y se aprietan los bordes con un tenedor. Despues se ponen cuidadosamente en agua hirviendo de uno en uno, añadiendoles 3 hojas de laurel, una cebolla y sal.

Tallarines — Esta misma pasta despues de extendida con el palote, se enrolla en forma de puro, se corta con un cuchillo al grueso de un centimetro más o menos y se extienden los tallarines. Es de dejarlos así desde la víspera y cocerlos a dia siguiente (no se guarden en refrigerador)

Tallarines verdes — Igual que los anteriores; pero agregándole a la pasta un manojo de espinacas cocidas y molidas.

Empanadas fritas — Esta misma pasta con 2 cucharadas de aceite o manteca una copa de vino jerez seco y una cucharita de royal Ruve para hacer empanaditas fritas.

Relleno para los rabioles —

200 gms. de cerdo molido — 1 huevo entero y crudo — 1 cebolla — perejil sal y pimienta.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona

Preparación —
Revuélvase bien todo sazónelo con sal y pimienta y con esto rellénelo.
(En vez de carne puede ponérselo sal mon o sardinas)

Estofado de zanahorias —
3/4 kilo, carne de res — 50 gms. de tocineta — 4 zanahorias — 2 hojas de laurel — 1 k. de jitomate grande — ajo cebolla, sal y pimienta, aceite 1 cucharadita de azúcar — 2 cebollas

Meche la carne con la tocineta y espolvoréela con sal y pimienta, dórela en aceite con la cebolla, el ajo y el jitomate molido, el laurel y el azúcar hasta que se refría; agregue las zanahorias peladas y enteras. Cúbrase con agua y déjese hasta que se cueza. Retírela del fuego y déjela enfriar un poco, rebánela finamente, cuele la salsa y envuelva la carne bañada con la salsa y las zanahorias

Pollo con salsa de champignons y papas souffle.
1 pollo — 1 lata grande de champignons — 1 pollo grande y limpio en piezas — 50 gms. de mantequilla — 1 cabeza de ajo — aceite para freir sal y pimienta — 6 cebollas grandes en cuartos — 1 lata de pimientos —

Fríase en aceite bien caliente el ajo, apártese y échese el pollo, déjese hasta que dore y añádale el agua hasta

sigue #

Preparación

la salsa
Se sirven calientes —
Para hacerla en olla express, se pone 1/4 taza de agua, 15 minutos ya que subió a presión — esta salsa puede servir para frijoles de huevo —

Salsa de pasas para gallina o lengua
1 cucharada de jerez — 2 tazas de pasitas sin semilla — 1/2 taza de almendra — 1 cucharadita de harina — 1 cucharada de manteca — 2 tazas o más del caldo de gallina o lengua.

Fríanse en la manteca las pasas, y almendras sin pelar y muélanse después muy bien. Dórese la harina en manteca y añádanse las pasas y almendras molidas, poniéndole el caldo suficiente. Se sazona con sal, pimienta, muy mucada y el vino. Póngase la gallina cocida y partida en trozos, o la lengua en rebanadas y déjese hervir un poco para que tome el punto de la salsa.

Guisado de almendra.
Carne de puerco o pollo — pasas 50 gms. almendras 50 gms. — 1 cebolla en gajos finos ajo 2 dientes — 1 raja de canela — laurel 1 hoja — tomillo — jitomate 1 kilo — perejil —
Preparación — Se asan los jitomates se pelan y muelen, luego se sancocha la carne, después se pone la cebolla y ajo a que se sancoche también, después se pone el jitomate la almendra cortada en tiritas pasas y clavos el perejil picado y sal pimienta luego se tapa tiene que quedar seguito. Se puede poner aceitunas. Se pone un chorrito de aceite de oliva — Se adorna con lechuga y rebanadas

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

— Bizcochos alemanes —

400 grms de harina — royal 1 cucharada — panela 100 grms — almendra 100 grms — chocolate 50 grms — miel de abeja 1000 gr — clavos media cucharadita — huevos 3 — yemas 2 — naranja cubierta 1 grande — canela 1 cucharada —

Se cierne la harina con el royal se forma un circulo, en el centro se pone la panela rallada, la almendra picada con cáscara, el chocolate rallado, la naranja picada fina, los huevos enteros la canela, el clavo, y después se le va poniendo poco á poco miel hasta formar una masa suave, a que no se pegue en las manos.
Se extiende un poco con el palote y se coloca en la charola mediana de horno engrasada y enharinada y se extiende muy bien a que quede pareja, se barniza con 2 yemas de huevo batidas y se hacen unas rayas con el tenedor. Horno mediano 30 minutos ya que estén cocidas se cortan en forma de barritas.

(Antodiz 1/50 parritas — Azúcar morena 1000 gr)

Barbacoa en la olla express.

1 1/2 kilo costillitas de puerco. 3 chile anchos, 10 dientes de ajo — lo que se cosa con los dos de comino orégano y tomillo — un pequeñito de vinagre, se muele todo y se baña con el vinagre se unta con esto la carne y se pone en un trastecito el cual se mete en la olla express, con agua abajo por 1/2 hora. hora.
(Receta de Mimí)

Preparación

Recetas americanas:

Relleno para Sandwich.

Cantidad para un pan ideal.

Queso Kraft (rallado)	100 grms.
pimientos morrones (molidos)	1 lata pequeña
nueces picadas	al gusto
2 yemas de huevo	
aceite	al gusto
limón	unas gotas.

Manera de hacerlos.

Con las yemas, aceite y limón se hace una salsa mayonesa a la que se unen los demás ingredientes y se unta el pan de sandwich. Si se quiere se unta de ajo el molestero en que se haga la mayonesa.

— Otra receta. —

Se hace una mayonesa y se le agrega salsinte de lata, se mezcla bien y un rato se extiende. En Sandwich. — Sandwiche con mayonesa y pollo se pueden hacer.

— Sandwiche de pechuga. —

Para un pan ideal.

pechugas	2
pickles	1 bote.
lechuga	1
mayonesa	1/2 bote.

— Preparación —

Se cuecen las pechugas con una cebolla, ajos pimientos y zanahorias y sal, una vez cocidas se sacan las pechugas y zanahorias y se pican muy menudito; a esto se le agrega la lechuga finamente picada y sera, los pickles también muy picaditos, todo esto se aliña con salsa mayonesa y se pone en el pan de sandwich untado de mantequilla

Otra receta muy buena es.

Se unta el pan con mantequilla y se le pone Paté — foie — gras.

Tostadas de queso Kraft para té.

Se quitan rebanadas de pan ideal con queso Kraft rallado y se meten al horno a tostar. se sirven calientes.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

— Sandwich de galletas de soda —
En un cubete o cazuela de horno untado de mantequilla y espolvoreado de pan rallado se ponen muy juntitas galletas de soda saladas (de las chiquitas) ya que será entrada la cazuela, se untan con una capa de mantequilla derretida y se rellenan de lo siguiente.

— Cantidades p. el relleno —
300 gramos de queso Kraft rallado — mantequilla derretida — jamón picado cocido muy finito 250 gramos — cebolla y pepinillo picado finito, pimienta: todo esto se pone a fuego suave a que derrita el queso y cuando está una masa espesita se pone encima de cada galletita (ayudándose con una cucharita) regular porciones de este relleno y encima otra galletita igualmente untada de mantequilla derretida con una brocha, se espolvorean con pan rallado y se meten al horno para sandwichitos calientitos.

Se pueden agregar con una cucharada de pollo con mayonesa — también se pueden tomar frías.
En vez de jamón se puede poner una carne fría —

Son muy ricas — galletas de soda medianitas sin sal, se fríen en mantequilla y aceite, y se revuelcan en azúcar granulada. con canela si se quiere.

Sandwich de tocino

Se unta mayonesa a una rebanada de pan Ideal, después se le pone una rebanada de jitomate, una tajada de tocino frito (pero que no esté dorado) después otra rebanada de pan Ideal con mayonesa y se parte ya sea en triángulos o a lo largo.

Se ponen al horno untados de mantequilla por fuera para que no se quemen. Se pueden hacer de pollo, jamón etc.

Bocadillos

Preparación

Relleno de sandwich

Se muele queso de crema y se le revuelve mayonesa; aparte se muelle nueces, y se le mezcla al lo anterior — y se unta esta pasta a las rebanadas de pan Bimbo o Ideal.

Bocadillos

Se muelen anchoas y se le untan a unas rebanadas de pan partida en cuarto, enmedio se pone una aceituna si es posible rellena.

V Bocadillos — a una rebanada de pan Bimbo se le pone pernil cocido y encima queso Kraft rallado — Se meten al horno a que se calienten — cada rebanada se parte a la mitad — también otros a una rebanada se le pone leche nestlé y encima queso Kraft rallado se meten al horno.

Sandwiches holandeses

100 gms queso de bola — 125 gms queso Kraft — 100 gms tocineta — 50 gms mantequilla — 2 pares de caja — 100 gms almendra un huevo entero crudo.

Muela los dos quesos y bátalos con un cuchillo agréguele el huevo y la mantequilla revueltos a que adquieran consistencia el pan y partalos en cuatro partes en forma de cuadro, untese con la pasta generosamente, adórnese por encima con un cuadrito de tocineta cruda y media almendra. Métanse al horno a que doren ligeramente y sírvanse calientes.
(las almendras se remojan antes para poder pelarlas)

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona
	— Para lunch-cena — se colocan en la mesa platos con chules rellenos de frijol con crema y queso — un arrollado de pecho de pie relleno de calamares en su tinta, o de carne — jitomates rellenos de verduras con mayonesa envuelto el jitomate en una hoja de romanita — gelatina fria de gitan adornado el plato con berros — sandwiches de queso con pimientos partida cada rebanada en 4 partes — otra clase de sandwiches — gelatina de limón con fresas — copitas de crema de queso — limonadas —			

Marquesote al rizinete

Se pone a fuego lento 1 1/2 litro de leche con un ejote de vainilla, ralladura de limón y bastante azúcar (tiene que ser pasadito de azúcar) en lumbre suave, para que suelte bien la vainilla. Aparte en un traste hondo se baten 4 claras de huevo muy duras en otro se baten las 4 yemas y se revuelven las 2 cosas como para capear, después se le añaden de una en una 4 cucharadas copeteadas de harina y una pizca de royal, se bate todo bien y se vacia en molde engrasado, para que no se rompa, en la tartera donde tenemos la leche hirviendo muy suave para que no se rompa, cuando ya se siente un poco duro, se

Preparación

muelle al asador, se deja dorar. Se vacia enseguida a una dulcera honda para que no se tire la leche; este dulce se hace el dia anterior para que espese la leche. Es riquísimo y se hace rápido.

Spaguetti con carne de puerco

Se pone en una sarten la carne de puerco cocida a fuego en la cebolla, pal y pimienta a que suelte jugo. Después en una cacerola engrasada de mantequilla se pone una capa de spaguetti cocido, puré de tomate, queso y el salt, de la carne que todo y un jugo después trozitos de mantequilla y así por capas se pone todo después se muelle al horno por 35 minutos o hasta que se refine.

Pie de limón

175 gr. galletas marias — 100 gr. mantequilla 1 lata leche Nestlé — 4 huevos — el jugo y la raspadura de 3 limones verdes — si son chicos 4 — 150 gms azucar granulada — un poquito de extracto de vainilla de sal y de royal.

Preparación.

Se muele la galleta en el molino a que quede como pan molido, se le agrega con la mano la mantequilla (que debe estar flojita no dura) hasta formar una pasta con la que se forra un molde de pie. A la leche condensada se le agrega las 3 yemas, el jugo y la ralladura de los limones y la sal. Esto se vacia encima de la pasta de la galleta; aparte se baten las 3 claras con el royal y se le

pure 4
claras 7
3 yemas

Lista para ____ personas

molde no pyrex.

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

agrega el azúcar granulada y la vainilla, con este merengue se cubre el pie y se mete a horno moderado por 15 minutos.

(Es muy rico) (merengue: 3 claras se añaden 3 cucharas de azúcar 1 cucharita royal horno lento 10 minutos espolvorear ligero de azúcar)

el merengue se le pone de espolvorear 1/2 cucharadita de azúcar granulada por encima

– Ensalada – zanahoria rallada, lechuga picada, fresita – piña picada en cuadritos, avellana picada bien fina todo esto se adereza con aceite fino sal y mayonesa.

Lomo con jugo de naranja.
Se revuelca el trozo de lomo en azúcar y se frie perfectamente, después allí mismo se sancocha jamón cocido y picado y luego se le pone jugo de naranjas y se deja que cueza debe quedar con poca salsa se sirve con el lomo.

También se hace en lugar de jugo de naranjas con cerveza o con Coca Cola – También con jugo de piña trozitos de piña de bote.

– Pie de ciruela y piña –

Pasta –
2 tazas de harina cernida – 3/4 cucharitas de sal – 2 cucharitas de royal – 100 gr. mantequilla – agua helada.

Cierna el harina, royal y sal. Añade mantequilla, hasta que se vea como arenosa, añada el agua helada necesaria, coloquela en la nevera

Preparación

enharinada y extiéndala con el rodillo.

Relleno –
Se pone a cocer 1/4 k. de ciruelas grande, se deshuesa, y se machaca con pergamino, se le añade 1/4 taza de piña en cuadritos, una taza de azúcar, 1 cucharita jugo de limón se revuelve bien todo, y se pone este relleno al la pasta del pie, después se le pone encima unas tiras en forma de pedacitos

(Es muy rico)

"Mayonesa estilo americano"
2 huevos enteros – 1/2 cucharada de mostaza – 1 cucharada de jugo de limón – 1/2 cucharita de sal – 1/2 cucharita de azúcar – 1/2 cucharita de pimienta y 1/2 litro de aceite Crisa

Preparación – En la licuadora se ponen los huevos enteros, mostaza y todo lo demas se bate un poco; y luego se le agrega el aceite a chorro delgado batiendo siempre; si se espesa mucho se puede agregar 1 cucharada de agua o caldo.
El aceite se puede emplear 1/2 aceite de oliva y 1/2 de otro.

Pescado huachinango o robalo al horno –
Se lava muy bien el pescado y se le pone bastante limón se deja así unas horas, después se lava muy bien y se pone en una charola de horno bastante aceite abajo encima el pescado, y se le pone por dentro bastante cebolla rebanada, unas hojas de laurel, bastante

Lista para_____personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	aceite de oliva español, se le unta suficiente ajo y perejil machacado en un mortero, sal pimienta y encima se le unta lo mismo también se le esprime 1/2 limón, encima y al rededor del plato bastante cebolla rebanada con mucho aceite y todo lo demas encima se le cubre con papel encerado o de estraza aceitado. Se mete al horno por 25 o 30 minutos			
	Lomo frio exquisito			
	Lomo de puerco o pierna 1 kilo - 100 gr. Jamon duro rebanado - 100 gr. cirue la pasa - orégano, tomillo, canela sal y pimienta - vinagre 1 taza. - cebolla rebanada 1 vino blanco 1 taza			
	Preparación: Se mecha el lomo con las ciruelas y el jamon y se coloca en una charola de horno se le rocia la taza de vinagre se le ponen las yerbas de olor sal y pimienta y se mete al horno, rociandole con su jugo de vez en cuando procurando que no se reseque, ya que está se sirve. Es muy propio para lunch. Se sirve con puré de perón o manzana o con mermelada de chavacano			
	Chilaquiles sencillos			
	Se ponen a cocer unos tomates verdes con hojas de laurel, chilitos verdes ajos y cebollas ya que esta cocido se muele y se frie con cilantro, una vez frito se le echa caldo de carne de puerco, la carne deshebrada, sal y crema de leche, las tortillas se parten en 4 partes y se frien			

Preparación

se echan en esta salsa, y se deja que sazonen a lumbre suave para que no se desbaraten, se sirven con rebanadas de cebolla cruda y queso añejo molido.

Bisteces sencillos p. diario.
Se sancochan unos bisteces de centro de bola en suficiente aceite, después se le aiaden rajas del chile del tiempo y jitomate rebanado y sal pimienta se tapa la olla expres y se deja 10 minutos.

Tortitas de avena
Se pone por cada taza de avena 1 huevo. Se remoja la avena con agua que la cubra toda la noche; al dia siguiente temprano, se pone en una coladera a que escurra perfectamente el agua hasta la hora de freirlas; los huevos se baten como para capear primero las claras a punto de nieve y se aiaden las yemas y a esto se aiade la avena perejil picado muy finito sal pimienta y con una cucharada se van colocando las tortitas en una sarten con bastante aceite bien caliente.
Se sirven con ensalada o en salsa de jitomate.
Son riquísimas.

Tortitas de harina de arroz.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona

— Rompope para hacer su licuadora —

Se pone a hervir 1 litro de leche con canela, ya que hirvió se saca del fuego y se deja enfriar. Se vacía a la licuadora en 2 partes porque no cabe toda y se le pone 250 gms. de almendra, 250 gms. de azúcar, un vaso de vino y 5 yemas de huevo se bate con zaz regular, y después otra vez se vuelve a batir, y si es necesario se cuela. Si se quiere con más cantidad se pone a la lumbre y se deja espesar, y después se le pone más leche hervida con canela y más vino si se quiere.

Pudiseq de flan Royal.

Se le añade 2 cucharadas de azúcar

Se puede poner rallada sa de limón en vez de canela

Se prepara el flan Royal como de costumbre con 2 tazas de leche ya que hierve un ratito se le añaden 3 tazas de pan sin corteza, y se le pone canela y muy mezclada 1/2 cucharita de cada una, y se deja hervir a que el pan se deshabate ya que está se le añaden pasitas sin semilla. Se pone en molde refractario enmantequillado y se le espolvorea azúcar se pone al asador para que dore; también se puede hacer un poquito de caramelo y se le pone encima, se sirve si se quiere con mermelada de fresa.

Es rapidísimo y muy facil

Preparación

— Pastel de tortilla —

Para 10 tortillas medianas — 6 chiles anchos grandes, un queso fresco — 1/2 litro crema de leche — una cebolla rebanada 1 queso fresco desmoronado

Se hierve el chile ancho desvenado ya que dió unos hervores se muele, se le pone sal y pimienta.

Se pasan las tortillas por aceite bien caliente, el chile se frie y en una bandeja se pone una tortilla revolcada en el chile, un poco de cebolla crema y queso, y sal, hasta terminar en tortilla con chile.

Luego se bate un huevo para capear se le pone una cucharada de harina, con esto se cubre la bta y se mete al horno a que dore.

— Pescado en salsa Holandesa —

Pescado grande como de 1/2 kilo — 1/2 taza de vino blanco — 25 gms de mantequilla sal y pimienta.

Para la salsa 4 huevos — el jugo de 1/2 limón — una pizca de sal — y 1/4 ~~litro~~ kilo de mantequilla.

El pescado se coloca en una charola de horno con trocitos de mantequilla, sal pimienta y el vino blanco también puede ponerse si se quiere una hoja de laurel y una cebolla rebanada se saca con mucho cuidado, se coloca en el platón, se adorna con rajas de limón y cresón (berros) Aparte se sirve la salsa.

Para la salsa se baten los huevos y se ponen ~~sta~~ el jugo de limón y la sal ~~sa~~ a

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

baño maría, cuando empieza a cuajarse se le pone muy poco a poco la mantequilla que se ha puesto a medio derretir pero que no debe estar caliente, se mueve constantemente. Esta salsa también es exquisita con espárragos.

— Bacalao —

Se remoja se pone a cocer con pimienta clavo y laurel, ya que está cocido se saca de la lumbre y se pasa por harina y huevo, se frien bien dorados y después se van poniendo en la salsa que se hace de esta manera.

Se frie mucha cebolla y perejil picados y molido jitomate, ajos canela y 2 clavos, ya que está todo bien frito se pone una cucharada de pimentón y se frie otro poquito, y luego se pone agua del bacalao (si no está salada) o agua simple a que sazone.

de adorno aceitunas, alcaparras pimientos - o chiles en vinagre.

Torrejas al horno.

Para 1 limón chico - 125 gr. mantequilla de Chipilo - 2 tazas de azúcar 2 tazas de agua - extracto de vainilla vino - 3 huevos - leche

Se le quita las cortezas a las rebanadas de pan limón - se unta de mantequilla un molde refractario - las rebanadas se mojan en la mezcla hecha de los 3 huevos batidos

Preparación

enteros y leche al gusto - se ponen por capas en cazo

Arroz exquisito (Mimí)

1/4 piernas de puerco en pedazos y 4 cabezas de ajos chicos o 2 grandes - 2 cebollas rebanadas - 100 gms tocino rebanado en pedazos - 100 gms. jamón crudo rebanado en pedazos - 1/4 k. chícharos 1 jitomate grande y 4 chicos - 3 tazas o 4 - 1/4 k. de arroz lavado - 4 chilitos verdes - 1/2 queso fresco rallado - aguacate

Preparación: En poco aceite se frie la carne a que dore, se echan los ajos y la cebolla rebanada, se deja frir otro poco, después se echa el jitomate en cuartos y se deja frir más, después se echa, el jamón y el tocino en cuartos, se deja frir más, después los chícharos, el arroz los chiles y al último las tazas en cuadritos, se le pone 2 3/4 tazas de agua y se tapa la olla se deja cocer 10 minutos se destapa la olla luego y para servirse se le pone el queso rallado y aguacate en tiras.

Langostinos - (plato frío)

Se cuecen los langostinos y se les quita el caparazón y se desmenuzan en un traste hondo, se les añade 50 gms de alcaparras y 50 gms de aceitunas en pedacitos, aparte en otro traste se bate 1/2 litro de crema de leche ya que está espesa se le añade 3 cucharadas de puré de tomate y 1 cucharadita de mostaza se revuelve bien y esto se añade (dejando un poco) a los langostinos,

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona

se ~~[illegible]~~ revuelve bien, y se pone en conchitas naturales o en moldes de vidrio despues se le pone con un cuchillo un poco de la crema que apartamos y se extiende bien con el cuchillo en medio se le pone una rebanada de huevo duro y en los lados 2 puntas de pimiento morrón y arriba y abajo 1 aceituna es plato frio se puede hacer con cualquier pescado..

Cubitos de pan Bimbo-

Se le quita la corteza al pan; se parte en 4 partes cada rebanada, se frien en aceite y se escurren bien; aparte se machacan unos aguacates a los que se les añade un poco de mejorana sal y pimienta, se coloca en montoncitos encima de cada cuadrito encima queso rallado y una rebanada de huevo duro estos cuadritos se colocan en un plato cubierto de hojas de romanita rebanada o lechuga.

Preparación

Manera de hacer el quis-

Para 1 kilo de azúcar, un litro de agua. Se hace un jarabe no muy espeso; después en una copita de alcohol se ponen 25 gotas de anís estrella y 20 gotas de anís (anetol) anetol, se revuelve y se echa a la miel ya fria; meneándole; después se le sigue echando alcohol al gusto se mueve bien un ratito y se filtra en una coladera o embudo.

Rosquitas para ponche

125 grms. de mantequilla - 125 de azúcar fina, - 2 huevos, - 250 grms. de harina - 125 grms. de almendra molida - poco extracto de limón - 1 cucharita de royal.

Para el adorno: 60 grms. azúcar en polvo, (extracto de ron, o ron simple. - 2 cucharadas de agua

Se bate la mantequilla hasta dejarla esponjosa, se le añade el azúcar, 1 huevo, la harina revuelta con el royal y colada y los demás ingredientes, se amasa todo bien hasta formar una masa dura, de las cuales se forman coronitas, estas se rocian con la yema y se cuecen sobre una charola engrasada, a medio calor hasta que queden amarillo claro; luego se cubren con el glace que se hace de la manera siguiente

Glace.- 60 grms. azúcar en polvo, 2 cucharadas de agua y el ron se mueven hasta formar un glace, y si se quieren teñir, se disuelve un poco de grenetina roja en una cucharita de agua caliente.

Parrilla 6°, espacio horno de 375° a 400° tiempo 8 minutos.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Carlota de chocolate – 5 claras – 1/4 litro de crema de leche – 200 gms. de azúcar – 2 tablillas de chocolate amargo Carlos 5to – 3 docenas de soletas – 1 cucharada de grenetina granulada o 20 gms. de grenetina oro.			
	En 2 cazos se baten por separado en uno la crema hasta que blanquée un poco, entonces se le va agregando el azúcar, poco a poco y se sigue batiendo hasta que espesa. Las claras se baten a punto de merengue y se les agrega una cucharita de extracto de vainilla, se juntan los 2 batidos y se les agrega la grenetina remojada en agua fría (1/4 taza) y se disuelve en un poco de agua hirviendo 1/4 taza y se agrega a la mezcla batiendo otro poco para que no se haga grumos. Se deja reposar mientras se forra el molde con soletas y antes de vaciarlo se le revuelve el chocolate rallado o fresas enteras. – el molde puede ser cuadrado. y las soletas se parten.			
	Para desmoldar se mete un momento en agua caliente.			
	– Pangué de nata –			
	Harina 150 gms – azúcar 150 gms. – nata de leche bien seca 150 gms. – huevos 4 – coyal 1 cucharita – alcohol una cucharada – almendras 30 gms. – polvo de canela 1/2 cucharita – azúcar para espolvorear 3 cucharadas.			
	extracto vainilla o ralladura naranja			
	Preparación – La nata se bate hasta que esponje muy bien, se le agrega el azúcar y se sigue batiendo, después se le van agregando los huevos uno			

Preparación

a uno, al último el harina cernida con el coyal y estando bien incorporada se le pone el alcohol, se vacía a un molde enmantequillado y enharinado te le pone en el fondo las almendras peladas y picadas apretando ligeramente para que se pegue a la mantequilla del molde, se mete al horno regular 50 minutos. Al voltearlo se le espolvorea canela y azúcar.

Galletas de nata.

requisitos. 1/2 cucharita de coyal

Nata espesa de leche 1/4 litro – yemas 4 – azúcar 150 gms. – harina 500 gms. – huevo para embetunar 1 – un poco más del 1/4 de nata. – 3 yemas – un poco más de azúcar – te bate la nata con el azúcar, cuando ya esponjó se le agregan las yemas una a una, y la harina necesaria a formar una masa suave que se extiende con el palote del grueso de medio centímetro, se cortan las galletas, se embetunan de huevo y se hornean a horno caliente

Polka Dot Pie.

16-18 graham crackers. – 1/4 taza de mantequilla de cacahuate – 1 cucharada de leche – un poco de sal. – 1 paquete de butterscotch pudding – 2 tazas de leche – 2 paquetes malaviscos – 1 cucharada de azúcar moreno.

Dentro de una bolsita de papel macháquense las galletas. Con los dedos se vuelva las migajas la mantequilla de cacahuate y leche dentro de un molde de pie de 8" o 9" aplánese con

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

tra el fondo y los lados, y enfríese durante 2 horas. Revuélvase la sal, el paquete de pudding y la leche, a fuego lento, se endurece un poco moviéndose continuamente cúbrase y déjese reposar. Con tijeras revolcadas en harina córtense los malvaviscos y échense en el pudding caliente. Llénese el pie y déjese enfriar. Como 10 minutos antes de servirse sáquese y cúbrase con los demás malvaviscos y salpíquese con el azúcar moreno. Póngase en el asador a que dore.

(receta americana)

— Torta de elote en licuadora —

5 o 6 elotes; 500 gramos. — 3 huevos enteros — 100 gramos. mantequilla — 1 taza de azúcar — 1 cucharita de royal — sal una pizca.

Preparación — Se ponen los huevos en la licuadora, se le agrega el grano de elote, la mantequilla fundida y el azúcar se mete un ratito al último se le agrega el royal. Se vacía en un molde engrasado a horno mediano 45 minutos — el molde engrasado y con pan molido.

— Pastel de mata en licuadora —

1 taza de yerba copetenda, que sea fresca. — 1 taza de azúcar — 2 tazas de harina — 4 huevos (se pueden poner 3) 1 1/2 cucharita de royal — extracto de vainilla al gusto.

100 grms. de pasitas sin pemilla

Preparación: — Se pone la mata en la licuadora con el azúcar y los huevos enteros, aparte se cierne la harina con el royal; y ya que es-

Preparación

tá licuada la mata, se le incorpora a la harina sin batir, y se pone en el molde previamente frizado y enharinado, metiéndolo al horno por espacio de 30 a 40 minutos en calor mediano.

— Spagsetti con mayonesa — plato frío.

Se cuece el spagsetti 1/2 kilo.

En un molde refractario se pone 150 grms. de aceitunas picadas finito dejando unas 4 o 5 para adorno, 1/4 kilo pastel de pollo picado, 1 lo. de jitomate molido picado apartando unas tiras para adorno; el spagsetti ya cocido se revuelve con todo esto y con 2 cucharadas se revuelve todo esto añadiendo un poco de mayonesa sal y pimienta, se adorna con lo que quedaron preparado y rebanadas de huevo duro.

— Arroz con leche. —

150 grms. de arroz. — 1 litro de leche — 300 grms. de azúcar. — 1 raja de canela — cucharita de licor — 2 yemas.

Preparación: — Se pone a remojar la receta que la noche el arroz en agua hervida; se deja toda la noche a la mañana siguiente se escurre se enjuaga con agua caliente y se pone a hervir con la leche, la canela y el licor a fuego suave 1 hora. Ya que esta cocido se añade el azúcar y se deja hasta que espese, fuera de la lu se añaden las 2 yemas.

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona
	Merengue italiano.-			
	A 5 claras de huevo se añaden 375 gramos de azúcar granulada — El jugo de 3 limones.			
	Preparación: — Se hace un almíbar de punto alto (punto de bola), con el azúcar y 1/2 taza de agua; se baten las claras a punto de nieve, se le agrega a cho- cho la miel; se sigue batiendo y se le agrega el jugo de limón.			
	Sopa crema de cotiffor.-			
	1 cotiffor de tamaño regular — leche 1 1/2 litros — mantequilla 50 gramos. cebolla 1 — crema de leche 1/4 litro — yemas 2.			
	Preparación: En la mantequilla se frie la cebolla picada finito, se le agrega la cotiffor cortada de la manera siguiente. Se hace muy bien, y se pone en agua hirviendo durante 10 minutos, pasado este tiempo se le quita esa agua, y se pone como más agua cantidad a que se acabe de cocer, entonces se muele y se cuela con el caldo sobre la mantequilla y la cebolla frita, se sazona de sal y pimienta dejándose hervir a que espese. Fuera del fuego se le agrega la crema, las yemas (revueltas con la crema) y se sirve con su pocito de pescado y trocitos de pan frito.			

Preparación

— Timbales de queso —

De sallan 100 gramos de queso de Holanda. Aparte se cocinan 8 huevos, se baten en un poco en trate aparte, se le añade 1/4 litro crema de leche sal y pimienta; se pasa el queso, se echa todo en moldes para hornear individuales y enhasperados se, mete al horno 30 minutos. Se vacian los timbales en un platón redondo.

Se hace una salsa blanca bastante espesa, y se le pone encima de cada timbal, después se cortan tiritas de pimiento morrón y se les pone encima una flor de Pascua, encima de cada uno y una de huevo cocido; se adorna el platón con ramitas y al rededor se le ponen unas tiras de huevo duro.

— Puchero sencillo a la española —

Se pesa carne con hueso y inmediatamente se deja aparte, se le pica papa en cuadritos y en cuerpo, y se cuece y se cuece con cuidado en la olla especial. Chorizo - fideo mediano.

— Cotiffor rebozada. —

Se corta la cotiffor, y se pasa en agua, se le echa sal primero, y se pasa frijoles con harina; aparte se baten huevos como para hacer con pan y agua se pasan por esto y se fríen.

— Empanaditas —

La pasta se hace con agua y manteca se extiende con el rodillo y se cortan redondas, en el centro se pone queso picado en tiras y una chorizita de cerdo. Se pone en el horno. Merengue. Se frien en bastante aceite. Se muelve la pasta en tres tiempos

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

Pudino de Ternera.–
1/2 k. ternera molida 2 veces. – 200 grms. pastel de pollo asado o jamón cocido – 100 grms tocino asado. – 1 pan remojado en caldo o agua. – 1 cebolla y un poco de perejil picados. – sal pimienta. pimiento morrones 1 lata

Preparación:
Se mezcla muy bien todo esto y se vierte en una sartén con mantequilla, cuando está derretido el pizcadillo se le incorporan 4 o 5 huevos batidos y se mezcla bien. Se toma una fuente con mantequilla y se empanda.
Se mete al horno de 350° por 20 o 25 minutos, se adorna con ejotes de lujo cocido y espinaca cocida que se sazona con mantequilla y picada finito.
Muy rica y propio para días de campo.

Pimienta árabe
Se prepara molviendo perfectamente pimienta grande, pimienta dulce, clavos de especia y canela en barra es exquisita para sazonar

Pollo empanizado en el molde pritado (2a) americana
Se necesita un molde con queso parmesano rallado o viejo, pimienta, sal, bastante perejil picado muy finito, ajo picado finito, se necesita muy limpio. Aparte se derrite mantequilla buena y en ella se remojan muy bien las piezas de pollo bien secas con sal y pimienta; después

Preparación

se empanizan como que tenemos preparado a que queden bien cubiertas. Se cocinan en el molde puesto que engrasado con suficiente mantequilla, procurando no cocinar las piezas de pollo para que dore bonito.
Cuando está listo se sirven encima de ensalada de lechuga con medios de rabanitos y tiras de aguacate (muy bueno)

Queso de tomate "Souffle" con tocino.
(Muy rico)
2 cucharadas mantequilla – 2 cucharadas harina – 1/2 cucharita sal – 1/2 taza leche – 50 grms. queso Kraft rallado – 1/4 cucharita salsa inglesa – 3 huevos o 2 – 2 tomates rojos – 4 rebanadas de tostada – 8 lonjas tocino.

Preparación: – Derrita la mantequilla en una cacerola, ponga la harina, sal y leche hasta que quede suave. Continúe cociendo la mezcla, revolviéndola constantemente hasta que espese y no quede harina suelta. Añada queso y salsa inglesa; continúe cociendo hasta que el queso se derrita. Quite esta salsa de la lumbre. Separe los huevos poniendo las yemas en la salsa de queso. Enfríe. Ponga medio tomate en cada rebanada de tostada en una vasija cuadrada Pyrex bien engrasado. Bata bien las claras de huevo y viértala en la salsa de queso fría. Todo este Souffle sobre las tostadas y el tomate. Fría parcialmente las lonjas de tocino por unos 3 minutos. Córtelas por la mitad y póngalos al rededor de la tostada, tomate y queso souffle, póngalos al horno a temperatura moderada por 25 minutos (4 porciones)

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Para lunch - chicharos con mayonesa y espárragos, pierna de puerco en su jugo con mantequilla y aceite - y vinagre - capitulaos con adobo con puerco molido cebolla cruda y aguacate - pastel sandwich pastel chocolate -			

Envinado para pastel delicia (Ronos Ideal) 2 tazas de agua - 1 taza de azucar - se pone al fuego nada más a que dé un hervor; se retira del fuego y tibio se le pone 1/2 taza anisete o 3/4 taza

Horno para el pastel de 300° 45 minutos

Tortoni de ciruela.

Helado: - 1 taza de puré de ciruelas pasas - 2 cucharadas de jugo de limón - 6 cucharas de azúcar 1 taza de leche evaporada pura.

Preparación: - Enfríe la leche evaporada hasta que empiece a congelarse por los bordes y bátala luego con un batidor rotatorio eléctrico hasta que mantenga en forma al levantarla. Para mejores resultados rodée de hielo picado el recipiente donde se bata. Mezcle el puré de ciruela con el azúcar y luego con la leche batida, utilizando un movimiento envolvente. Póngalo a congelar en una gaveta del refrigerador hasta que esté firme, teniendo cuidado de graduar la temperatura lo más baja posible.

Tortoni: - Para simplificar la manera de desmoldar el helado y al mismo tiempo darle mejor textura cubra el fondo de la gaveta del refrigerador, con galletas molidas, antes de poner el helado. Galleticos de almendra, bizcochitos o bomcillos de cabe son muy apropiados para esto. De un efecto muy bonito al mismo tiempo agradable al paladar resulta una combinación de 2 galletas de chocolate molidas junto con 2 galletas de vainilla. Después de desmoldar el helado en una fuente fría, decórelo por encima con cerezas en almíbar o nueces córtelo en porciones. Puede cortarse con mucha facilidad (Para acelerar la congelación enfríe el puré de ciruela antes de ligarlo a la leche batida.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
muy bueno	— Pan de naranja —			
	1/3 taza de mantequilla equivale a 100 grms.-			
	1 " " azúcar			
	3 ~~2~~ yemas de huevo			
	1 3/4 tazas de harina			
	2 cucharadas de Royal			
	1/4 de cucharadita de sal			
	1 cucharadita de ralladura de naranja			
	1/2 taza de jugo de naranja			
	3/4 de tazas de pasas "Sun Maid"			
	3 ~~2~~ claras de huevo batidas duras.			
	— Preparación —			
	Bátase la mantequilla y añádase poco a poco el azúcar, hasta que esté como crema y luego añádanse las yemas bien batidas. Cernase la harina, el royal y la sal todo junto y póngase a la mezcla de la mantequilla, alternando otra vez el jugo de naranja. Añádase la ralladura de naranja y las pasas espumadas y bátase hasta que todo quede bien mezclado. Añádase las claras bien duras y revuélvase muy ligeramente. Póngase en un molde engrasado y muévase al horno con un fuego moderado, por espacio de unos 35 ó 40 minutos			
	Póngase encima un betún hecho con 1 1/2 taza de azúcar ~~turbinada~~, 1 cucharada de jugo de limón y 1 cucharada de jugo de naranja. Se pone en un molde cuadrado y se corta en cuadraditos.			

Para hacerlo con harina del país se le pone doble cantidad de huevos y de mantequilla 2/3 de taza.

Preparación

— Panecillos para desayuno —

— Bizcochitos de pasas —

2/3 taza de harina
3/4 taza de leche
2 cucharadas de azúcar
5 " de mantequilla derretida
1 cucharadita de sal
4 tazas de harina
4 cucharaditas de Royal
1 taza de pasas "Sun-Maid"

— Preparación —

Bátase todo el huevo; muélase la mantequilla, y añádase el azúcar; añádase el harina, el Royal y la sal, cernido todo junto. Trabájese hasta formar una pasta; añádanse las pasas, póngase en una tablita espolvoreada de harina y extiéndase como de media pulgada de grueso. Córtense los bizcochitos y colóquese en el horno bien distante durante 15 minutos.

— Cocktail de frutas —

1/2 taza de cubitos de piña
1/2 " " gajos de naranja
1/2 " " " " fresa
1/2 taza de pasas "Sun Maid" espumadas (Se echan las pasas en agua caliente)
1/2 " " jugo de piña
y unos pocos de cerezas en marrasquino.

— Preparación —

En unas copas de cristal, colóquense alternativamente en capas, las diferentes frutas, y cúbranse con un poco de azúcar y con el jugo de piña. Adórnense con las cerezas. Sírvase así o con un poco de crema Chantilly (Se sirve en copas champagneras).

— Gelatina de pasas —

1 cucharada de gelatina
1 taza de pasas "Sun Maid" picaditas y sin semilla
3/4 de taza de jugo de piña o naranja
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de jugo de limón
1 taza de piña en pedacitos o gajos de naranja
1 taza de betún blanco hecho con clara de huevo

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

Cúbrase durante 20 minutos las pasas, en el jugo de la fruta que se prepara. Añádase la gelatina disuelta en el agua fría, y bátase. Añádase el azúcar, el jugo de limón, y la fina picada. Enfríese y sírvase con el resto bien duro. Cúbrase en el molde y encima de hielo, hasta que esté bien firme. Al sacarse del molde puede adornarse con el mismo helado

— Gelatina de naranja —

1 cucharada de gelatina
2 cucharadas de agua fría
3 naranjas
1 taza de pasas "Sun Maid"
1/2 taza de polvo de azúcar
1 taza de leche
2 yemas de huevo.
2 claras de huevo.
2 cucharadas de azúcar terminada
1/2 taza de crema Chantilly.

— Preparación —

Remójese la gelatina en agua fría. Cóstense las naranjas a la mitad y quítese la pulpa y el jugo; añádase a este jugo las pasas y el ~~jugo~~ azúcar y cuélase suavemente hasta que este sirva jarabe. Después póngase a enfriar. Caliéntese la leche; añádasele las yemas de huevo batidas y cuélase a baño maría, removiendo constantemente; agréguesele la gelatina y bátase hasta que esté bien disuelta. Enfríese y revuélvase con la mitad de pasas. Mézclese las claras de huevo con el azúcar terminado, revuélvase y póngase en los vasos de los ustare

Preparación

jas cortadas en forma de canastillas. Póngase en el hielo y para servirlos adórnese con la crema Chantilly ó con un poco de helado, hecho con clara de huevo y azúcar terminada.

— Manzanas al horno con pasas —

5 manzanas
5 cucharadas de azúcar morena.
1/2 taza de pasas "Sun-Maid"
1/8 cucharadita de canela en polvo.

— Preparación —

Retírese las manzanas solo dejando un poco más abajo de la mitad. Quítese alrededor de ellas y cápuzcasele las semillas. Mézclese el azúcar, las pasas y la canela y se llénense los centros. Colóquense en un traste y póngasele un poco de agua (como 1/4 de pulgada de alto) y mantequilla sobre el azúcar. Méterse al horno y cuézanse por 30 ó 40 minutos, tras de que las manzanas estén suaves. Sírvanse frías o calientes, con o sin crema.

— Pan de nuez —

3 tazas de harina
3 cucharaditas de Royal.
1 " " sal.
1 taza de azúcar
1 cucharadita de polvo de canela
1 huevo
1 1/2 tazas de leche
1 taza de nuez picada
1 " de pasas "Sun-Maid"

— Preparación —

Cernase el harina, royal, sal, azúcar y canela, todo junto; añádase el huevo batido a la leche y mézclese bien con el harina; añádase la nuez, las pasas espolvoreadas. Déjese reposar 3 minutos, y cuézase en un horno crema calor moderado por una hora. Esto hace dos panes pequeños ó un grande.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona
	Entremés — 1937.			
	Se pone en un plato; jaibas preparadas con salsa de tomate y chiles picados, un poquito de esto unas puntas de espárragos marca "del Monte", salchichón argentino marca Swift unas zetanadas y unas galletitas de soda saladas			
	Macarrones a la Italiana			
receta libro aceite Lemat	Lengua estofada — frijoles — Helado de vainilla con una zetanada bajo de jitomate abajo. —			
	Café —			
	Menú — Diciembre 1938			
	Sopa de raviolis — gallina rellena con su guarnición encima — y Dulce con tartaletas de chícharos con jamón y mantequilla y lechuga alrededor frijoles de todos. — Helado de vainilla. —			
	Café —			
	Menú —			
	Sopa puré de garbanza con chorizo — vol-au-vents de pollo con ensalada empapada de mayonesa a la cual se añade pollo desmenuzado, lechuga picada muy finita, chícharos cocidos, apio picado muy finito, nueces picadas, y unos tiritos de jitomate para adornar encima.			
	lomo de puerco con jitomate cebolla y aceite.			
	frijoles refritos. dulce flan. — Café.			
	— Menú día mi Ito 1939 —			
	Sopa de arroz con calamares — asado de gallina con papas envueltas de mole receta libro Pardo. — frijoles refritos			
	flan — café —			
	Menú día de mi Ito 1940			
	Macarrones a la Suprema — vol-au-vents de pollo con ensalada. — Lengua en salsa de jitomate. — frijoles refritos			
	flancitos de piñón. — Café —			

Preparación

Cena —

Entremés — se pone en un plato chícharos cocidos, en medio un rollito de jamón relleno con puntas de espárragos y mayonesa encima —

Consomé — vol-au-vents — pavo asado servido con grasita del mismo pavo en una salsera y puré de perón teñido de verde — fresas con crema —

— Comida —

entremés — una rueda de jitomate chico encima una rueda de huevo duro y una anchoa encima — aguacate partido a la mitad y el centro relleno con mayonesa, se ponen en plato individual en la mesa.

Sopa aguada de buen caldo con pasitas de bolo rallado y rebanadas de pan tostado.

Tallarines verdes con mucha cebolla frita en mantequillas, basta de queso y chícharos

Espárragos en salsa vinagreta.

Pavo al horno servido con su salsa, granitos — compota de durazno y café. pastel.

Se entrión — Merienda día de mi Ito 1945

sandwich de pollo con mayonesa y chícharos — sandwich de queso Kraft y mez — galletas marca Para de uvas unidas de dos en dos con mantequilla de cacahuate. Cake en rebanadas — palitos de queso — polvorones mantequilla —

— Para merienda —

Té con limón — medias noches rellenas de piñón revuelto con mantequilla — y medias noches queso revuelto con nata —

galletas — de 2 clases —

el piñón puede ir mezclado con queso de crema molido y los piñones enteros —

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	- Comida -			
	Sopa de puré de papa con crema y cuadritos de jamón y chícharos - Arroz con azafran guarnecido moriscos y camarones - rebanada de pan Wheat frito y encima un pollo desmenuzado y salsa blanca - Filetes de huachinango frito con ensalada de lechuga - Ensalada de fruta hecha con cuadritos de piña, manzana y granitos de granada con moscatel, jarabe de maple y amargo de angostura. - Dulce de Kremel de vainilla con nueces picada y una de adorno - Café.			
	Lunch - muy rico -			
	ensalada - se pone en un platón rebanadas de pepino encima de cada rebanada ponemitad de huevo duro relleno con la yema y jamón del diablo; se vuelca encima de la rebanada y encima del huevo se coloca algo rojo encima se adorna el platón con tiritas del pepino y lechuguita - volvamos chiquito en otro platón - otro platón de 2 cames frías adornados con tiritas de chile y aceitunas - budín de crepas se coloca una capa de crepas y otra de relleno de camarones con su tinta revueltos con yajas otra de crepas y otra de relleno hasta terminar con crepas - ensalada - en hojas de romanita se pone una ensalada de pasta de caracolito, con nueces picadas y camarones, chícharos - galletas saladas aderezado con mayonesa galletas de 2 clases - crema de coco servida en copitas con copete de merengue pintado color de rosa y paritas de adorno			

Preparación

- Serie de tortitas -

- Tortita de huevos con perejil -

Se bate 4 huevos con sal y perejil picado. Se ponen se se rebanan unas papas en cuadro y se fríen se revuelven con los huevos poniendole un poco de harina o crema. Se voltea en una sartén poniendole aceite, a mantequilla y cuando dore de un lado se voltea del otro.

- Huevos rellenos con almendra -

6 huevos - 50 gramos de almendras peladas - 1 jitomate chico - 2 ramitas de perejil - sal y pimienta - una cebolla - 3 cucharadas de aceite - leche la necesaria -

Preparación - Cuezase los huevos, pélense y pártanse a la mitad por lo largo, téquanse las yemas, desbarátense en un tenedor. Fríase con aceite el jitomate, el perejil la almendra, la cebolla y una cuarta parte de taza; ya frito mézclase en seco bajándose con un cucharón, revuélvase con las yemas, rellene los huevos y colóquese en el mitad sobre otra a que cierren, parejo. A la parte que sobra agréguesele la leche a que tenga la consistencia de un atole. Póngase al fuego y sazónese con sal y pimienta removiendo constantemente a los 8 minutos de hervir agréguese los huevos con cuidado déjelos hasta que espese la salsa que debe quedar como crema.

Sírvanse inmediatamente.

(Si no se sirven luego, déjese aparte la salsa para poderse calentar)

Lista para ..... personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

Chiles en escabeche con sardinas –
15 chiles poblanos – 1 lata grande de sardinas – 200 grms. queso de bola – 4 jitomates grandes – 3 dientes de ajo – 12 aguacates grandes – 2 cebollas – aceite vinagre sal y pimienta. yerbas de olor –

Tueste los chiles, pélelos y desvénelos, Póngalos en una cacerola y cúbralos con agua hasta la mitad, agréguelles la cebolla en cuarterones, los ajos también en cuartos, 3 hojas de laurel, orégano y tomillo, un poco de aceite y vinagre y déjelos hervir hasta que los chiles estén suaves; sazónelos con sal y pimienta. Retírelos del fuego, escurralos el agua y añadales aceite y vinagre suficiente, a que queden cubiertos; déjelos reposar 3 horas (es mejor dejarlos en el vinagre desde la víspera), pero en frasco de loza, refractario o de barro. Pique el jitomate, ralle el queso, deshuese la sardina y pique finamente; sazónese con aceite y vinagre sal y pimienta. Con esto rellene los chiles. Aparte, pele y desbarate los aguacates en un tenedor, añádales cebolla finamente picada, sal y agua la necesaria para que quede como una crema. Coloque los chiles sobre un platón y cúbralos con el huacamole.

(Para que el huacamole se conserve sin ponerse negro, añádale una calabacita tierna bien molida)

Preparación

– Serie de carnes –

– Encebollado –

Mucho trabajo

Medio kilo de carne de tercera de lechero en bisteces, Para 1 cucharada de pimentón, 1/2 vaso de vino blanco, 1/2 de vinagre, (si es muy fuerte se le pone menos) sal, pimienta y grasa; se pone a cocer; cuando esté a media cocción se le echa un jitomate de lata rebanada.

– Tenera de lechero con salsa de uvas –

Mucho trabajo

3/4 cuartos de pierna de tenera en trozo. Se golpea, se sala y enharina, se frie de manera a que quede bien dorada, se acomoda en una cantera, se le pone caldo o agua y se deja hervir. A media cocción se le agrega lo siguiente: en la manteca que sobró, se frie una cabeza de cebolla picada y un pedazo de pan mojado en vinagre, se muele junto con 20 almeces (50 gramos de uvas q. venden petacas) y un diente de ajo, se agrega a la cazuela una copa de vino jerez y la manteca sobrante y se deja todo que hierva suave, hasta que la carne esté cocita.

que cubra bien la carne déjese cocer.

Parta las cebollas en cuartos y póngalas a cocer en agua; funda la mantequilla y agregue la harina hasta que dore ligeramente, añada la cebolla poco a poco para evitar que se haga bolas, añada el caldo del pollo, los champignones partidos en cuartos y el jugo de ellos. Hierva a que espese agregue el pollo, retírelo del fuego, colóquelo en un platón y adórnelo con papas soufflé y ramillete de perfumes morrones en tiritas –

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

— Papas souffle —

1 kilo de papas — 1 cucharita de royal — 2 huevos enteros — 100 gms. queso de bola 100 gms. mantequilla — sal y pimienta —

Pele las papas, pártalas a la mitad y cuízalas en poca agua con sal y pimienta (si se tiene vaporera mejor en ella) ya cocidas páselas por el prensador, agréguele la mitad del queso y la mitad de la mantequilla. — Bata aparte las claras a punto de turrón y añádale las yemas vaciéllo, sobre las papas y mézclese bien; ponga a esta pasta una cucharita de royal. Con esto haga unas bolitas del tamaño de una nuez grande. Unte con mantequilla un plato de loza refractaria, colóque allí las bolitas y hágale un agujerito en el centro; póngales un flocito de mantequilla y queso. Métalas al horno a que doren.

— Sopa de camarones —

Limpie el camarón y póngalo a cocer, pártalos a la mitad y muella una parte y pique la otra; en una cucharada de mantequilla, fríase el jitomate molido y una cebolla también molida, agregue el camarón molido y leche suficiente; déjese hasta que tome la consistencia de una crema espesa. Al servirse hiérvase y añada galleta soda y desbárátese al llevarla a la mesa espolvoréela con 2 cucharadas de queso parmesano, bola o chihuahua.

Preparación

Salsa de sal para omelettes o sopas

2 huevos — 1/2 taza de crema — pimienta al gusto — 50 gms queso amarillo — 50 gms. jamón cocido —

Se baten los huevos ligeramente, se les agrega el queso rallado, el jamón molido la crema y la pimienta. Se unta un trastecito de mantequilla y se mete al horno a cuajar. Después se deja enfriar se desmolda, y se parte en cuadritos.

— Torta alemana de papas —

Las papas se rallan en crudo, se exprimen y se les pone cebolla picada, sal un huevo entero, y una cucharada de harina. Se revuelve muy bien y se fríen porciones de esta pasta en bastante aceite o manteca. Se sirven con salchichas fritas.

Souffle de berengenas, (coliflor o esos cocidos)

5 berengenas — 2 jitomates grandes — 10 gms. de mantequilla — 1 cebolla — Aceite y perejil necesarios — 10 gms. mantequilla — 2 huevos batidos a punto de turrón — pan molido —

Cuiza las berengenas hasta que estén blandas, péleles, píquelas finamente en una cacerola ponga aceite, agregue la cebolla, el perejil y el jitomate picados también las berengenas, sazónese con sal y pimienta, déjese refreír y retírese del fuego cuando esté seco. Déjese enfriar, mientras bata los huevos a punto de turrón y añádalos a la mezcla. Unte con mantequilla un plato de loza refractaria y espolvoréelo de pan molido. Vacíe la pasta y métalo al horno hasta que dore.

LOS NIÑOS

CROQUETAS

mismo de usarla: Dórase mantequilla, queso parmesano rallado, ají, se incorpora y
para evitar que

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona
pambazos o	- Pambazos compuestos - Capitulados 100 — Chile anchos $1.00 — jitomate 2 kilos — Carne de puerco molida 1 1/4 kilos — aguacates para adorno al gusto — chilpotles — lechuga para adorno —			

Se pone a remojar el chile ya desvenado, y se les van cambiando las aguas con un poco de sal; se muele con comino, ajo orégano al gusto y se baja con vinagre.
Se incorpora a la carne en el mismo metate. Se asa el jitomate, se muele y se le pone un poquito de ajo y orégano se baja con un poco de vinagre.
Se fríe la carne en la sartén a que quede tierna, con suficiente manteca y en la misma sartén se fríe la salsa. Se rellenan los pambazos y se adornan al gusto.

Robiñ Suizo

Compríese una pieza de robiñ de 1 1/4 kilo, de cerca de 1 a 1 1/2 pulgada de grueso. Se mezclan 1 1/2 cucharadas de mostaza en polvo 1 1/2 cucharadita de sal y 1/4 cucharadita de pimienta con 3/4 taza de harina. Póngase la revoltura de harina en la carne pegándole con el filo de un platito, no desconponga la forma de la carne. Póngale la mayor cantidad de harina que sea posible; mezcle 3 cucharadas de grasa en una sartén o cacerola, dore la carne muy bien por todos lados; luego esparza 1 1/2 taza de cebolla rebanada y 2 zanahorias en pedacitos sobre la carne. Se añaden 2 cucharadas de salsa inglesa y 2 cucha-

Preparación

raditas de azúcar morena a 3 tazas de puré de tomate de bote y se vacía sobre la carne se cubre y se hornea de 1 1/2 a 1 3/4 de horas a 325°. Cuando la carne esté suave se pasa a un platón caliente y se adorna con hongos salteados en mantequilla.
Se recoge la grasa de la salsa y se espesa en la lumbre se sirve con la carne.

(Receta americana del Journal de octubre de 1951.)

Pastel de crema y fresas.

150 gramos de mantequilla - 250 gramos de azúcar - 300 gramos de harina - 5 huevos - 1/2 litro de leche - 1 cucharada de royal - 500 gramos de fresas - 1/4 litro de crema de leche del día - 200 gramos de azúcar glorificada - 4 claras de huevo - 2 cucharaditas de esencia de vainilla

Poner un poco menos de 2/3 taza de leche.

150 a 3/4 taza

Preparación - Se bate la mantequilla con el azúcar; se agregan las yemas una a una; la harina cernida con el royal alternándose con la leche y las claras a punto de turón; se vacía al molde untado que está enharinado; se le coloca la tapa y se pone al fuego con la plancha sobre 30 minutos y con las rendijas medio abiertas y 35 minutos después con las rendijas completamente abiertas; cuando está completamente frío se pasa a la rejilla, se desbarata con crema y unas fresas; se cubre todo con la rejilla cerca, poniendo en el centro de la corona las fresas enteras - 54 fresas de fuego puede ponerse agrupadas en círculo

Manera de hacer la crema
La crema se bate con un batidor de

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

alambre, sobre listo; cuando espesa pone una espátula de madera, se le agregan las claras batidas a punto de nieve y que ya tengan puestas el azúcar, sentida y la esencia de vainilla.

(muy bueno)

Crema para servir frutas en conserva

Se bate crema de leche y se le agrega almendra molida y yemas batidas con esto se sirven las frutas ya sea peras o durazno en compota

— Entremés —

Se hace una ensalada de verduras, chícharos, papas, ejotes, zanahorias se aliñan con mayonesa, esta ensalada se coloca en medio y al fondo de un platón enjuna se colocan huevos duros con todo y yema en mitades, y se ponen con la blanco para arriba encima de los huevos se pone mayonesa; al rededor del platón se pone pepinos, jamón cocido o cocido rebanado, camarones, galletas de soda con anchoas encima, queso Kraft rebanado, aceitunas.

Merengue de fresa

Se pone una taza de fresas, 1 taza de azúcar, 2 claras y se bate.

Preparación

Merengue —

Se ponen 2 cucharadas de azúcar con un poquito de agua y el punto se prueba mojándose la mano y se echa en una taza con agua fría a que forme una bola, esto se vá poniendo a que forme un hilito muy fino y echándose desde arriba sobre el merengue, que se hace batiendo 2 claras muy bien. Se hace una gelatina de grosellas se le pone un durazno en almíbar y encima del merengue

Soufflé de queso y jamón —

1 Bimbo grande — 150 grs. queso de bola o de chihuahua rallado — 150 grs. queso Kraft en cuadritos — 1/4 k pastel de pollo rebanado en 4 partes cada rebanada = 1/4 litro crema de leche y 1/2 litro o más de leche — 50 grs. mantequilla para untar el molde.

Preparación: — Se le quita la corteza al pan y cada rebanada se corta en 4 partes — Se unta el molde con bastante mantequilla y se pone una capa de cuadritos de pan la crema revuelta con la leche queso rallado, jamón o pastel de pollo en cuadritos y así sucesivamente que sea la última de queso Kraft para que dore bonito, se mete a horno caliente a que gratine

Esta cantidad alcanzó para mi molde más grande de vidrio redondo.

Es muy rico para comida, cena o lunch.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona

Dulce de naranja (sin licuadora)

Se le exprime el jugo a una lata de naranjas en compota; se vacía en la licuadora y se le añade una lata de leche condensada Nestlé, se bate bien y si está muy espeso se le añade un poco del jugo de la compota. Se vacía en copitas, se adorna con una cereza en almíbar y se mete al refrigerador.

Pie de queso (de sal)

Pasta: – mantequilla
harina agua helada (la que necesita)

Relleno: – Con el palote se extiende la masa en una mesa enharinada se mojotta en el palote y se desenrolla en el molde de pie, después se acomoda y se extiende con el mismo palote, se cortan las orillas y se le pone el siguiente relleno:
una capa de queso Kraft rebanado se cubre bien el fondo, y se pone una capa de tocino frito, tres huevos y dos pies otra de queso se vacía con una salsagesta de 2 huevos batidos enteros y salsa inglesa se mete al horno a fuego lento.

Arroz con queso.

Se prepara un arroz blanco se pone en tanto en un frasco y se aprieta bien, después una capa de queso Kraft en rebanadas, otra de chiles poblanos ya fritos por dentro, otra de quesos y por encima un arroz se mete al

Preparación

horno.

Aguacates – Se pelan los aguacates a la mitad
aguacates – azúcar – huevos (jugo)
se agregan con una cuchara y se bate, todo y se pone en las mismas cáscaras, se colocan en copas sobre hielo, y con una cereza en el centro.

Budín de sesos.

2 cabezas de sesos – sal pimienta – 4 huevos – perejil picado – muy mezclado – un poco de leche – 1 cucharada de mantequilla.

Preparación:
Se cuecen los sesos con sal y se desbrazan bien, cuando están listos se les añade 4 huevos ligeramente batidos, perejil picado muy mezclado, pimienta un poco de leche y la mantequilla. Se mezcla todo y se coloca en el horno en una cazuela engrasada con mantequilla y espolvoreada con pan molido.
En el momento de servirlo se pueden agregar unos huevos duros o una salsa al gusto.

Lista para ____ personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona
1/2 taza o 3/4 " de alcohol	Rompope Comercial. 1 litro de leche - 2 yemas de huevo - 30 grms. de harina de arroz - 1 decílitro de alcohol de 96° - amarillo huevo vegetal 300 grms. de azucar -			

Preparación: La leche se pone a hervir con suficiente canela 10 minutos, se le agrega el azucar, la harina de arroz que se disuelve en una poquita de leche fria, y se le agrega a la leche hirviendo se deja hervir 5 minutos, se retira a que enfríe un poquito agregándole las yemas disueltas tambien en un poquito de leche pasadas por el colador, incorporada a la leche se lleva otra vez al fuego y se deja hervir otros 5 minutos, se retira y ya frio se le añade el extracto de vainilla al gusto y el alcohol revolviendo mover para incorporar el alcohol. Cuando se embotella se enjuaga la botella en un poco de alcohol.

- Donas. -, de Atiixco:

Aceite 2 copas - mantequilla 50 grms. - harina 400 grms. - maicena Duryea 100 grms - Azucar 10 cucharadas - huevos 3 - leche 5 cucharadas - royal 1 cucharadita.

Preparación: - Se baten los huevos hasta que esponjen se le agrega el azucar poco a poco sin dejar de batir, al terminar se le agrega la leche y la mantequilla derretida, cuando la crema está tersa se le va poniendo la harina con el royal y el aceite y se van haciendo roquitas con la mano en una tabla

Preparación

de amasar se frien y se espolvorean con azucar y canela revueltas con un poco de harina para que pegue bien.

Huevos adobados.

Se muelen 10 chiles anchos con 1 diente de ajo aparte se muele orégano clavo y canela y unos pocos de comino, se frie esto muy bien y se le añade 1/4 litro de crema de leche, se vacia el adobo a un molde refractario y se le rompen allí unos huevos se le ponen trocitos de mantequilla pedacitos de queso fresco y se mete al horno a que cuajen los huevos

Volovanes en salsa oscura

Se compran volovanes vacíos y se rellenan de lo siguiente - Se hace una salsa de harina con ~~caldo~~ y un poco de vino; se le añade higaditos de pollo picado, pollo picado, aceitunas picadas champignones, chicharitos, pimientos morrones en tiritas, etc. con esto se rellenan y se cubren con salsa o decorándose con tiritas de pimiento y se meten al horno se sirven calientes; deben quedar bien jugosos

jamón picado

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	Total	p. persona
	Pie o pastel de ciruela (rec. Sánchez)			
	1 kilo harina – 6 yemas – 250 gramos.			
	azúcar granulada (si se puede muy			
	fer un poco más, mejor) 450 gramos.			
	de manteca vegetal o de cerdo –			
	Preparación – Se hace un círculo la			
	harina, adentro el círculo de azúcar,			
	allí se ponen las yemas, y se revuelve			
	muy bien a disolver el azúcar se vá po			
	niendo poco de harina y poco de manteca, el secreto es hacerlo migajas, se po			
	ne papel encerado y eso al rodillo so			
	bre el molde			
	Horno de 325° – tiempo 3/4 de hora más o menos.			
	Se puede hacer de piña, de fresa o de cualquier cosa, manzana			
	Riquísima queda como postre			
	son.			
	Pellizcos de nuez –			
	1/4 de nuez molida – 1 taza de			
	azúcar – 2 huevos – 4 galletas			
	marias.			
	Se revuelve todo y se pone			
	en moldes engrasados, se			
	hacen unas bolitas se pellizcan			
	por la parte de arriba y se me			
	ten al horno muy caliente			
	10 minutos			

Preparación

Para sacarlos panecillos ó muffins, cúbrense con poca agua, estrújese el trozo que los contiene en otro trozo con poca agua y póngase al horno por varios minutos.

Para evitar que las pasas se asienten en el pan, deben ponerse con la mantequilla, antes de poner el azúcar, y luego hacer el pan en el modo ordinario. El pan tendrá así mejor sabor y mejor vista.

Cuando se saca la miel de panela y no parece tan obscuro como se quiera, añádase una cucharadita de polvo de chocolate, esto no sólo da un buen color, sino un sabor delicioso.

Cuando la crema no quiere batirse, añádase una clara de huevo bien batida y al batirse de nuevo endurecerá pronto.

Para picar pasas, frótese el cuchillo con mantequilla por ambos lados; esto facilitará la picada y quedará mejor.

Para hacer la crema batida más fácilmente, póngase 5 gotas de glicerina para cada 1/2 litro de crema. El sabor de la glicerina no se nota y la crema endurece inmediatamente.

Una cucharadita de vinagre revuelta en betún después de hervido en agua, se pone el extracto, esta que se quiebre al partirse.

Para tostar una tasta y que el betún llegue hasta las orillas de abajo y tostar el que se derrame por los lados, dóbleze un papel grueso y póngase alrededor del molde, algún poco más alto de lo que va el betún y no se quite el papel hasta que el betún esté bien enfriado.

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PREPARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
	Para hacer que los betunes queden suaves añádase un poquito de carbonato de soda a las claras de huevo antes de batirlas. Después bátanse al seco, ostinasjo y rociadase la ariel caliente sobre ella así quedan suaves como crema y pueden usarse también como relleno de la misma torta.			
	Para hacer postres con frutas frescas como piña y otras que tienen mucho jugo, bátase ligeramente un huevo y añádase á el azúcar que segurere la fruta; añádase también un poquito de harina, revuélvase bien y hágase el pastel al seco ostinasjo			
	Las ~~sefmadas~~ de pan deberán de ser siempre muy delgadas. Córtense las rositas después que se ha puesto el relleno entre los 2 panes y es necesario guardar los sandwichs por algún tiempo, envuélvanse en papel parafinado o un trapo que haya sido ~~mojado~~ y bien exprimido.			
	Antes de calentar la leche en algún traste de hierro, humedézcase este con agua fría; esto evita que se pegue.			
	Para que no se resequen las carnes al horno ya sean aves o carne roja se engrasa bien, lo que sea con manteca o margarina o mantequilla después se engrasa con grasa líquida un trozo manta de cielo y se cubre.			

Preparación

Recetas de leche Bordens.
Helado de Caramelo.

1 taza de leche Bordens — 1 taza leche Nestlé — 3/4 taza de azúcar — casi una taza de leche caliente — un poco de sal y un poco de vainilla.

Preparación —
Se bate la leche Bordens helada a que esponje 3 veces su volumen se le añade ~~la Nestlé sin batir~~ luego la Nestlé sin batir; luego el azúcar se hace caramelo como para flan quedando oscuro, se retira de la lumbre y se le añade la leche hirviendo a disolver el caramelo y ya que está tibio o frio se le añade a lo anterior y se cuaja.
Es rico: estos helados son muy buenos para refrigerador porque no se hacen hielos.

— Moka de chocolate —
Mantequilla de la mejor 1/4 kilo — 1 lata de leche condensada Nestlé — 75 a 100 grms. de cocoa de la buena amarga, — una pizca de sal vainilla una cucharita — una copita de jerez o cognac — 4 docenas de soletas — y 1/2 litro de leche de vaca a prevención. Se bate la mantequilla, entonces se le agrega la leche Nestlé gradualmente y se sigue batiendo, la cocoa cernida sal vainilla y jerez; en un poco de leche caliente bien endulzada se van remojando rápidamente las soletas se pone en un molde una capa de crema otra de soletas remojadas muy picadas y otra de crema y así sucesivamente hasta terminar en soletas. Se refrigera de 2 a 3 horas o toda la noche, para servirse se vacía una hora antes, sumergiendo el molde en agua hirviendo: molde redondo se desmolda y se adorna con cerezas y nueces (para 8 personas) (falta quetina transparente)
Para la moka de nescafé al batido en

Lista para personas

TIEMPO QUE DURA LA PRERARACION	INDICACION DE LOS ALIMENTOS	PRECIOS Parcial	PRECIOS Total	p. persona
Lunes Martes	Menús p. diario.			
	~~Luego de~~ cocoa se le añade 3 cucharadas			
	raras preparadas en 6 cucharadas de agua			
	hirviendo y las soletas en vez de remojarse			
	en leche caliente se remojan en café agua			
	do hirviendo muy endulzado y se agrí			
	me la vainilla y el jerez.			
	- Flan Nestlé -			
+	1 lata leche Bordens - 1 lata leche Nestlé - 2			
	huevos enteros y 2 yemas - ralladura de 1 li			
	món - una pizca de sal, vainilla al gusto -			
	100 gms. de azúcar para acaramelar el molde			
	Se baten ligeramente los huevos y las yemas, se			
	añade moviendo despacio la leche conden			
	sada, luego la Bordens sal y sabor, se pone			
	esto en un molde con caramelo, se coloca			
	en la olla express con un vaso de agua			
	en la olla y la parrilla; se sienta el			
	molde y se tapa el molde del flan, se			
	cubre la olla express y ya que esté el			
	termostato se deja 10 minutos en la			
	olla y se enfría.			
	Flán en la olla express -			
	1 lata leche condensada nestlé - 1/4 li			
	tro leche de vaca - 4 huevos enteros			
	la ralladura de 1 limón - 1 cucharita			
	de extracto de vainilla - una pizca			
	de sal. Se baten ligeramente los			
	huevos, se les añade la leche conden			
	sada, leche de vaca sal y vainilla			
	se cuela en un molde caramé			
	lizado y ya colado se le agrega			
	la ralladura de limón.			
	Se pone el molde en la olla ex			
	press con 2 vasos de agua en			

Preparación

la olla y se tapa el molde con una tapadera o con papel de estraza. Se tapa la olla express se deja que suba el termostato 15 o 20 minutos. (en la lata de nestlé se mide la leche de vaca - otra taza más de leche y 2 huevos más)

(Muy rico es el que más hago)

Donas - de Coca.

Anís 1 copa - 1/2 barra de mantequilla 3 huevos - 5 cucharadas de leche - harina 400 grms. - royal 1 cucharada - 7 cucharadas de azúcar.

Se baten los huevos hasta que espumen se le agrega el azúcar poco a poco sin dejar de batir al terminar se le pone la leche y la ~~cucharada~~ mantequilla derretida, cuando la crema está pesa se le vá poniendo la harina con el royal y el anís se hacen las donas y se revuelven en azúcar y canela.

Galletas.

1 kilo de harina - manteca 400 grms - azúcar 400 grms - royal 1 cucharada - huevos 4.

Se rompen los huevos en una taza de 1/4 litro y lo que falte para que se llene se le pone de leche, se bate la manteca con el azúcar a que se esponje un poco y se le ponen los huevos, se sigue batiendo y se le pone la harina revuelta con el royal se saca y se junta; se palotea, se extiende no muy delgada se cortan las galletas y si se quiere se le pone ralladura de naranjas.

Salen muchas.

~~Pastas de cacahuate -~~

~~1/4 kilo harina - manteca de cerdo 150 gr~~
~~cacahuate molido 200 gr. - azúcar 1/4 kilo~~

~~Se muele el cacahuate y se mezcla con los demás ingredientes, se forma un churro y se cortan rueditas se meten al horno de 400° o 450° cuidando que queden cocidas sin dorarse mucho.~~ Ya lo tengo.

Tallarines con atún -

Se cuecen los tallarines 1/4 k.
Se pone en un traste 150 grm. mantequilla de Chipilo allí se echa el atún desmenuzado se le dán unas vueltas y se añade el tallarín sal y pimienta se pone a baño maría. el tallarín debe ser italiano o americano del super en paquetes (400 Kg.)

tallarín al dente. Se cuecen y para 1/4 de tallarín se ponen 100 grm - mantequilla con 1 cebolla finamente picada, se añade el tallarín y 200 grm queso Chihuahua rallado sal pimienta muy poca se da unas vueltas y se [illegible] [illegible] adorno

---

El Patriotismo en América

TE obliga el patriotismo a verte despojado del fruto de tu trabajo y a abandonar tu familia? ¿A robar, incendiar y asesinar? Detente: ese patriotismo no debe ser el tuyo. Será, quizá, el de los ambiciosos sin escrúpulos o el de los que trafican con la guerra. verdadero patriotismo no es el queñece, te arruina y te mente en esclavo

co-

---

mismo de usarla: Dórase mantequilla, queso parmesano rallado, ají, se incorpora y para evitar que se corte se le echa una yema disuelta con un poquito de leche.

SALPICON DE SESOS

SE parte el seso una vez cocido en tajadas delgadas y se les pone sal, limón, aceite, pimienta, huevo duro y tomate.

Luego se toman unos huevos duros y se los parte por la mitad, decorándolos con perejil picado muy fino, agregando unas arvejas para completar el adorno de la fuente. Los sesos se ponen en el centro de la fuente y se los cubre con mayonesa.

GALLINA CON SALSA DORADA

DORASE un pollo o una gallina en un poco de aceite, se le agrega un poco de azúcar y se dora completamente para darle a la salsa un color un poco oscuro. Frie-

CROQUETAS DE BACALAO

SE pone un poco de bacalao cortado en trozos pequeños en remojo durante una noche. Luego en una cazuela con agua fría se lo pone a cocer, dejándolo después enfriar naturalmente, para quitarle las espinas minuciosamente y machacarlo en un mortero. Aparte se prepara la crema cuya receta damos a continuación: en una cacerola se echa una cucharada de manteca, para apenas derretida verter una o dos cucharadas de harina (según la cantidad de croquetas que se desea hacer), se revuelve y a medida se agrega leche para lograr el espesor que se crea necesario, sazonando todo con pimienta, sal y nuez moscada. Al retirarla del fuego se le agrega el bacalao pisado que queda en una pasta para formar croquetas, que se pasan por pan rallado y huevo para freírlas en aceite bien caliente. Deben servirse con ensalada y aceitunas.

REPOSTERIA

DULCE DE DURAZNOS

HAN de elegirse unos duraznos no muy maduros, pelándolos y poniéndolos en almíbar hecho con bastante agua e idéntica cantidad de azúcar que el peso de la fruta cruda. Conviene dejarlos mucho tiempo, y si se los desea guardar, entonces debe buscarse un punto fuerte. Si los duraznos fueren verderones corresponderá cocerlos un poco antes de echarlos en el almíbar. Una vez frío se los pone en tarros, cerrándolos herméticamente. Este dulce se conserva indefinidamente y es de un sabor do, además, barato.

DULCE DE NARANJA

SE dejan enteras unas naranjas después de haber raspado su corteza con un rallador muy finito. Entonces se les practica un agujerito por la parte de abajo, se pinchan con un tenedor, se echan en un tacho conteniendo agua hirviendo por espacio de diez minutos, se retiran y se las pone en agua fría, para exprimirlas y colocarlas en agua fría de nuevo. Entonces se escurren, se pesan y ponen a cocer cubiertas de agua y con idéntico peso de azúcar. Se pone las naranjas a un fuego regular hasta que tome el punto exacto.

¡mujer!

14 ABRIL, 1938

Pastel de cacahuate -

1/4 kilo harina - manteca de cerdo 150 gr
cacahuate molido 200 gr - azucar 1/4 kilo

Se muele el cacahuate y se mezcla con los demás ingredientes, se forma un duro y se cortan rombitos se meten al horno de 400° a 450° cuidando que queden cocidas sin dorarse mucho. Ya lo tengo.

Tallarines con atún:

Se cuecen los tallarines 1/4 k.
Se pone en un traste 150 gm. mantequilla de Chupilo allí se echa el atún desmenuzado se le dán unas vueltas y se añade el tallarin sal y pimienta se pone a baño maría. el tallarin debe ser italiano o americano del super en paquetes (400 Kg.)

Tallarin al diente. Se cuecen y por 1/4 de tallarin se pone 100 gm. mantequilla con 1 cebolla finamente picada, se añade el tallarin y 200 gm. queso Chihuahua rallado sal pimienta mezclado se da unas vueltas y se revuelven con unas

El Patriotismo en América

TE obliga el patriotismo a verte despojado del fruto de tu trabajo y a abandonar tu familia? ¿A robar, incendiar y asesinar? Detente: ese patriotismo no debe ser el tuyo. Será, quizá, el de los ambiciosos sin escrúpulos o el de los que trafican con la guerra.

El verdadero patriotismo no es el que te empequeñece, te arruina y te convierte alternativamente en esclavo o en bandido.

Es trabajo y amor; alegría en el corazón y paz en la conciencia.

De "El Erial".

EL CHEF ROQUE SILBER DA IDEAS PARA

EL MENU DE LA SEMANA

Martes
Gallina con salsa dorada
Huevos a la bechamela

Miércoles
Lengua envuelta
Repollitos rellenos

Jueves
Bifes de lomo con aceitunas
Salpicón de sesos

Viernes
Croquetas de bacalao
Espinacas a la crema

Sábado
Costillas de cerdo al jamón
Canapés a la valenciana

Domingo
Pollo a la crema
Espárragos con Sauternes

Lunes
Empanadas de pescado
Huevos duros sobre arroz

EMPANADAS DE PESCADO

SE parte el pescado que se haya elegido para preparar las empanadas en pedazos pequeños, y luego se procede a freírlo en tres o cuatro cucharadas de salsa y color, con cebolla cortada muy fina, se le agrega ají en poca cantidad, pimienta, perejil y hasta un poco de caldo para dejar jugoso el pescado. Se le añade también un poco de huevo duro picado. Se prepara la masa de acuerdo con la tradicional para las empanadas y se le echa ese relleno.

HUEVOS DUROS SOBRE ARROZ

SE frie una cantidad prudente de arroz en mantequilla, agregándole caldo y dejándolo cocer lentamente.

Pártense los huevos duros a lo largo, sin despegarlos, en cuatro, y se coloca encima del arroz, bañando todo con la siguiente salsa, que ha de prepararse en el instante mismo de usarla: Dórase mantequilla, queso parmesano rallado, ají, se incorpora y para evitar que se corte se le echa una yema disuelta con un poquito de leche.

SALPICON DE SESOS

SE parte el seso una vez cocido en tajadas delgadas y se les pone sal, limón, aceite, pimienta, huevo duro y tomate.

Luego se toman unos huevos duros y se los parte por la mitad, decorándolos con perejil picado muy fino, agregando unas arvejas para completar el adorno de la fuente. Los sesos se ponen en el centro de la fuente y se los cubre con mayonesa.

GALLINA CON SALSA DORADA

DORASE un pollo o una gallina en un poco de aceite, se le agrega un poco de azúcar y se dora completamente para darle a la salsa un color un poco oscuro. Fríese en grasa de cerdo un poco de cebolla picada muy menuda, se aclara con caldo bueno, quedando entonces la salsa de un espesor regular. Se le añade huevo picado con perejil y se pone con el pollo.

CANAPES A LA VALENTINA

SE eligen papas redondas y de regular tamaño, se sancochan después en agua con sal, haciendo lo mismo con unas remolachas, cociendo además unos pocos huevos duros. Se cortan en rebanadas estos últimos, las papas y las remolachas, procediendo entonces a embadurnar la fuente de servir con una pequeña cantidad de mayonesa. Aplícanse encima de la mayonesa las rodajas de papa, sobre éstas un poco de jamón, y coronando todo, sobre cada una de ellas, una rueda de remolacha y otra de huevo cocido. Por encima de todo se vierte mayonesa en abundancia.

CROQUETAS DE BACALAO

SE pone un poco de bacalao cortado en trozos pequeños en remojo durante una noche. Luego en una cazuela con agua fría se lo pone a cocer, dejándolo después enfriar naturalmente, para quitarle las espinas minuciosamente y machacarlo en un mortero. Aparte se prepara la crema cuya receta damos a continuación: en una cacerola se echa una cucharada de manteca, para apenas derretida verter una o dos cucharadas de harina (según la cantidad de croquetas que se desea hacer), se revuelve y a medida se agrega leche para lograr el espesor que se crea necesario, sazonando todo con pimienta, sal y nuez moscada. Al retirarla del fuego se le agrega el bacalao pisado que queda en una pasta para formar croquetas, que se pasan por pan rallado y huevo para freírlas en aceite bien caliente. Deben servirse con ensalada y aceitunas.

REPOSTERIA

DULCE DE DURAZNOS

HAN de elegirse unos duraznos no muy maduros, pelándolos y poniéndolos en almíbar hecho con bastante agua e idéntica cantidad de azúcar que el peso de la fruta cruda. Conviene dejarlos mucho tiempo, y si se los desea guardar, entonces debe buscarse un punto fuerte. Si los duraznos fueren verderones corresponderá cocerlos un poco antes de echarlos en el almíbar. Una vez frío se los pone en tarros, cerrándolos herméticamente. Este dulce se conserva indefinidamente y es de un sabor exquisito, siendo, además, barato.

DULCE DE NARANJA

SE dejan enteras unas naranjas después de haber raspado su corteza con un rallador muy finito. Entonces se les practica un agujerito por la parte de abajo, se pinchan con un tenedor, se echan en un tacho conteniendo agua hirviendo por espacio de diez minutos, se retiran y se las pone en agua fría, para exprimirlas y colocarlas en agua fría de nuevo. Entonces se escurren, se pesan y ponen a cocer cubiertas de agua y con idéntico peso de azúcar. Se pone las naranjas a un fuego regular hasta que tome el punto exacto.


1142
MADE IN U A

Guardad este recuerdo y pedidle a
Dios nos conserve en su gracia
como en este día venturoso,
que hemos tenido la
dicha de recibirlo
en nuestro
corazón.

Por vez primera recibieron la

Sagrada Eucaristía,

las niñas

María de la Luz y
María de los Angeles
Manzanilla G.,

en la Iglesia de la Coronación de
Ntra. Sra de Guadalupe,
(Parque España),
el día 15 de Agosto de 1947.

México, D. F.

OFICINAS:
Av. 14 Norte 1606
PUEBLA, PUE.

ELLS

TELEFONOS:
ERICSSON
23-53.

Semanario Social — Información y Variedades

Encabezados

Angelina Hidalgo

Angelina

Muy respetable señorita : hemos
Tenemos el gusto de comunicar a Ud. que ~~xxxxx~~

bien batidos las yemas como para tortilla, se revuelven con el azucar muy remolida ambas cosas se siguen batiendo hasta que no se le sienta el grano al azucar Aparte se baten las claras como para frair; se cerna de la harina y todo se junta con la mantequilla batiéndose mucho hasta que quede bien incorporado ya se tendrán los moldes untados de mantequilla se les echa la pasta hasta la mitad por lo que espanja en el horno, se dejan reposar hasta que se ven llenos los moldes y luego se meten al horno

"Pastel Josefina"

3 tazas de harina una y media tazas de azúcar, 2 cucharadas de royal 4 onzas de mantequilla (120 gramos) una taza de leche, 4 huevos, se bate primero la mantequilla con el azúcar, luego se añaden las yemas, y se baten mas, después se vá mezclando la leche y la harina tamizada junto con el royal; al último se echan las claras, que aparte se habrán batido bien, y unas gotas de extracto de vainilla, o limón y chavetas platos apropósito se untan de mantequilla allí se pone la masa a la mitad (por lo que esponje) se meta al horno a dorar, y cuando estén cocidos se sacan y se acomodan encimados; poniendo entre uno y otro distintos dulces o crema después se cubre con betún blanco o de chocolate todo el pastel

horno de 375° para

"Pastel a la Tonel"

se derrite 1/2 libra de mantequilla (gramos) ya que está disuelta se le echa 1/2 libra de azúcar gramos) y se bate un poco) se baten aparte 8 huevos se incorporan con la mantequilla y azúcar se revuelve bien poniendole al último 1/2 libra de harina gramos) con una cucharita de royal) 4 onzas de almendra molida (120 gms) 8 onzas de pasas de corinto se untan los moldes con mantequilla y se meten al horno.

Panqué de arroz)

1 libra de harina
1 " " " de azúcar
1 " " " de mantequilla
18 yemas de huevos
5 claras de huevo.

Pest. Pisa

1/2 k jamón
ajax — 2 astas
2 limones —
2 condensa
das —
Bourdes Ga
lindo
2-77-29

menos
2.25 fela
ensamble

CITTÀ DEL VATICANO - PIAZZA S. PIETRO - LA BASILICA

CITTA' DEL VATICANO
St. Peter's square, the Basilica.
Place Saint Pierre et la Basilique.

Angelina:

Mis papás y yo des-
de aquí la recordamos
con cariño, esperando
se encuentren bien.
Saludos cariñosos.

Quiquina S. Balcázar.

Stab. Grafico Cesare Capello - Milano

Sra. Angelina Flores.
5 Poniente No. 1314.
Puebla, Pue.
(Mexico)

ROMA 30 6 49 19

ROMA

PUEBLA 7 JUL 49 PUE.

Se pasa por harina y se fríe en el aceite "OLIPURO" hasta que se dore. Se va escurriendo y colando en una fuente. Se cuela la grasa en que se frió el pollo. Se echa nuevamente en el recipiente y se pone al fuego. Cuando esté bien caliente, se echa la cebolla con los clavos enterrados. Se añade el agua, jugo y el vino. Se deja hervir. Se echan el pollo y las papas. Se sazona con sal el jugo de limón y la pimienta. Se cocina bien tapado durante 15 minutos. Se destapa y se añaden las verduras. Se cocina bien tapado hasta que el pollo esté blando. Al momento de servirse se cuaja la salsa con la harina tostada. Se sirve adornado si se desea con puntas de espárragos y margaritas de nabos.

BACALAO A LA CUBANA

INGREDIENTES:

- 1 libra de bacalao
- 2 libras de papas
- ½ taza de aceite "OLIPURO"
- 1 cebolla en ruedas
- 3 dientes de ajo
- 1 ají en ruedas
- 1 cucharada de perejil picadito
- 2 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de leche de vaca
- 1 cucharada de maicena

PREPARACION: Se pone el bacalao en remojo durante 8 o 10 horas; pasado este tiempo se le quitan las espinas y pellejo y se corta en trozos. Aparte se pelan las papas, se lavan bien y se cortan en rebanadas. Después se coge una cacerola y se echan las papas, después el bacalao y encima se le añade la cebolla, ajo, ají y perejil; se le vierte el aceite "OLIPURO", la sal disuelta en el agua y se coloca a fuego vivo, cuando rompa el hervor se cocina a fuego lento hasta que las papas y el bacalao estén cocinados; después se le añade la maicena disuelta en la leche y se cocina por espacio de 10 minutos más a fuego lento.

SOUFFLE DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES:

- 2 libras de zanahorias cocinadas y pasadas por colador
- 1 latica de crema de leche
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- ½ taza de harina cernida
- 2 cucharadas de ROYAL
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta

PREPARACION: Se añade al puré de zanahorias la crema de leche, azúcar, harina cernida con el ROYAL, sal y pimienta. Se mezcla bien. Se agregan las yemas una a una y después las claras batidas a punto de nieve. Se vierte la preparación en un molde de loza o cristal que resiste el calor, engrasado. Se hornea a 375 grados F. hasta que se infle y esté dorado. Se retira del horno y se sirve inmediatamente.

DELICIA DE FRESAS

INGREDIENTES:

- 1 paquete de gelatina ROYAL, sabor de fresa
- 1 taza de agua hirviendo
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 taza de agua fría
- 2 quesitos crema de 3 onzas cada uno
- 1 lata de leche evaporada
- 3 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cestico de fresas naturales

PREPARACION: Se escogen y lavan bien las fresas. Se pican a la mitad y se polvorean con el azúcar y rocían con jugo de limón. Se dejan durante 20 minutos en maceración. Se disuelve el paquete de gelatina en el agua bien caliente. Se añade el agua fría y se pone a gelatinar.

Cuando esté a medio cuajar se retira del frío y se bate hasta que esté bien cremosa. Se vierte gradualmente sobre los quesitos bien batidos. Se le añade la leche evaporada bien batida sobre hielo hasta que no presente globos. Se añaden las fresas y se ligan bien. Se vierte la preparación en las gavetas de hacer helado y se deja congelar hasta que tenga la consistencia de helado.

BATIDO DE FRESAS

INGREDIENTES:

- 1 paquete de gelatina ROYAL, sabor de fresa
- 2 tazas de agua
- ½ taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 6 cucharadas de compota de fresa

PREPARACION: Se hierve una de las tazas de agua con el azúcar. Cuando rompa el hervor se aparta del fuego y se vierte sobre la gelatina colocada en un tazón. Se disuelve bien. Se le agrega la otra taza de agua y se enfría bien sin que llegue a gelatinarse. Se bate la leche evaporada sobre hielo hasta que no presente globos. Se le añade la gelatina gradualmente y después la compota de fresa. Se vierte en 6 vasos de batidos y se sirve bien frío.

REBOZADO DULCE DE PAN

INGREDIENTES:

- 12 rebanadas de pan de leche (picado)
- 1 queso crema grande
- ½ taza de compota de fresas
- leche (para rociar el pan)
- 3 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- azúcar para polovear
- grasa para freír

PREPARACION: Se van uniendo de dos en dos las rebanadas de pan y se cortan con un cortador redondo que tenga 3 pulgadas de diámetro. Se bate el queso crema y se extiende sobre cada rebanada de pan (teniendo cuidado de no confundir las compañeras). Se coloca en una de las rebanadas embetunadas con queso una cucharadita de compota de fresas y se cubre con otra rebanada embetunada con queso. Se unen bien las dos rebanadas y se les introduce un palillo para que se sostengan bien. Se rocía el pan ligeramente con leche. Se separan las yemas de las claras. Se baten las claras a punto de nieve y se les añade la sal y el azúcar. Se agregan las yemas y se ligan bien. Se van rebozando los panes en este batido y se fríen en suficiente grasa caliente hasta que se doren. Se van colocando en una fuente y después que se enfríen un poco se polvorean con azúcar. También si se desea se pueden servir con sirope de fresas.

Manera de hacerse.

Mezclense las pasas, mermelada, acitrón, raspadura de naranja y limón, manzana, cerezas, datiles y jugo de uva (licor) y déjese así una noche.

Batanse los huevos hasta que esten amarillo claro, agregese azúcar y melaza poco a poco, despues la grasa (mantequilla derretida), pan molido, nueces y fruta.

Cernase el harina, sal y especies junto y añadanse al ultimo.

Pongase en moldes engrasados y enharinados, Cuezase al vapor según el tamaño del molde, si es un molde de cinco tazas de capacidad, se necesitan 5 horas.

---

300 grms pasas sin semilla
1 potento mermelada de naranja
1/4K manzanas
100 grms cerezas clarecidas
100 " datiles
1/2K uvas
1 bote de melaza

150 grms limón limpio
acitrón

"English Plum Pudding"

2 tazas de pasas sin semilla
1 " mermelada de naranja
1/2 " antrón picado fino.
Raspadura de 1 naranja y 1 limón
1 manzana grande pelada, sin semilla y picada.
1/2 taza cerezas glaseadas rebanadas.
1/4 " de dátiles sin hueso picados
(Ron o Cognac) 1/2 taza jugo de uva
3 huevos
1/2 taza de azúcar.
1 " de melaza.
1 1/2 taza de pan molido cernido
(mantequilla) 1 taza de grasa de ternera
1 " de nueces picadas
1 " de harina
1 cucharadita de sal
1 " de canela
(nuez moscada) 1/2 " de Allspice
1/2 " clavo molido.

BISCUITS IDEAL

500 grs. harina flor
25 " mantequilla
2 cucharaditas de azucar granulada
1 cucharadita de sal molida
100 gramos de manteca de cerdo
2 huevos
3 cucharaditas de polvos de hornear
leche fria a prevención 1taza

MANERA DE HACERSE

Cierna Ud todos los polvos a la vez y forme un circulo en donde pondra l los demás ingredientes menos la leche. Mezcle bien lo de adentro con la mano y en seguida incorpore la harina sirviendole leche poco a poco haciendo más bien uso de los dedos Por ningun motivo vaya Ud. a golpear ni amasar la pasta que debe de quedar muy suave y esponjosa. No lo sirva más -- leche que la que pida la harina. Extienda su pasta sobre la mesa enharinada con un palote con mucha suavidad a deharlo de 2 centimetros de grueso Corte sus panecillos con cortador redondo de 6 centimetros diametro y repartalos en latas engrasadas y enharinadas separandol os un poco para que no se junten Barnicilos con huevo batido o leche.

GALLETAS DE CHOCOLATE

250 grs. harina flor
150 gras. mantequilla
1 cucharadita extracto vainilla
1yema
150 grs. azucar pulverizada
1/2 cucharadita polvos hornear
3 huevos enteros
2 ~~1-2-~~ 1/2 cucharadas cocoa

MANERA DE HACERSE

Bata Ud. con cuchara de madera y en una cacerola la mantequilla y el azucar hasta acremar. Añadale por el orden siguiente las yemas de una en una la harina cernida con el polvo de hornear y la vainilla pero sin dejar -- de batir . Bata Ud. aparte las claras a punto de turron incorporelas a lo demás junto con la cocoa pero sin batir más . Sirva su pasta en una ---

Panecillos

bolsa con duya ya haga sus figuras ya sea en rosquitas o eses. Repartala en latas engrasadas y horneelas lo mismo que indica la receta No 1 Tiempo de 8 al0 minutos.

ROSCA DE REYES

600 GRS. HARINA FLOR
150 grs. azucar granulada
4 huevos enteros
250 grs. mantequilla
~~15 grs.--levadura comprimida~~
8 yemas

DOÑA LUCIA MUÑIZ contempla tiernamente a su preciosa ahijadita. Estampa inefable y dulce.

Pollos Vieneces.

Pollo mediano	1	Manteca	50 grms
Aceitunas	25 grms	Pimienta molida	1 cucharadita
Jamón	50 "	Clavos molidos	4
Avellanas	25 "	Lechuga	1
Almendra	25 "	Ajo	3 dientes
" entera	75 "	Lomo de cerdo molido	75 grms.
Leche	1/4 taza	Limón	1/2
Jitomate asado y molido	1 grande	Sal al gusto	
Cebolla	1		

Modo de hacerlo

Se limpia y se lava el pollo sin destrozarlo, se le introduce en el hueco q. han dejado los intestinos, una cebolla, los ajos picados y los clavos en seguida se ata y se pone a dar un hervor con poca agua, poniendole sal suficiente, para dar buen gusto al pollo; cuando esta cocido se saca y se escurre, se le unta manteca y se espolvorea con pimienta, rellenandose con una fritura hecha con el lomo de puerco, jamón, almendras enteras, pasas y aceitunas junto con un poco de jitomate cebolla y perejil, ~~con~~ esto con esto se meten al horno. Mientras se dora se hace la salsa friendo la avellana y almendra molidas y el jitomate dejandola tomar consistencia como de crema agregandole la leche cuando aun este en el fuego.

Cuando se sacan los pollos del horno se bañan con esta salsa se les pone el picadillo sobrante por encima y se adornan con lechuga.

Molito de cocahuate


Greetings from
Corpus Christi, Texas

GREETINGS FROM CORPUS CHRISTI, TEXAS

T Head and Skyline of colorful, captivating Corpus Christi, Texas, where the wind blows, the cotton grows, the oil flows, it never snows and where everybody goes for swimming, fishing, boating and a wonderful vacation.

P15904

Published by H. Polcuk PICTURE PUBLISHERS, INC., Boston 15, Mass., U.S.A.
Cole's Office Equipment Co., 710 Leopard, Corpus Christi

CORPUS CHRISTI
MAR 17
PM
9
X.

HELP GOODWI
HELP THE H

POST CARD

Mis estimada Angeles:

Ya nos viene con demasiado pendiente. Esperamos se encuentre bien todos gozando de cabal salud.

Mañana salimos para Houston.

Sus amigos que la estiman. Saludos a todos

F. y Concepción

Sra. Angeles L. de Hidalgo
Calle 3 Sur #1-103.
Puebla, Pue.
MEXICO

Arroz con Queso.

se prepara una arroz blanco.

se pone un tanto en un traste una capa de el arroz

Luego otra de chiles poblanos ya fritos

otra capa de queso.

por último se pone más arroz.

Se mete al horno.

Aguacates

Aguacates

Azúcar

Limones

se bota todo y se

forma con las mis-

mas cáscaras, para

después se forma so-

bre dicho y con

una cuerda en el

centro

Pie de Queso -

Pasta
Mantequilla
Harina

Relleno.

1 capa de Queso
1 " de Tocino
Frito
1 capa de Queso
se bañan con una
salsa de Huevos
y salsa inglesa
se mete al horno

Pastel de Crema y fresas

125 gramos de mantequilla
350 " de azúcar
300 " " harina
5 huevos
1/8 de litro de leche
1 cucharada Royal
500 gramos de fresas
1/4 litro de crema del lechero
200 gramos de azúcar pulverizada
2 claras de huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

Se bate la mantequilla con el azúcar, se agregan las yemas una a una, la harina cernida con el royal alternándose con la leche y las claras a punto de nieve; se vacía al molde redondo que estará engrasado y enharinado, se le coloca la tapa y se

pone al fuego con la plancha suave
movimiento y con las ventilas cuando abran,
y 35 litros. cuando con las ventilas completamente abiertas; cuando está completamente frío se parte a la mitad,
se pelluda con crema y una fresa; se
cubre todo con la misma crema pasada
en el centro de la corona las fresas
pertenecen.

Glaseura de huevos

La corona se pone con cintas de alambre, sobre hielo. Cuando se pone con una
espátula de madera, se le agregan
dos claras batidas a punto de turrón y que
ya tendrán mezclado el azúcar cernida y la esencia de vainilla.

5º Cuando ya esté listo para llevarlo a la mesa, sírvase de un cuchillo para aflojarlo y sumerja un poco el molde en agua caliente, coloque el plato sobre el molde y voltéllo retirando después el molde.

Adorne con pepino, pimiento, y rebanadas de tomate rojo lo para lo jueves.

en un pequeño recipiente con 1 cucharita de sal y 1/4 cucharita paprika, bata ligeramente. Entonces diluyalo con un poco de leche caliente y nueva. Vierta esto sobre el resto de la leche caliente que se encuentra sobre el doble hervidor.

3º Cocine sobre agua caliente pero no hirviendo, removiendo constantemente hasta que espese. Separe del calor y deje enfriar. 1 o 2 tazas de atún desmenuzado, 1/2 taza apio picado, 1/4 taza pimiento picado, y 2 cucharadas de jugo limón.

4º Adare con agua fría un molde en forma de pescado a ser posible o sino en molde alargado redondo, vierta sobre él la mezcla y meta al refrigerador 203 horas a este fine

Molde de atún

1 sobre gelatina sin sabor - 1 taza leche 2 yemas huevo - 1 cucharita sal - 1/4 cucharita paprika - 2 latas de atún desmenuzado - 1/2 taza apio finamente picado 1/4 taza pimiento verde dulce finamente picado - 2 cucharadas jugo limón.

Preparación 1º: Ponga 1 taza de leche en la parte superior de un hervidor. Vierta un sobre de gelatina sin sabor en la leche y deje que pasen 5 minutos para que se ablande. Coloque el caso sobre agua hirviendo, revolviendo constantemente la gelatina hasta que se disuelva por completo

2º: Separe 2 huevos. ponga las yemas

TARJETA POSTAL
"VISTACOLOR"
Lito en México

V118

AMMEX ASOCIADOS, S. A. Apartado 274, México, D. F

Srita. Julieta. Hidalgo
Cia. de Luz

LA QUEBRADA. Acapulco, Gro., México
The Quebrada, one of the many beauty spots in Acapulco.

PHOTO BY MARK TUROK

Betún -

2 tazas de azúcar
1 " de agua -
3 claras de huevo
24 malvaviscos gdes.

Preparación:

Se hierve el azúcar en el agua y los malvaviscos hasta que la miel forme un hilo se deja caer de la punta de una cuchara. Se vierte esta miel lentamente sobre las claras de huevo batidas y se continúa ba-

frido. Cuando es
tá de punto de poder
poner al pastel una
fina capa, entón
ces se pegan los
corazones pintados
y decorados y en
medio 4 clavelos
y una servilleta ca
lada en forma de
corazón se junta
con color vegetal
rojo. y se decora
con el betún del
pastel.

150 Edéo 1/2 azucar
huevos 4 - harina 1/2 kilo
leche 1 taza - bredin
de vainilla royal -

[illegible] - Sopa de [illegible] con carne [illegible]
[illegible] acelgas [illegible] huevos al gusto.

- Martes -

Sopa puré de chícharos - pajas con rajas - Costillas de cerdo a la vinagreta - Filete pasta roja - dulce -

- Miércoles -

~~Sopa puré de zanahoria con chícharos, col y perejil.~~

- Miércoles -

Sopa de pata - le dejas con huevo frito - entomatado de aguayón - dulce -

- Jueves -

arroz a la cubana - adobo de carne de puerco - frijoles refritos en tortas con lechuga - dulce -

Sopa de tortillas -

Viernes

Sopa parisiense libre
Pardo. rechpall — Rabas
estofadas con jamón —
pierna de ciervo en su
jugo con ensalada berros —
— dulce —

— sábado —

Sopa de arroz — costillas
asadas — ensalada
de col cruda —

Lunes

Sopa puré alubia — Habas con cane-
frijoles

Martes

Sopa de pescado — envuelto
de pocque — frijoles
coliflor —

Fritiras Italianas

2 libras de harina, 2 cucharadas soperas de manteca, 2 cucharadas de azucar en polvo, 2 cucharaditas cafeteras de royal, tres huevos y la leche que necesite, se revuelve, se paletea, cortandolas con una taza, y se frien echandoles manteca de golpe, se revuelcan en polvo de azucar. Totopos de harina. ——

A 3 libras de harina una de azucar, molida, 9 huevos, y media libra de manteca derretida, una poca de agua de tequezquite acentada, se amasa bien y se paletea y se cuecen en el horno.

Pambasos.

Con 50 gramos de levadura para 100 de harina, se hace la revoltura con agua de sal, reposa 3 horas, se labra y reposa una hora.

Menudencias.

Para un Kilo de harina 25 gramos de azucar, 125 gms de manteca, un poco de pulque el que aguante; se posa la masa 24 horas bien tapada cerca del calor, y despues de labrada, 9 horas de reposo, se cuece.

Galletas.

A un kilo de harina 100 gms de manteca 150 de azucar una cucharada cafetera de carbonato y una sopera de sal y 4 huevos.

Empanadas ó mollletes de huevo.

Se prepara una poca de levadura con 4 onzas de harina y se le va mezclando shastle hasta que quede de una consistencia regular. Una vez echo esto se deja reposar media hora y mientras tanto se prepara la masa de la manera siguiente. Se ponen 3 1/2 libras de harina á la que se le echan 12 huevos, 1 libra de mantequilla, la cáscara de un limon rallado, 12 onzas de azucar, una poca de canela y tantita agua tibia, se amasa muy suavemente despues de haberle mezclado la levadura preparada, hasta que alzando la masa con la lata de raspar se despegue de ella, se hacen los mollletes y se dejan reposar una hora (ó 1/2) despues de la cual se meten al horno untándoles antes de huevo cortado, poniendoles yemas de huevo, las empanadas se rezenan con queso picado con azucar, tambien se untan con leche en vez de huevo.

Turron para merengues

2 1/2 libras azucar á 15 claras.

Jamoncillo de pitalla

3 libras de azucar, 4 pitallas 1 litro leche, poniendole la pitalla cuando esté de punto alto. punto de juntar.

Condumbio

A 6 pilones de panela echo almibar de punto alto se le pone una taza grande de cacahuate molido se le da punto de verse el fondo al caso, se bate hasta que se enfria, y se hacia en obleas.

para 1 litro cacahuate 2 pilones de a 4 cos

Costa de Chiones

Se tompan tres cucharadas de harina con un polvo de sal, se disuelven con uno ó dos huevos,

se mezcla bien hasta que queda como una crema, se toma un bote de ostiones y se escurren, se revuelven con la crema y se fríen como torta, se sirve con rebanadas de limon, lechugas, y papas.

Platillo sabroso

Se pelan y cuecen y rebanan unas papas; se unta un sarten con manteca y se coloca una capa de papa y otra de nata hasta acabar y se cuece a dos fuegos.

Tortillas

Se amasa harina con agua de sal y manteca, se hacen como tortillas, y se cuecen en horno. Para el relleno se cuecen unas papas, se pican y se dora con harina, se le pone leche, pimienta perejil picado cebolla y sal, y se envuelve.

Para jamoncillo de leche

1 Kilo azucar para 3 litros leche.

COMO PRESENTAR PLATOS FRIOS

Carne asada o estofada que haya quedado sobrante puede servir de base para un plato frío, cortándola en tajadas y acompañándola de una guarnición de lechuga y pepinos grandes en vinagre. Si se desea, puede agregarse un poco de salsa mayonesa. (Foto Montaña).

A medida que avanza la temporada, los platos fríos son más solicitados al par que apetecibles. Por esto tiene importancia conocer la manera cómo presentarlos mejor para enriquecer su sabor y que ganen en vista.

Una guarnición, una ensalada prestan realce a cualquier plato apenas que se dé maña la dueña de casa o la cocinera.

Si han quedado sobrantes rodajas de carne de ternera asada pueden utilizarse perfectamente para un plato frío substancioso. En su defecto se cocerán unos trozos de esa carne, que se partirán en lonjas para luego despojarlas de grasa y nervios. En seguida se colocan en la fuente sobre hojas de lechuga tierna, que también se emplearán para bordearla. Se parten por la mitad unos tomates no muy grandes y se les extraen las semillas y la mayor cantidad de jugo posible, rellenándolos a continuación con una fina juliana de

PALITOS DE QUESO

250 gras. harina flor
100 " queso rallado
150 " mantequilla
2 cucharadas soperas azucar granulada
2 cucharadad de leche
50 grs. de manteca de unto
1 huevo entero y 2 yemas
1 cucharadita de polvos de hernear
la punta de una cucharadita de sal

MANERA DE HACERSE

Cierna Ud. la harina con los polvos de hornear sal y azucar mezclando de ante mano el queso y la harina. Forme un círculo donde pondra los demas materiales (menos la leche) Revuelva lo de adentro bien con la mano muy suavemente sobre la mesa enaharinada. Coloquelos sobre latas, cortelos del largo que le gusten y metalos al horno conforme la receta No 1 1 salir salpiquelos de azucar --- pulverizada.

GALLETAS DE NATILLAS

250 grs. de harina flor
250 " natillas frescas
1/2 cuchradita polvos de hornear
250 grs. azucar granulada
2 huevos enteros y 1 yema
raspadura de 1/2 limon

MANERA DE HACERSE

Bara Ud1 en una cacerola y con cuchara de madera las natillas y el azucar hasta que forme crema. Sirvale en seguida los huevos y yemas de uno en - uno sin dejar de batir. Incorporele la harina cernida de antemano con los pol vos de hornear siempre batiendo. lultimo agreguele la rraspadura de limon deposite su pasta en una bolsa con duya repartalas en latas dandole forma de soletas y metalas a horno de calor regular tal como lo indica la receta Nol Tiempo de 8 a 10 minutos.

POLVORONES DE NARANJA

300 grs, de manteca vegetal
25 grs, de azucar
1/2 kilo de harina
2 yemas
raspadura de 2 naranjas
1 cucharadita de royal

Manera de hacerse

Se bate bien la manteca hasta que se afloje se le agrega la raspadura de las naranjas y el azucar y se sigue batiendo hasta que no suene el azucar ~~y se sigue~~-- Finalmente se le añade el harina cernid con el royal ayudandose con una raspa , ya que este bien empastada se extiende en la mesa enaharina da y se cortan los polvorones de un poco menos que 1cm de grueso. Se colocan en latas engrasadas y se hornean 5 mntos 400 grados y 6 mntos a 350 grados Se espolvorean con azucar glass o azucar refinada

pastel

Sopa pro. - Crema sardina
ensa ejotes - manzanos rellena
de cajeta - frijoles refritos

1 l. sardinas se cuece para 102
huevos al punto 1 cucharada de harina. Se sirven en ensa de ejotes en hoja de romanita 1 cucharada de ejotes

manzanas rellenas de cajeta horno de 300° Se separan con un palito de agua

Postres

arroz tres leches
bastan rosca
cuadrados coloreados
Jamaica Jarabe
fruta cafe
adornos.
1 huevo entero 3 clas
azucar cucharadas rebas
rajas de canela 3 cucharadas
mantequilla se revuel-
ve muy bien con el
Bonnita. Se vierte en
platito.

HELADO DE CARAMELO

1 Lt. leche - 2 cucharadas de maicena - 250 grms. azucar 1 raja vainilla - 1/4 lt. crema - 1 taza azucar para el caramelo - 6 yemas de huevo.
Se hace una crema con la leche azucar, maicena, yemas y vainilla, cuando intente hervir se retira del fuego y caliente se le agrega el caramelo hecho con la taza de azucar - cuidando que el caramelo este de un color rubio claro, -- cuando esta fria se le pone la crema y para cuajarse las claras batidas bien duras y secas.

HELADO DE CAFE CON CARAMELO

1 taza azucar - 2 tazas de leche muy caliente - 1 cucharada de maicena - una pizca de sal - 3 yemas - 1/4 taza de café fuerte - 1 cucharadita de extracto de vainilla - 1 - taza de crema de leche.
Se hace la crema con 50 grms. azucar, leche y maicena y - yemas. Caramelice el azucar moviendolo hasta que se disuelva, agreguese despacio la leche caliente sin dejar de mover lo batanse las yemas añadase el cafe y la sal incorpore -- esto a la leche caliente y dejese hervir a fuego lento --- hasta que espese. Enfriese, batase la crema hasta que tome un poco de consistencia añadasele la mixtura fria y la vainilla, y mezclese bien pero no demasiado. Agreguesele dos - claras batidas a punto de turron. Cuajese. (Este helado no se quema.

HELADO DE CARAMELO (Receta Americana)

1 taza de azucar - 1/4 taza agua hirviendo - 1 latita de - leche condensada (1 1/2 tazas) - 2 huevos - 3/4 taza de nueces (pueden omitirse) 1 cucharadita de extracto de vainilla 1 hoja de grenetina remojada en dos cucharadas de agua fria 1 taza de crema o bien leche.
Caramelice el azucar moviendolo hasta que tome un bonito color, añadase el agua y de nuevo hasta que se disuelva el caramelo, despacio añadase la leche evaporada que se habra calentado a baño Maria, agreguesel las yemas batidas y dejese hervir lentamente hasta que espese, pongasele las nueces si se usaron, la crema batida y finalmente las claras batidas duras. Cuajese.

NIEVE DE LIMON

2 Lts. Leche - 6 limones (el jugo nada mas) azucar al gusto la leche hervida se pone en la nevera a que cuaje un poco - entonces se le pone el jugo de los limones y se endulza, se deja acabar de cuajar.

ENERO

Granate

FEBRERO

Amatista

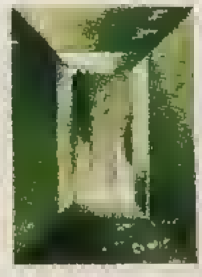
MARZO

Piedra de Sangre

ABRIL

Brillante

MAYO



Esmeralda

JULIO

Rubí

JUNIO

Perla

AGOSTO

Piedra de Luna

OCTUBRE

Ópalo

SEPTIEMBRE

Zafiro

NOVIEMBRE

Topacio

DICIEMBRE

Turquesa

El Osito

BIMBO

dice...

Pide a tus papás que te compren Super-pan

BIMBO

El Super-pan BIMBO está amasado con leche, manteca, azúcar, levadura fresca de cereales y vitaminas y por eso es mucho más alimenticio que el pan común.

El Super-pan BIMBO es más saludable porque está hecho a máquina y porque está envuelto con papel celofán que lo protege de toda contaminación.

¡Y EL SUPER-PAN BIMBO GUSTA A TODOS PORQUE ES MUY SABROSO!

Sens. Sear Roebuck de México
S. A.

A. Angelina G. de Hidalgo

Por lo sig. compro a pagar al contado
Puebla Pue a

3 Tal-Nu (dulce de dátil
y nuez) peso 235 gms $4-400 12.00

Total 12.00

(Doce pesos 00/100

Recibí

G. G. de H.

Duplicado

Josefina Ferrer de Corro.
Te felicita cariñosamente.

19 Poniente 1307. Puebla.

1/4 l. rozhé
Clos Pareco

ROYAL

RECETAS CULINARIAS

"El Polvo ROYAL siempre ha sido para mi una garantia y factor decisivo para el exito",

escribe la Dra. Blanca Prieto de Rueda Jefe del Negociado de E. Domestica de la Secretaria de Agricultura en Cuba.

"Me es grato poner en su conocimiento que en todas las ocasiones en que he tenido necesidad de emplear polvos de hornear, tanto en el uso particular, como en las conferencias prácticas que debido a mi cargo he tenido que desarrollar en innumerables lugares de nuestra República; siempre han sido para mí una garantía y factor decisivo para el éxito los que con el nombre de "Royal Baking Powder" elaboran Vds."

Dra. Blanca Prieto de Rueda
Jefe del Negociado de E. Doméstica
de la Secretaría de Agricultura.

La opinión de una experta como la Dra. Prieto de Rueda confirma el buen acierto de toda ama de casa que usa el Polvo Royal. Este delicado polvo de hornear hecho con Crémor Tártaro retiene el sabor de todo producto horneado . . . les imparte una textura fina y uniforme, ligera y delicada suavidad.

POLVO ROYAL

UNA OPINION de Mujer

POR ANA SALADO ALVAREZ

UNA VIRTUD DE LA MEXICANA: LA ABNEGACION

EN MEDIO DE LA inmundicia, de la inmoralidad, de una desesperanza de valores perdidos y por desgracia irrecuperables, hay como una luz, como una perla que purificara esa horrenda cloaca que ha sido la revelación de lo que la prensa llama el caso de los "Al Capones mexicanos", o el de "los millonarios asaltantes".

Así parezca increíble, así parezca amoral, la esposa de uno de los dirigentes intelectuales y jefe de la banda, Gloria Avila de Olvera, guarda la fidelidad conyugal, espera la sentencia del marido delincuente a las puertas de la prisión, cree aún en su inocencia y no lo repudia ni lo niega, en la hora fatal de la gran prueba.

Engañada públicamente, pisoteada en su dignidad, ya que todo el mundo sabe las relaciones de su esposo con una artista de cine, y probablemente con otras; abandonada quizá y deshonrada por llevar ella y sus hijos —si los tiene— el nombre ignominioso de esposa de un asaltante, no lo abandona, ni desata lo que Dios ató hasta la muerte.

Con las lágrimas de un dolor infinito acepta su cruz. Nada puede esperar ya, pues por leve y benigna que sea la sentencia, jamás podrá limpiarse de la horrenda mancha. Tras ella correrá siempre la historia de la deshonra, el estigma de ser mujer de un ladrón. ¿Era siquiera éste, marido fiel, padre cariñoso, hombre que mereciera esa heroica abnegación? Seguramente que no.

Pero es virtud de la mexicana esa absoluta dádiva de su persona, de su dignidad, de su felicidad y hasta del nombre y del honor. Pocas lo harán en casos semejantes. Quizá sea discutible tanta y tan entera abnegación. Pero hace bien cuando no deserta ante el peligro y cuando, sin mirar atrás, perdona.

En esta hora, el marido infiel y bandido la necesitará. Las otras irán fallando una a una, pero ella permanecerá en su puesto. En la larga condena que seguramente tenga que purgar, ¿lo aguardará? Ha dado pruebas de ser toda una mujer, y quizá no desfallezca ante el tiempo, ante la separación, y en medio de la soledad que le dejará tiempo de sobra para reflexionar en la injusticia, en el triste papel que el prisionero delincuente le ha hecho desempeñar en la vida.

Será muy duro para ella aguardar, sobre todo si no hay hijos de ambos. Los tiempos que corren no son para los grandes rasgos, y ya están lejos aquellos días de la "indisolubilidad del lazo", y de las promesas que mutuamente se hicieron, de soportarse en la pobreza y en la enfermedad, "en lo mejor y en lo peor" que dicen los yanquis.

La prueba es de fuego, y si sale adelante, tras los años de martirio y abandono, habrá sido ejemplo de mujeres buenas, fieles y abnegadas. Ojalá que sobreviva a las mil tentaciones que tenga como mujer guapa, joven y rica. Y que allá, muy dentro, conserva algún principio cristiano. Este es el único que puede darle fuerzas. Si ese amor sólido que ha demostrado por su marido, si ese cumplimiento de su deber de esposa se basan sobre principios cristianos, está salvada. Así esperamos que lo sea, como único consuelo en su infortunio.

CUANDO UN TRAJE sastre no está bien cortado y entallado, es mejor prescindir de llevarlo. Este está confeccionado en lana "Virgin" de corte impecable.

Hogar

Pero si la habitación que usted ha destinado para sala no tiene una ventana, es muy fácil que usted le dé esta apariencia, colocando en una de las paredes una cortina que la cubra por completo. Vea usted qué efecto tan decorativo y elegante se logra.

¿HA PENSADO USTED lectora, en cambiar de lugar de vez en cuando, los muebles de su sala?

Para que logre usted un resultado sumamente decorativo, coloque su confortable en el muro donde se encuentre una ventana, la que por supuesto tendrá una cortina que armonice con los muebles de su sala.

una botella aceite de Caza - un árbol pícico arbol de Sta. María - 1 k. azúcar - manzanas - 2 botes sardinas

30 -

chilles huevos

[illegible] - 12 k. cebo

[illegible] 1 k. [illegible]

~~2.50~~

~~2.47~~

~~3.00~~

~~1.02~~

hma — cumino —

oregano —

de triunfar en sociedad, debe saber

con un aroma aristocrático y de moda. Separados en grupos encontrará más abajo, el Jabón y la Brillantina que corresponden usar en armonía con su perfume predilecto de Atkinsons.

Con el perfume de la
LOCION COLONIA...

...usará por supuesto el fino Jabón a la Loción Colonia, suave y cremoso. Y para hermosear y dar lustre a su cabello, péinese con Brillantina a la Loción Colonia, Líquida o Sólida.

Con el perfume de la
LOCION LAVANDA...

...fresca y fragante quedará su piel, luego de acariciarla el aristocrático Jabón a la Lavanda. El mismo aroma para su cabello, en la Brillantina a la Lavanda, Líquida o Sólida.

Con el perfume de la
LOCION RUSSE...

...el exquisito Jabón a la Loción Russe dará a su cutis singular encanto. Y naturalmente, la Brillantina a la Loción Russe, Líquida o Sólida, dará el toque final a su peinado.

Jabones, $ 0.50 la pastilla. Brillantinas, $ 1.30 el frasco.

AST-4

ATKINSONS

—:SOPA DE MACARRONES:—

Macarrón,	125 gramos.
Jitomates grandes y colorados,	4
Cebolla,	media chica.
Seso de carnero,	uno.
Ajo,	4 dientes grandes.
Espinacas,	un manojo.
Queso añejo,	150 gramos.
Laurel,	4 hojas.
Pimientas,	5
Pan rallado,	el necesario.

Manera de Hacerla:

SE cuece el macarrón con el laurel, pimientas y sal; y así que está se pone a escurrir. El seso se pone a cocer en una poca de agua. El jitomate se asa y se muele con la cebolla; se fríen los ajos partidos por la mitad y ya bien dorados se sacan y se echa el jitomate, y cuando está muy bien frito se le pone un poco de caldo del seso; y éste picado, las espinacas ya cocidas y picadas y muy poquita sal. En una tortera se pone una capa de refrito y otra de macarrón y queso rallado, y al terminar se le pone el pan, y se pone un momento a dos fuegos muy suaves.

—:GUISADO DE AVELLANAS:—

Pollo de regular tamaño, uno. Avellanas limpias, una taza. Jitomates, 2 grandes. Cebolla, un pedazo grande. Ajo, un diente chico. Pan, media telera. Vino jerez, cuarto de decílitro. Clavo y canela, poco.—Manera de Hacerlo:—LIMPIO el pollo y descuartizado se sancocha bien y se saca, y en esa manteca se fríe la avellana, se quita y se fríe el jitomate, la cebolla y el pan; todo esto se muele junto con el ajo; se fríe muy bien y se le pone el agua necesaria, el pollo y sal; y cuando le falta poco se le pone la canela y clavo molido, y después de un rato se le pone el vino y se deja que acabe de sazonar.

Se le puede poner chile como al de cacahuate

Menú Núm. 36

—: E N T R E M E S :—

Pan,	2 teleras.
Jamón del diablo,	una lata chica.
Rabanitos,	seis.
Mantequilla,	100 gramos.
Aceitunas,	18
Palillos de dientes,	6

Manera de Servirlo:

EL pan se corta en cuadros de tamaño regular y se les unta mantequilla y jamón; en un platito se ponen tres cuadros de pan, en el centro un rabanito mondado y en flor y en la orilla las aceitunas, y el palillo prendido en el pan.

— : SOPA DE TORTITAS DE QUESO : —

Huesos para sopa,	4
Jitomate grande y colorado,	uno.
Ajo y cebolla,	poco
Huevos,	2
Queso añejo,	100 gramos.
Perejil,	una ramita.

MANERA DE HACERLA:

SE asa el jitomate y se muele con el ajo y cebolla, se fríe muy bien y se le pone el caldo de huesos y después de un hervor se le pone las tortitas y el perejil deshojado y sal si le falta. Se baten las claras muy bien, se le pone las yemas y el queso rallado, se revuelve bien y con una cuchara se va echando en la sartén, procurando que salgan tortitas chiquitas, y así que están todas se ponen en el caldillo a que den un hervor.

—: ENVUELTOS DE VIGILIA :—

SE hierven los huazontles; se les quitan las varitas y se fríen con cebolla picada y se les pone queso añejo; se meten las tortillas en manteca bien caliente, se hacen los envueltos, se van poniendo en un platón y se cubren con salsa verde, tantita cebolla picada y otro poquito de queso.

—: HUEVOS A LA CRIOLLA :—

Huevos,	6
Rebanadas de pan Ideal,	6
Jitomate grande y colorado,	uno
Ajo,	un diente chico.
Chile ancho,	uno grande.
Chiles serrano,	4
Orégano,	muy poco.
Pimientas,	dos.

Manera de Hacerlos:

SE muele el ajo con el jitomate asado, el chile serrano tostado y el chile ancho remojado el orégano y pimientas; se fríe muy bien y se le pone tantita agua y sal. Se fríen las rebanadas de pan y se ponen en un platón, encima de cada rebanada un huevo estrellado, y se cubren con salsa.

:— C A M A R O N E S —:

Camarones,	un bote.
Perejil picado,	una cucharada.
Cebolla,	una mediana
Ajo,	3 dientes grandes.
Pimientas,	cinco
Pan,	media telera.
Vinagre,	poquito.

Manera de Hacerlos:

EN aceite y manteca se fríe la cebolla picada, y cuando está acitronada se le pone el pan remojado y molido con los ajos y pimientas, y cuando ya está frito se le pone una poca de agua, vinagre, sal, los camarones limpios y el perejil, y se deja sazonar.

—:POSTRE DE PLÁTANO Y NATA:—

SE rebana el plátano a lo largo y se fríe; se endulza la nata al gusto, y en una tortera se pone una capa de nata y otra de plátano, así hasta terminar, siendo la última de nata, se le pone polvo de canela en un rescoldo, unos quince minutos.

MAXIMA:

¿QUIEN más fuerte que el que sólo confía en el Omnipotente?.—:—:—:—:—

CANNELLONES

1/2 KILO DE CANNELLONES "LA ITALIANA" SE PONEN A COCER EN ABUNDANTE AGUA HIRVIENTE CON SAL. COLOCANDO UNO A UNO PARA EVITAR QUE SE PEGUEN Y MENEANDOLOS DE VEZ EN CUANDO DURANTE 30 O 35 MINUTOS. SE RETIRAN DEL FUEGO UNA VEZ COCIDOS, ESCURRIENDOLOS Y PASANDOLOS A AGUA FRIA. SE QUITA ESTA Y SE EXTIENDEN EN UNA SUPERFICIE PLANA LISTOS PARA SER RELLENADOS Y ENRROLLADOS.

RELLENO:- UNA CUCHARADA DE MANTECA O ACEITE EN UN SARTEN, DORANDO EN ELLO DOS CUCHARADAS DE CEBOLLA MUY FINITA. UNA VEZ DORADA AGREGUENSE 100 GRAMOS DE CARNE MOLIDA DE TERNERA O PUERCO, UN SESO CHICO COCIDO DE ANTEMANO Y BIEN PICADO. FREIR LIGERAMENTE TODO ESTO, AGREGANDOLE UN PAN CHICO MOJADO EN LECHE Y EXPRIMIDO. 3 CUCHARADAS DE QUESO RAYADO, UNA LATITA DE JAMON DEL DIABLO, PEREJIL PICADO (AL GUSTO) REVOLVIENDOLO BIEN TODO Y POR ULTIMO, DESPUES DE SACAR ESTO DE LA LUMBRE SE LE AGREGAN DOS HUEVOS BATIDOS CRUDOS. CONDIMENTANDO CON SAL, PIMIENTA, NUEZ MOSCADA. CON ESTO SE RELLENAN LOS CANNELLONES ACOMODANDOLOS ENROLLADOS EN UN PLATON PLANO PARA SER CUBIERTOS CON LA SIGUIENTE SALSA.

PESO NETO APROX 500 GMS.

REG. S.S.A. No. 9243 "A"

HECHO EN MEXICO

4 ways to make eggs extra-special!

Here's wonderful new light-lunch news! Exciting brunch news! Delicious Sunday-supper news! *Eggs* as a main course—all spruced up with lively new flavor! Four nourishing main dishes you can make in minutes with Campbell's good soups. Four dishes that start with Mushroom, Chicken, Vegetable, or Celery Soup—four wonderful ways to make *eggs* taste like something new and different. That's the cooking goodness of soup! Goodness you can use to make eggs extra-special!

EGGS BENEDICT. Smooth and rich and easy as you please! Just fry 6 thin slices of ham and place on 6 slices buttered toast. Top each with a poached egg. Heat 1 can Cream of Mushroom Soup with ⅓ cup milk; pour over eggs. Sprinkle on a little minced parsley. 6 servings. Your velvety-smooth Campbell's Soup sauce adds extra flavor and nourishment.

EGGS FLORENTINE. An easy specialty. Line bottom of shallow baking pan with 2 cups chopped cooked spinach. Break 6 eggs and place each on spinach. Heat together 1 can Cream of Celery Soup and 1 cup shredded process cheese; pour around eggs. Sprinkle with ½ cup shredded cheese. Bake in moderate oven (350° F.) about 30 minutes. 6 servings.

SCRAMBLED EGGS. Here's a skillet supper with a lot of goodness, and very little fixing. Melt 2 tbsp. shortening in a skillet. Pour in a mixture of 8 beaten eggs, 1 can Vegetable Soup, ¼ tsp. salt, dash of black pepper. 6 servings. Cook slowly until eggs are set, stirring frequently. Vegetable Soup adds the flavor and nourishment from 15 vegetables.

5-MINUTE CREAMED EGGS. Heat 1 can Cream of Chicken Soup and ¼ cup milk. Add 4 sliced hard-cooked eggs. Serve hot over crisp, buttered toast or cooked rice. Garnish with sliced, stuffed olives. Like oriental flavor? Simmer ⅓ cup seedless raisins in ¼ cup water for 5 minutes. Add 1 tsp. curry powder and raisins to Creamed Eggs. 4 servings.

Good cooks cook  with *Campbell's Soup*

Lomo relleno Carmen

Manzanas "delicia"

Virutas al marrasquino

PRIMERO: Colo[illegible] mizada, en el meu[illegible] ferencia grasa de pella, [illegible] hervida con sal y amasar bien to[illegible] muy dura ni muy blanda, pero que se [illegible] amasa. Mantenerla al fresco. 2º Colocar en una [illegible] teca, agregarle dos cucharadas de harina, hacer co[illegible] garle una media docena de choclos o choclos de lata previa[illegible] che y pasados por el cedazo, agregarle un poco de leche si fue[illegible] fin de obtener una salsa algo espesa, sazonarla con sal, nuez moscada rall[illegible] da, unirle tres yemas de huevos y dejar enfriar. 3º Estirar la masa sobre la mesa espolvoreada de harina, cortarla con la ayuda de un molde cortapasta algo grande, mojar alrededor con huevo batido, ponerle en el centro de cada una una cucharada de preparación de choclos, una ciruela previamente cocida en almíbar liviano y sin carozo, cerrar la empanada con precaución a fin de evitar que salga el relleno, colocarlas en placas algo mantecadas, cocinarlas en horno caliente y estando a punto retirarlas y pintarlas por encima con un pincel mojado en una poca grasa derretida.

Nota: En el relleno del choclo se puede agregar un tomate reducido en puré y también un poco de queso rallado.

LOMO RELLENO CARMEN

PRIMERO: Elegir un lomo de ternera, cortarle las extremidades, quitarle los nervios, la gordura, vaciar en el centro la parte mejor del lomo quitándole la carne con la ayuda de un cuchillo, sazonarlo con sal y rellenarlo con la siguiente preparación: mezclar juntos en una taza: 100 gramos de jamón cocido picado fino, un poco de miga de pan remojada en leche, queso rallado, dos huevos enteros, perejil picado y media copa de vino blanco sazonando al último de buen gusto. Estando el lomo relleno, atarlo, ponerlo en una asadera, ponerle manteca por encima y asarlo al horno caliente. 2º Cortar por la mitad tres pimientos de tamaño chico, extraerle la semilla, lavarlos, ponerle dentro un poco de manteca y asarlos al horno caliente. Rellenarlos al último con arroz cocido en caldo. 3º: Pelar dos tomates, quitarles las semillas, cortarlos en dados, saltarlos en una sartén con manteca caliente y después sazonarlos de buen gusto, quitarle todo el jugo y con la pulpa rellenar unas tarteletas de masa a pathé o masa de hojaldre. Preparar también un medio kilo de papas nuevas cocidas y saltadas a la manteca. Para servir, colocar en el centro de una fuente un buen arroz cocido en caldo y moldeado en un molde cuadrado para darle la forma, encima ponerle el lomo cortado en tajadas, alrededor ponerle las papas, las tarteletas de tomates y los ajíes. En una salsera, mandar el jugo del lomo adicionado con un poco de tomate y con un poco de buen vino blanco; el todo ligado con una cucharadita de fécula de papas derretida con una cucharada de agua fría.

MANZANAS "DELICIA"

PRIMERO: Pelar media docena de manzanas denominadas deliciosas, colocarlas en una cacerola con almíbar vainillado hirviendo, estando cocidas a punto retirarlas con una espumadera, colocarlas en una rejilla para quitarle bien el almíbar, vaciarla con la ayuda de una cucharita a fin de retirarle las semillitas y colocar las manzanas en una fuente redonda, rellenándolas con frutillas bien maduras previamente mezcladas con un poco de azúcar. Segundo: Preparar un sambayón: colocar en una cacerola en forma de perol tres yemas de huevos, dos cucharadas de azúcar molida, revolver con el batidor, unirle media copa de vino marsala y cocinar al fuego, revolviendo continuamente. Estando a punto, retirarlo y mientras está caliente salsear las manzanas con la ayuda de una cuchara, colocar la fuente en un lugar fresco y unos 10 minutos antes de servir adornar alrededor y en el centro de las manzanas con crema chantilly y algunas frutillas. Recomendamos mantener la crema entre hielo hasta el momento de emplearla.

(Concluye en la página 64)

El Osito

BIMBO

dice...

Pide a tus papás que te compren Super-pan

BIMBO

El Super-pan BIMBO está amasado con leche, manteca, azúcar, levadura fresca de cereales y vitaminas y por eso es mucho más alimenticio que el pan común.

El Super-pan BIMBO es más saludable porque está hecho a máquina y porque está envuelto con papel celofán que lo protege de toda contaminación.

¡Y EL SUPER-PAN BIMBO GUSTA A TODOS PORQUE ES MUY SABROSO!

Angelina: a ti
también te toca al-
go del pastel a
pesar de que tienes
un no se que de
seriedad, que hasta
me hizo dudar
de si te daba tu
parte o no. Pero tienes
18 años y por lo tanto
muy joven, asi es que
no hay mas remedio: aguan-
tate: nada mas te
digo que tengo espe
ranzas de verte la pro
xima vez que voy,
en esta misma posi
ción, con el que aho
ra esta ausente