

84
80#

Papelería de la Moneda

2a. MONEDA 21

SUCURSAL: 5 DE MAYO 49

MEXICO, D. F.

Cocina

1^{er}
" Año

Profesora

Carmen Ramírez

Perteneciente a

Don Montilla de Garcia P.

2-10-928

Arroz estofado

Arroz entero	—	250	grs.
mantequilla	—	250	" "
puré de jitomate	—	500	" "
cebolla chica	—	1	—
ajo diente	—	1	—
perejil ramitas	—	5	—
chiles serrano	—	2	—
zanahorias	—	2	—
navo	—	2	—
longaniza	—	125	grs.
chocizo	—	2	—
agua	—	1/4	litro
sal	—	1	cucharada
aguacates	—	2	—
chuceros cocidos	—	2	—

— Modo de hacerse —

El arroz se pone á remojar en agua caliente 15 m.

se lava muy bien con agua fría y se le escurre

En la manteca se dora el ajo, despues se dora el arroz y cuando está color de oro se le escurre la grasa, se le sacan los ajo, se le añade la cebolla picada y se suelta á poner al fuego incorporándole el puré de jitomate; se deja frito hasta que seque y se le añade el agua y una ramita de perejil, despues que suelte el hervor se deja 15 m. á fuego fuerte y el resto de su cocción á fuego enteramente lento; despues se sirve sobre un molde de orona engrasado se ajusta con una servilleta

y se vacia sobre el platon En el centro se le ponen los chorizos fritos juntos con los recortes del navo y ganahoria, se adorna con el huerococido y demás ingredientes

Modo de hacer el puré de Jitomate

Los jitomates seazan, se lavan con cuidado para quitarles la ceniza, se molidan se pasan por una coladera para extraer solamente la pulpa y que oro pase absolutamente nada de semilla.

La ganahoria y los navos se pelan y se ponen en agua fría al fuego con una poquita de azúcar (esta les hace conservar su sabor) á la mi-

tad de cocción se les añade la sal después se cortan en moldecitos de diferentes tamaños y formas y con ellos se adorna la corona.

Filetitos con Verduras

Filete de buey —	1 Kilo
manteca —	150 grs.
mantequilla	" " "
papas amarillas —	1/2 Kilo
zucchini —	5
ejotes —	150 grs.
Pan Ideal —	1

Modo de hacerse

El filete se limpia de mer-
vicio y pellejos se cortan de
3 cm. de grueso los filetitos
se aplanan con la palma

de la mano ó del cuchillo
y se redondean atándolos con
un coramuro

Del pan se cortan tantas
rebanadas como filetitos sean
se cortan con cortador redun-
do liso se los pone un troci-
to de mantequilla metiéndolos
al horno á que doren

En las verduras co-
cidas se parten en cuadrillos
se rehogan en mantequilla
por separado. Los filetitos
se ponen en la mantequilla 3 cm.
de un lado y 3 cm. del otro poni-
éndoles poniéndoles sal y pi-
miento después de cocidos

En un platin se ponen en
el centro las verduras poni-
endo 1.º los ejotes después las

papas y al último las zanahorias. Al rededor del platón se colocan las rebanadas de pan y encima de cada una de ellas un filetito.

Sopa de Zanahoria

Leche cocida — 1 1/2 litro
 mantequilla — 25 grs.
 harina — 1 sucharada
 zanahorias — 8

pechuga de pollo cocida /
 carmin vegetal — 3 gotas

— Modo de hacerse —

Las zanahorias se cuecen con azúcar como de costumbre. despues se muelen.

En la mantequilla se fue la harina y antes que tome

color se va poniendo poco a poco la leche. Con el 1/2 litro de leche restante se cuecen las zanahorias molidas y se agregan a la demás leche yazonandola con sal, pimienta y azúcar. mas cada. dejandola hervir a fuego lento 15 minutos despues la pechuga picada y el carmin.

Rotalo braceado

Rotalo del centro en rebanadas 750
 jitomate — 500 grs.
 aceite olivo bueno — 1/8 litro
 cebolla chita — 1
 ajo dientes — 1
 perejil picado — 1 sucharada
 aceitunas — 24
 limon — 1

Modo de hacerse

Se limpia el pescado se lava muy bien se le pone fuego de quinón sal y pimienta. El jitomate se muele con el ajo y la cebolla, se fric en el aceite y se pone en un plato refractario una capa de jitomate y el perejil se pone a dos fuegos o al horno 40 minutos.

Se sirve con las aceitunas deshuesadas.

Sopa de Salmon

Harina	—	300 gms
yemas	—	6
jitomate puré	-	500 " "

cebolla picada	—	1 cucharada
montesquilla	—	150 gms.
queso gruyere o de bola	-	70 " "
salmon	—	1 lata
pimientas	—	1/4 de C.
sal	—	1 C.

Agua la necesaria a formar una pasta dura.

Modo de hacerse

Se cierne el harina, se hace una fuente poniendo en el centro la sal, pimientas y yemas, se disuelve con los dedos y se va poniendo agua poco a poco a formar una pasta dura, se extiende con el palote tan delgado como un papel. Se dobla varias veces poniendo sufi-

ciento harina entre cada de-
bleo Se corta con un cuchillo
lo más fino posible y se
mueven en agua hirviendo con
una C. de sal durante 15 m.
desdoblándolos y sacudiendo el
harina Durante su cocción
se mueven de vez en cuando
con un tenedor y enseguida
se refrescan (se lavan con
agua fría) despues se escurren

En 50 grs. de mantequi-
lla se frita la cebolla una vez
dorada se pone el puré de
jitomate sazonandole con
sal y pimienta, cuando se
ha frito se mezcla a los
tallarines En un platon
refractario engrasado con man-
tequilla, se pone una capa

de tallarines, otra de salmón
desmenuzado, queso rallado
y trocitos de mantequilla,
poniendolo al horno a grati-
nar (dorar en el horno)

Fanahorias Rellenas

Fanahorias tamaño regular	—	12	
cebolla chica	—	1	
djo diente	—	1	
clavo	—	1	
canela rapita	—	1	
jitomates	—	2	
manteca	—	25	grs.
manteca p ^a freir	—	250	" "
pan molido	—	250	" "
Guarnición	—		
2 Lechugas romanitas aderezadas con aceite y vinagre, o sin aderezar			

Modo de hacerse

Se ponen las zanahorias mondadas á cocer con 1 C. de azúcar y $\frac{1}{2}$ C. de sal. - Una vez cocidas se les saca una ruedita del rabito y se ahuecan con una cucharilla, se espolvorean por dentro de sal y pimiento. Relleno - En la manteca se fue la cebolla y ajo á que dore, despues el jitomate picado y la pechuga picada sazonan. Dolo con sal, pimientos, olivo y canela, dejándolo hervir á que quede seco.

Con esto se rellenan las zanahorias se tapan con la ruedita que les quitó. Se bañan con huevo y pan

y se fuer á bonito color. Se sirven con las lechuguitas al rededor.

Albondigas

Carne de res picada	—	400 grs.
" " " puerro "	—	400
ajo dientes	—	1
cebollita	—	1
tomates	—	4
hierba buena hojas	—	6
cuiga de pan remojado en leche $\frac{1}{4}$ bolillo	—	
huevo entero	—	1
sal	—	1 C.
<u>Relleno</u>	—	
Acetunas	—	10
chiles en vinagre	—	4
huevo cocido	—	1

— Galdillo —

Caldo en que se cocieron
 las albondigas — ½ litro
 jitomates — 250 grs.
 chilpotes — 2
 cebolla chica — 1
 ajo dientes — 1
 manteca — 25 grs.

— Modo de hacerse —

Se muelen las carnes con todos los ingredientes, después de molidas se les pone el hueso y sal, se mezcla con la mano se van haciendo las albondigas poniéndoles el relleno picado, se redondean bien y se van poniendo en 1 litro y $\frac{1}{4}$ de agua buriendo con sal se cuecen durante 1 hora y $\frac{1}{2}$ a fuego lento

— Galdillo —

Se cuecen los jitomates 5 min. y se muelen con ajo la cebolla y chilpotes remojados se frien en la manteca y se agrega el $\frac{1}{2}$ litro de caldo, sazón mandolo con sal pimienta, se agregan las albondigas cocidas a que hiervan 10 min.

Filete al horno

Filete de buey — 1 kilo
 zanahorias — 2
 cebollas — 2
 hierbas de olor
 manteca — 50 grs.
 — Guarnición Pure de Papa
 Papas amarillas — 1 kilo
 mantequilla — 100 grs.

leche — 1/2 litro
sal y nuez moscada

Modo de hacerse

Se limpia el filete con un trapo húmedo, despues se pasa por la flama del alcohol y se le quitan nervio y pellejo se cubre con la manteca, hierbas aromaticas zanahorios y cebollas rebanadas Metiendolo al horno caliente durante 40 minutos a la mitad de su coccion se le pone la sal y pimienta se saca se rebanan Ha de quedar jugoso y de un color rosado

— Puré de papa —

Se mordan las papas procurando queden muy blancas

y se van poniendo en agua Sal ponerlas á cocer se les cambia el agua se conoce que estan cocidas pasando una aguja gruesa de un lado al otro y que penetre con facilidad

Y inmediatamente se escurren y se pasan por el prensado, agregandole manteguilla, sal, pimienta y leche se bate un poco y se hace con ayuda rizada una fuente poniendo en el centro el filete rebanado

Se sirve inmediatamente

— Base Mayonesa —

Hervas — 1/2 litro
aceite — 1/2 litro

Huachinango en - salsa de perejil -

Perejil _____
 huachinango _____ 1/4 kilo
 aceite betto _____ 2 C.
 jugo limón _____ 1
 sal y pimienta _____
 - Salsa -
 ajo dientes _____ 1
 aceite _____ 1/8 litro
 vinagre _____ 1/3 " "
 perejil _____ 1 manojo
 pan frito remojado en vinagre 50 grs.
 huevos cocidos _____ 2
 lechuga _____ 2

Modo de hacer

Se limpia el pescado se le
 pone sal pimienta y aceite
 y se pone al horno caliente
 30 minutos

- Salsa -
 En el aceite se fríe el ajo
 se saca y se pone el pre-
 jil finamente picado el pan
 sal y pimienta que se fríe
 luego se pone el vinagre
 con esto se baten el pesca-
 do y encima el huevo cocido
 picado y al rededor las
 lechugas.

Conchas de Tijuila

Huachinango cocido con 2 zanahorias 750
 (8 minutos)
 cebolla _____
 clavo _____ 1
 puré de tomate 200 grs.
 puré de papa 1/2 kilo
 aceitunas _____ 1 bot
 queso crema _____ 1

perejil picado — 2 C.
 aceite — — 1/15 arro
 sal — — —

— Modo de hacerse —

Se fue la cebolla, ajo
 pimientos enseguida se po-
 ne el puré de jitomate de
 fandolo que consume a la
 mitad luego se agrega el
 pescado desmenuzando y
 perejil picado etc que ha
 espesado se pone en las
 conchitas engrasadas con
 manteguilla y se decora con
 cordón de puré y a lo largo
 y 2 a lo ancho de la concha
 poniendole triángulos de acei-
 tunas desmenuzadas en los inter-
 medios.

— Otras —

Huachinango del centro 750 grs.
 jitomate asado y colado 750 " "
 aceite Beths — 1/8 litro
 pimientos onorones — 1 lata
 perejil picado — 1 C.
 manteguilla — 50 grs.
 pan molido — 100
 limon — 1

— Modo de hacerse —

Se limpia el pescado se
 lava y se pone con aceite
 sal y pimientos y jugo de
 limon se mete al horno a
 cocer. El jitomate se aza
 y se pasa por el colado
 en el resto del aceite se fue
 la cebolla y ajo a que done
 se le pone el jitomate y per-
 jil etc que se fue y por

último el pescado desmenu-
zado Las conchitas se engras-
san y llenan con el pesca-
do poniéndoles pan molido
y trozos de mantequilla
y se meten al horno á
gratina De los morrones
se sacan rueditas ó estre-
llitas para adornarlas su-
ando hayan salido del
horno y los recortes de los
morrones se pican y agre-
gan al pescado

Filetes en salsa de Crema

Huachinango del centro	1 $\frac{1}{2}$ libras
mantequilla	50 grs.
harina	10 "
aceite	$\frac{1}{8}$ litro

crema de leche	$\frac{1}{2}$ litro
leche	$\frac{1}{8}$ " "
huevo	1

— Modo de hacerse —
Después de limpiar el pesca-
do se sacan los filetes
haciéndoles dos cortadas á lo
largo con el cuchillo pegado
al hueso para sacar toda
la carne, después con el pe-
lejo hacia la mesa se le qui-
ta la carne y se sacan los
filetes poniéndoles aceite sal
y pimienta y limón y se ponen
al horno

— La Salsa —
Con la mantequilla fundi-
da se fue el harina se le
pone la leche sin dejar

de mover despues la crema
y al fin las yemas Con
esta salsa se cubren los
filetes que se habran acomo-
dado ten el centro del plato

— Saldos —

Chambarete — 250 grs
aguas — 250 "
rechadera — 250 "
hueso de tetano — 250 "
agua — 3 litros
sal gruesa — 1 cucharada
zanahorias — 2
nabo — 2
cebollas con rabos 3
colinari — 1
poro — 1
pimientas delgadas 12

claro — 2

— Modo de hacerse —

Se limpian las carnes
con trapo humedo se fla-
mea con alcohol se par-
ten en trozo chico y se
ponen en el agua fria
con todas las verduras
mondudas y dos cebollas asa-
das para dar bonito color
al caldo, en una de ellas
se claran los claros, todo
se pone al fuego y lue-
go que suelta el hervor en
toda la superficie se dis-
minuye el fuego a que
hierva muy lento y con-
stante y con la olla tapada

durante 3 ó 4 horas en se-
guida se cuele y se esta-
lista para cualquier sopa

— Consomé —

El consomé no es más
que un caldo clarificado

— Clarificación —

Aguayon picado — 150 grs.
Huevo entero — 1

— Modo de clarificarlo —

Se mezcla todo con un ba-
tidor de globo y se pone el
caldo colado con un tra-
po humedo se pone al fue-

yo sin dejar de batir hasta
que suelte el hervor inme-
diatamente que suelte el
hovor se aparta el ba-
tidor y se deja solamen-
te en una sorillita de
manera que el hervor sea
muy lento sin moverlo
para nada durante 3 m.

A los 3 m. se aparta del
fuego y se deja reposar
5 minutos se pasa por
una servilleta con mucho
cuidado para no rebotarlo
y queda listo el consomé
para servirlo en tacitas

— Nota — Si al caldo se le
agrega un 4 de pollo que-
da mejor

Filete a la Mexicana

Filete de buey — 1 kilo
 manteca — 30 grs.
 agua — 1/16 litro
 jitomate — 1 grande
 canela rajita — 1
 clavo — 1
 laurel hojas — 2
 ajo dientes — 1
 pulque ó vino blanco 1/2 litro
 sal y pimienta .
 agua — 1/8 litro

Decorado

Pure de chicharo — 1/2 kilo
 pure de papa — 1/2 kilo
 morrones latita — 1

Modo de hacerse

Se limpia la carne de nervio y pellejo se frie á que dote un poco y se pasa á una olla de Chile se desmenua y se remoja en agua tibia molindolo en seguida con jitomate clavo ajo canela laurel una vez molido todo se pone en la olla con el agua á que se cueza 15 minutos se agrega el pulque ó vino y la sal se tapa la olla y se deja á fuego lento 1 hora ó que quede la carne cocida y la salsa espesa se le baha se toma con su salsa y se decora con duya rija

da primero con el puré de
chicharo en medio el puré
de papa y despues rajitas
de morrones

— Puré de Chicharo —

Despues de cocido lo chi-
charo se pasara por un
colador a quitarle los olle-
jos se sazona con sal y
25 gramos de mantegulla

Huachinango con
— Mayonesa —

Huachinango entero — 1/2 K.
jugos limon — "
mantegulla o aceite — 100 gvo.
vino blanco o jerez seco 1/10 litro
sal y pimienta

— Salsa Mayonesa —

Hemas — 4
aceite betus — 1/4 litro
sal — 1 C.
vinagre — 1 C.

— Guarnición —

Lechugas — 2
aceitunas grandes — 24
perejil ramitas — 6
trufas — 1 patita
huevo cocido — 1

— Modo de hacerse —

Se lava el pesca-
do quitandole las escamas
con un cuchillo, de la co-
la hacia la cabeza se le

quita el buche y se pone en una charola de horno con el jugo de limón, aceite, sal y pimienta se mete al horno á que cueza una hora En seguida se deja enfriar pasándolo á un plato

Modo de hacer la Mayonesa

Se baten las yemas con la sal hasta estar espesas en seguida se va poniendo aceite poco á poco, cuando se ha puesto la mitad del aceite se pone el jugo del limón y el vinagre y se continúa el aceite. Debe quedar de la consistencia de la mante-

quilla Una vez frito el pescado se cubre con la mayonesa poniendo en el centro las trufas picadas y en los lados el huevo cocido picado también y al rededor la lechuga picada las aceitunas deshuesadas y las ramitas de perejil

Motivo por lo que se corta la Mayonesa

- 1.^o Si se comienza á poner el aceite antes de que espesen las yemas
- 2.^o Si se pone mucho aceite de una vez
- 3.^o Si el aceite tiene agua ó alguna cosa

4^o Si se trabaja cerca del calor.

Quando se corta puede arreglarse batiendo otra yema y ocupando la mayonesa cortada como si fuera aceite.

- Canápes de Pollo -

Pan ideal — 1 fuo
 mantequilla — 250 grs.
 chicharros cambrey 50 "
 queso Kraft — 150 grs.
 crema del leche — 1/4 litro
 mostaza francesa 1 C.
 pechuga de Pollo cocida y redonda — 1/2

El queso ha de ser muy fresco -

- Modo de hacerse -

Se rebana el pan de 1 cm de ancho y se cortan en forma de triángulo o rombo se les pone un pedacito de mantequilla y se dora en el horno.

La pechuga se cocina se sazona con sal y pimienta y mostaza y la crema se mezcla muy bien y se pone en cada rebanadita con una espátula de metal poniendo dolo.

Huevos á la Gran — Duquesa —

Pan ideal fino — 1
 huevos muy fresco 8
 leche — — 1/2 litro
 mantequilla — 50 grs
 punta 1 de espárrago 1 lata
 listón de 2 cm. de ancho — 3/4 mt.
 color al gusto
 harina — — 50 grs
 queso gruyere holan-
 da ó parmesan — 50 "
 sal, pimienta y mu-
 sa moscada

— Modo de hacerse —

Se cortan tantas rebana-
 das como huevos sean si

cortan con cortador redon-
 do liso, se les pone un tro-
 cito de mantequilla y se
 doran al horno. Los hue-
 vos se ponen á cocer du-
 rante 8 minutos contando
 desde que el agua bulla
 en el hervor. Ese los que-
 ta la cáscara se les cor-
 ta un poco de la base y
 se pone uno en cada re-
 banada de pan. En el
 centro del platon los es-
 párrago atados con un
 lazo de listón de color al
 gusto al rededor las rebana-
 das con los huevos to-
 suales se bañan con la
 salsa y se les pone que-
 so rallado encima. Y el

huevo que se ha quitado
picadito sobre el manojo
de los espárragos

— Salsa —

Mantequilla — 50 grs
harina — 50 "
leche cocida — $1\frac{1}{2}$ litro

Modo de hacerse

Se funde la man-
tequilla se la agrega la ha-
rina moviéndola con bati-
dor de globo, antes de que
tome color se va agregan-
do la leche poco a poco
sazonándolo y dejándolo
sobre el fuego sin dejar
de mover hasta que to-

me consistencia de crema
Con esta salsa es la
que se toman

Medias Roches de
— Pollo —

— Pasta —
Harina — 600 grs
levadura — 10 "
sal — 1 C.
azúcar — 1 C.
leche cocida — $\frac{1}{8}$ litro
huevo — 5 —
mantequilla — 200 grs.
huevo tembetumar 1

Modo de hacerse —

Del mismo modo
de amasar y demás que
los Brioche

Después de amasada la pasta y reposada debidamente se cortan porciones de 30 gramos se hacen bolitas y se estiran o extendiéndolas sobre las charolas engrasadas y dejarlas ovaladas a que fermenten 1 hora ó 1 hora y media, se barnizan con huevo y se cuecen a horno caliente durante 15 á 20 minutos, se dejan enfriar y se abren

— Relleno —

Pollo cocido ó una — 1
 pechuga grande ó 2 chicas —
 En su defecto, — 300 grs
 de jamón —

Mayonesa — 1/4 litro
 aguacates — 1/4
 Jilillo en vinagre — 2
 lechuga — 1 grande
 Todo se pica y se mezcla con la mayonesa sazonándolo con sal y pimienta y con esto se rellenan las Medias Noches

— Torta Huasteca —

Chile ancho — 1/2 grs.
 ajonjolí — 2 c.
 canchali — 1/8 de c.
 semilla de cilantro 1/8 " c.
 pan frito — 10 grs.
 tortillas frita — 1/8
 clavo — 1 pzo.

ajo dientes — 1
 cebolla rajitas — 1
 pimientas — pzo.
 sal — $\frac{1}{4}$ c.
 manteca — 25 grs.
 azucar — 2 c.
 caldo — $\frac{1}{4}$ litro

Modo de hacer el Mole

El chile se desvena se
 tuesta, poniendolo a remo-
 jar en agua tibia 3 orn.

El ajonjolí se tuesta
 el pan tortilla, semillas
 de cilantro y ajo se frien
 se muele con el chile
 y todos los demás ingredientes,
 enseguida se
 fue se le pone el caldo

sal y el azucar dejándolo
 a fuego lento y que que
 de de un espeso tregular
 La mitad de las torti-
 llas se frien ligeramen-
 te a que no doren, má-
 da tras se pasan
 por la manteca

En una budinera en-
 grasada con mantequi-
 lla y pan, se pone una
 capa de tortillas una fita
 y otra no y otra de picu-
 dillo, cuando se calien
 la que es la 3^a parte se
 le pone una capa de
 huevo que se habrá
 batido como para chiles,
 se siguen poniendo
 capas, cuando es la

otra 3^a parte, otra
capa de huevo más
tortilla y picadillo, la
última que sea de hue-
vo. Se mete al horno
templado o a do fue-
go 20 minutos.

- Rellenos o Picadillo

Carne de puerco coc-
da y picada — $\frac{1}{4}$ libro
Alubias — 110 pzo.
chiles en vinagre 3 "
pasas sin-oides 1 capita
acitron — 1
laurel hoja — 1
vinagre — 1 c.
azúcar — 25 grs.
sal — $\frac{1}{2}$ c.

Pimienta molida — poca
clavo y canela — poco
jitomate regular tamaño 2 pzo.
cebolla picada — 1 c.
Ajo diente — 1
manteca — 25 grs.
Caldo en que se cocina
el puerco — $\frac{1}{8}$ litro

Modo de hacer el Picadillo

En la manteca se fríe
la cebolla y ajo cuando
se ha doblado se pone
el jitomate picado a que
se fríe, una vez frío se
agrega la carne caldo
vinagre, laurel y se sazo-
na se deja hervir a fue-

go lento, agregando todos los ingredientes picados como son: albahacas pasas y chilito por último un chorro cocido todo picado.

- Calabacitas Picadas -

Calabacitas tiernas y regulares	—	9
jitomates chicos	—	2
cebollitas chicas	—	1
Ajo dientes	—	1
Mantequilla	—	25 grs.
Montequilla	—	25 "
chiles poblanos	—	2
queso fresco	—	1/2
Leche	—	1/4 lbro
chitos tiernos	—	2

- Modo de hacerse -

Se pican las calabacitas y el jitomate junto con el ajo y la cebolla se muele se pone a fundir la manteca se fue el jitomate hasta que no tenga liquido se ponen las calabacitas y chitos desgranados se le agrega la leche y la sal y se dejan cocer tapadas y a fuego lento una hora y media 15 minutos antes de sacarlas se les pone los chiles poblanos tostados y desmenuados y la mantequilla, y el queso en rebanaditas.

- Huevo Brouye -

Harina	—	150 grs.
Mantecillas	—	75 "
Yema	—	1
Huevo entero	—	1
Sal	—	1/2 O.
pepimentas	—	1/4 C.

- Rollens -

Mantecillas	—	50 grs.
Pure de tomate	—	300 "
percejal picado	—	1 C.
Cebolla picada	—	1/2 C.
Huevos enteros	—	6

- Decorado -

Pure de Papa	—	500 grs.
--------------	---	----------

Ramitas de perejil china unna

Modo de hacerse

Se viene el harina se hace una fuente poniendo en el centro la sal pimientas y huevo, se disuelve con los dedos y se agrega la mantecilla, amasando con la trasa. Se estira ende con el palote de 1/4 de cm. y se forran unas tartaletas chicas, se rellenan con firol crudo o maiz, y se cuecen á horno caliente.

- Continúan -

Modo de hacer el
— Relleno —

En la mantequilla se
fríe la cebolla, en seguida
se le agrega el puré de jitomate
si que a fría, los huevos
se deshacen, se los pone
ó agrega al puré de jitomate
sin dejar de mover
con un batidor para
que cuaje por igual por
último se le pone el perejil

Las tartaletas cocidas
se limpian y se rellenan
decorandolas con duya
mezada con el puré y
en el centro una ramilla
de perejil

— Pan de Salmón —

Pan molido — 100 gms.
leche cocida — $\frac{1}{8}$ litro
Huevo — 4
Salmon Alaska — 1 lata
perejil picado — 1 $\frac{1}{2}$
sal y pimienta

— La Salsa —

Vinagre — 1 $\frac{1}{2}$
Yemas — 4
mantequilla — 200 gms.
sal y pimienta

— Modo de hacerse —

El salmón se desmenem
ga se le quita las espü-

mas se les van poniendo
 todos los ingredientes se
 mueven hasta que se des-
 barate, se pone en un mol-
 -de de pan inglés engrasa-
 do y con pan molido y se
 meten al horno en baño de
 Maria 30 minutos

— Salsa —

Se pone al fuego sal pi-
 mienta y vinagre hasta
 que el vinagre reduzca
 a dos cucharadas caféteras
 Se Aparta del fuego y se
 le pone las yemas, se
 pone al fuego otra vez
 se deja que espese se
 saca y se le pone una

$\frac{1}{4}$ parte de mantequilla y
 se vuelve a poner al fuego
 a que vuelva a espesar Se
 le pone la otra parte de la man-
 tequilla y así hasta terminar
 se aparta se le pone 6 gotas
 de limón y una cucharada
 de agua fría Se saca el
 pan del molde se pone en
 un plato y se baha con
 la salsa.

— Carne fría —

Quete —	1 tubo
Jamon crudo —	25 grs.
Agua a que lo cubra	
Laurel —	1 hoja
mejorana —	1 ramito
tomillo —	" "

Vinagre — $\frac{1}{8}$ litro
 ajo dientes — 1
 cebollas con rabo — 3
 sal — — 1 $\frac{1}{2}$ l.

— Guarnición —

Lechugas — 2
 aguacates — 3
 cebollas cambay — 1 onzajo
 rabanos — 1 " "
 vinagre — — $\frac{1}{8}$ l.
 mostaza — — 1 l.

— Modo de hacerse —

Se limpia la carne y se mecha con el panico poniéndola en agua con todos los ingredientes que

no la sal Así se deja 12 horas Al siguiente día se pone á cocer en la misma agua con la sal 5 horas y se deja enfriar

Se rebana y se adorna con la guarnición, los aguacates en rebanadas los rabanitos cortados, las hojas de lechuga blanca y las cebollitas cocidas bañando la carne con el dize de aceite vinagre y mostaza sal y pimienta

— Croquetas de Pollo —

Montequilla — 50 gro.
 harina — — 40

Leche cocida — $\frac{1}{4}$ litro
 yemas — 3
 jugo limón — 1
 Huevos pa^a empanizar 1 y
 claras — 2
 Pan molido — 250 grs.
 Manteca pa^a freir 400 "
 perejil un manojo grande

— Modo de hacerse —

Se funde la mantequilla
 se agrega la harina y
 se está moviendo con un
 batido. en seguida se va
 agregando la leche poco
 a poco y se sazona con
 sal y pimienta muy mos-
 cado; cuando ha espesa-
 do se agregan las yemas

y limón. Se agrega el
 pollo picado y se vacia
 en una charola engra-
 sada a que enfíe

Se forman las croque-
 tas empanizandolas todo
 veces y dandoles la mejor
 forma posible. Se filen
 a bunito color y se sir-
 ven con perejil frito

Para freir el perejil
 se le quitan los tallos y
 se frien en una coladera
 a que queden crocantes

Todo frito se pone
 sobre un papel de estrá-
 ya para que absorba la
 grasa. Se ponen las croque-
 tas en el centro del plato
 y al rededor el perejil

- Mole verde de Pepita -

Lomo de Puerco cocido con $\frac{1}{2}$ litro de agua $\frac{3}{4}$ kilo
 tomates verdes — 210 grs.
 epazote — — 24 hojas
 hojas de lechuga verde —
 Pepita molida — 60 grs.
 caldo del lomo — $\frac{3}{4}$ litro
 manteca — — 25 grs.

- Modo de hacerse -

Los tomates chiles lechuga y hojas de epazote se muelen muy bien. En la manteca se fríe todo lo molido, despues de fríto se le agrega la pepita disuelta en un $\frac{1}{4}$ de litro

de caldo á lo 5 minutos de hervir se rocía con agua fría para que no se corte se deja hervir á fuego lento 15 minutos se agrega la carne en rebamadas ó en piezas si es pollo rociándolo de vez en cuando. Se deja $\frac{3}{4}$ de hora sazonar poniéndole las 12 hojas de epazote restantes que se le sacan para servirlo.

- Entomatado -

Aguayo cocido con
 dos zanahorias 2 cebollas
 1 lb. de sal agua 2 litros
 cocido durante 2 horas 1 kilo
 tomates — — 550 grs.

manteca — — 50 grs
 caldo del Aguayón / litro
 ají dulce — — 1
 cebolla rebanada — 1 regular
 aceitunas — — 24
 chiles en vinagre 3
 óregano — — 1 c.
 aceite de Olivo — 1 g.
 vinagre — — 1 g.

- Modo de hacerse -

Se lavan los tomates y se pican dándole una segunda lavada para quitarles un poco de la tierra. La equ la manteca se fue el ají picado y la cebolla en rebanadas cuando ha dorado se agrega

el tomate a que se fría 15 minutos se agrega el caldo a que hierva 20 hora despues el aguayón rebanado a que hierva 10 minutos antes de sacar se le pone el óregano aceite y vinagre. Se sirve con los chiles y aceitunas. Puede hacerse este guiso con pollo.

Costillitas de Puerco en
 — Adobo —

Costillitas de Puerco — $\frac{3}{4}$ kilo
 cocidas en 1 litro de agua
 1 c de sal durante 1 hora 40 min
 Chiles anchos — 7
 " " comulato — 6

Chile pasilla — 3
 ajo dientes — 1
 cebolla — 100 grs.
 clavo — 1
 canela rajita — 1 chiquita
 pimientos delgados — 3
 orégano — 1/4 C.
 vinagre — 1 C.
 jitomate — 1 regular
 caldo — 3/4 libro
 manteca — 2.5 grs.
 cebolla — 1 grande
 aceitunas — 1 pumo chico
 chiles en vinagre 6
 rebamadas pan frito 12.
 laurel hojas — 1

• Modo de hacerse —

Los chiles se desvenan

se suestan ligeramente menos
 los pasillas, en seguida se po-
 nen a remojar en agua fria
 ó tibia mejor con una cu-
 charada de sal durante la
 hora, se muelen con todos
 los ingredientes menos el lau-
 rel. Se fue muy bien en
 la monteca y se le pone el
 caldo se deja hervir 30m.
 Despues se le pone la can-
 del sal vinagre y laurel y
 se deja hervir a fuego luen-
 to durante una hora y
 cuarto debe quedar espeso
 Se vacia en el platon
 al rededor se pone el pan
 frito ◊ y encima rebamadas
 de cebolla las aceitunas y
 los chilito

Puede hacerse de agua
y en este caso en
lugar de poner 25 grs de
mantequilla se le pone 50
gramos

- Papas con Jamón -

Papas amarillas - 1 kilo
Jamón cocido - 300 grs
Huevos enteros - 6
crema - 1/2 litro
queso quyre - 100 grs
Pan molido - 25 "
Mantequilla - 25 grs.

- Modo de hacerse -

Se ponen a cocer las pa-
pas mondadas poniéndoles

sal á la mitad de su coc-
imiento. Se retiran despues
de cocidas. La crema se
sazona con sal, pimientas
y omezcada, se le agre-
gan los huevos. En un
plato refractario engrasa-
do con mantequilla se pone
una capa de papa otra de
jamón y un poco de cre-
ma y queso. Se cubre con
más papas el resto de la
crema, queso y pan molido
y trocitos de mantequilla
y se mete al horn á que
dore.

- Huevos Garmelitas -

Huevos frescos - 10
 Jamón cocido - 200 grs
 queso gruyere - 25 "
 Chicharitos cambray - 100
 Mantecquilla - 50 grs
 Pan Colorado en man-
 teca ó mantecquilla 12 rebanadas

- Modo de hacerse -

Se batén ligeramente los
 huevos sazonandolos con sal
 y pimienta. El jamón se
 pica en cuadritos finos y
 el queso se raya. En la
 mantecquilla fundida se
 agrega los huevos movien-
 do con batidor para que

cuajen por igual, a medio
 cuajar se le agrega el ja-
 món y ya para sacarlos el
 queso. Se ponen en el cen-
 tro del platón y al rededor
 rebanaditas de pan frito
 y los chicharos cocidos.

- Pollo al horno -

Pollo tierno - 1
 jugo limón - 1
 manteca - 75 grs.
 zanahorias - 2
 cebollas - 2
 laurel hoja - 1
 tomillo - 1 ramita
 mejorana - 1 "
 sal y pimienta
 papel triple blanco 2 pliego

- Modo de hacerse -

Se mata el pollo la vida
pura, se flamea con alcohol
y se suelta en lugar fres-
co al siguiente día se
le sacan las menudenci-
as y el buche, se le doblan
las alas hacia atrás y se
leujan las piernas

Después se le pone
por dentro y por fuera,
el jugo de limón, sal y
pimientos se cubre con
manteca y se le pone las
verduras mondadas, las
hierbas de olor y se cubre
con el papel, encima otro
papel engrasado y se mete
al horno caliente el papel

tiene por objeto que se cueza
antes de que dre

Si el pollo fuere dema-
siado viejo al cocerse se le
pone en la charola $\frac{1}{4}$ de
libro de agua y se procura no
le falte agua durante su
cocción y se pone más cali-
ente el horno de abajo

Se sirve con su consiguiente
jugo

- Cournedos Bernard -

Filete de buey — 1 kilo
Manteca — 100 grs.
pan ideal frío — 1
verros — 2 manojos
Manteguita — 100 grs.
Trinches espárrago — 1 lata

- La Salsa -

- Vinagre - 1 g.
- yemas - 4
- Mantéquilla - 100 g.

Modo de hacerse -

Se limpia el filete de nervios y pellejo se limpia con trapo húmedo y se flambea con alcohol; en seguida se cortan en filetes de 3 centímetros de grueso se aplenan con la palma de la mano o cuchillo y se redondean atandolos con un canchuto. Se fríen en una poca de manteca 3 m. de un lado y 3 m. de otro

poniéndoles la sal y pimienta despues de frito. El pan se corta en tantas rebanadas como filetes sean, se redondean y se les pone unos trocitos de mantequilla y se doran al horno. Sobre cada rebanada se pone un filete en el centro del plato los servo.

- Modo de hacer la Salsa

Se pone el vinagre con sal y pimientas al fuego cuando ha comenzado a una cuchacada cafetera se agregan las yemas moviendo con un batidorcito a que especen sin que cuezan

ensequidas se va poniendo la mantecilla fuera del fuego en trocitos

De la salsa se pone una cucharada en cada filete y encima 3 o 4 puntas de espárrago

Si la salsa se enfria puede calentarse en baño de María

- Torta Cuajada -

Arroz entero — 225 grs
cocido en 2 litros de agua una cucharada de azúcar y sal

- Modo de cocer el Arroz -
Se envuelve en

un trapo se amarra en un palito que se atraviesa en el cazó á que no pegue al fondo. Cuando bulla el hervor el agua se pone durante 40 minutos. Antes de cocerlo se lava y despues de cocido se escurre

- Picadillo -

jitomate	—	200 grs.
pasas	—	200 "
almendras	—	20
aceitunas	—	12
chiles en vinagre	—	2
carne de puerco picada	—	1/4 lib
canela rajita	—	1
laural hojita	—	1
ajo dientes	—	1

cebolla — 10 grs
 caldo de Puerto — $\frac{1}{8}$ litro
 vinagre — 2 G.
 Azúcar — 3 G.
 y sal —
 hueros cocidos — 2

— Para la Corta —

Hueros — 6
 Azúcar con C. de
 canela — $1\frac{1}{2}$ grs.

— La Salsa —

Tomates cocidos — 400 grs
 cebolla — 10
 ajo dientes — 1
 canela rapita — 1
 clavo — 1

laurel hoja — 1
 vinagre — 1 G.
 pitra — 25 grs
 perones — 2
 plátano macho — 1
 aceitunas — 12
 chiles en vinagre — 4
 caldo de pueros — $\frac{1}{8}$ litro

— Modo de hacer el Picadillo

En 20 grs de manteca se pone a freir el jitomate que se habrá molido con la canela clavo cebolla y ajo, cuando está seco se pone la carne picada con el caldo a que se fría bien. Enseguida pasas almendras vinagre y

azúcar sal y por último
aceitunas salidas y huevo to-
do picado, se deja que se
coccione bien a que quede
seco

En un molde redon-
do liso se engrasa bien
con manteguitas y se es-
polvorea con pan molí-
do

Los huevos se baten co-
mo para chiles se le mien-
pora el arroz y azúcar
se pone en el molde una
capa de arroz y otra de
picadillo hasta terminar
con una de arroz, guardan-
do un poco de huevo para
encima y se mete al horno
templado 1 hora 15 minutos

- La Salsa -

El jitomate se muele con
el ajo la cebolla clara can-
ela se fue muy bien en 20
gramos de manteca se le agre-
ga el caldo azúcar y vino
que, las fuitas en trozos
mondadas y rebanadas, la
piña finamente picada
Se deja hasta que cuense
poniéndoles al último los
chilitos y aceitunas
Esta salsa se sirve apar-
te

- Alcachofas empanizadas

Alcachofas tiernas 10 a 12
queso fresco — 1/2.

Queso anejo — 100 grs
 huevos enteros de 5 a 2
 claras — 4
 pan molido — $\frac{1}{2}$ kilo
 manteca — 300 grs.

- Modo de hacerse -

Se ponen á cocer en agua hirviendo con $\frac{1}{2}$ cucharada de bicarbonato y á la mitad de su cocimiento la sal.

Después de cocidas se escurren bien apretándolas y se rellenan con los dos quesos y dos cucharadas de pan. Se empiezan por dos veces y se fuer á boni-
 to color.

- Filete á la Chateaubriand -

Filete	—	1 kilo
zanahorias	—	2
jitomates	—	500 grs.
agua	—	$\frac{1}{2}$ litro
laurel	—	1 hoja
tomillo	—	1 ramita
mejorana	—	1 " "
harina	—	1 C.
perejil	—	1 C.
percejo seco	—	3 C.
Champignon	—	1 lata
trufas	—	1 latita
chicharro de cambray	—	100 grs.
cebolla	—	1
Pan frito ideal	—	1
Manteca	—	100 grs.
Mantequilla	—	50 "
Queso crema	—	$\frac{1}{2}$ pieza

— Modo de hacerse —

Se limpia el filete de vaca y se cortan de 3 cm. de grueso, se aplanan con la palma del cuchillo se atan con un sañamo y se frien en manteca 3 cm. de un lado y 3 cm. del otro ponien-
do sal y pimienta. Del pan se cortan tantas rebanadas como filetes sean se cortan en cortada redonda y se doran al horno con un trocito de mantequilla.

— La Salsa —

En 40 grs de manteca se frien los recortes del filete, las zanahorias, cebollas, hierbas de olor y jitomates partidos

en cuarto, una vez frito se agrega el harina agua sal y pimienta dejándola cocer a fuego lento hasta que la carne este cocida y la sal se espere. Se cuele y se agrega el vino, jamón, trufas y champiñones picado. Esta salsa se pone encima de los filetes los chicharritos envuelto y el queso alrededor en triángulo.

— Chiles en Hogada —

Tomachilos — — —	14
Lomo de Puerco picado —	3.00 grs.
Jitomate molido con maiz.	
Solla ajo clavo y canela —	2.00 "
Chiles en vinagre —	5 pags.

Accitunas	—	12 pzs.
Pasas	—	12 "
Almendras	—	12 "
acitron	—	1 "
huevo cocido	—	1 "
Vinagre	cucharadas	3
Azúcar	—	25 grs.
Manteca	—	25 "
Caldo del Lomo	un poco	—
Trucos	—	100 grs.
Almendras	—	100
Queso fresco	—	1/2
Leche	—	1 1/2 vaso
Granadas	—	3
Huevo para embolver	—	3
Harina	cucharada	1
Manteca	—	200 grs.

— Modo de hacerse —
 Los chiles se limpian como

es estambre, se rellenan se pasan
 por harina se envuelven con
 huevo y se frien El relleno
 se hace como el de la torta
 cuajada de Curuz

Modo de hacer la
— Trogada —

Los trucos se envuelven con
 el queso y las almendras, despues
 se le va poniendo la leche y sal
 se pone en el platon una
 capa de trogada, los chiles bi-
 en escurridos y se cubren con
 más trogada y encima la gra-
 suada

Corta de Glote N.º 1.

Elotes crudos tiernos — 6 ó 8

se desgranaron muelen y pasan por un cernidor —

Mantequilla — 100 grs.

Azúcar — 125 "

Crema leche — 2 c.

Huevo entero — 4

sal — 1 c.

canela en polvo — 1 c.

pan molido — 5 grs.

— Modo de hacerse —

A los elotes molidos y cernidos se les mezcla el azúcar, canela y huevo batidos como para freír, por último se le pone la mantequilla fundida. Se pone en un molde engrasado.

do con mantequilla y espolvoreado con pan molido y á horno suave

Corta de Glote N.º 2.

Elotes tiernos — 10

huevo entero — 6

Azúcar de — 250 á 300 grs.

Queso fresco — 50 grs.

crema de leche — 1/16 litro

ó 2 cucharadas —

Mantequilla p.º molde — 50 grs.

— Modo de hacerse —

Los elotes se desgranaron y muelen, los huevos se batien hasta espesarlos y se les agrega el azúcar y se sigue batiendo, enseguida el elote sin

servirlo la crema, se incorporará el queso rayado y se meto en un molde engrasado redondo liso y se le pone el resto de la mantecquilla en trocitos encima. Se meto al horno regular hora y $\frac{1}{4}$.

Corta de Plote N^o 3.

Plotes tiernos	—	50
huevo enteros	—	4
Mantecquilla	—	25 grs.
pan Enolido	—	10 " "
azúcar	—	175 grs
chips cubiertos	—	2
naranja cubiertas	—	$\frac{1}{2}$.
acitron	—	1
crema de leche	—	$\frac{1}{8}$ litro
canela en polvo	—	1 c.

- Trozo de hacerse -

Se desgranar y muelen los plotes, los huevos se revuelven todo junto y se mezclan con el azúcar, crema, plote canela y las frutas picadas. Se pone en un molde engrasado y espolvoreado con pan rayado. Se meto al horno templado una hora ó hora y media.

- Trozo de Guajolote -

Guajolote grande foren.	—	1
chile ancho	—	450 grs.
chile mulato	—	250 grs
" " pasilla	—	125 "
venas de chile	—	25 "
Manteca	—	350 grs.

Cacahuates mondados - $1\frac{1}{2}$ C.
 Anís - - - $1\frac{1}{2}$ C.
 clavos especie - - - 5 pps.
 pimientos delgados. - 15 " "
 ajo dientes - 2
 semilla cilantro - - - 1 C.
 cometa rajita - 1
 pan frito - 25 qrs.
 tortilla - - - $\frac{1}{2}$
 almendras - - - 2 pps.
 tomates - - - 6
 Ajonjolí - - - 25 qrs.
 semilla calabasa - 2 C.
 hojas de aguacate 2
 Agua - - - $\frac{1}{2}$ libro

- Modo de hacerse -
 Se mata el quajilot la
 víspera, se despluma y se pone
 en lugar fresco hasta el

día siguiente que se flamea
 con Tabaco se le sacan las
 menudencias y se lava muy
 bien Enseguida se parte en
 raciones y estas se frien en
 200 granos de manteca El
 (caldo) chile se desvena, tuesta
 y remoja en una poca de agua
 de sal y se muele muy bien
 El ajonjolí se tuesta y muele
 Se pone tomates pan y almen-
 dras, ajo, tortilla, cacahuates
 y semillas de calabasa se frien
 en y se muelen todas las espe-
 cies Las semillas del chile fri-
 tas y molidas aparte porque
 son muy corriosas
 Se muelen todas las especies
 juntas con el ajonjolí y se frien
 muy bien enseguida se frien

el chile hasta hacerse chinito
 se agrega el agua sal y las
 piezas del quajolote frito, de
 jándolo hervir a fuego lento
 3 ó 4 horas, hasta estar el
 quajolote cocido nunca se le
 cesa poniendo agua a cada
 rato por que se corta

- Quesadillas con huez -

Pan ideal — 1
 Mantecquilla — 50 grs.
 Mostaza — 1 lb.
 Quesito de crema — 2
 Nueces ó Cacahuates 100 grs.

- Modo de hacerse -
 Se corta el pan en forma
 redonda ó de rombo y se

ponen al horno a que doren
 se les pone un poco de mosta
 za con un poco de mante
 quilla se mezcla el queso y
 la mitad de nueces, suporan
 dolo con sal y pimienta se
 ponen en los panes un po
 co más alto en el centro que
 de los lados se adorna con
 las nueces y los morrones

- Enchiladas Pivcho -
 - Coloradas -

Chiles anchos grandes — 3
 crema leche — ¼ litro
 huevo entero — 1
 Manteca — 100 grs.
 queso añejo — 25 "
 tortillas chicas — 18 -

Cebollas — 2
 rabanito — 20
 lechugas tiernas — 2.

- Modo de hacerse —

Se desvenan y tuestan los chí-
 les; se ponen a remojar en
 agua tibia, se muelen con
 una cebollita, este se agrega
 a la crema con el huevo sal
 y pimienta.

Las tortillitas se van
 pasando por manteca quemada
 se baman por los lados
 dos con chile se van friendo
 en una poca de manteca na-
 da más por un lado se
 doblan como quesadilla y se
 van acomodando en el pla-
 tón, poniéndoles encima el

queso cebolla rebanada, la le-
 chuga y rabanito adornando
 el plátón

— Verdes —

Tortillas — 24
 Chiles poblano — 3
 Manteca — 250 grs.
 Tomates — 250 grs.
 chiles serrano — 3
 huevo — 1
 crema de leche — 1/4 litro
 lechugas — 2
 rabanito — 25
 queso añejo — 50 grs.
 Cebolla chica — 1

- Modo de hacerlas —

Se ponen a cocer los toma-
 tes y chiles serrano, se muelen
 con los chiles poblano

y despues se le agrega la
crema y huevo
se hacen y adornan igual
que las otras.

Pollo en Salsa de
— Almendras —

Pollo grande tierno	—	1
jitomates regulares	—	2
pan frito frito	—	25 grs.
clavo	—	1
pimientas	—	4
laurel hojas	—	1
manteca	—	50 grs.
chicharo cocido	—	150 "
almendra	—	50

Modo de hacer el Pollo —
El pollo se mata la víspera

al siguiente día se los saca los
organos interiores y se embria
día ó más

— Salsa —

Los jitomates se aguan se pe-
lan y se muelen con las
almendras peladas, pimientas
clavo laurel y el pan frito se
sazona y se mezcla con la
manteca, la mitad, de estos in-
gredientes se frien se unte el
pollo con esta salsa frita,
por dentro, y por fuera la
sin freir, se mete al horno
caliente 40 minutos

— Ensalada Mixta —

Jitomates grandes redondos	4 ó 6
lechuga romanita	— 1
aguacate	— 2

Papa regular — 1
 trociscos pelados castilla 50 grs.
 vinagre — — 2 l.
 aceite — — 2 l.
 mostaza francesa — 1 c.
 sal y pimienta

- Modo de hacerse —

Para pelar los fitomatos se ponen en agua caliente 2 minutos se pelan y se meten en agua helada, despues se les sacan una coronita para vaciarlos y se rellenan con los ingredientes picados finamente poniendoles copetito y en la punta un retorcito de perejil chino. Despues de sacado el pollo se le quita lo hilo se le hace unas in-

cisiones, para servirlo se bñan con lo chicharito y se ponen los fitomatos al rededor —

- Tortilla de Huevos. —

Huevos — — 6
 Manteca o mantequilla 100 grs.
 Puré de fitomato — 500 grs.
 hijado de pollo cocido — 4
 chicharitos cambray — 100 grs.
 cebolla picada — 1/2 c.

- Modo de hacerse —

En la mitad de la manteca se frie la cebolla, cuando ha dorado se pone el puré de fitomato a que frie bien. En una sartén extendida se pone la manteca cuando

esta cabiente se ponen los hue-
vos, que de ante mano estarán
ligeramente batidos y se sa-
nan; pueden agregarse 2
cucharadas de leche. Se en-
rolla procurando que quede
tierna y dorada de un lado.
Al enrollarse se pone dentro
en el centro los higados pi-
cados y mezclados con los chi-
charitos y la $\frac{1}{2}$ de la salsa.
Después se enrolla se pone
encima la otra mitad de sal-
sa. Puede rellenarse al gusto
con jamón, puntas de esparr-
go, papas cocidas ejotes etc....

- Tortaleta de Puerco -
Harina — — 150 grs.

Mantequilla — 75 grs.
huevo entero — 1
Yema — — 1
sal — — 1 c.
pimienta — — $\frac{1}{4}$ c.
- Relleno — —

Lomo de Puerco — 1 kilo
manteca — — 50 grs.
chiles anchos — 4
jitomates grandes. 2.
cebolla — — 1
ajo dientes — 1

- Guarnición — —

Chicharito cambray 150 grs. cocidos
papas amarillos — 500 grs.
Mantequilla en trocitos — 50.
Perjil picado — 1 c.

- Modo de hacerse -

Se cieme el harina se pone en el centro el huevo entero, la yema sal y pimienta se disuelvo con los dedos se agrega la mantequilla y se amasa con la traspá, se extiende con el palote, como de $\frac{1}{2}$ centimetro y se forra una tartaleta grande sacandole dos acitas se llena la tartaleta de frijol ó maiz crudo para cocerse al horno, cuando sale del horno se barniza con yema y se deja secar

- M o d o d e h a c e r e l R e l l e n o -

Los jitomates se ponen á cocer y los chiles se tuestan

y desvenan se remojan en agua tibia, se muele todo junto En la manteca se frie el ajo y la cebolla picadas cuando ha dorado se agrega lo molido á que se frie muy bien, en seguida un $\frac{1}{4}$ de litro del caldo del lomo se sazona y se deja á que se vaya al fuego lento, á que quede espeso, agregando el lomo rebamado que de un hervor se rellena la tartaleta acomodandole las acitas, encima lo chicharro y se cubre con las papas cocidas con sal y pasadas por el prensador unas trocitos de mantequilla y el perejil picado.

Bacalao á la — Viscaina —

Bacalao con espina — 1 Kilo
 jitomate — — — 2 Kilo
 pimenton — — — 25 grs.
 papa — — — 2 Kilo
 aceite de Petus — 1/2 litro
 cebolla — — — 150 grs.
 Ajo dientes — 3
 perejil picado — 4 C.
 romagre — — — 1 C.
 vino blanco — — — 1/8 litro
 caldo del pescado — 1/8 "
 Pan ideal frio 12 trian.
 gulo dorado en manteca ó man-
 tequillas
 — — — Modo de hacerse —
 se pone á remojar el pesca-

do 12 horas con agua á que lo
 cubra, una cucharada de bicar-
 bonato de sosa, se lava y se po-
 ne á cocer 3/4 de hora con rabos
 de cebolla

En el aceite se frie lo di-
 entos de ajo y se sacan, se pone
 la cebolla picada que dóle, en
 seguida el puré de jitomate
 y pimenton á freir, luego el
 pescado desmenuzado y un po-
 co de caldo del pescado y el pe-
 rejil, se deja hervir 30 minu-
 tos se le agrega el vino y el
 vinagre y las papas otonda-
 das en cuartos dejándose her-
 vir á fuego lento, hasta que
 las papas estén bien cocidas
 Debe quedar espeso Despues
 se pone en el platon y se

adornas con los pimientos va-
tado en cuadrillo, las aceitunas
en una de cada cuadrillo
y las rebanadas de pan
en triángulo

- Jitomates rellenos. -

Jitomates grandes redondos
y duros — — 12
Perejil — — 1 manojito
Pescado huachmango ó
rotalo del centro 500 grs.
chiles en vinagre — 6
aceitunas — — 20 pps.
Mayonesa — — 1/4 litro

- Modo de hacerse. -

Los jitomates se ponen en
agua caliente 2 ó 3 minutos

sin soltar el hervor, hasta que
afloje el ollejo; se le quita con
cuidado y se ponen en agua
helada, se dejan allí 10 ó
15 minutos; en seguida se les ha-
ce una coronita para abuel-
carlos con cuidado todo eso
que se saca, se cuece y se
pone a reducir al fuego
El pescado se limpia muy
bien y se cuece al horno con
un poquito de aceite, jugo
de limón, sal y pimienta
y en seguida se saca y se
desmenuza la mayonesa
ya se tendrá hecha y se le
agrega la mitad al pescado
junto con la mitad de las
aceitunas deshuesadas y pi-
cadas lo mismo que lo

chilito Los jitomates se espolvorean con sal y pimienta por dentro y por fuera y se rellenan y se cubren con una cucharada de mayonesa adornándolos con las vacitunas y una ramita de perejil

~ Pescado Madrid Viecos ~

Pescado huachinango 1 entero

~ Relleno ~

Salmon — 1 lata

Jugo limón — 1

Perejil picado — 1 lb.

vinagre — 1 lb.

aceite — 2 "

sal y pimienta

~ Salsa ~

Mantequilla — 100 grs.

Harina — 40 grs.

leche — 2 litros

~ Guarnición ~

Espinacas cocidas y

molidas — 1 monojo

trufas — 1 lata

huevo cocido — 1

puré de papas — 300 grs.

~ Modo de hacerse ~

El pescado se lava se desca-
ma con el cuchillo de la cola
a la cabeza; despues se le ha-
ce una incision de la cola
a la cabeza de un lado y
otro con el cuchillo pegado
al hueso para desmenuarse
Despues se rellena con el sal-
mon desmenuzado jugo de limón
perejil etc. Se coc. con agu.

ja a darle su primitiva forma se le pone aceite limon sal y pimienta y se mete al horno 25 minutos

La salsa

Se funde la mantequilla, se le agrega el harina sin dejar de mover con un batidor y antes que tome color se le va poniendo la leche poco a poco sazonandola con sal y pimienta si que quede de consistencia de crema A la mitad de esta salsa se le pone las espinacas molidas, con esta salsa se baña la mitad del pescado y con la otra salsa se baña el resto del pescado Sobre la mitad verde se pone el huevo cocido picado

do y sobre la mitad blanca se les pone las trufas picadas y al rededor se decora con el puré teñido de verde tierno

NEVADO de LIMON

- | | |
|---|--|
| 1 taza de CORN FLAKES GRANULADO KELLOGG'S. | 1 lata (1-1/4 tazas) |
| 2 cucharadas de azúcar. | LECHE CONDENSADA AZUCARADA NESTLE LA LECHERA (397 grs.) |
| 1/4 de taza mantequilla o margarina, derretida | 1/2 cucharadita ralladura limón. |
| 2 huevos separados. | 1/4 taza agua caliente y |
| 1/3 taza jugo de limón. | 1/4 taza agua fría. |
| 1 sobre gelatina sin sabor (7-9 gms.) | 2 cucharadas azúcar. |

Combine el CORN FLAKES GRANULADO KELLOGG'S, 2 cucharadas de azúcar y la mantequilla o margarina derretida. Se mezclan bien con un tenedor. Se cubre una charola de hacer cubos de hielo con esta mezcla, separando 5 cucharadas para espolvorear encima al final.

Se batan bien las yemas agregándoles la LECHE CONDENSADA AZUCARADA NESTLE LA LECHERA, la ralladura de limón, el jugo de limón y la gelatina sin sabor previamente suavizada con el agua fría y después con el agua caliente. Se revuelve todo esto perfectamente bien.

Se batan las claras a punto de turrón agregándoles poco a poco las 2 cucharadas de azúcar. Incorpore esta mezcla a la anterior envolviéndola suavemente. Se vacía al molde previamente cubierto con la mezcla de CORN FLAKES GRANULADO y se espolvorea con la pasta del GRANULADO que se apartó. Se mete al congelador hasta que tenga una consistencia firme. Corte en rebanadas para servir. Se puede adornar con fresas.

Rinde: 6 porciones.

162

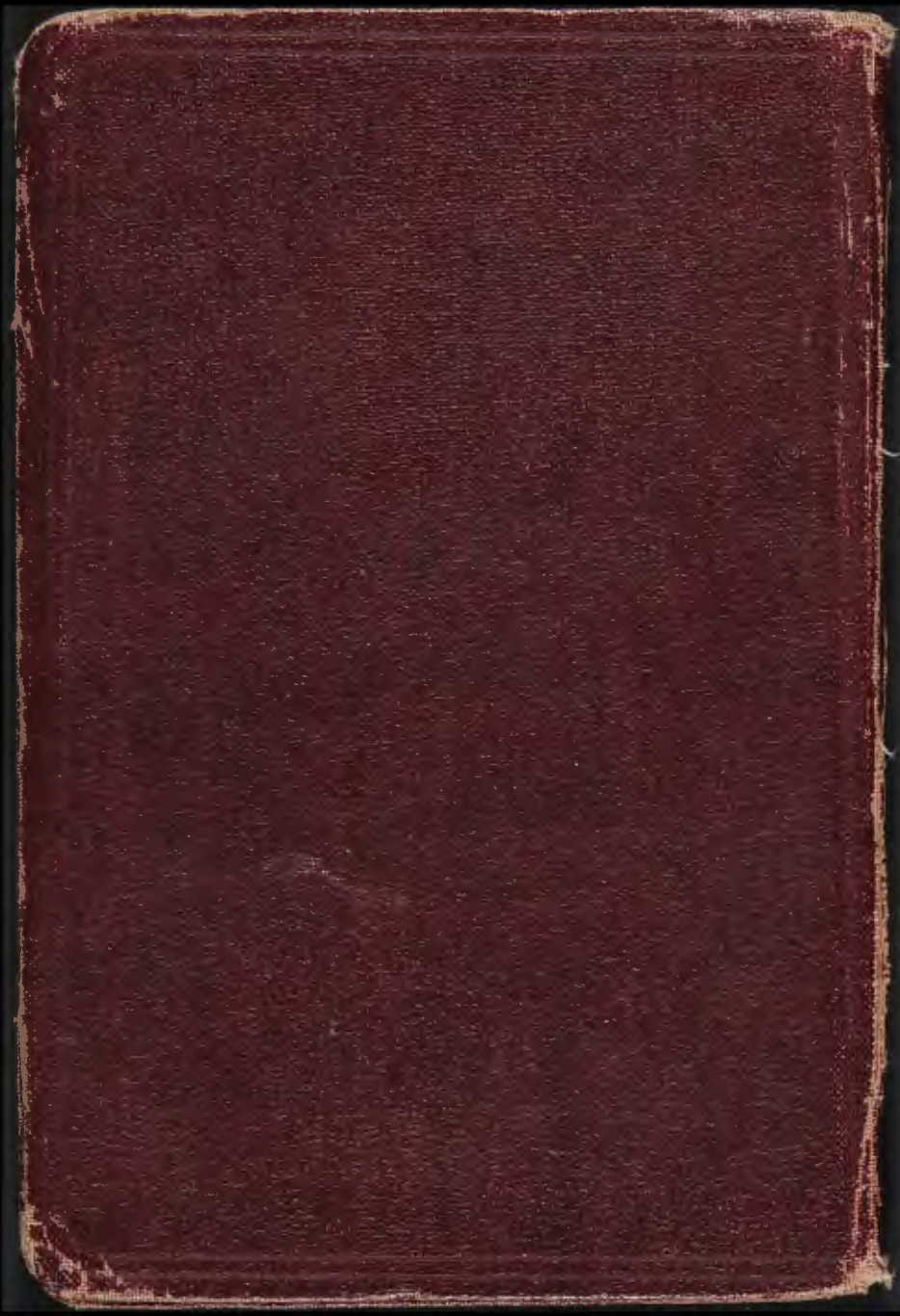
- Indice Paginas

Aroz estofado —	1
Filetitos con verduras. —	4
Sopa de zanahoria —	6
Robalo braceado —	7
Sopa de salmón —	8
Zanahorias rellenas —	11
Albondigas —	13
Filete al horno —	15
Base p ^a la Mayonesa —	17
Huachinango en perejil —	18
Conchas de Vigilia —	19
Otros —	21
Filetes en salsa de Crema —	22
Grado —	24
Consóme —	26
Filete á la Mexicana —	28
Huachinango con Mayonesa —	30

	" Pag "
Motivo por lo que se corta la	" 33
Mayonesa + " " "	" 34
Chanapes de Pollo "	" 36
Huevos á la Gran Duquesa "	" 39
Trechas noches de Pollo "	" 41
Corta huasteca + "	" 46
Calabasitas picadas "	" 48
Huevos Brouyer "	" 51
Pan de Salmon "	" 53
Carne fria "	" 55
Croquetas de Pollo "	" 58
Mole verde de pepita "	" 59
Entomatado "	" 61
Costillas de Puerco en adobo "	" 64
Papas con Jamón "	" 66
Huevos Carmelita "	" 67
Pollo al homo "	" 69
Cornedos Bernard "	" 72
Corta cuajada "	" 74
Alcachofas empanizadas	77

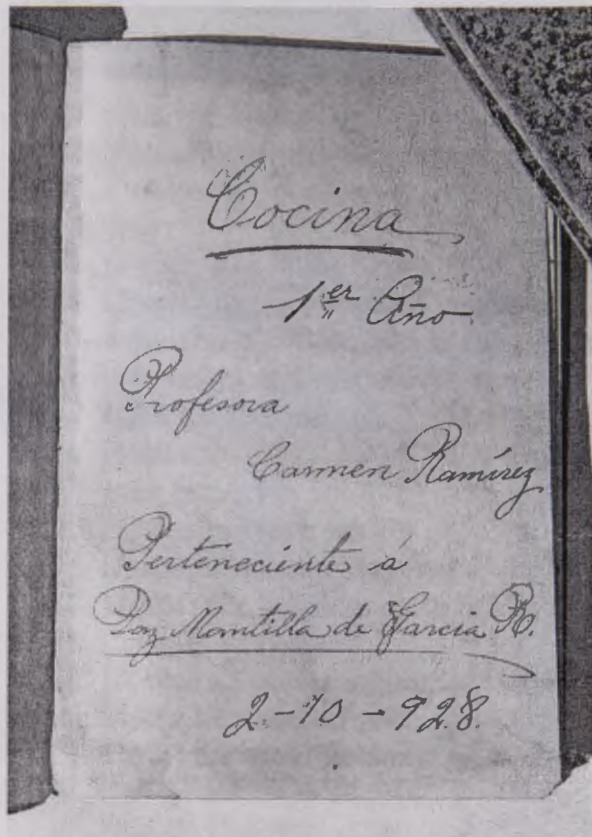
	Paginas
Filet á la Chateaubriand "	79
Chiles en Trogado "	81
Corta de Plote No. 1.	84
" " " " " No. 2.	85
" " " " " No. 3.	86
Mole de Guajolote -	87
Chanapes de Jerez -	90
Enchiladas Pirocho "	91
" " " " " " Verdor "	93
Pollo en Salsa de Almendras "	94
Consalada Mixta "	95
Cortilla de Huevos "	97
Cartaleto de Puerco "	99
Pescado á la Vizcaina "	102
Jitomates rellenos -	104
Pescado Madrid Nuevo "	106

SFC
A194
TX
716
..M1
M148
1928



#10)

Cocina 1er. Ano



Small red notebook 6 3/4" x 4 1/3" One of four cuadernos from the Mantilla-Marin family. Inside front cover has stamp of the stationary store "Papeleria de la Moneda" in Mexico City. Dated 1928.

Title page:

Cocina
1er Ano
Profesora Carmen Ramirez
Perteneceinte a
Paz Mantilla de Garcia R.
2-10-928

Same author as "Borrador de Cocina". A few of the 51 recipes are nearly word for word the same as written in that notebook, but the majority are new. Loose recipe for "nevado de Limon" using Kelloggs cornflakes is inserted between pages. (This scrap appears to be somewhat more recent than the book.) Indexed.

Recipes

1. Arroz estofado
2. Filetitos con Verduras
3. Sopa de Zanahoria

4. Robalo Braceado
5. Sopa de Salmon
6. Zanahorias Rellenas
7. Albondigas
8. Filete al horno
9. Base Mayonesa
10. Huachinango en salsa de perejil
11. Conchas de Vigilia
12. Otras
13. Filetes en salsa de Crema
14. Caldo (typically detailed instructions as throughout this book: she says to mix with a round whisk until boiling, then strain the broth through a damp cloth, that it is to be left at a very slow simmer for three minutes and then taken from the heat to stand for five minutes, strained through a napkin very carefully and then served in small cups. She adds that if one quarter of a chicken is added to the broth it is even better.)
15. Filete a la Mexicana
16. Huachinango con Mayonesa
17. Motivo por lo que se corta la Mayonesa
18. Canapes de pollo
19. Huevos a la Gran duquesa
20. Media Noches de Pollo
21. Torta Huasteca (elaborate mole recipe)
22. Calabacitas Picadas
23. Huevos Brouyer
24. Pan de Salmon
25. Carne Fria
26. Croquetas de Pollo
27. Mole Verde de Pepita (with Pork loin, green tomatoes—probably tomatillos, epazote, lettuce, pumpkin seeds, pork broth, and lard.)
28. Entomatado
29. Costillitas de Puerco en Adobo
30. Papas con Jamon
31. Huevos Carmelita
32. Pollo al Horno
33. Tournedos Bernard
34. Torta Cuafada
35. Alcachofas empanizadas
36. Filete a la Chateaubriand
37. Chiles en Nogada
38. Torta de Elote No. 1
39. Torta de Elote No. 2
40. Torta de Elote No. 3
41. Mole de Guajolote
42. Canapes con Nuez
43. Enchiladas Pinocho Coloradas

44. Enchiladas Verdes
45. Pollo en Salsa de Almendras (pg. 94)
46. Ensalada Mixta (pg 95)
47. Tortilla de Huevos
48. Tartaleta de Puerco
49. Bacalao a la Viscaina
50. Jitomates Rellenos (pg 104)
51. Pescado Madrid Nieves
- (pages 110-162 blank.)
52. Indice