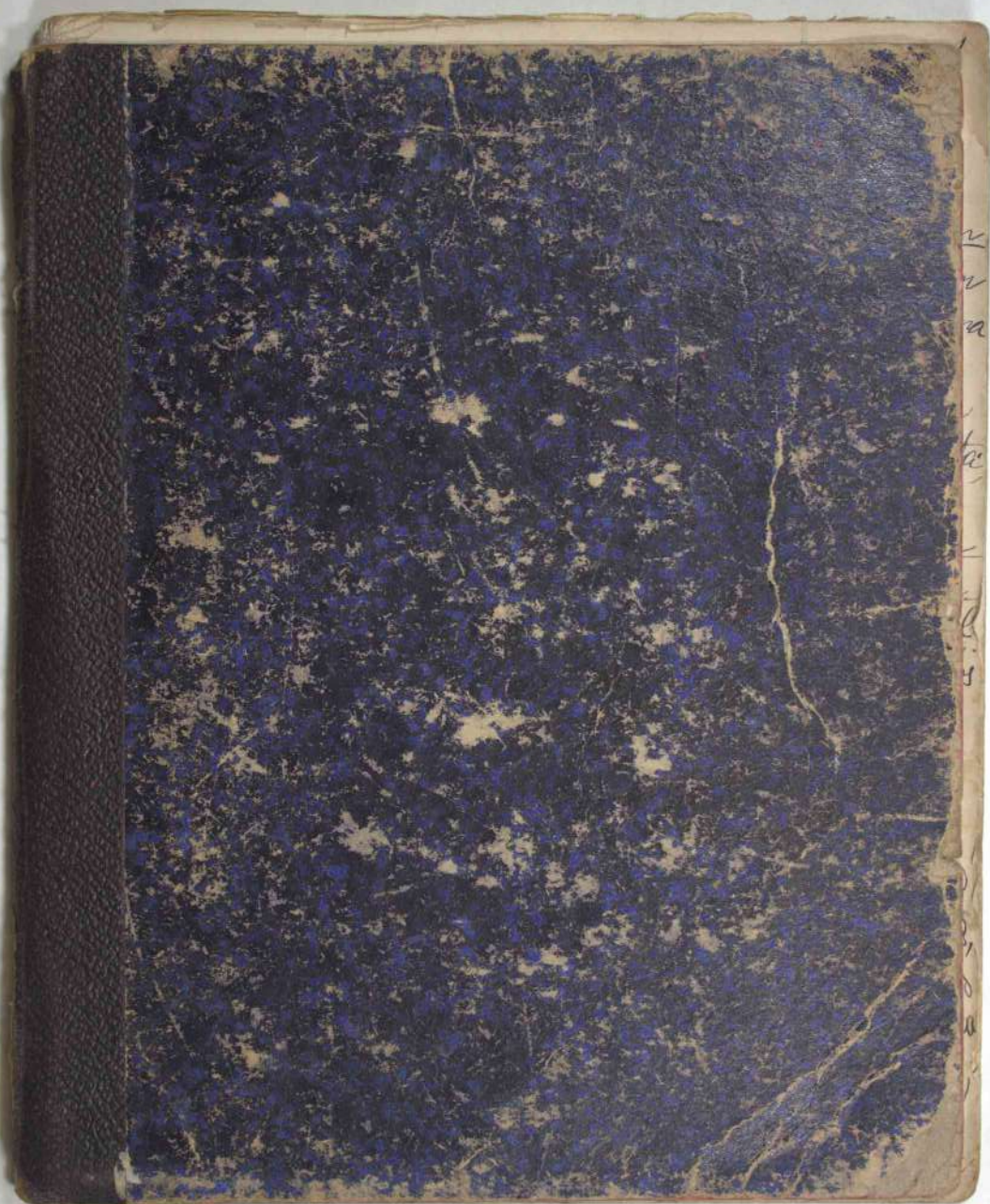






Caracoles.

Se ponen á desfleamar en salvado 8 dias á los 8 dias se pone á hervir una olla de agua y cuando está hirviendo se echan los caracoles y se defan un rato, luego se sacan del agua y con la punta de una navaja se extraen los gusanos. El caracol se lava muy bien y se pone á secar. Los gusanos se ponen á hervir con tomillo, mejorana, laurel, sal y pimienta. Se prepara un picadillo hecho con mucho perejil, ajos, pan en polvo, sal y pimienta, todo esto amasado con manteguilla hasta que forme una pasta. Hecho esto se vuelven á meter los gusanos en el caracol y se tapan con esta pasta. Poco antes de servirlos se ponen á la parrilla.

Sernera Salmonada.

Se toma un pedazo grande de ternera se le quita el hueso y se pone en salmuera ocho dias, añadiendo unas hojas de apio, cebollas, cebolletas, pimienta, clavo y hojas de laurel. Se da vuelta á la carne todos los dias, y al cabo de los ocho indicados se la envuello y está bien con un bramante y se pone á cocer con la misma salmuera, á la cual se agrega un cuartillo de vino, medio cuartillo

2
de vinagre y medio de agua fria. Quando la carne esté cocida se dejará enfriar se sacará del caldo y se le quitará el bramanete.

Se toma media libra de sardinas, se pican muy menudo y se hace con ellas una masa con la cual se rodea el pedazo de ternera. En cima de esta capa se pone otra de perejil y cebollas picadas, y por último se añaden unas alcaparras.

Se deja así la carne por espacio de dos ó tres días, rociándola con aceite de cuando en cuando.

Se sirve fria con aceite y vinagre.

Carne de San Diego.

Se toman unos trozos de pulpa que no sean ni muy bastos ni muy chicos, sin huesos ni nervios, se clavotea de cuando en cuando con ajo, se echa en una olla con sal y un poco de vinagre, cabezas de ajo enteras, pimienta y clavo quebrado, hojas de laurel y de naranjo. Se deja tarde y noche en esta infusión; á otro día se le echa agua suficiente y se tapa la boca de la olla con un papel y una cazuela con agua, y se pone á hervir (que no quede muy cocida y que quede caldo á cubrir bien la carne.) Se tapa con papel y cazuela porque le perjudica el aire.

Bobos con manteguilla

Se ponen a cocer los bobos envueltos en un lienzo bien limpio desmenuzandose con cuidado a la hora de tomarlos, se tienen porvenidos unos huesos duros y picados menuditos, se derrete una poca de manteguilla, se mezcla con el huevo, se le echa una poquita de leche, se bate muy bien hasta desbarcarlo y puesto el bobo en el platon se le echa esta salsa hirviendo y se sirve en la mesa.

Manitas de Cerco.

Estando cocidas se deshuesan, se parten en pedacitos y quando estan frias se frien en manteguilla con hueso batido. Se pone a hervir bien una poca de leche con culantro seco quebrado y canela. Quando haya hervido lo bastante, se cuele, se endulza, se monta una cazuela con manteguilla, se acomodan las frituras, se echa la leche y huevo batido por encima. Se pone a dos fuegos cuidando que se dore por encima. Si se quiere se le pone polbo de arucar por encima al servirse.

Sopa de Ostiones.

Se cuecen los ostiones en su caldo: se pone a freir una poca de harina en manteguilla se le pone cebolla y perejil muy

menudos. Se agregan los ostiones con mitad del caldo en que se cocieron y mitad del del cocido se les pone una copa de vino blanco y ya para servirse se les ponen pedazos de pan frito.

Fricasée de Saibas.

Se pelan las jaibas y se parten en pedacitos. Se pone una cacerola con una poca de harina en manteguita frita: se agrega después cebolla y perejil picado y jitotomate molido: se pone una copa de vino jerez, aceitunas y alcaparras y se ponen las jaibas a sazonar.

Salsa endiablada.

Se tostan 5 chiles amebros y se muelen en polvo: se muele tambien una cucharada de pimienta y bastantes ajos limpios. Todo esto se incorpora con una poca de sal y media botella de vinagre bueno.

Sopa higienica.

Sopa clara de patatas con leche y tapioca. Echado hirviendo en la sopera sobre un puñado de berros picados.

Albondiguillas de conejo.

Picar unas sobras de conejo, añadirles carne de salchicha, jamón, hierbas aromáticas, empanada con caldo, un huevo entero y algo de especias. Amasarlo todo con harina en forma de salchicha aplastada, freirlo y servirlo con huevos batidos o con puré.

Huevos con ajo.

Cuatro huevos, una cucharada de leche, un trozo de mantquilla, sal, pimienta, y un ajo entero; mezclar los huevos en baño de maría y quitar el ajo antes de servirlos.

Patatas rellenas.

Cortar patatas grandes en dos mitades, quitarles lo de adentro y meter en ellas carne con pocas especias. Volver a juntar las dos mitades. Cocerlas en una tortera untada con mantquilla y cocerlas en el horno mojándolas con caldo.

Aceitunas rellenas.

Quitarles los huesos y meter en su lugar un bocado de anchoa con una o dos aceitunas. Meterlo todo en un bote y echar por encima aceite de buena calidad. Pueden servirse al cabo de 6 días.

Alcachofas "barigoule".

Cortarlas en pedazos, quitarles el ~~pellos~~ y la parte superior de las hojas. Ponerlas a medio dorar en aceite, sacarlas, y mojarlas en caldo echarles pimienta y perejil picado y ajo tambien bien picado. Taparlo y cocerlo despacio durante dos horas.

Aroz ("à l'indienne").

Echar aroz en agua fria; hecho el primer caldo, pasarlo y echarle agua fresca. Volver el aroz a la cazuela con una rajas de jamon, jajo, tomates y pimienta. Cocerlo despacio.

Anquila de mar adobada.

Meterla en agua hirviendo para quitarle el pellejo. Cocerla despacio con manteca; mojarla en vino blanco; añadirle especias, ajo y perejil; cocerla ~~tres~~ horas.

Bacalao frito.

Eger un bacalao delgado, quitarle bien la sal, cortarlo en pedazos, quitarle las espinas, dejar el pellejo y lavarlo bien. Calentar aceite en un sartén, pero no mucho, poner el bacalao con

unas hojas de laurel. Cuando este bien dorado, servirlo solo o en salsa.

Sentejas con crema.

Se cocen en agua con zanahorias y cebollas, se escurren, se revuelven con manteca, se colocan al fuego, se les añade crema espesa y se calientan sin dejarlas hervir.

Pato con naranja

Después de asado un pato muy tierno, ponerlo en un plato, echar la sangre (el jugo del asado) por debajo, y por encima el zumo de una naranja, cortar en tajitas otra naranja para ponerlas alrededor.

Sopa de Filete.

A media libra de filete picado y molido, medio real de tuétano, dos yemas de huevo cocidas, ajonjolí asado en cantidad proporcional, una cebolla frita y un diente de ajo. Todos estos condimentos, bien molidos.

Cuando hierva el caldo se echa la carne en bolitas y a poco se aparta, al servirse se le agrega polvo de clara, pimienta y jerez al gusto.

46
~~Esta receta no está buena, en la pa-
sina 72 está completa.~~

~~Jamon.~~

~~A dos piernas de puerco se les fecha un poco de nitro y
se ponen a la prensa hasta que suften la sanguija, a otro dia se sacan
se tira la sanguija que han soltado, se les hecha bastante canela, clavo y
pimienta molidos, nuez moscada, bastante sal del mar y sal de jamon.
Se le pone bastante mejorana, almoraduz, tomillos, laurel, hojas de
naranjo; todo picado; y hojas de flor de rosa de castilla, se deja todo en
infusion con bastante sal del mar y de jamon. Cada tercer dia
se voltean, durante 15 dias. Despues se ponen en una prensa con
4 lb. de peso, y se tienen alli durante 3 dias sin voltear. A los
3 dias se ponen a hervir durante un rato a fuego violento.~~

~~El caldo en que estuvieron los jamones echandoles mas
yerbas de olor frescas, ya que esta fria se le fecha un cuartillo de
vino jerez, y se ponen dentro los jamones, se dejan 3 dias con
la carne para abajo; despues se sacan y se ponen a secar
durante ocho dias, y una vez que esten perfectamente
secos se ponen a ahumar. (Para la infusion bayas de enebro machucadas.)~~

Pastes.

¹
~~Una~~ ^{4 onzas mantequilla y 4 de unto o} libra de ^{cello de rinoneta} harina, ^{conya de molano picado}, una peca
de sal, una poquita de agua fria. Se amasa bien aqne se
incorpora todo y este suave. Se tiene picado ya cebolla,

papa ^{crudas} en tiras, (se ban cortando y echandose en agua de sal).
carne de cabeza de lomo de puerco en tiras tambien.

Se pelotea la masa á que quede delgada y se van poniendo
una capa de carne, otra de cebolla, y así sucesivamente.

Después de cada ^{perejil} capa se espolvorea una poca de pimienta.

Se le pone á la charola u hoja de lata una poca de
harina para que no se peguen, y se meten al horno.

Sopa de Viñes

Pongase á fuego manso con una taza caldera de agua, una
cucharada de mostaza ó manteguilla, lo que se toma de
carbonato con la punta de un cuchillo, y una poca de sal.

Cuando este titio apartase de la lumbre, incorpóresele una
taza de harina, y bátase bien hasta darle punto de engrudo;
póngase nuevamente á fuego manso y muévase hasta que se
despegue del sartón anadiendo, tambien cuando este titio, dos
yemas de huevo y uno entero, bátase por ultimo hasta obtener
una masa suave.

El relleno se hace con sardinas, perejil picado, y un poco de
vinagre.

El caldillo puede ser de estofado ó de
otro cualquiera; cuando este se haya sazonado se hacen
las bolitas con la masa, se rellenan, se les agrega el caldo y se sirven.

Sopa de Harina

A una libra de harina medio queso molido y amasado con sal, y un poco de tequesquite, añadiendo á esto dos yemas de huevo.

El caldillo se hace de consomé de chambastes de ternera y carne de carnero, con recando al gusto. Se extiende la masa con el rodillo, se hacen con ella las figuras que se quiera y se simulan estas en el caldo hirviendo, al que se le da color con otras yemas de huevo crudas y batidas cuando esté frío, ó si se quiere con azafrán de Castilla. Antes de servirse se vuelve á calentar.

Jamon con vino

Desalado y limpio el jamón, se divide en lonjas delgadas y se pone á medio freir añadiendo á tiempo medio vaso de vino blanco. Se deja un buen rato á fuego lento y se sirve después con su jugo.

Sopa de Papa

Se ponen á desleír en caldo frío dos cucharadas de harina de papa, por cada persona, y después se echa todo en caldo hirviendo dejándolo al fuego unos cinco minutos durante los cuales debe moverse constantemente. Al ponerlo á la mesa se le acompaña un plato con trozos de pan frito que se sirve con el caldillo.

Asado de Ternera (mechado) relleno.

Se rellena la carne con jamón, salchichón, ajos, zanahorias, almendras, pasas, clavos y pimienta en polvo, todo al gusto; se dora bien la carne; se le exprimen mas gitomates y se le agregan olores, zanahorias y cabezas de cebolla enteras, ajos enteros. Se deja hervir, y cuando ya este cocida, se cuba la salsa y con una poca de harina dorada y colada se le agrega al asado, adornándolo finalmente con chiles, aceitunas en vinagre y lechuga.

Beefsteak en Leche

Se revuelcan los beefsteaks en manteca caliente y despues en leche, abis mismo se les pone pimienta molida; se tapan con un paño de algodón y con una hoja de lata y cuando estan suaves y muy espesa la salsa sin que lleguen a pegarse, se desprenden con un cuchillo mientras estan hirviendo, y se sirven con nabosillos.

Asado de Carnero.

Se pone a cocer el carnero con cebollas, un ramillete de olores, ajos, zanahorias, colinabaz, proso y pami. Cuando ya este cocido se aparta, se frien unos gitomates, dos o tres ajos, cebolla y perejil en manteca, se añade un poco de bizcocho y una tablilla de buen chocolate, molida; se mezcla todo,

12
y una vez sazonado se le sirve una pequeña cantidad de aceite.

Riñon de Cervera.

Bien rebanado y sin corazón, se pone en una budinera untada de manteca cruda, con jitomates crudos y despojados del hollejo, ajo cebolla y perejil, en proporción, todo molido. Se pone a fuego lento durante una hora y media y cuando se aparta se le pone un poco de mostaza o jerez al gusto, una de ambas cosas y no las dos. Si la salsa quedase muy líquida, se espesa con harina dorada.

Sigote Estofado.

Después de los huesos una pierna de cerdo, méchese con jamón sazonado con sal y pimienta, sin dejar que las lonjas sobresalgan y átese con un hilo. Póngase después en una cazuela con cebollas, zanahorias, yerbas finas, sal, especias, algunas lonjas de tocino y dos vasos de vino. Póngase todo a cocer, y cuando empiece a hervir disminúyase el fuego cubriéndolo con ceniza; tápese la cazuela y sobre la cubierta póngaseumbre. Cuando el jigote esté bien cocido retírese y sírvase en su jugo.

Sigote Estofado.

Lengua Rellena en frío.

Se rellena la lengua en crudo con jamón crudo también; se cuece de un día para otro con mejorana, tomillo y laurel; después de cocida se despelleja y se rebanas. Se pone por separado huevo cocido en cantidad proporcional; y las yemas cocidas se apastan y se muelen; se agrega una poca de harina dorada en buen aceite; se revuelve todo; y cuando esté frío se bate con vinagre y perifollo picado siendo ésta la salsa con que se sirve la lengua.

Carnero en frío.

Para media libra de carnero otra media de ternera, media de toro y un pollo entero. Se muelen juntas las tres clases de carne, con ajo y pimienta; se pica la carne de pollo, se le añade jamón también picado, y se junta con la carne molida revolviendo en el todo un huevo. Se envuelve en un lienzo dándole la forma de una bola, y se pone a cocer con dos azúcares y un poco de vinagre añadiendo al caldo los huesos del pollo. Se muele por separado una cantidad proporcional de almendra con leche cocida y mantequilla; se adiciona con una poca de nuez moscada en polvo; se rebanas la carne y se sirve con esta salsa.

Pollo al horno en frío.

Se mata el pollo la víspera, se prepara con sal y pimienta y se humedezca con vinagre; se coloca entre capas de papa horiadas rebanadas, ajos pelados, cebollas, colinabo, nabo, tomillo, mejorana y laurel. Se deja toda la noche fuera de la lumbre y al siguiente día se enciende el horno a fuego lento, se unto de mantegulla el pollo, y se introduce con todo al horno a que se dore, se aparta y se deja enfriar.

Si se quiere puede aderezarse con una salsa de avellana en un poco de cosme frío, sal y pimienta y buen vinagre al gusto.

Asado de Pollo.

Desmenuados, descuartizados y limpios tres pollos, se fiern; una vez dorados se les exprime el jugo de un limón, y cuando este se haya consumido se apartan del sartén; estando bien calientes se agregan dos manojos de cebollas bien picadas, seis ajos mates y ajo al gusto. En el momento en que todo este bien frito sin quemar se ponen los pollos de nuevo a la fritura, se ~~hueltan~~ vueltan y se pasan de allí a una olla con agua caliente, ~~agregando~~ agregando tomillo, mejorana, dos hojas de laurel, diez ó veinte granos de pimienta molidos, sal y vinagre. Se tapa la olla con una tortera dejando que hierva hasta que ~~se~~

75
se suavice y se sirven con el caldillo quedá el asado y que
forma la salsa.

Asadura Estofada.

Primero se clarifica la asadura con jamón y especias; se le pone
un poco de tomillo, sal y vinagre. Se envuelve después en un redano y
se introduce al horno en una tortera untada con manteca, poniendo
antes en la envoltura polvo de pepita de calabaza tostada.

Salsa con Mostaza.

Pónganse a la lumbre cuatro vasos comunes de buen caldo a reducirse,
cuando se hayan reducido á la mitad, sal, pimienta y ajo en proporción.

Agregese después una cucharada de mostaza, pásese por un tamiz y sírvas
se caliente.

Anguipola.

Se toman dos gallinas en agua con sal, se desquinta y se les prepara la anguipola
con ajos enteros, apio mates molidos, unas pocas de sal y un terronito de azúcar; se pasan á estos
los pedazos de gallina, con un poco de su propia caldo y se les añade cebolla, almechitas y ajo fin
una taza de vino tinto y las cucharadas de buen vinagre. Se les agrega finalmente
jamón y chorizos cocidos.

Calzada de Lechon.

Se deshues a la calzada de donde mande de la cual se desprenden también los ojos y las partes de carne más gruesas. Hecho esto se prepara una especie de relleno poniendo en un bolillo nuevo la lengua cortada en filetes, carne deshuesada y pedacitos de jamón, sazonando todo con pimienta, sal, especias molidas tales como jengibre, mostaza, tomillo, laurel y unas cuantas cebollitas. Con esto se rellena la calzada, dándole a ésta la forma que tenía antes de ser desahorada, y cuidando de anclar el jengibre y el maiz a lo largo de las orejas y al hocico, a fin de que al cortar ésta pieza ofrezca un color agradable a la vista. Se amarra después la calzada y se deja a que se impregne en el aderezo durante 4 ó 5 días. Para cocerla se envuelve en un lienzo atado por ambos extremos y se introduce en una olla con agua en la cual se hierden los huesos desahorados, sabias, perejil, tomillo, laurel y jirón de carne, dejándola a fuego lento de 6 a 10 horas, hasta que esté lista. Se retira entonces para prensarla ligeramente entre las manos, de modo que se haga salir el líquido que le haya quedado; se pone sobre un platón y se cubre con una servilleta, y sobre ésta se coloca un peso de 4 ó 5 kilos. Cuando se haya enfriado se le quita el lienzo, se adorna y se le finguen los ojos con unas hombrillas rebanadas, cubriéndola con fina napa dura y perejil menudamente picado, sirviéndola sobre una servilleta redonda de hojitas de laurel. Para trincharla se divide en dos pedazos a través, se corta en lonjas delgadas en todo su espesor, ya de un lado y ya de otro, cuidando siempre de unir las partes sobrantes para que se conserven frescas.

Pajas de queso.

Tomar una pasta de harina, cualquiera que sea, extenderla en una mesa, cubirla con raspaduras de queso parmesano, amasarla, extenderla de nuevo; cortarla en rajas delgadas y cocerlas en el horno.

Sortilla con queso.

Leis huevos, seis cucharadas de queso de gruyere y parmesano rallado; revolver juntos la yema y el queso; batir las claras hasta ponerlas blancas y espesas. Mezclarlas; echar todo en el sartén con manteguita muy caliente y freírlo aprisa.

Salsa (bearnaise).

Cocer chalotes en vino, reducir el caldo hasta la mitad y colarlo. Meter unas yemas de huevos con manteguita en una tartera en baño de maría, revolverlo y añadir vino, batir algo la salsa para que esté más ligera.

Almejas fritas.

Abir las almejas, lavarlas en un lienzo, meterlas en una pasta clara y freírlas.

Albondiguillas de Gallina.

Picar la carne de gallina, carne de salchicha, y estas hierbas aromáticas, mezclarlo bien todo con patatas cocidas en el horno y ~~muuy~~ calientes, y con un buen trozo de mantquilla. Amasar las albondiguillas, meterlas en pan rallado y freírlas.

Bague con pan rallado.

Después de lavado el bague y cortado en raciones, se frituelan en pan rallado; se muelen pimienta, clavo y tomillo; se pica cebolla y perejil. Se pone una cazuela untada de manteca con un papel en el fondo. Se forma una capa de raciones de bague, se polvorea con especias; se pone encima otra capa de cebolla y así se van colocando alternativamente, siendo la última de cebolla. Se cuece el todo a dos fuegos y se rocía después con vinagre y bastante aceite.

Pollos encebollados.

Se destripan por el pescuezo, se untan por dentro con mantquilla, pimienta y sal: se ponen en una cazuela con tiras de tocino y se dejan cocer a dos fuegos. Se cuecen en caldo unos jitomates; se machacan en el mismo y se vuelven a la lumbre, agregándoles sal y pimienta; luego que hierva esto se le pone

una poca de harina amasada con mantequilla y se quita de la lumbre para que no hierva con ella.

Con esta salsa se sirven los pollos.

Pescados en salsa de almendras y perejil.

Se pica bastante perejil, chile verde gordo y ajo; se muelen almendras con pan frito en manteca; se dora el ajo, friéndose después el recaudo y agregándose el pan con las almendras y un poco del caldo en que se cocieron los pescados; en seguida se le pone clavo, canela y pimienta molidos, así como el pescado ya cocido: luego que espese se le añade aceite, vinagre, aceitunas y tomachiles.

Sopa imitación de tortuga.

Se pone a cocer una pata de res; se deshuesa y pica; se muele una libra de lomo y a esto se le ponen tres yemas de huevo, un polvor de muy mascada y la sal necesaria; se mezcla todo perfectamente y se van formando bolitas, tomando harina al hacerlas.

Se van poniendo las bolitas en caldo y se dejan hervir hasta que estén cocidas.

Cuando ya estén en la sopa, se le ponen tres yemas de huevo cocidas y molidas y un poco de vino tinto.

Chiles fritos.

Se asan, se pelan y desvenan. Se requema poca manteca con unos dientes de ajo y medio cuarto de aceite; despues se echan los chiles a que se mueran; en seguida se cubren con vinagre y una poca de sal; cuando den un hervor se sacan, se escurren y rellenan con picadillo de camaron, almendra y alcaparras. Se hace una salsa con jitomate asado y molida, cebolla picada y cebolla sazonada en vinagre, aceite, vinagre y aceitunas.

Chiles frios.

Asados, pelados y desvenados se rellenan con picadillo de camaron, cubriendolos con lo siguiente; jitomates asados se muelen con pan frito en manteca, y yemas de huevo cocidas; en seguida se le pone cebolla picada y desflemada antes en vinagre con que se sazonara esta salsa, aceite, sal, oregano y pedacitos de huevo cocido.

Sopa de bolitas de leche.

Con un cuartillo y medio de leche se disuelven tres onzas de harina y dos yemas de huevo. Se pone esto al fuego sin dejar de moverlo; asi que se hace en punto se aparta y cuando este frio se amasa y se hacen bolitas, se envuelven en harina y se dejan crear, friendolas despues en mantequilla. El caldo se hace con jito-

mate, chicharos y papas; cuando este sazonado, se le ponen las bolitas y luego que comienzan a hervir se retiran.

Solos republicanos.

Se muela un poco de mamin con bastantes pasas y almendras se bañan del metate con agua y se doran en manteca; luego se ponen los pullos sazonados en manteca, más agua y sal, y se dejan hervir hasta que espese el caldillo.

Solomillos de cordero.

Se mechan con toronzo y se ponen en adobo tres dias con vinagre, tomillo, laurel, cominos, perejil en rama y cebolla picada. Cuando se van a servir se unen con vino y un tercio de azucar hasta que se ~~comen~~ recalen bien y tomen buen color, presentándolos calientes con una salsa de aceite, pimienta, sal y vinagre.

Chuletas en papel.

Se ponen en adobo; se pican después yobas finas con toronzo y se mezclan miga de pan; ~~se pican~~ se ~~rehoven~~ se ~~rehoven~~ en papel untado de aceite o manteca; después se ponen a la

22
porrillo a fuego lento. El adobo en que se ponen es vinagre,
tomillo, laurel, comino, perejil y cebolla picada.

Chuletas con yerbas finas.

Póngase estas con sal, pimienta y especias en una cazorda, en la que
se tendrá manteca derretida; fríase algunos minutos, y luego añádase
setas y yerbas finas picadas; sirvase con jugo de limón.

Vaca en salsa espesa.

Póngase en una cazuela la carne, partida en lonjas delgadas,
con un pedazo de manteca; después de derretida esta, se añaden
un buen puñado de harina, se maneja y desata con una poca de
agua; se sazona con sal, pimienta y un manojo de perejil, y antes
de servir se le hacen huevos batidos y un poco de vinagre.

Sordices à la tartara.

Luego que se han desplumado y chamuscado, se parten por enme-
dio, se empanan en manteca derretida, se cubren con migas de pan, se espol-
vorean con pimienta, sal y yerbas aromáticas molidas; se asan en porri-
lla a fuego lento, y se sirven con salsa picante que contenga buena mostaza.

Pichones Asados.

Se abren los pichones por la espalda sin dividirlos enteramente; se aplaman y sazonan con sal y pimienta suficiente cantidad y después se bañan en manteca tibia; se ponen á la parrilla y se sirven con salsa picante.

Manos de ternera á la milanese.

Después de estar deshuesadas, y puestas á cocer en agua y sal, se echa una salsa de anellanos ó pinones, queso, perejil y ajos machacados; se deja que den dos hervores, y se sacan.

Chuletas mechadas.

Se aplaman con un machete mojado, después se mechan con torina, entajadas delgadas, y se insertan lo mismo que el trozo de ternera mechado; se sirve con toda especie de salsas.

Lebrato estofado.

Se toman trozos de un lebratillo y se envuelca en canteca con sal y pimienta se asaden setas, perejil y ajos picados todos y una cucharada grande de harina. Se humedee con vino blanco y caldo; cuando empiezan á hervir se quitan del fuego para servirlos inmediatamente.

Ancas de cordero á la inglesa.

Coced la mitad de unas ancas de cordero deshuesadas y sazonadas. Si se trata de hacer figurar este manjar en una gran comida, donde deba servirse como piezas grandes, el modo de preparacion es el mismo que el del "Sigote á la moda", y que ya hemos ^{indicado} ~~descrito~~, teniendo cuidado de que no tome buen color sin quemarse.

Higado de ternera asado.

Mechad un higado de ternera con gruesas tiras de tocino preparadas y aderezadas como para mechar ~~hacer~~ á la moda. Envolvéd el higado mechado en un pedazo de sailin ó en una hoja de papel bien untada de manteca. Asadlo en el astor, sin activar mucho el fuego; este asado debe servirse muy cocido. Quitad el papel y colocad el asado en una fuente; vertidle por encima una salsa compuesta de jugo de carne sin grasa, al cual se añaden unas manteca esaltadas bien picadas y el jugo de un limón.

Lentejas á la maitre d'hotel.

Cocer en agua, con una pica de sal y 30 gramos de manteca, un litro de lentejas: como todas las legumbres secas, las lentejas se ponen á cocer en agua fria. Luego que están cocidas, sin estar reducidas á puré,

se cocen de inmediata se echan en una cazuela con 125 gramos de manteca, una poca de harina, yerbas finas picadas, sal y pimienta; añá-ndoles tres yemas de huevo batidas en el momento de servirlos.

Si las lentejas han de cocerse con caldo se suprimen las yemas de huevo y se substituye la manteca por sain o grasa de pato.

✓ Lonjas de carnero á lo paisano.

Se añade al caldo la grasa de jizote con ajetes, yerbas finas picadas un vaso de vino blanco, sal, pimienta y manteca; hechas las salas se echan los restos del jizote en trozos que solamente se calientan sin hervirlos para servirlos después con unas gotas de vinagre o pepinillos.

Bofes de carnero.

Después de haberlos hervido se cortan en tajaditas se les pone sal y se revuelcan en manteca, cuidando de espuumarlos mucho; luego se fiern con suficiente cantidad de jitomate, y poco antes de servirlos se hace el quisado con agua tibia y un diente de ajo, pimienta y clavos.

Pichones con chicharos.

Se echan los pichones en manteca con pedacitos de tocino; se añade un

cucharadas de harina, y se humedecen con caldo; se pone adentro un ramillete de perejil, y por encima de todo los chicharos, que se deberán cocer a fuego lento. Antes de servirlos se les echa un terroncito de azúcar.

Rodaballo. Pescados.

Se prepara la salsa poniendo en una cacerola, manteca de vaca con fécula & harina, sal, pimienta y leche; luego que ha tomado consistencia, la que debe ser poca, se pone en ella el rodaballo en trozos, y se deja al fuego hasta el momento de servirlo.

Besugo Asado

Después de quitarle las escamas, limpiarlo en agua clara y desmenuarlo se enjuga, y se rovia con sal molida; se le pone a asar a fuego lento en las parrillas; se hace una disolución compuesta de ajos fritos en aceite y vinagre en cierta cantidad, la cual se le echa por encima al tiempo de servirlo. Este es el guiso general en Virreyna.

Bacalao.

Se cruce y enjuga; se frie aceite con ajos, se le echa pimienta dulce & vinagre y tanto vinagre como aceite se hara puré, y esta salsa se echa sobre el bacalao al tiempo de servirlo.

Bacalao à la Vizcaina.

Se remoja de un dia para otro el bacalao; se lava y se pone à cocer; se necesitan camarones, garbanzos, papas, y jitomates en abundancia; cada cosa aparte; se tienen limpios y desvenan y hacen trozos unos chiles de rellenar de los que hanga y se desfilan en agua de sal; se limpian ajos y comino; se tosta un pedazo de biste en manteca; cuando el jitomate está cocido, se le quita la pepita y se muele; se muelen el pan tostado, el comino y ajo, todo aparte; se pone una cazuela con una poca de manteca y aceite; e inmediatamente se le echa el jitomate, hasta que se seque y se le van incorporando ajo y comino, ora durandolo y probandolo à que quede de buen gusto; se frie una poquita de cebolla en manteca y se le echa al jitomate; se suelta con el caldo del camarón y si no alcanza se le echa un poco del del bacalao; se pone el bacalao, los camarones, las papas, los garbanzos y mucho aceite; se deja conservar à humbre muy lenta; cuando le falta poco se le echa el pan molido disuelto con un poco de caldo del bacalao y el chile en rajas; se quita de la humbre y se le echa mas aceite crudo. *Se le echan pimientos.*

Bacalao en blanco. de Don Luis.

Se remoja de un dia para otro; se lava y se pone à cocer; se cocen aparte papas à vapor y camarón en agua; cuando está cocido el bacalao se pone à escurrir; se limpian las papas y se pican; se limpia el camarón; se pone una cazuela con mantequilla à la humbre sin dejar que se queme;

se pone el bacalao escuivado y las papas picadas para que se frian muy bien, meneando la cazuela para que se deshojen las papas; cuando este bien frito se les echa el camarón con su caldo; se le pone leche y aceite; se procura que quede una salsa espesa.

Robalo de Sn. Luis.

Se escoge el robalo blanco y escuivado que no esté seco; se echa a desalar maquila; se pican, ajo, cebolla, perejil, tomate y jitomate todo en arandancias; se deshojan tomillo, mejorana y laurel; se tienen preparadas especias, clavo, canela, pimienta, pimienta gorda y nuez moreada; se monta una tortera con mantequilla, en un sartén se frie un poco de recaudo; se pone una capa de pescado en el fondo de la tortera, con el pellejo hacia arriba para que no se pegue; se desovan y tuestan unos chiles anchos y se hacen pedacitos; se pone una capa de recaudo sobre el pescado, con unos pedacitos de chile por encima, y se alternan así las capas procurando que la última sea de recaudo, a la que se le espolvorea un poquito de orégano, estréguese con las manos; pero que no tenga ni pelos ni capullos; si es libra y medidas de robalo, se le echa media botella de vino jerez; se le pone un poco de aceite; cuando el pescado está cocido (que será a fuego muy lento) se le echa un poco de vinagre, y si el líquido que tiene el pescado no es suficiente, se le pone una poca de agua; se pone a conservar en fuego muy lento por 5 ó 6 horas.

Con este mismo guiso se hacen las lenguas de tomatera apegan-
do a las alcaparras.

Bages.

Se limpian los bages con limon y chadillo hasta quitarles la piel; se pica ajo, cebolla y perejil y se rellenan los bages con esto, agregandoles una poquita de pimienta, sal, y un poquito de aceite; se embuchan en bastantes hojas de maiz bien remojadas, y se ponen a cocer en la parrilla o al resaca; se pueden embolver tambien en papel enmantecado, y cocerlos en la parrilla o freirlos en el sartén.

Bodo pescado salado (como bobo). Se echa en agua la vispera en la tarde, y como a las 9 de la noche se le cambia y al dia siguiente se lava muy bien.

Bobos rellenos.

Se dice desahogado como antes se dijo. Se pica ajo, cebolla en ruedas, perejil y jitomate; se muelen clavo, canela y pimienta; se rellena el bobo con este recaudo crudo y se le espolvorean las especias; se le ponen chilitos y aceitunas; se monta un papel con mantecas; se embucha el bobo y se dobla con un hilo de estre, para que no se corte; se pone a la lumbre en una cacerola con mantecas, y alli se colora el bobo de modo que no quede doblado; se pone a fuego menor; se boltea con mucha cuidado para que no se rompa.

Bobos guisados.

Desalado el bobo se parte; se parte en trozos proporcionados; se cuecen y muelen jitomates; se pica ajo, cebolla y perejil; se muelen clavos, canela, pimienta y un poquito de comino; se frie el recaudo y el jitomate molido y se le echan las especias; se suelta con una poquita de agua y se deja hervir hasta que cuezan las especias; se pone el pescado con el pellejo para arriba; cuando este cocido se saca y se le echa un poco de vino jerez, teniendo cuidado de que el caldillo no quede aguado.

Bacalao. (Relleno para empuada.)

Desalado y cocido el bacalao; se pican ajo, cebolla, perejil y jitomate; se frie el recaudo y se pone el bacalao en este, agregando un poquito de caldo del mismo pescado; se deja concentrar y secar. Con esto se rellenan las empuadas.

Escabeche de bobo.

Desalado el bobo se parte en trozos regulares; se pone a la lumbre una cazuela con ajos picados; cuando se hayan dorado los ajos, se saca el aceite; se pone el pescado en ese aceite a freír a fuego manso; y a cocido se va sacando y poniendo a enfriar; se tienen cocidos unas cabezas de cebolla de las más grandes que haya y unas de ajo; escorridas y enjugadas; en un bote de vidrio o un barrilito, se va poniendo el pescado en capas;

después de cada capa se va poniendo, tomillo, mejorana, laurel, mas o dos
ruedos de limón, ajo y cebollas cocidas, clavo, canela y pimienta en polvo hasta
que se llene el bote. Se pone en un traste un poco de mayonesa y mucha aceite y
se bate para incorporarlo; cuando este bien incorporado se le mezcla ajo molido;
se remoja el pescado para ver si esta bueno de sal y si esta desalado se le echa al
batido mas poca de sal. Con este batido se llena el bote; procurando que no queden
burbujas de aire, y que quede hasta arriba el aceite para que no se eche a perder.
Se tapa herméticamente, y a los veinte dias se puede hacer ~~quis~~ del pescado.
Con este mismo escabeche se preparan patos, como de res y otros animales.

Atepocates. de Sn. Luis.

Se pica ajo, cebolla y perejil, todo muy fino; se pone en laumbre una cazaca
la con un poco de aceite y unos dientes de ajo picados; cuando estan dorados se
sacan; se echan a freir el ajo la cebolla y el perejil; y en esta fritura se echan
a freir los atepocates; se les echa pimienta y un poquito de ajo molido; se sacan
y se les pone un poco de aceite crudo.

Se pueden tomar así o en mayonesa.

Camarones guisados.

Se cruecen y limpian; se cruecen y mezclan y tomatas; se pica ajo, cebolla y
perejil y se frie esto y los jitomates juntos; se le echa clavo, canela y comino

92
molidos; se ~~echa en una olla~~ ~~se echa en una olla~~ suelta con caldo de camarón a formar un caldillo espeso; se ponen los camarones a hervir en este caldillo y si se quiere se les pone un poquito de vino jerez.

Se gisara tambien como el bacalao a la vizcaína o el de relleno de empanada.

Sopa de Ostion de lata.

Se echa en una cazuela un trozo de mantequilla y se pone en la boca de una olla; se incorpora una poca de harina a formar una especie de atole; se pone en la lumbre y se va echando caldo del puchero, una poquita de leche y caldo de ostion; se deja cozer se le echan los ostiones y un poco de vino jerez. Cuando esta sopa se hace con caldo de quajote en lugar del de puchero, es muy gustosa.

Sopa Reina.

Se pone a cozer una gallina; se pica una poquita de cebolla muy finita y se echa una poquita de pimienta y se frie en manteca; se echa el caldo de la gallina en esta fritura; se desmenuza unas ajomas de huevo; cuando el caldo este a hervor, una persona va echando el huevo desde lo alto con la punta de una cuchara a que forme hilo; y otra persona va meneando el caldo con otra cuchara; se le pone mantequilla y vino y se le agrega la mezcla deshebrada.

Se le echa al caldo una poca de leche.

Sopa de macarrón. de Sr. Luis.

Se cuece el macarrón y cuando esté cocido se escurre y se lava hasta que esté bien frío; se muela y frie un poquito de jitomate; se enjugan el macarrón y se frie allí; después se pone a hervir en caldo estofado común; se le echa un trozo de mantecilla, mucho queso de la barra rallado y un poco de vino jerez; se deja hervir hasta que se seque y sobresale la mantecilla.

Pimientos Rellenos. de Sr. Luis.

Se cuece camarón se limpia y pica; se pica ajo, cebolla, jitomate y perejil; se limpian ~~pasas y se limpian~~ almendras y pimientos y se deshuesan pasas; se pican las pasas y las almendras; se deshojan tomates y mejoranas; se toman mididos clavo, canela y tomillo común; se frie todo el recado y se separa un poco para guisar el camarón, al que se le echan las especias, un terroncito de azúcar, un poquito de vinagre, aceitunas picadas y chilitos de vinagre cuando está fucha de laumbre; se rellenan los pimientos & chiles guarecidos; se ponen en una cazuela; se bañan con el caldo frito y disuelto con el caldo del camarón y se le ponen un poco de aceite; se ponen a cocer al fuego lento y cuando se sacan de laumbre se les echa más aceite crudo.

Albondiquitas de gallina. de Sr. Luis.

Se muelen en unido pechugas de gallina o pollo; se les echa ajo y pimienta molidos; se rehueve las pechugas con buroo clara y se ma alop revuelto; se ha cen las bolitas y se ponen a cocer en caldo de gallina o pollo; se condimentan el caldo con ajo, cebolla y perejil picados y fritos.

Beefsteaks en caldo negro. de Sr. Luis.

Se pica ajo, cebolla, perejil y jomion en dados; se pone en el sartén un trozo de mantecilla, los beefsteaks el jomion y un polvo de pimienta y se frien muy bien hasta que tomen color; entonces se les echa un poco de caldo del huchero y se despegan lo que este pegado en el sartén; se pasan a una cacerola, se desgrasan y cuando están cocidos, se les echa un poco de vino tinto y un trocito de mantecilla y se dejan hervir hasta que sobre solo la mantecilla. Cuando están fritos ya los beefsteaks, se les echa el recado a que se fria un poco y después el caldo.

Pichones. de Sr. Luis.

Se despiernan, destripan y lavan; se junta toda la sangre que se sueda, sobre todo al destriparlos; se cortan las cabezas y se ponen en una olla con los higados y los corazonces y se les echa un manojo de perejil limpio y lavado, mucha cebolla y un poco de pimienta; se ponen a cocer con agua y sal; cuando este cocido se escurre todo y se muelen, desbaratandolo con el caldo en que se cocio; se cuela

72
y se remolcan las coladuras; se buelue a colar, y si el caldo no alcanza se completa con agua; se pone en la lumbre un sartén con manteca, y se echam allí los pichones con unas lonjas de jamón; cuando están fritos se ponen en una cazuela y se les echas el caldo que se coló y muchas lonjas de jamón, poniéndoles la sal necesaria, y se dejan en una salsa que sobresalga la manteca.

Pollo al Horno. de Fr. Luis.

Se cruecen garbanzos y se limpian; se mata y limpia el pollo y se destripa con cuidado para que no se haga muy grande la abertura; se reducen los garbanzos con un poco de istomate frito; se rellena el pollo con esto y lonjas de jamón y se le untas la sal necesaria al pollo y a los garbanzos; se cruzan las piernas como de itacate; se mete dentro de 2 cañerías; se rocía de agua y se mete al horno.

Hongos. de Fr. Luis.

Se ponen a cocer los hongos con poca agua, manteca y sal; se frien después en manteca, afo y istomate picado; en esta misma fritura, se frien también ajos fritos y afo molido; se ponen allí los hongos con su propio caldo y se le pone un poco de caldo de puchero y se dejan sazonar. (Se les pone queso de la Barca rallado.) Se espone también mantecado y si se quiere.

Cabacitas rellenas. de Fr. Luis.

Se escogen unas calabacitas medianas de forma larga y redondas; se lavan y se ~~echan~~ echan en agua hirviendo con sal; cuando están cocidas se les quita la corteza y se ponen paradas en una cazuela á que se echen; cuando están escurridas se parten por la mitad á lo largo; se les sacan las tripas; se frie ajo y cebolla y perejil picados y en esto se echan las tripas á que se frian; cuando están se sacan de laumbre y se revolven en huevo batido; se mete á laumbre para que crezca el huevo y ya para sacarlo se le rebolve queso de la barca ó cualquiera otro queso y un trozo de manteguilla; con esto se rellenan las calabacitas; cuando están rellenas, se les unta huevo del mismo que sirvió para el relleno; se cubren con pan pimienta. Se unta una cazuela con manteguilla; se pone allí el relleno que quedó y luego las calabacitas con el rostro hacia arriba; se ponen trocitos de manteguilla sobre el rostro de las calabacitas y se ponen en una hornilla caliente y un comal conumbre, encima para que se dore.

Samal de cazuela. de Fr. Luis.

Se abona bastante tortilla y se frie en manteca; para que se dore; se frie ajo, cebolla, jitomate y chape y se pone en la tortilla; si se quiere se le echan venitas de chile ancho; se le pone caldo de puchero; se deja hervir y se mezcla con una cuchara hasta que se haga una especie de atol; se echa en una coladera y se mueve con una cuchara, para que pase; si queda

se le pone a la lumbre para que espere; se bate y si le falta manteca, se le pone una poca quemada; cuando este bien batida, se fondea una cazuela, con bastantes hojas de maiz y secas con un trapo; se pone la mitad de la masa; se acomoda alli carne de puerco en mole, o pollo, calabacitas, o de lo que se quiera hacer el tamal; se cubre con la otra mitad de masa y mas hojas encima; se pone en una hornilla con resoldo o se mete en baño de maria; encima se pone un comal con lumbre.

Se puede coeer de la manera siguiente que es mucho mejor: Se estende dentro de una cazuela un pedazo de manta, sobre esta las hojas de maiz, y luego se forma el tamal; cuando este, se recoge la manta y se hata por un medio; se pone a hervir en la lumbre un traste grande con agua; se mete una parrilla y sobre ella se coloca el tamal, tapando muy bien para que no se salga el vapor.

Acutunas rellenas. de Sr. Luis.

Se deshuesan; se hace una masa con sardinas y unas anchoas, sal, cebolla y perejil picados muy finitos; con esta masa se rellenan las acutunas; se acomodan en un platón; se pica cebolla y perejil muy finitos y se les echa aceite y vinagre al gusto; con esta salsa se hacen las acutunas; se le puede agregar ajo molido en muy corta cantidad para que no pierda el gusto el relleno. tambien pimienta morron

Ranas. de Sn. Luis.

Limpias, destripadas y cocidas las ranas; se les quita toda la carne; se pone una cacerola ~~con~~ la lumbre, con manteguilla y pan en polvo y una poquita de pimienta; se suelta con un poco de caldo de las ranas, para formar una salsa; se le pone un poco de perizil picado y cuando ~~haya~~ cocido todo se echa allí la carne de las ranas y se dejan hervir un rato.

Chiles anchos rellenos. de Sn. Luis.

Se desvenan unos chiles anchos, se frien en manteca e inmediatamente se sacan para que no se quemen. Se rellenan con una masa de sardinas, cebolla picada, queso de la barca, acatunas y chilitos picados. Se ponen en un platón y se bañan con aceite y vinagre, cebolla picada, perizil y queso; se ponen en el vapor de una olla o en una hornilla caliente; se dejan enfriar para servirse. Es preciso quitar el oleo para tomarlos porque indigesta.

Costillas a la bordellesa. de Sn. Luis.

Se muelen cebolla y ajo; se frie en manteca; se le pone pan un poquito molido y pimienta; se pone la costilla en el sartén con manteca y luego que estén cocidas se bañan con la salsa.

Hongos de bola. de Sr. Luis.

Se ponen á cocer los hongos; se cocen aparte otros morados ó amarillos; se muela ajo, epazote y jitomate, se frie todo esto en una poquita de manteca y se suelta con el caldo de los hongos; se ponen los hongos en ruedas y untados de mantequilla; cuando les falte poco para salir se les echa mucho queso de la barra rallado; se dejón en una salsa espesa que sobre salga la mantequilla.

Perejil, tomillo, mejorana, oregano, laurel, albacar, clavo, canela, pimienta, nuez moscada, pimienta gorda, ajo, aceite, vinagre, sal.

Sortillitas de chicharrón. de Sr. Luis.

Se muelen las tierritas de las carnitas del chicharrón; se bate masa como para tamales sin servir; se incorporan las tierritas molidas; se hacen las sortillitas y se frien en manteca ó se cocen en el comal.

Empanadas de rabos de cebolla. de Sr. Luis.

Se pican ajo, cebolla y muchos rabos de cebolla finos lavados y muy menuditos; se frien el ajo y la cebolla y en eso se echan á freir los rabos picados; se tapa para que sueden; cuando estén bien cocidos y fritos se hacen las empanadas, que se cocen en el comal, ó se frien en manteca.

Empanadas de hongo de maguery.

Se muele en crudo, se le echa chile verde en ruedas, ajo y mucho epazote molidos, queso de la baraca y sal; se frie en manteca, dejándolo que cueza mucho; se hacen las empanadas y se frien en manteca.

Empanadas de epazote.

Se pica ajo, cebolla y epazote; se frie todo en la manteca; se le echa una ^{proporcion} de agua y se pone a cocer; se deja secar y cuando este se hacen las empanadas y se cuecen en comal & se frien en manteca.

Tamales de calabacitas.

Se muele nixtamal refregado, se le pone la manteca y se bate; se pican muchas calabacitas ^{crudas}, mucho chile verde en rueditas y se desmenuza mucho queso; se le agrega todo esto a la masa, se le pone la sal necesaria y se revuelve muy bien.

Lo que queda está se embucan en los tamales en hojas de milpa o de maíz y se cuecen como los demás.

Lengua en salsa tartara.

Se lava la lengua y se pone a cocer en agua con sal; se ponen unas yemas de huevo en una cacerola, se van moviendo con unas enchucas e incorporándole

porci porci con unos chorritos de aceite, se le pone una poquita de mostaza Inglesa; cuando ya tenga suficiente aceite se le echa una poca de sal; se incorpora la cantidad de aceite que se quiera ó que se necesite; se suelta con un poco de vinagre; se le pone cebolla y perejil picado; se rebanan la lengua ya cocida; se desmenuja; se pone en un plato y se baña con esta salsa. Se puede hacer tambien con las yemas cocidas.

Lengua en blanco.

Se pone en una cacerola un trozo de mantquilla; se echa harina para formar una especie de otote; se le pone caldo de puchero ó su mismo caldo; se rebanan la lengua ya cocida y se echa.
Esta salsa sirve para ajotes, chicharos, pollo, guisote, etc.

Rabioles.

Con una poca de harina se hace un círculo en una mesa; se le pone un huevo clara y yema, una poca de manteca ó mantquilla, tanta sal y una poquita de agua; se amasa hasta que haga resquebra; se palotea y se hacen los rabioles.

Longevity.

Longiniza.
Se despenan chiles anchos, se remojan en vinagre, que si está muy fuerte se rebaja con agua; se muele bastante ajo, como el thorepand; se muela el chile que se bañó con el vinagre en que se remojó; se incorpora el chile con sal y lo que se molio, graduándolo a que quede de buen gusto; se pica carne de lomo de puerco, quitándole nervios y pellejos y se rebuecha con el adobo. Al día siguiente se prueba a ver si le faltó algo, que se le pone; con esta carga se rellenan las tripas y se les dan piquetes de trecho en trecho con un alfiler y se ponen al sol a que se horien.

Chorizones.

Se pican 3 partes de carne de buey de puerco ~~cada~~ y una de res cocida; se añaden yerba buena, pimienta, ~~clavo~~, una poquita de fennicula gorda y un poco de Chile ancho, remojado en vinagre; se incorpora bien todo; se sellan las tripas, se pican de trecho en trecho con un alfiler y se ponen al sol.

Morsilla.

Se pone una poca de sal en una cazzuela para recibir la sangre; conforme va saliendo cayendo se bate a no dejarla cuajar; se sigue batiendo hasta que se enfria; entonces se sacan las lanas que se nequearon al batirse; se incorpora con ajo, cebolla, perejil, yerba buena, jitomate y chile verde todo bien pi-

caldo; tomillo y mejorana deshojados, un poco de laureano limpio y
 resqueado con la mano; con esta sangre se sellan las tripas en pe-
 zas chicas para que no se rebienten; se pone à hervir agua; se bataviaja
 un palo; allí se cuelgan las morcillas para que se enchen; Para ver si
 están cocidas, se pican con un alfiler y si ya no sale la sangre colora-
 da, están cocidas. Si se quieren más compuestas se les echan
 pasas, almendras, quinones, aceitunas y chilitos, todo picado.

Caracoles.

Se echan á desflamar 8 ó 15 dias, en salvad^oya que están se cuecen se pone á freír ^{en} mantegulla una poca de arina perejil y cebolla; luego que está se le pone un poco de caldo y se sazona con pimienta sal y los caracoles; al servirse se le pone suficiente vino jerez.

Pollos empapelados.

Los pollos tiernitos se parten por la mitad; se preparan con limon pimienta y sal; se envota un papel con manteca y se ponen en la parrilla; así que estén bien asados y para servirlos ya se le pone perejil picado, cebolla picada unas gotas de limon y trocitos de mantegulla.

Sopa imitación de Portuguesa.

Se cuece deshuesada ^{una poca de resaca} y ~~completa~~ pica muy menudito; se pone á dorar una poquita de harina en manteca ó mantegulla, jitomate molido, ajo, cebolla y perejil picados; se le pone caldo y la papa y se sazona; al servirse á la mesa se le pone vino jerez. (se le pone tambien pimienta molida.)

Gallina en salsa de hígado.

Se frien en bastante manteca cebolla y ajo picado, se le pone hígado de carnero cocido y molido, con almendras, clavo y pimienta; cuando esté frío se le mezcla aceite, vinagre y la gallina en cuartos ya cocida y su caldo: después que hierva se le pone más aceite y chiles en vinagre.

Gallina en crudo.

Se asa la gallina y se hace cuartos. Para la salsa se ponen unas yemas de huevo en agua tibia y se sacan antes que se endurezcan; enseguida se batan con dientes de ajo, pimienta y sal, todo molido; también se le agrega aceite.

A la incorporado todo se le pone a la gallina que se tendrá sobre un platón puesta sobre hojas de lechuga.

Gallina en jitomate.

Se tuesta en manteca con sal, tiras de jamón y trozos de salchicha, se le pone jitomate asado, molido y frito, vino jerez, mostaza, cebollitas cocidas y caldo; se espesa con pan frito molido.

Galina en fide.

Se fide en de melle bond de mures. Se mure i giron y de melle. itas. Se melle cingana, pimenton y sal y de herbolos a los carne con la sal suficiente.

Por se tiene la gallina desmuesada para rellenarla con la carne y fritos de jamon y enrollado en una servilleta de cuece con bagas, asi buen este de pender.

Seña de gallina.

Se pone a cocer un real de huesos de res y una gallina, con gallegos, un calderon de oyo, 2 colillas, 3 naldes y 3 yonacinas.

Se truen en una caphalai, se le da oyo y yonacinas picadas; ome de seten fritos de la carne el caldo, una haca de pimenton y una pedrada de most, mas cadras; mas de cuclan y de carne con 3 naldas de huesos cocidas.

Gallina en pedregos requemada; y nata de vino y una poca de yerba.

Requemada de conejo.

Se hace la carne y nata con una masa de jamon; se le pone sal, pimenton y una poca de habanos; se hacen bolitas, las cual se enrollan en pedregos y se fien.

Sopa de garbanzo.

Se frien dos jitomates grandes y dos ajos, se le pone caldo y así que haya hervido un rato se muela: allí se le pone garbanzo cocido y molido con unos clavos; cuando está hirviendo se le pone un poco de vinagre para que sazone.

Para servirse añádanse unos pedacitos de pan frito.

Sopa de bolitas de papa.

Cocidas al vapor las papas, se muelen y se muelen también unas rechu-
gas de gallina cocidas. Se pone esto junto y se le añade un trozo de
mantecilla, yemas de huevo, un poco de pimienta y queso mo-
da. De esta pasta se hacen unas bolitas que se pondrán en un
buen caldo, á que hiervan una hora.

Pichones en caldillo.

Se asan jitomates y se frien con almendras sin pelar y un peda-
zo de pan. Se pelan los jitomates y se muele todo junto; en
seguida se le añade vino tinto á todo el caldo en que se cocieron los
pichones, aceitunas y un poquito de azúcar y canela en polvo; en
este caldillo se ponen á hervir los pichones y se dejan sazonar.

Lomo tapado.

Después de sancochado el lomo de puerco, se rebana y monta con chile pasilla remojado ~~y~~ molido con ajo y pimienta; se frie hasta que este casi dorado; en esta manteca se frie cebolla, jitomates y tomates; se saca de la manteca el recaudo y se pone una capa de lomo y otra de recaudo, pedazos de jamón cocidos, chorrizo, aceitunas, pasas y almendras, cuidando que la última capa sea de recaudo; poniéndole en seguida caldo del puerco y un poco de jerez se cuece a fuego manso con humbre encima.

Carne guisada.

Después de rebanada la carne, se le pone vinagre y sal, dejándola así por espacio de una hora; en seguida se pone a sancochar a dos fuegos, con agua y manteca, luego se le agrega clavo, canela y pimienta, todo molido; cebolla picada menudita, ajos y oregano.

Cuando ya este cocido se sirve con lechuga.

Lomo frito

Se hacen al lomo unas cortaduras que pasen al otro lado y se pone a cocer en una olla con sal, ajos molidos, manteca, tomillo y unas hojas de laurel. Cuando este cocido se frie en una cazuela con manteca, poniéndole colado

49

el caldo que quedó en la olla y se deja consumir, poniéndolo a dos fuegos.

Lomo enrollado.

Hecho cocina se le untan sal, pimienta, clavo y ajo molidos; se le pone en una orilla bastante jamón magro cocido y se enrolla apretándolo bien; se lia y se pone a cocer con agua, vinagre, cebollitas enteras, una rama de ajo y manteca.

Cuando esté cocido, se debana y se sirve con chilitos y aretunas.

Lengua fría

Se golpea, se samocha y se pela. Se pone en una olla con agua, vinagre, sal, pimienta molida, ajo picado, manteca, vino tinto, hojas de laurel, origano, tomillo y jengibre. Se tapa muy bien y se pone a cocer.

Se muelen unas papas y se creman con leche; procurando que no quede muy espesa ni muy aguada; esto se fría en mantecillas. Se corta la lengua en trozos grandes, se pone en la salsa y se sirve fría.

Lengua rellena.

Se pone en las brasas rotándolo continuamente para quitarle el pellejo; en

X

58
seguida se mezcla con laurel, tomillo, oregano, ajo, pimienta, clavo y canela; por cocida se deja enfriar, se abre por un lado, se hace ceñitas para rellenarse con picadillo: despues se cuece en el horno a dos fuegos y se sirve con ensalada.

Lengua tapada

Se frie pan, se muele con ajo y canela, se pica cebolla y jitomate en ruedas, y perejil. Se untan una cazuela de manteca y se pone una capa de secando y pan molido y otra de lengua cocida, selada y rebonada; así sucesivamente hasta concluir con una de secando, añadiendole sal, un pedacito de ajonjolí, un poco de aceite y manteca.

Se tapa, se deja hervir suavemente y cuando se considera que está sazonada se le pone un poco de vino jerez, chilitos y aceitunas.

Pierna de carnero.

Mechada la pierna con suficiente jamón, clavo, canela y pimienta, se pone a cocer en una olla, en que ha cubra suficiente cantidad de agua; a la que se le agrega un poco de vinagre fuerte, laurel, tomillo y la sal necesaria. Cuando le falte un poco para cocerse, se le añade un poco de vino Malaga.

Carne mechada.

Se limpia un lomo de res, se golpea y se mecha con pedacitos de jamón, chorizo y ajo. Se pone en la cazuela con agua y un poco de vino que; clavo, canela y pimienta molidos, una hoja de laurel y un poco de tomillo. Se deja hervir hasta que se cueza; se saca, se taja y se deja toda la noche en el sereno. Al día siguiente se limpia muy bien, se rebana y se pone en un platón, con aceitunas, rabanitos y alcachofas.

Empanadas.

Se mezclan con 2 libras de harina una de mantequilla y otra de manteca de cerdo, seis yemas, medio pozuelo de agua de canis, igual cantidad de agua de teguesquite asentado y otra con una poca de sal; ~~ya que todo esto bien~~ mezclada se le añade la leche necesaria para que la masa quede suave y se sigue amasando cuando levante y haga ampollas se extiende con el palote, se cortan las empanadas, se rellenan con la pasta que se quieran y se frien en manteca. Al sacarlas se les polvorea azúcar y canchales.

Col rellena.

Se hace el picadillo. Se limpia una col cholla muy bien y se van rellenando las hojas blancas con el picadillo; se ata con un hilo y se pone

en una cazuela con manteca para que se fría; en seguida se le pone caldo, y cuando esté cocido se sirve con la salsa que se quiera.

Bagre relleno

Se frie chile verde, ajo, jitomate, tomate y perejil. En esta fritura se deshacen yemas cocidas, añadiendo clavo, pimienta y sal. Con esto se rellenan los bagres y se les pone encima pimienta, perejil picado, pan rallado y sal y se envuelven en papel untado con manteca, cociniéndolos después a la parrilla.

Sopa de camaron

Muy fresco el camaron se hace picadillo con pasas, almendras, aceitunas, alcáparos, todo muy picado, las calugas se limpian y se rellenan con el picadillo, sañándoles las puntas con harinos, se hace el caldo con jitomate molido, cebolla, puerro y perejil picado, si son camarones crudos se cocen y el caldo que dejan, se aprovecha si son cocidos, se hace con el caldo de puchero, al servir se les pone bastante vino feroz. Las cabezas se ponen a dar un hervor en el caldo.

Sopa de cabezas de Pescado.

Se cuecen las cabezas de pescado fresco con yerbas de olor; se hace un caldo con jitomate, cebolla y poco ajo, perejil picado y rajitas de chile verde; se ponen las cabezas a sazonar y parte del caldo, completandolo con caldo del cocido; y al servirlo se le pone vino jerez.

Guatape.

Se pone a cocer el camarón crudo en poca agua; se mezclen chile verde y hojas de chile verde; se pica ajo y cebolla; se pone a freír esto en manteca; se le pone el caldo en que se cocieron los camarones y los camarones y se espesa con masa.

Mermelo esquinito.

Después de bien lavado se pone a cocer con cebolla y ajos picados, trozos de jamón, ajonjolí, laurel, tomillo y un poco de romero. Estando blanco y bien cocido, se saca del caldo y se frie en manteca con cebolla, perejil, tomates, una poca de harina dorada y especias finas. Cuando está frito todo el residuo se echa el mermelo y unas yemas de huevo batido con zumo de limón.

54.
Esquisita Sopa de tortilla.

Se rebana la tortilla y se frie en manteguilla; se pone en una cazuela o sartén una poca de manteguilla, en la que se frien un poco de ajo y cebolla, unas espinacas cocidas y picadas menuditas; se echa ahí caldo del fruchero, se echa queso y la tortilla; se le da un hervor y al ir a la mesa se le pone manteguilla, polvo de pimienta y queso añejo.

Sopa de la Reina.

Se muelo una pechuga de gallina y una onza de arroz, se deslie en caldo de puchero y ahí se desbarata seis yemas de huevo cocidas y molidas; se frien unos pedacitos de pan en manteguilla; y al servirse se echa el pan en la sopera y luego el caldo con un poco de vino jerez.

Sopa de tortuga.

Se mata la tortuga y se pone a cocer con su concha; cuando está cocida se pela, se lava muy bien y se corta en trocitos.

Caldo de la sopa.

Se ponen luego o carne en una olla con zanahorias, cebollas, cabezas de ajo machacadas,

apio, pueras, (o porros) y agua; dejándola hervir hasta que queda la mitad; se le echa clavo, pimienta, jitomate molida y se cuecha; se cortan trocitos de pan y se doran en manteca; se echan en la sopera. En una cazuela se echa el caldo y un poco de el del puerero para que quede suelto y los trozos de la tortuga; se pone a fuego mazo y se tapa; para servirla se vacia sobre el pan y se le pone vino jerez.

Sopa de tortuga.

Se pone a cocer la carne de la tortuga con sal, nabos, zanahorias y yerbas de olor. Despues se corta en trocitos y se frie en un sartén con bastantes cebollas, jitomate y ajo picado y se le agrega el agua en que se cocio la tortuga.

Se pone a hervir, se le agrega medio cuartillo de vino jerez y unas bolitas de harina amasadas con yemas de huevo.

Sopa cazadora.

Se mecen tortolitas o codornices de un dia

#

para otro. Después de deshuesadas se muelen hasta formar un puré, el cual se frie en manteca con ajo, cebolla y tomillo, agregando el caldo en que se cocieron las aves y dos copas de vino de Madera. Se sirve con trocitos de pan frito.

Sopa à la francesa.

Se cuecen chícharos y se muelen; se le pone una poca de agua y se pasan por un colador, para quitarles los ollejos; se derrite una poca de mantquilla y se vierte el puré de chícharo sobre ellas, agregando, à poco, caldo del puchero.

Se sirve con pedacitos de pan frito.

Ostiones de lata. En frío.

Se les pone aceite, vinagre, sal, pimienta molida, cebolla picada y bastante jitomate crudo tambien picado.

Lomo relleno.

Un lomo de ternera de media vara de

largo se divide y se estirde. Se corta jamón en tiras, zanahorias lomismo, almendras, dientes de ajo, hucro cocido en rebanadas; se corten de la carne; se le unta sal y pimienta; se le pone una lista de cada cosa, envolviendola para que no se rebuere. Cuando se acaba de envolver se case con un hilo, se envuelve en una servilleta y se amarra; se pone a cocer en una cazuela con agua, sal, ajos, tomillo, mejorana, laurel, almoratiz y manteca. Cuando está para consumirse el agua se le quita la servilleta y se deja hasta que desapida manteca; se deja enfriar; se cortan rebanadas; se sirve en frío con sal, pimienta y si se quiere con salsa de jitomate, de alcarraras o de almendra.

Carné aprensada.

Se toman dos lomos de res de los de adentro y bien limpios de la gordura y pellejos se ahuecan por diversos puntos, y se mechan con lo siguiente. Nuez moscada, canela, clavo, pimienta gorda,

todo bien molido y rebuelto y se tapa con dientes de ajo: hecho esto se pone a cocer en suficiente cantidad de vinagre flojo y sal, teniendo cuidado de renovar el vinagre que se consume para que no se queme. Estando cocida la carne, se escurre bien y se aprieta cuanto se pueda para que suelte toda umedad: al día siguiente se corta en rebaxadas y se condimenta con dos partes de aceite y una de vinagre flojo, de modo que se cubra bien la carne, ~~sal~~, oregano y unos ajos cocidos en el vinagre que se coció la carne.

Carne (apremada) mechada.

Se toma un trozo de pulpa redonda de ternera, se tiene un día con bastante sal; al día siguiente se saca, se le da una enjuagada; después de escurrida se mecha con jamón, ~~x~~ ajos, clavo, canela, pimienta, tomillo, mejorana, laurel y almoradiz; todo molido en polvo; después de mechado se fría en manteca y se pone en una olla con bastante vinagre poca agua, especias y yerbas de olor de las

dichas antes, unas cascarras de nasangas y arrachorias
 rebanadas, y se pone a cocer tapada con
 un plato y masas para que no se evapó-
 re. Quando está cocida se rebana y se le
 pone bastante aceite, un poquito de caldo
 en que se coció, cebolla rebanada, aceitunas
 y chilitos.

Baca aprenzada.

Una pulpa de ternera se mecha con tiras de
 jamón y polvos de pimienta, clavo, canela, lau-
 rel, tomillo y mejorana; se pone en una
 olla con una poca de agua, vinagre, sal
 y unos ajos; ahí se ceba la carne y cuando
 está cocida, se embueve en una servilleta; se
 aprenza y se deja ahí por tres o cuatro días;
 después se rebana y se pone en un plato
 con aceite, vinagre, oregano, cebolla rebana-
 da, chilitos aceitunas, rabanitos y hojas de le-
 chuga.

Lengua de ternera en frío.

Se mecha la lengua; se sala y se cuece

#

60
en el sol hasta que está colorada como secina.
Se pone á cocer entera, con ajos, tomillo, laurel
y vinagre; así que está cocida, se sebana; se
pone en el platón y se adorna.
Se le echa aceite y vinagre.

Patos en vinagre. (de Enriqueta).

Bien lavados, descuartizados, quitadas las rabas
dillas y enjugados con un trapo, se promex
en una olla para cada plato lo siguiente:

Una taza de tamaño regular de vinagre
suave, sal al gusto, pimienta molida; una
cabeza regular de ajos, machacada sin quitar
le la cascara; cuatro zanahorias rebanadas, tres
rebanadas grandes de buen chorizón, jamón
en tiras, tomillo, mejorana y laurel, (todo
en ramito); se tapa la olla como para tama-
les á que haga vapor; se menca con todo
y ella de cuando en cuando, y á las tres
horas se ve violentamente si ya están co-
cidos; se les pone un terroncito de azúcar
y fuego regular.
No se les echa nada de agua.

Asadura.

Desde la noche anterior se echa la asadura en una cazuela con agua, vinagre, chile ancho molido, ajo, comino, Sal y oregano. Al día siguiente se pone a cocer, y cuando se le conzime el caldo se le echa vinagre, manteca y todas especies. Se deja secar.

Satchichones. (de mi tía Parg.)

Según la cantidad de carne de puerco muy picada, se le echa clavo, canela, pimienta gruesa y delgada: Se le echa jamón picado en cuadritos, (pero éste no se rebuelve con la carne, sino que se va mezclando al tir rellenan-
do la tripa). La carne tendrá también sal delgada con un poco de satitre rebuelto, calculando a media onza por media libra de sal: Se deja reposar la carne un poco, después de haberle echado la sal y especies en polvo: en seguida se rellenan las tripas, lo más apretado que se pueda, (éstas serán las de los tragaderos de los bueyes, y estarán lavadas con agua de sal;) se dejan hornear como dos horas, colgadas en

#

en la sombra, y despues se ponen a cocer en una olla ó cazo, en donde no queden dobladas, sino muy bien extendidas; se les echa agua, sal, pimienta entera, medio cuartillo de vino jerez, tomillo, mejorano, laurel, un pedacito de una moscada y tantita sal de nitro. se dejan hervir dos ó 3 horas, hasta que se les hacen ampollas, entonces se sacan del caldo, se les quita el primer pellejo ó forro de las tunas; se cuelgan y al dia siguiente se platan, con tiras de papel de estaño, como de dos dedos de ancho; se pegan con engrudo de almidon de yuca y almidon corriente, poniendo partes iguales. Se platan para que no se resequen.

Lomachiles Morelianos.

Se tuestan, limpian y desvenan. Se ponen por 2 ½ horas en infusión de vinagre y sal, con chicharos, rejotes y calabacitas, todo cocido. Se tiene ya cocido jamón y chorizón, se pican muy menudito; se revuelven con sardinas, los chicharos y las calabacitas, y con esto se rellenan los chiles. #

Se rallá queso y pan y se revuelcan ahí los
chule; se ponen en un platén; se le echa aceite,
vinagre, poco oregano, cebolla rebanada, zanao-
ritas rebanadas y cuanto se quiera para ador-
narlos.

Guisado de Pichones.

Se limpian, destripan y sancochan; cuando están
se les echan 3 pozuelos de aceite, 3 de vinagre y
otro tanto de agua, tomillo, mejorana y laurel,
los higados y mollejas molidas; todo esto se tapa
y se pone á dos fuegos hasta que esté cocido y el
caldo espeso.

Otros Pichones ó Pollos.

Se ponen en una olla con cebollas de cambray, zanao-
ritas rebanadas, una cabeza de ajo con cascara, un manrijito
de aloes amarrado, aceite, agua, sal necesaria,
claro y pimienta molidos. Se tapa hasta que
conzuma y si están chusos se les echa más
agua.

Cebos.

Puro

Se rebuelve aceite, pan duro no muy remolado, perejil picado, ajo bien picado; se incorpora bien y se le echa sal al gusto. A una capa de cebos cocidos y limpios otra de lo demás. Cuando se acaba se le echa aceite y se pone a dorar a dos fuegos: (con más lumbre arriba que abajo).

Nueces en vinagre.

Se toman las nueces verdes, (grandes) por el mes de Mayo ó Junio, cuando todavía están tiernas; se pican muy bien con un fistol y se echan en agua y sal por tres días. Después se tira el agua y se les echa vinagre de castilla, unos pedazos de ajonjolibre, pimienta gorda y delgada, clavo todo entero, una poca de sal: se pone en la lumbre hasta que se calienta el vinagre: cuando quiere saltar el hervor se aparta; se deja enfriar y se tapa de modo que no le de el aire.

Antes de ponerlas en agua de sal se les da un hervor en agua de ceniza asentada y se les quita la cascarrita, luego se pican se echan en la agua de sal, que se les cambia cada 24 horas.

Empanadas de horno.

Se rebuelce una libra de manteca con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar, se bate mucho hasta que quede como espuma y luego se le agregan 5 yemas de huevo y 1 libra 14 onzas de harinas que se le rebuelven poco a poco. Cuando está se hacen las tortillitas gruesecitas para que no se revienten; se rellenan de lo que se quiera y se meten al horno.

Sopa de ostiones.

Se cuecen los ostiones en su caldo; se pone a freír una poca de harina en mantequilla se le pone cebolla y perejil muy menudos. Se agregan los ostiones con la mitad del caldo en que se cocieron y mitad del del puchero; se le pone una copa de vino blanco y ya para servirse se le ponen pedasos de pan frito.

(Manteca) Guajolote relleno

Se pica ajo y cebolla; se le echa la manteca, una poca de pimienta y vinagre; se bate mucho y cuando está se unta el guajolote por dentro y por fuera. Se sellera

con papas, sus menudencias, trufas, jamón ó papada;
se cose la abertura y se mete al horno.

Esta manteca sirve para conservar el filete fresco
por algunos dias; lo mismo que para preparar
cualquiera otra carne.

Hongos de bola.

Se unta una cazuela con manteguilla; se frien ajo y
cebolla picados; se echa todo en ~~esta~~ cazuela; se les
echa pimienta; se tapa y se pone a cocer.

Si se seca mucho se le pone un poquito de caldo
del puchero.

Hongos.

Se muelen jitomates asados ó fritos, calabecitas de cebolla
tiernas, ajos y un poquito de comino; se frie todo; se
cuece una poca de carne de puerco y con el caldo se
hace la salsa revolviendola con el recaudo; se les
echa aceite de comor y bastante epazote; si no se quie-
re se les pone manteguilla y pimienta.

No se puede revolver aceite y epazote con la pimienta
y la manteguilla.

Los hongos de cualquiera que sean se pueden hacer en

este guiso; pero se hacen en crudo.

El guiso de los hongos de oeste es el adobo.

Gallina con hongos. *Virginia*

Se mata una gallina y se dispone como para itacate; se dora en manteca; se doran unos dientes de ajo y muchas cabezas de cebolla; se pone todo en una cazuela con yerbas de olor, agua y hongos; se deja cocer la gallina hasta que quede en salsa. Se le echa aceite de comer.

Pastel. (Violento.) *Virginia*

1/2 libra de harina, 1 cucharada bien llena de Royal y manteca suficiente para amasarla, una poca de agua tibia para darle elasticidad a la masa. (si quiere uno se hace con leche).

Se hacen dos tortillas, una se pone en el fondo de un sartén untado de manteca, luego el relleno que uno quiere y encima se pone la otra tortilla. Se juntan las orillas con un tenedor y se mete al horno.

Confin de Guajolote.

Se limpia el guajolote en seco; se parte en cuatro; se deshuesa sin romper la carne; se enrollan los cuartos cada uno por separado; se amarran con un hilo de cohete; se echan en sal de la mar por 24 horas; se sacuden y se ponen en una cazuela con manteca cruda, a que quede muy bien cubierto con la manteca cuajada; se pone al rescoldo por 12 o 13 horas en un calor siempre igual; pero sin hervir, solo se evita de que este caliente; se mete un popote para saber si está cocido; se pone en un trasto de cristal o de losa fina; se le echa toda la manteca y se tapa: ha de quedar cubierto con la misma manteca. Para tomarlo se saca de la manteca con una cuchara de palo; y se pone en el vapor de una olla con el trasto de lado para que escurra toda la manteca; se sirve con ensalada o con la salsa que uno quiera.

Bolovanes.

Para 1 libra de harina otra de mantequilla y un

bote de ostiones.

Se amasa la harina con agua y una poquita de sal hasta que esté muy suavi; en seguida se extiende con un palote hasta que quede ni muy gruesa ni muy delgada; en medio se pone el trozo de manteguilla, la cual ha de ser fresca y dura; se le hacen 4 dobleces; se va estendiendo con el palote con cuidado para que no salga la manteguilla; se vuelven a extender y se hacen los mismos 4 dobleces; se deja reposar 5 minutos; esta operación se hace 7 veces, siempre dejándola reposar los 5 minutos. Ya que esté se extiende como de un centímetro de grueso; se corta con una ruedita de hoja de lata; se señala en medio del bolovan una ruedita y se meten al horno que no ha de estar muy caliente.

El relleno se hace con manteguilla, cebolla, harina, perejil picado y los ostiones; se procura que quede espeso.

Carne marinada.

Se cortan tiras gruesas de lomo de toro y de tor-

#

nera se portan bien de sal nítro y sal de la mar se dejan en un trasto conveniente todo un día; se voltean con casa de madera para no tocar la carne con la mano ni con nada de fierro. Al día siguiente se lava bien con agua fría, se deja por dos horas con pulque dulce y vinagre en igual cantidad, tomillo, mejorana, laurel, ajos y sal. En seguida se juntan las tiras, se lia con una servilleta y se pone á cocer con la preparación anterior; se prensa y se sirve en rebanadas con la salsa ó la envalada que se quiera.

Duraznos ó Piscos.

Se ponen en una olla 2 ó duraznos, 5 ^{grandes} terrones de azúcar, una cucharada de manteca s ó 6 jitomates en cuartos, 4 cebollas abiertas en cruz, un chile ancho y un pasilla enteros y un vaso de agua.

Se mueren seguido con todo y la olla, para que no se peguen.

Son muy violentos. Se hacen también *Envaladas*.

Challotes rellenos.

Después de cocidos se parten en dos, se les saca la carne (sin romper la cascara), y se pica; se pica también jitomate, cebolla, ajo, pasas, almendras, **abellanas** y acitron.

Se frie el recaudo en manteguilla; cuando está frito se revuelve todo; se rellenan las cascavas y se le pone encima pan molido y finones, un trocito de manteguilla: se ponen en una cagueña con manteca y pan en polvo.

Se doran a dos fuegos o en horno.

Pichones morenos.

Al pichones muy tiernos, se les corta la cabeza recibiendo sobre un hoc de sinagre fuerte, la sangre; tantos chiles pasillas como pichones, se tuestan, se desecan y lavan tantas veces en agua caliente con ceniza, como se necesita para que no piquen; se mezclan con laurel, tomillo mejorana y bastante pimienta gorda. Se pone manteca en

una ceguela, se doran unos dientes de ajo, se sacan y tirade a la manteca un cuarto de libella de aceite español, se sacan los chiles nec divididos, pero ligeramente lavados; luego se echa la sangre, meneando mucho y al rato se pimen los chiles con sus flores, polvos de havy, noca-da, sal y el agua necesaria para que se mezan. Se tapan y dejan hervir hasta quedar casi secos.

✓ Jamón (es de la página 8.)

A 2. piernas de puerco se les echa un poco de nitro y se pone a la prensa para que suelten la sanguiaza; a otro día se sacan, se tira la sanguiaza que han soltado, se les echa bastante canela, clavo y pimienta molida, nuez moscada, bastante mejorana, almoraduz, tomillo, laurel, hojas de naranjo y hojas de flor de rosa de castilla; se deja un día con estas yerbas, al día siguiente se le pone bastante sal de jamón y se mete a la prensa: se voltea cada tercer día durante 15 días. Se le ponen 4 lb. de peso encima.

Se previene una infusión con todas las especies y yerbas indicadas, agregandoles muchos ratos de cebolla y bayas de enebro machucadas: se pone a hervir

con bastante agua, y una vez frio se pone en una batea y se le echa un cuartillo de vino fiero; se pone alli el jamon con la carne para abajo, se le pone una tabla encima y se le vuelve á poner el peso para que se pience; despues de 8 dias se saca y se pone á ahumar para que seque.

Croqueta.

Se muele un trozo de carne de res; se licua con leche y un huevo crudo, se le agrega pan rallado, pimienta, sal y mantequilla; se unta una cacerola con mantequilla, se vacia alli la croqueta, se tapa hermeticamente y se pone al vapor de la olla. A falta de mantequilla, se le puede poner á la croqueta, nata de leche; cuando está seca, con la punta de un cuchillo se despegá con cuidado, se le unta huevo cortado, se empaniza y se frie; se adorna con perejil, cebolla y lechuga.

Beefsteack.

Se muele mitad de carne de res y mitad de papiá, se le echa pimienta y sal; se sacan los beefsteacks en el frente del metate, se frien así, o empanizados; se adornan con trocitos de mantequilla, cebolla y perejil.

Guiso. Crema.

Se pone jocoque en una olla, se echan calabacitas chiquitas, flores de calabaza, tomachiles o chiles cuaresmeños, sal, elotes rebamados (que se habían cocido antes en el puchero); se tapa la olla y se pone a fuego suave: se mueve con la misma olla, cada vez que se necesite; se deja hasta que cuecen las calabacitas.

Galantina.

De Elena Russell

Se muele 1 libra de carne de puerco, otra de ternera, $\frac{1}{2}$ de carnero, 4 onzas de jamón de Verfalia.

Revuélvase todo con una poca de manteca; un poco de vinagre, bastante polvo de pimienta delgada, de tomillo y sal; revuélvase aparte y luego añádase

a las carnes. Se deshuesa el animal, se rellena y se pone durante 24 horas en agua hirviendo que tenga sal, bastante mejorana y tomillo. Envuélvase en una servilleta y pongase en prensa por una noche.

Piernas de carne quemada.

Se abre la pierna, se le quita el hueso y se le van poniendo lonjas de jamón, gallina, puerco, un poco de tomillo y mejorana: se cose con una aguja dándole su forma natural y se pone a cocer con tomillo, mejorana, vinagre y sal. Después se aprensa.

Asado.

Se le pone a un trozo de res, nitro y sal y se pone en jugo de naranja agria por 24 horas; después se frie en aceite y manteca, mechandola antes con jamón cocido; cuando done se le pone agua suficiente para que cueza a fuego lento; cuando esté seco se aparta y se le echa vino blanco.

#

Albóndigas a la española.

Se pica muy bien $\frac{1}{2}$ libra de carne de ternera, $\frac{1}{2}$ de puerco y 4 onzas de jamón, se revuelve con sal, pimienta y un huevo crudo. Se hacen las albóndigas, se revuelcan en harina y se ponen a cocer en el caldillo siguiente, cuando esté hirviendo: dos yemas de huevo cocido, un puñado de perejil, unos dientes de ajo, se muelen todo esto, se frie bien y se le pone caldo.

Pichones.

Se limpian, destripan y lavan, se ponen en una olla y para cada 2 pichones se echan 3 cucharadas de buen aceite, sal, $\frac{1}{2}$ puñado de vinagre, tomillo, mejorana, cebollas en cuartos y ajo picado: se tapa bien y se cuecen a fuego lento o en el rescoldo.

Frituras de papas.

Se cuecen en el horno papas de regular tamaño, se limpian, machucan y amasan con 2 huevos, perejil picado, sal, pimienta y poca harina. En seguida se van echan

do con una cuchara en manteca bien caliente.

Embol de papa.

Se amasan bien papas cocidas con manteca quemada y sal; se extiende la mitad en una cazuela, se le pone el mole espeso, que sera de pollo o puerco, se cubre con el resto de la masa y se cuece a 2 fuegos o al horno.

Chiles enaresmenos.

Se cubre con manteca una cazuela de poco fondo y se pone una capa de chiles que estarin asados, limpios, desvenados, hechos rajados y fritos; despues se pone otra capa de jitomate picado, cebolla rebanada y ajo picado, todo frito, y encima otra capa de queso fresco; asi se alternan las capas hasta terminar con una de queso que se pone mas gruesa que las anteriores y se pone a 2 fuegos, sin olvidarse ponerle sal.

Chiles frios.

Despues de asados y desvenados, se ponen en vin-

48
nagre con sal, pimienta, cebolla rebanada, ejotes, calabacitas y zanahorias cocidas y picadas.

Al día siguiente se enjugan los chiles en un lienzo y se rellenan con sardinas y la verdura sazonada con pimienta, queso y aceite.

Se aprietan entre las manos y se colocan en el plátan que tendrá queso desmolido; se les pone encima más queso, aceite, aceitunas y yemas picadas.

Chiles rellenos.

Asados, limpios y desvenados, se ponen por algunas horas en agua de sal y vinagre. Se escurren y se rellenan con cebolla picada, chicharos cocidos y molidos, jitomate asado y picado, pimienta y sal, todo frito en aceite. en seguida se cubren los chiles con salsa de jitomate asado y molido, con pimienta, ajo, sal, tomillo y tras de tornachiles; todo esto frito con anterioridad en aceite y manteca.

Empanadas fritas.

Una y $\frac{1}{2}$ libras de harina se juntan con $\frac{1}{2}$ libra de manteca derretida y fria, y agua de sal con tantito tequezquite asentado; cuando este lisa se extiende con el palote, se cortan las empanadas, se rellenan de picachillo o lo que se quiera, se doblan, se repulgan de la orilla y se frien en manteca; al sacarlas se les pone azucar molida.

Papas.

Cocidas y rebanadas se acomodan en una cagnola untada de manteca y polvo de pan, se pone una capa de papas y otra de polvo de pimienta, queso añejo rallado, mantequilla, poca leche y sal.

Se cuecen a 2 fuegos.

Cebollas.

Se cuecen las cebollas y se ponen en una salsa de harina y manteca, con un ramito de perejil, cebollitas, clavo, tomillo y laurel; se remoja con uno o 2 vasos de vino tinto, segun la

cantidad de cebollas que sea: se tuestan rebanadas de pan, se pasan por la manteca y encima de ellas se ponen las cebollas guisadas, despues de reducir mucho al fuego la salsa.

Manzanas con manteca.

Se limpian las manzanas, se les quita el corazón, se colocan en una tortera, sobre rebanadas de pan duro, del tamaño de la manzana, y remojado en manteca derretida: se llenan con polvo de azúcar en el hueco que deja el corazón, y se pone encima de cada una un pedazo de manteca; se cuecen a 2 fuegos suaves.

Croquetas de jamón y sesos.

Se cuecen los sesos con un poco de jamón y se pican muy menudito para freirlos en manteca con cebolla picada y perejil; se les agregan 2 cucharadas de harina y una poca de leche; se les pone sal pimienta y nuez mozcada todo en polvo. Se hacen bolitas que se cubren

de huevo batido y pan; se frien y se sirven con perejil frito.

Salchichas.

Se toma carne de puerco que sea más gorda que magra, se pica y se le añade perejil y cebollas bien picados, pimienta, sal, clavo y canela. Se revuelve bien y se introduce en la tripa, se atan bien las puntas y se asa sobre parrilla a fuego lento.

Se les puede poner trufas u hongos.

Conejo o liebre.

Se le quitan los huesos al animal, se pica todo con tocino, se pone en una cacerola con sal, pimienta, perejil, ajo y cebolla picados, medio vaso de aguardiente, uno de vino blanco y un buen pedazo de manteca y se deja cocer a fuego lento.

Despellejo Conejo.

Despellejado, limpio y abierto el conejo, se corta en pedazos. Se pone en una cacerola

82

con 125 gramos de manteca, que se pasará por ella pedacitos de tocino que se deja cocer, después se le eche, cebollas, hongos y ramito de hierbas, pimienta y sal; mójese con caldo y un buen vaso de vino tinto, se pone a fuego lento hasta que la salsa reduzca mucho.

De "el "Imparcial"

Empanadas de la Concepción (de tía Gabrielita).

1/2 libra de azúcar molida, 5 yemas de huevo 4 onzas de agua y una pizca de sal; se revuelve todo con un libra de manteca fría y se bate, luego se le echa una poca de harina hasta que se incorpore bien, se vacía en la mesa y se amasa con toda la harina que aguarde hasta despegar de la mesa; se extiende en pedazos con el palote y se rellenan con picadillo o lo que se quiera, se doblan y repulgan; para el lustre, se mediu baten un huevo clara y yema y con una pluma se unta y se les echa ajonjolí y se meten al horno.

Pescado relleno, en empanada. (receta de la casa de mis abuelitos).

Se desescama, lava y abre el pescado fresco y se rellena con un picadillo como sigue: jitomate, ajo, cebolla, perejil picado todo, chilitos, aceitunas, alcázaras, pasas, almendras y piñones, un poquito de tomillo y mejorana, pimienta en polvo; con esto todo en crudo, se rellena el pescado y se prepara la masa

#

siguiente: $\frac{1}{4}$ K harina flor, 3 yemas de huevo, una poca de manteca derretida (no caliente) y una poca de agua de sal; se amasa muy bien hasta que hace ojos, y se envuelve en una servilleta para que leude y después se va cojiendo la que se necesite para cada empanada, se extiende con el palote hasta que está como del grueso de un tator (de los de hoy 1925); se pone allí el pescado y se forma la empanada con repulgo para meterla al horno.

Albondigones.

Se pica carne de puerco, se le echa yerba buena un poco de tomillo, tomates, jitomates, chiles verdes ajos cocidos y picados finito, ajonjolí, pasas, almendras, piñones, avellanas, pimienta molida, culantro, canela, azafraán, sal, un poco de vino blanco, un poquito de dulce, biccho tostado en polvo, huevo correspondiente a la carne; el huevo batido se revuelve con la carne, que no quede aguado; se untan unos papeles con manteca se hacen como canu-

tos con la carne y se envuelven: se unta una cazuela con manteca, se pone a cocer, se parrilla a dos fuegos y cuando despreque el papel se les quita y se frien con huevo.

Caldillo en que se ponen: se frie ajo picado y cuando está se echa jitomate molido a que se fría bien, se le echa agua, vinagre, pero que quede espeso, aguacates, ajonjolí tostado, pasas, almendras, piñones, chilitos, aceitunas, chorizos, jamón frito, clavo, canela, pimienta, culantro, azafrán, vino blanco y en esto se echan los albondigones a que hiervan. Antes de servirlos con el huevo se rebanan.

Pollos en naranja (de las Verities).
Partidos en raciones en crudo, se van friendo poniéndoles sal suficiente, que no se doren mucho: después se acomodan las raciones en una cazuela y se les cubre con suficiente jugo de naranja y se pone en la lumbre. En un poco de alcohol se pone

un pedazo de azúcar prendiéndole fuego para que se haga caramelo y este se voltea en la cazuela de los pollos antes que se les consuma el jugo de naranja. Se voltea el pollo para que quede bien impregnado de la naranja y el caramelo.

Carne fria (de Cholita ^{Virginia} Gonzalez)

Se muele mitad de carne de res y mitad de carne de puerco con un pedazo de jamón de pierna se le pone polvo de pimienta y sal ^{y un} ~~vez~~ ^{puero} bien revuelto se envuelve en una manta, se cose y se pone a cocer en agua, sal tomillo, mejorana, una ramita de ruda y tantito vinagre.

Cuando esta cocida se aprieta, se deja enfriar y se rebana; se sirve con la salsa siguiente.

Se limpian unas avellanas y se le quita la cascarita oscura, se muelen juntas con unas almen

dos, tambien limpias, un mano-
jo de perejil, pero nadamas las
hojas, y unas yemas de huevo
cocidas; se baja con tantito
vinagre, se le pone sal y aceite
y se bate un poco para que
tome cuerpo. Debe quedar espesa.

Tamales de horno.

Se hace mixcomel con 2 cuartillos de maiz
cacahuante, se lava, se desaleja, se muele y
se cierpe; se le echan dos litros de leche, con queso
de Istapa molido nata (crema de leche oída),
460 grs de mantegulla dentida. todo se bate
mucho, y se cocina como los otros, hasta que
la bolita suba en el agua; despues se le agre-
gan 16 yemas de huevo y se vuelven a batir.

Hechos los tamales se meten al horno para
que euidan. Se advierte que como la masa
apenas agnada se amasan para que
no se escuman y de modo que puedan
esparjar.

Eso que se pueden hacer con maiz oiente

88

Páginas. Índice.

- 1 Caracoles y Ternera salmoneada.
- 2 Carne de Sr. Diego.
- 3 Bobas con mantequilla.
- 3 Maminas de puerco y Sopa de Ostión.
- 4 Sericase de Laibas, Salsa endiablada y
- 4 Sopa higiénica.
- 5 Abondiguillas de conejo, huevos con
- 5 ajo, Patatas rellenas y Alcachofas rellenas.
- 6 Alcachofas "barigoule," Arroz (a la indienne)
- 6 Anguila de mar adobada y Bacalao frito.
- 7 Lentejas con crema, Pato con naranja
- 7 Sopa de filete
- 8 Salmón y Pastas.
- 9 Sopa de Vinis
- 10 Sopa de Abarina, Salmón con vino y
- 10 Sopa de Papa
- 11 Asado de ternera relleno Beqstados en
- 11 leche y Cigado de carnero.
- 12 Riñón de ternera y Sigote estofado.
- 13 Lengua rellena en frío y Carnud en frío
- 14 Pollo al horno en frío y Pollo Asado de
- 15 Asadura estofada, Salsa con mostaza

#

Paginas Índice.

- 15 Angaripola
- 16 Cabeza de Lechón.
- 17 Pajas de queso, Tortilla con queso
- 17 Salsa "bearnese," y Almejas fritas.
- 18 Albadiguillas de gallina, Bagre con pan
- 18 rallado y pollos, encaballados.
- 19 Pescados en salsa de almenchias y perejil
- 19 Sopa, imitación de tortuga.
- 20 Chiles fritos, Chiles frios y Sopa de tortas
- 20 de leche
- 21 Pollos republicanos, Solomillos de carnero
- 21 Chuletas en papel.
- 22 Chuletas con yerbas finas, Vaca en salsa
- 22 espesa y Perchicos a la tartara.
- 23 Pichones asados, Manos de ternera a la
- 23 milanese, Chuletas mechadas y Lebrato
- 23 estofado.
- 24 Aneas de carnero a la inglesa, Hígado de ternera
- 24 asado y Lentejas a la maître d'hotel.
- 25 Lonjas de carnero a la paisano, Bifes de carnero
- 25 y Pichones con chicharos.
- 26 Rodabato, Besugo asado y Bacalao.

- 24 Bacalao a la vizcaina y Bacalao
en blanco (de Sr. Luis.)
- 28 Bobalo. (de Sr. Luis.)
- 29 Bagues y Bobos rellenos.
- 30 Bobos guisados, Bacalao (relleno de
empanada.) y Escabeche de pollo.
- 31 Ateprocates. (de Sr. Luis.) y Camarones
guisados.
- 32 Sopa de Ostion. de tata y Sopa Pey-
na.
- 33 Sopa de macarrón. (de Sr. Luis.) Pimientos
- 33 Bollenos. (de Sr. Luis.)
- 34 Alfondiguitas de gallina. (de Sr. Luis.) Pesti-
vos en caldo negro. (de Sr. Luis.) y
- 34 Pichones. (de Sr. Luis.)
- 35 Pollo al horno (de Sr. Luis.) y Hon-
gos (de Sr. Luis.)
- 36 Calabacitas rellenas (de Sr. Luis.) Carral
de cañola (de Sr. Luis.)
- 37 Aceitunas rellenas (de Sr. Luis.)
- 38 Plumas (de Sr. Luis.) Espinles anchos rellenos
(de Sr. Luis.) Costillas a la Cardenera (de Sr.
Luis.)

- 39 Hongos de bola. (de Sr. Luis). Tortillas de
 39 Chicharrón. (de Sr. Luis). y Empanadas de rabos
 39 de Colaba. (de Sr. Luis).
 40 Empanadas de hongos de magrey, Empana-
 40 das de apazote, Hornos de calabacitas, y Len-
 40 gua con salsa tartar.
 41 Lengua en blanco y Pabitos.
 42 Leongariza, Chorizones y Morcilla.
 43 Morcilla
 44 Caracoles, Pollos empapelados, y Sopa invita-
 44 ción de Tortuga.
 45 Gallina en salsa de higado, Gallina en crudo
 45 y Gallina en jitomate.
 46 Gallina en frío, Sopa de gallina y
 46 Croquetas de conejo.
 47 Sopa de garbanzo, Sopa de bolitas de pa-
 47 na, y Pichones en caldillo.
 48 Lomo tapado, Carne guisada y Lomo
 48 frito.
 49 Lomo enrollado, Lengua fría, y Lengua selte-
 49 na.
 50 Lengua tapada, y Pierna de cordero.
 51 Carne mechada, Empanadas y Cebolla rellena.

tillas de
los rabos

impresa
by hen

imata

crudo

ina y

de pie

oma

a sette

ona.

12-30-92

