

SALVADOR PETISME

Apartado P. No. 662.



4a. Tacuba 45.

Méjico.

LA PAPELERIA MODERNA

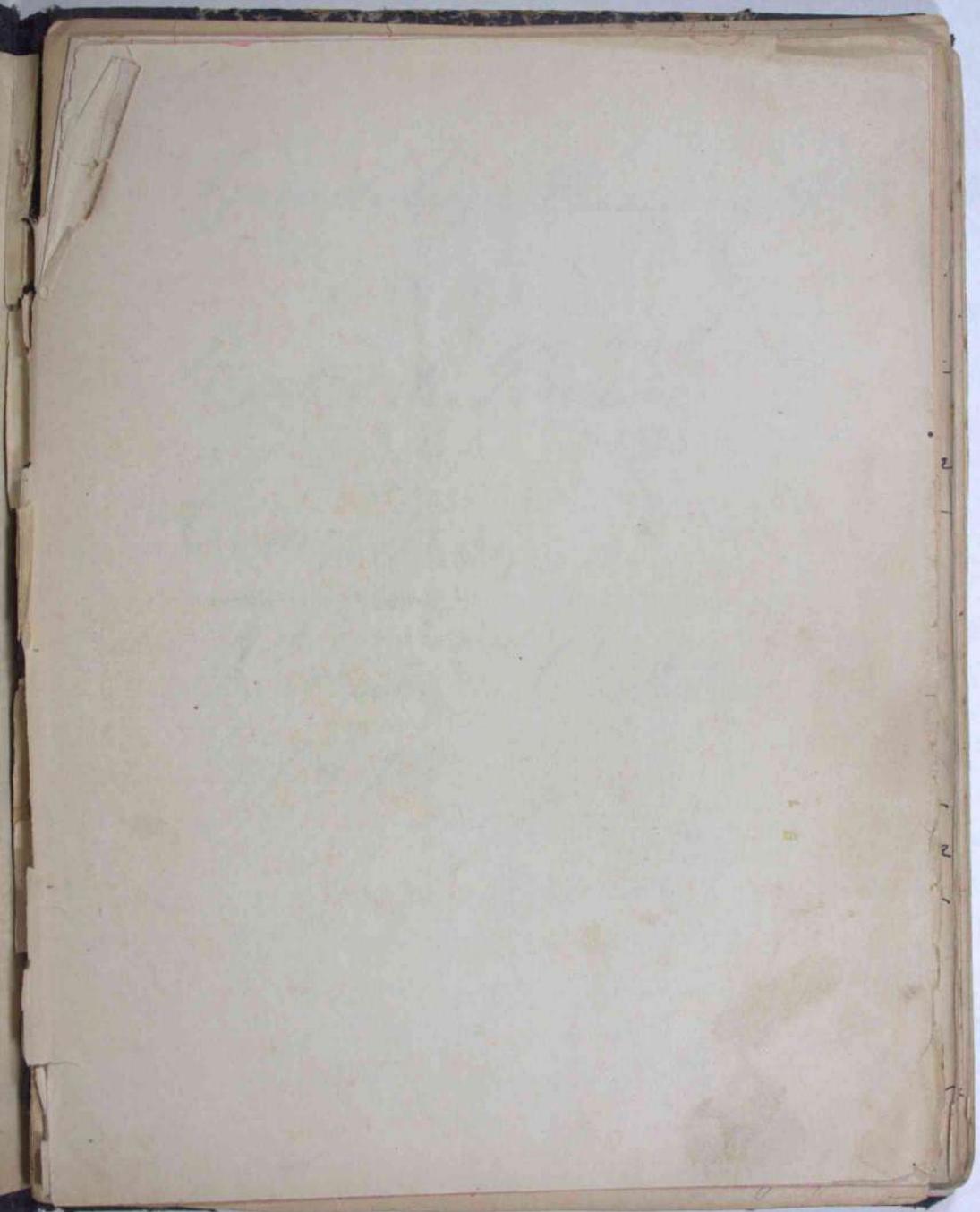
SE HACEN

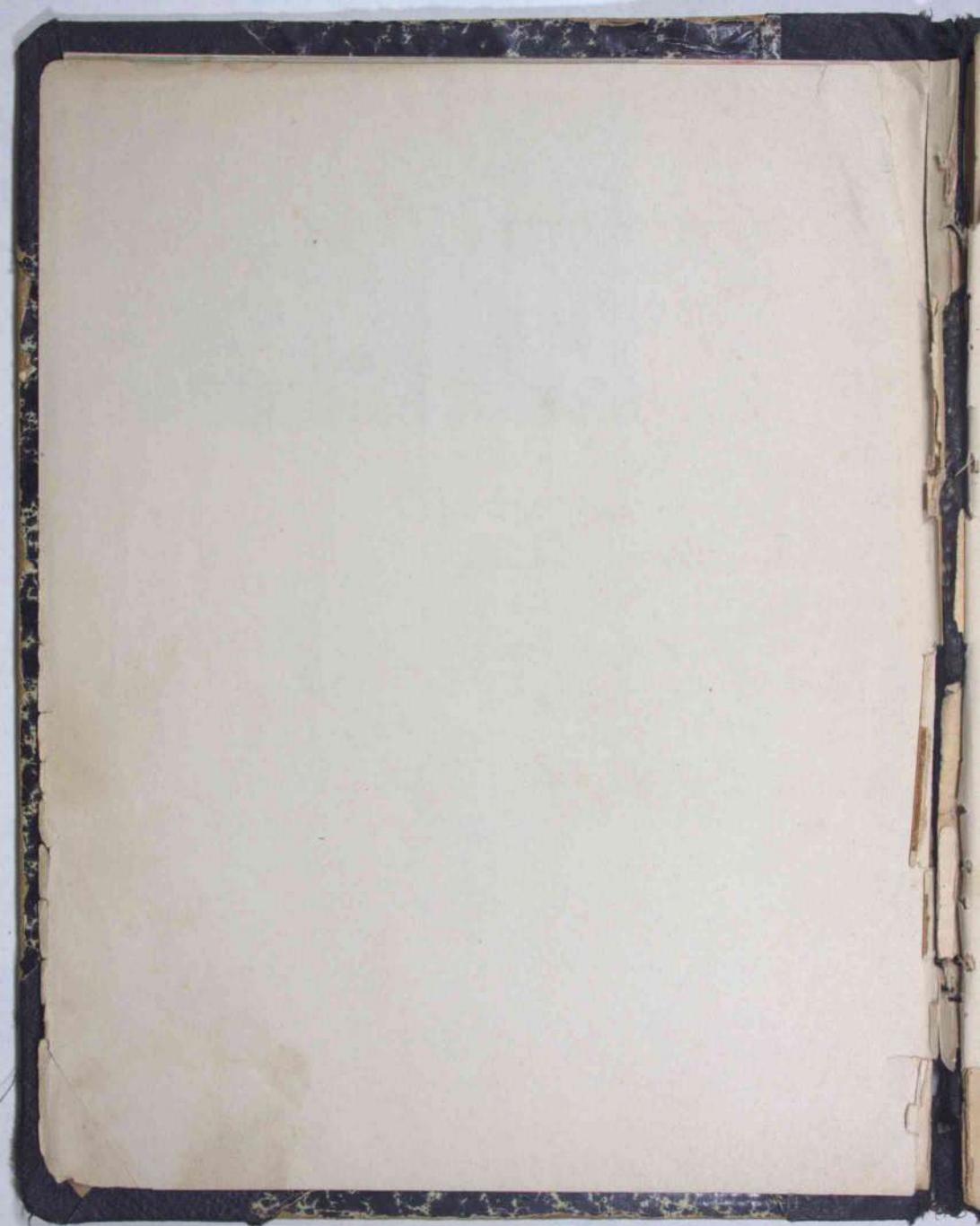
TODA CLASE DE IMPRESIONES.

Modelo No. 7

Novelas, li-  
bros en blan-  
co, sobres

— V —  
OBJETOS  
DE ESCRITORIO





1

Guadalupe Cassio y Soto.

Recetas de Cocina.

Como N<sup>o</sup>. 2.

Méjico Octubre 5. de  
1910.

it will stand upright

and the water

will stand

it will stand

## # Sopa de zanahoria.

Se limpia, cuece y muela la zanahoria y se frie en mantequilla, luego se suelta con caldo y se pone a sazonar con sal y pimienta y cuando va a servirse se le pone jocque (crema), se revuelve bien y se sirve con trocitos de pan frito.

### Otra.

Se limpia, cuece y muela la zanahoria, se frie en mantequilla, se suelta con leche, se le echa una poquitina de pimienta y pechuga de pollo cocida y deshebrada, mantequilla y para servirse trocitos de pan frito.

### Otra

Se cuecen las zanahorias, se pican y se echan en caldo de semola, que se habrá hecho hervir con anticipación en caldo estofado. Se le agrega mantequilla, sal y pimienta.

## Macarrones con sardinas ni ostiones.

Se cuecen los macarrones en agua con sal y una poqua de manteca; después se escurren.

Se hace un refrito de jitomate, cebolla y

B.

perejil en mantequilla; se le echa una poquita de agua o leche, se sazona con sal y se le echan sardinas sin espinas, poco desmenuzadas para que den un hervor en el macarrón.

Virginia

Sopa de cebollitas de Cambray (la Brito)  
Se cuecen las cebollitas y se muelen, se frien en mantequilla, o aceite español, se le pone pimienta y perejil, se suelta con caldo y se deja sazonar; cuando está herviendo se le van echando con una coladera unas yemas de huevo desvaratadas, y al llevarla a la mesa se le echan trocitos de pan frito en mantequilla.

Sopa de papa

Se cuecen las papas al vapor, y se pasan por el prensa puré, se deshi este en leche; se fija cebolla en mantequilla, se le pone una poca de leche y se cuele por colador fino, agregandola a la sopa. Para servirse, se coloca en la sopa un pedazo de cinta mantequilla, si se quiere una

3.

2

poca de crema, se sazona con sal y pimienta,  
perejil picado muy menudo, y queso de Par-  
ma rallado.

### Aroz con ostiones.

Se frie en aceite y mantequilla, suficiente re-  
cando, y se ponen los ostiones sin el agua, se  
sazona con sal y pimienta. A parte se frie  
arroz con suficiente recando y agua, cuando  
esta a medio cocer el arroz, se le agrega el  
refrito de los ostiones y el agua de ellos; se  
revuelve bien todo y se deja sazonar y repu-  
tar.

### Aroz Valenciano (Este título antiguo).

½ K. de arroz limpio y remojado se frie con  
cinco dientes de ajo picados, tomates y jitomates  
tambien picados; ya estando frito se le echa agua  
caliente y sal, se tapa y se deja consumir, cuan-  
do consume se le pone mas agua caliente mi-  
nor de azafraan y un poco de polvo de pimien-  
ta; se deja hervir de nuevo hasta que vuelva  
a secar y quede entero el arroz i cuando se

se pone agua la segunda vez, se echa también un pollo cocido y frito, partido y aceitunas. Cuando haya secado y vaya a retarse de la lumbre, se le pone encima más morrones partidos en tiras. No se destape hasta servirlo, antes bien, cubrase la tapa con un lienzo doblado para que quande calor.

---

### Sopa de jaivas.

A una lata de jaivas se les quita el agua, y se frien en aceite español con diente de ajo y cebolla picada menudita, jitomate molido y perejil picado, en seguida se le agrega a esto un caldo de pollo bien sazonado, y una poca de pimienta molida y unos chicharos de cambray, se deja hervir todo esto y al retirarlo del fuego se le pone queso de flandes rallado.

---

### Sopa imitación de ostiones.

Se frien en manteca tres ó cuatro dientes de ajo, cebollita verde, bien picada,  $\frac{1}{2}$  botella

de jitomate, y un poquito de perejil picado finamente, se deja hervir después de sazonado con pimienta y una poquita de muzz morecada, se le añade una puntita de carbonato. En seguida se le pone 1 litro de leche hervida, poniéndole sal al gusto y 15 minutos antes de servirse, se le añaden setos cocidos y cortados del tamaño de un ostoion.

### Sopa de carne con huevo.

Se amuele un trozo de carne de res picada y se mezcla con unos huevos (para  $\frac{1}{2}$  K. de carne dos huevos). Se le pone harina y pimienta; se hacen unas pequeñas bolitas; se frien en manteca unas medias de cebolla, jitomate y bastante perejil; se le pone luego caldo y una taza de vino jerez y cuando esté sazonado este caldo se agregan las bolitas y jamón en tiras muy delgadas y se deja hervir.

### Sopa de acelgas y tortilla.

Se limpian las acelgas y se ponen a cocer

se muelen y se dejan secar; luego se frien en mantequilla con una pica de cebolla y ajo picados y se le añade un poco de buen caldo. Se rebanan tortillas frías, en cuadritos y se frien con chorizo, longaniza y carne de puerco picada y cocida: se mete una cazuela con mantequilla y se le pone una capa de acelga y otra de tortilla y las carnes que se fritieron y otra de queso añejo, hasta acabar y se pone a dos fuegos lento muy poco antes de comer para que que seguita.



### Sopa de pata de ternera.

Después de cocida la pata con sal se pica muy menudita; se frie muy oscura harina, se le pone buen caldo al que se le agrega bastante polvo de pimienta y un vaso de vino jerez: se le echa la pata y cuando ha hervido se le agregan las bolitas siguientes: se ocren unos huevos, se muelen las yemas, se amasan con sal y harina se hacen las bolitas y se le echan al caldo.

### Sopa muy buena.

A una cantidad regular de masa se le pone nata de leche o jocoqui, sal, queso añejo rayado, mantequilla y huevos los necesarios para menejar la masa y hacer unas tortillitas del tamaño de un centavo, las que se frien en manteca. Ya para servirse se les echa el caldo siguiente: se muelen jitomates, cebolla y dos dientes de ajo machacados y fritos, se suelta con caldo del cocido y se le pone perijil y una pimienta gorila molida.

### Sopa de tapioca con jitomate.

Póngase en una cacerola  $1\frac{1}{2}$  litros de agua con una poca de sal y cuando este hirviendo mezclense 3 cucharadas de tapioca, que se irá echando poco a poco y sin dejar de menear para que no se haga bolas: 5 ó 6 minutos estara cocida, y se le agrega un buen puñé de jitomate y cuando empiece a hervir un trozo de mantequilla del tamaño de un huevo y sal.

El pure de jitomate se hace en la forma que sigue: se ponen a cocer oínto o cinco jitomates

8.

en cuatro partes, una hoja de laurel, una rama de tomillo y una cebolla en rodajas se deja hervir a fuego vivo unos 20 ó 30 minutos y luego se pasa por un colador fino.

### Sopa de trétano. Virgen.

Se pica muy bien un pedazo de trétano de 200 gr. y se le añade un huevo, una cebolla y perejil finamente picado, también se agrega pan molido en cantidad que quede una pasta suave, sal y pimienta.

En una cacerola se tiene el caldo hirviendo y se le van echando bolitas que se hacen con la pasta, dejándolas hervir unos 7 minutos para servirse.

### Sopa de tallarines de requesón.

Se amasa una poca de harina con un pedazo de requesón y agua de sal, cuando esté bien amasada se extiende con el palote haciendo tiras como tallarines finísimos a orear. Se hace el caldo con bastante jitomate asado y molido, se frie éste en

mantequilla, se le pone caldo del puchero y los tallarines se dejan hervir y se sirve con queso rayado.

### Sopa de ostiones. (V. de la Corre).

2 litros de leche hervida, 2 latas de ostiones, 1 limón grande, 1 cucharada de perejil finamente picado, 150 gramos de mantequilla, 100 de harina, sal y pimienta al gusto.

#### M. de hacerla.

En una cacerola se pone la mantequilla y cuando está derretida, se le agrega la harina y se dejada freír un poco, poniéndose en seguida el agua de los ostiones colada; cuando empieza a hervir se le agrega la leche, agitándose bien hasta que vuelve a hervir, luego se aparta del fuego y se le pone la sal, la pimienta y el perejil y el jugo del limón; se mezcla todo muy bien, y al final se le agregan los ostiones dejando la cacerola en baño María para que se conserve caliente.

## 12 Sopa de espárragos.

Se frie una poca de cebolla con harina (2 ó 3 cucharadas), en mantequilla, se suelta con crema, que si es groca se le pone una poca de leche, se le pone pimienta y no se deja de mover para que no se pegue o se haga bollos, hasta que sazone, se le pone mas mantequilla; por separado se muelen los espárragos, pero apartando las puntas, luego se cuelan en un ayatito con su mismo jugo y se le echa trozos de pollo y pimienta; se junta ya para llevarse a la mesa con la harina con crema y se le echan las puntas de los espárragos.

## Sopa de gusanitos

Se hace el caldo del puchero con recaudo y se pone a hervir; se quiebran dos huevos y se les pone bastante queso molido (pero que sea bueno), y si se quiere un poquito de pan molido hasta formar un atolón

peso y con el caldo hirviendo se va pasando por una coladera a que queden como gusanitos.

Se le pone tomillo pimienta en polvo y nuez moscada.

### Sopa de hígado.

Se cuecen los hígados y después se muelen con ajo y cebolla, colandolo con caldo del puchero; se frie ajo, cebolla y jitomate y se le pone al caldo de hígado agregandole un poco de vino. Se sirve con deditos de pan frito.

### Sopa de puré de ajo

Cantidades: papas amarillas  $\frac{1}{4}$  de kg., corazones de ajo 6, cebollas grandes 1, pan frio 3 piezas, manteca 200 grs, perejil picado 1 cucharada, sal y pimienta al gusto.

Se limpian las papas y se rebeman lo mas delgado posible, se frien en la tercera parte de la manteca, juntamente con los corazones de ajo //

muy limpios y rebanadas de cebolla, se deja freír bien y sin que tome color, en seguida se le agregan dos litros de agua, yasonandolo con sal y pimienta, se deja hervir suavemente hasta que esté todo perfectamente cocido, se para por un cerridor y al llevarlo a la mesa se le ponen trocitos de pan dorados en manteca y el perejil. Le sirve muy caliente.

*Verginia*

# Sopa de truchano (de la Sra Winckelmann)

Le toma el truchano de dos huesos o más, según la cantidad que se necesite, se machuca muy bien el truchano en crudo (no debe ponerse al fuego porque pierde el sabor) y se le pone 1 huevo que debe que dorar muy bien mezclados antes de poner los otros ingredientes que son una poza de muy mojada, sal y perejil picado. Cuando este incorporado se le agrega pan molido para hacerla

consistente, pero debe quedar la masa húmeda, hay que probarla echando una bolita en el caldo que debe estar hirviendo; si se desvara ta necesita mas pan: estos bolitos deben hervirse como diez minutos poco mas o menos hasta ver mo que espesajan, y mas bien a fuego lento para que no se desbaraten y se ponen en el caldo media hora antes de servirla para que no se desbaraten.

(Lsa IV.)

### Esponjitas de mantequilla.

Para un huevo se le pone una cucharada de mantequilla, se batan muy bien ambas cosas hasta que queden bien mezclados, se le pone harina poco a poco hasta formar una masa que cogiendo una cucharadita y echandola en el caldo hirviendo se desprendan de la cuchara. - Se hacen poco antes de servirla para que no se desbaraten.

Sopa de huevo (de la Sra <sup>Marina</sup> Winckelmann).  
Se cuece un huevo y se bate muy bien, se le agrega una pocha de harina hasta que quede una masa aguada para que al echarla al caldo pueda escurrir de la taza y se formen como fideos ó hebras, para eso hay que hacerlo con la taza a cierta altura para que haga chorrito al caer al caldo.

Esta sopa es muy rápida, pues no necesita mas de diez minutos de hervir poco mas ó menos.  
Al huevo se le pone sal.

# Sopa de tortilla (de la Sra Navaez).  
En medio litro de leche fría se remojan 6 tortillas y ya remojadas se muelen y se frien en 50 grs. de manteca con una cebolla rebanada, ya frita se le pone el  $\frac{1}{2}$  litro de leche y un cuarto de litro de agua y se está moviendo para que no se queme; cuando tiene la consistencia de crema, se le pone la sal y se retira del fuego; en

seguida se le pone un octavo de litro de crema y se sirve caliente poniéndole unos cocolitos de tortilla frita en mantequera (cuatro tortillas) y 50 grs. de queso añejo.

### Sopa seca de papa y huevo

(Luis Narváez).

Se cuecen los huevos y las papas se rebanan en cuadros que se quiera y se rebanan en ruedas, se munta una tortera con bastante mantequilla y se pone una capa de papas y otra de huevo cocido, al terminar se le pone suficiente leche  $\frac{1}{2}$  litro y se pone a dos fuegos.

Se le pone sal y pimienta en polvo.

### Sopa de fideos:

Se hace la sopa como es costumbre; pero se le agregan al ponerla a cocer unas venas de chile unas flores de calabaza y una rama de epazote.

## Croquetas de macarrón.

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Macarrones cocidos y picados | 1 taza |
| Huevos cocidos y picados     | 3.     |
| Pimiento verde               | 1.     |
| Salsa blanca espesa          | 1 taza |
| Huevos enteros               | 2.     |
| Pan molido                   | 1 taza |
| Mantequilla para freír       |        |

El pimiento se pone a cocer cinco minutos cortado en cuadritos y se mezcla con los macarrones, el huevo y la salsa blanca. Se sazona esta mezcla con sal y pimienta y se deja enfriar hasta que se pueda manejar. Se van cogiendo encharadas grandes y se des da la forma de croquetas.

Se empanizan y se frien en mantequilla bien caliente.

Se les puede añadir si se quiere queso rallado.

Se sirven con salsa de jitomate o solas.

## Sopa de sardinas

2

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Sardinias finas    | 1 lata    |
| Panahorias grandes | 6         |
| Leche              | 2 litros  |
| Mantequilla        | 50 gramos |

Se cuecen las zanahorias, se parten en cuadros y se frien en la mantequilla; se muelen y la pasta que resulta se mezcla con la leche; se deja que de unos hervores y luego se cuela; se sazoná con sal pimienta y nuez moscada. En la sopa se tendrán las sardinas bien limpias y desmenudizadas y sobre ellas se vierte la sopa muy caliente. Se acompaña con trocitos de pan frito o gallitas saladas.

## Sopa de tortilla.

Se untá una cazuela con mantequilla y se le pone una capa de cuarterones de tortilla frita y otra de recondo frito y polvo de queso seco. Encima se le ponen unas gemas de huevo ff

cocidas y molidas y trozos de mantequilla.  
Se pone la cazuela al vapor de una olla.

### Sopa francesa.

Se frie bastante cebolla picada y un ajo en una poza de mantequilla, se le pone caldo del puchero, una cucharada de leche y yemas de huevo. Se sazona con pimienta y perejil, y se sirve con pedacitos de pan frito.

### Sopa Príncipe Alberto.

Una lata de espárragos; 250 grs. de chícharos cocidos,  $\frac{1}{4}$  de litro de crema de leche, 90 grs. de mantequilla, 2 pechugas de pollo, 2 cucharadas de perejil picado muy fino, 2 litros de caldo muy bueno, 2 huevos.

Se le quitan a los espárragos la punta, y junto con las pechugas picadas muy finamente, se ponen en la sopería adonde se va a servir la sopa, se les agrega la mantequilla, la crema, el perejil, sal, pimienta y los huevos batidos juntamente, la clara y la yema. Se muelen los espárragos que quedaron junto con los chícharos y se ponen en el caldo hirviendo, se sazona, se deja hervir unos

minutos y se cueña hirviendo sobre lo que tenemos en la sartén meneando sin parar para que los huevos no se cuegan. Se conserva en horno de maría, y de preferencia se hace a la hora que va a servirse. Se sirve con galletitas saladas o con palitos de queso.

Vino blanco.

### Sopa de chícharos y almendras.

Se cuecen chícharos muy frescos, en agua de sal y un poquito de bicarbonato. Teniendo estos cocidos se dispone de ellos una taza llena y media taza de almendras a las que se habrán limpiado antes en agua hirviendo. Se muelen juntos los chícharos y las almendras y se deslíen en un poco de caldo. Se usan y frien tres jitomates, se sazonan y se les pone pimienta y clavo. Se añaden los chícharos ya desleídos y se agrega mas caldo, el necesario, conservando muy caliente hasta la hora de servirse, en que se agregarán cubitos de pan fritos y rebanadas de zanahoria cocida.

## Sopa de seso y pollo.

½ Sesos, 1 pechuga de pollo, 1 huevo cocido, 2 huevos crudos, 1 cucharadita de perejil picado.

Se lava bien el seso, se le quita la membrana y se pone a cocer: cuando está, se pica muy menudo y se mezcla con la pechuga de pollo cocida, el huevo cocido y el perejil, todo muy bien picado. Se sazona con sal y pimienta, se le revuelven los huevos crudos medio batidos junto clara y yema. Se munta una budinera con mantequilla, y se pone ahí la pasta; se coloca en horno de maría, y cuando está cuajado (esto se sabe metiendo un palillo, y si sale limpio ya está), se vacía, se corta en cuadritos, que se ponen en un caldero bien sazonado.

## Sopa tricolor.

1 manojo de espinacas, ½ lata de pimientos morados, 3 cucharadas de harina, tres de mantequilla, 1 litro de leche.

Se derite la mantequilla, añadiéndole la harina, pero que no se hagan grumos, se le añade la leche, moviéndola constantemente hasta que hierva.

Se le agrega la espinaca cocida y picada muy

finas, los pimientos cortados en cuadritos, sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Se sirve muy caliente con galletitas de queso. Esta sopa debe prepararse al momento de servirla, pues no puede calentarse.

### Sopa, crema de jitomate.

1 kg de jitomate maduro, 1 litro crema de leche, 1 cebolla, 1 manojo chico de perejil.

Se asa y se muela el jitomate, se frien la cebolla y el perejil picados muy fino, se le agrega el jitomate, sal y pimienta, y se deja sazonar 5 o 10 minutos. Se cuega, se vuelve a poner a la lumbre agregandole la crema; en el momento en que hierva, se retira de la lumbre, y se sirve con galletitas de queso. Esta sopa debe tener consistencia de crema, si no quedara asi, debe espesarse con una poca de maizena disuelta en agua fría.

### Sopa imitación de tortuga.

1 cola de ternera, 2 cucharadas de harina, 4 huevos, 1 copa de vino jerez seco, 1 pavo,  $\frac{1}{4}$  taza

de vinagre, 2 cebollas.

Se pone a cocer la cola con el vinagre, hierbas de olor, cebollas y sal. Esto debe hacerse la víspera, pues es bastante dura. Cuando se desprenden los huesos, se saca, se deja enfriar, y se parte en pedazos chiquitos, quitándole los huesos. Se frié la harina y el puerro picado, hasta que toman un color café claro, se le agrega entonces el caldo desgrasado en que se coció la cola, la carne, una cucharada de perejil picado muy fino, sal y pimienta al gusto; se deja hervir a que sazone. En la sopera, se mezclan 2 huevos batiéndolos con el vino jerez, sobre esto se sirve la sopa hirviendo, y moviendo al servirla para que el huevo no se cueza; los otros 2 huevos se ponen a cocer y se les ponen al último bien picados.

---

### Festín Romano.

$\frac{1}{4}$  de lt. de spaghetti,  $\frac{1}{2}$  lt. de carne picada,  $\frac{1}{4}$  lt. de mantequilla, 1 cucharada de cebolla picada,  $\frac{1}{2}$  lt. de jitomate, 200 grs. de queso parmesano rallado, 1 cucharada de perejil picado.

Se frié la cebolla en la mitad de la mantequilla y se añade la carne, sazonandola con sal y

pimienta; se deja freír 5 minutos, y se le agrega el perejil. Se cuece el spaghetti, poniéndolo en agua hirviendo con sal, hierbas de olor y pimientas machacadas; cuando está cocido, se lava bien con agua fría. Se untá una budinera con mantequilla y se pone una capa de spaghetti, una de jitomate asado, molido y colado, otra de queso, y otra de carne con el jugo que soltó ésta al cocerse, se cubre con spaghetti, jitomate, se espolvorea de queso y pan rallado, se le ponen por encima trocitos de mantequilla restante, y se mete a horno moderado treinta minutos.

### Crona de tallarines.

$\frac{1}{4}$  lt. de tallarines italianos,  $\frac{1}{4}$  lt. de jamón cocido,  $\frac{1}{4}$  lt. de crema de leche, 3 huevos, 100 grs. de queso parmesano rallado, 150 grs. de mantequilla.

Se untá un molde de corona con mantequilla y se van poniendo en capas, los tallarines cocidos, el queso, el jamón picado, poniendo entre capa y capa trocitos de mantequilla. Se batén los huevos, juntó clara y yema y

y se añaden a la crema, se vierte esta mezcla sobre los tallarines, y se pone el molde sobre una charola de horno a la que se le pone una poca de agua. Se mete a horno moderado 30 minutos. Se vacía sobre un plato redondo, y se adorna alrededor con montoncitos de chícharos cocidos y zanahorias cocidas y picadas, al terminarlas un montón verde y uno rojo.

### Arroz a la francesa.

100 grs. de mantequilla,  $\frac{1}{4}$  de K. de arroz extra,  $\frac{1}{4}$  K. de jamón cocido, 3 huevos, 100 grs. aceitunas, 1 cucharada de cebolla, 1 de perejil, 3 pimientos.  
Se hace el arroz blanco comin y corriente. Se inita un molde de corona con mantequilla, y se forma de arroz, se rellena con el jamón, las aceitunas, el pimiento, la cebolla y el perejil, todo picado muy fino y sazonado con sal y pimienta, y la mitad de los huevos batidos, justo clara y yema, - se tapa con arroz, se le vierte por encima el resto de los huevos, se cubre con pan molido y trocitos de mantequilla y se mete al horno hasta que cuaje.

## Arroz a la parmesana

$\frac{1}{4}$  K. de arroz extra, 8 chiles poblanos,  
 $\frac{1}{2}$  litro de crema de leche, 100 grs. queso  
 parmesano rallado, 100 grs. mantequilla.

Se hace el arroz blanco; se tuestan los chiles, se limpian y se hacen rajas; se untan de mantequilla un plato refractario o una budinera, y se pone una capa de arroz, una de chile, queso y crema, sal y pimienta, trocitos de mantequilla, y se continúa en la misma forma hasta llenar el plato; la última capa debe ser de queso y crema y trocitos de mantequilla. Se mete al horno a que dore durante 20 minutos.

## Sopita de tortilla.

12 tortillas, 100 grs. queso parmesano rallado, 250 grs. jitomate, 100 grs. cebolla,  $\frac{1}{4}$  litro crema de leche,  $\frac{1}{2}$  litro caldo.

Se rebanan las tortillas y se ponen a secar en el horno, luego se frien.

bien bien  
 grega jí  
 agua tibia  
 ade leche,  
 ma, se  
 au con  
 ajas de  
 guilla.

illa; 2 taza  
 de cebolla gran  
 e dividien  
 stas se mire  
 moler, se  
 l jitomo  
 rebanad  
 n peqne  
 o 3 minutos  
 l elote cola

Se frie la cebolla picada muy fino, y cuando está bien frita, se le agrega el jitomate asado, molido y colado, se sobre una sopa. Se deja al fuego un rato y se añade el caldo, se sazona con sal y pimienta, 30 minuto y cuando está hirviendo, se vierte en y se adorn charos cocida a poner a la llumbre a que hierva ternaudosa muy lentamente 10 minutos, se pa

Arroz  
100 grs. de 100 grs. de 1/4 K de jas 1 cucharad. sa a un platin refractario, proce- rando no moverla para que no se dehaga, se le pone el queso y la crema, y se mete al horno para que doe.

Se hace una mita un se forma d aceitunas, todo pica pimienta to clara y por encima molido y tra hasta que

Arroz con pollo.  
1 pollo chico, 1/4 K de arroz valenciano, 3 pimientos morrones, 8 alcachofas chicas, 100 grs. chickaritos de Cambray, 200 grs. de jitomate, 1/2 taza de vino jerez seco.  
Se parte el pollo en piezas y se frie con la cazuela tapada, se sazona con cebolla, ajo, sal y pimienta, y verbos

de olor, oregano y azafraín; cuando está dorado, se le pone agua a que lo cubra y el vino jerez, cuando está casi cocido, pero que tenga bastante salsa, se le añade el arroz y los chicharritos, se deja hervir a fuego muy lento, y cuando está cocido, se retira, y se pone al vapor de una olla: al servirlo, se adorna con los pimientos y las alcachofas cocidas.

niem bien  
grega ji  
agua tibio  
ade leche,  
ema, se  
van con  
rajas de  
equilla,

### Sopa de puré de cebolla.

Se rebanan en medias delgadas 250 grs., de cebollas grandes y se ponen en una cacerola en que se haya puesto a calentar 100 grs. de mantequilla y una cuchara de harina. Se agita con una cuchara de madera para que no se adhiera la cebolla al fondo y se deja dorar ligeramente. En seguida se agrega el caldo ya preparado, y se deja hervir 1 hora más. En el momento de servirla se cuele y se sirve con trocitos de pan frito.

illa; 2 taza  
de cebolla gran  
se dividen  
estos se mul  
moler, se  
el jitomat  
rebanad  
n peque  
o 3 minutos  
el elote colo

y se añade  
mezclar sob  
sobre una  
una poca  
30 minuto  
y se adorna  
charos cocida  
terminada

Arroz  
100 grs. de  
 $\frac{1}{4}$  lt. de jamón  
1 cucharada  
Se hace  
intia un  
se forma d  
aceitunas,  
todo pica  
pimienta  
to clara y  
por encima  
molido y ta  
hasta que

### Arroz al horno.

Se prepara  $\frac{1}{2}$  lt. de arroz blancho, conforme se acostumbra, procurando que quede entero. Se dispone una budinera honda, engrasada con mantequilla y es polvoreada con pan molido y se tapiza con el arroz preparado. Se ponen 150 grs. de jamón, un pimiento de lata, 1 cebolla y 6 aceitunas grandes. A todo esto se añaden 3 huevos bien batidos, como para freír, y se sazona con sal y pimienta. Esto se pone dentro de la cacerola y se cubre con mas arroz, más pan molido y trocitos de mantequilla. Se mete al horno hasta que cuaje el huevo.

### Sopa de crema de espárragos.

Se pone a dorar una cucharada de harina y se deja dorar. En seguida se añaden 2 tazas de leche cocida y

caliente. Se deja hervir un poco y se sazon con sal y pimienta; se espesa ligeramente a tomar cierta consistencia. Todo debe hervir 6 minutos y despues se vacia en la sopaera en la que se habran puesto, partida en pequenos trozos, los espárragos de lata. Se aderezza con un poco de perejil picado y, en el momento de servirla, se le ponen dados de pan tostado.

Puede hacerse con ostiones de lata.

### Sopa de garbanzo.

Se remojan en agua fria 600 grs. de garbanzo, durante toda la noche; al dia siguiente se ponen a cocer quitandoles el agua y poniendoles 4 litros de agua nueva. Se ponen en una olla de barro, destapada. Despues de cocidos se muelen, se les pone el caldo en que se cocieron y se pasan por un cedazo.

fríen bien  
agrega jí  
agua tibia  
yade leche,  
ema, se  
ean con  
rajas de  
tequila,

milla; 2 taza  
de cebolla grande  
se dividen  
estos se muelen  
y moler, se  
el jitomate  
rebanad  
en pequeños  
2 o 3 minutos  
el elote colar

y se añade la cantidad de caldo sera de 2 litros.  
mezcla sobre una sartén se ponen 6 cucharadas  
sobre una soperas de aceite fino, se le agregan 4 dientes  
una poca de ajo y 100 grs. de cebolla finamente  
30 minuto picada; cuando está dorada se le ponen  
y se adorna 4 chorizos picados; cuando están bien fritos  
charos cocidos se le agregan 700 grs. de jitomate asado  
terminandola y colado; se frie muy bien y luego se  
le pone  $\frac{1}{2}$  litro de agua hirviendo, se deja

Al rojo reducir hasta la mitad y se añade en  
100 grs. de la sopa que está preparada. Se conserva  
 $\frac{1}{4}$  lt de jarrón caliente en baño de maría.

1 cucharada

Se hace Sopa de ravioles.

intar un  $\frac{1}{2}$  lt de harina, 3 huevos, agua con sal la  
se forma a necesaria para humedecer la harina fina  
aceitunas, dando una masa manejable;  $\frac{1}{2}$  cuchara  
todo picadito de polvo para hornear.

pimienta. Relleno: 1 taza de espinacas cocidas en  
to clara y agua de sal, 250 grs. de carne de cerdo, una  
por encima servido cocido de ternera, 4 huevos, 4 cucharadas  
molido y 1  
hasta que

Clara de queso

de queso parmesano rallado, y 250 grs.,  
de queso blanco. (de crema).

Se hace un hueco en la harina y se  
le ponen los huevos, incorporándolos poco  
a poco, agregando el agua con sal gra-  
dualmente, hasta obtener una masa  
dura. Cuando ha suavizado por  
medio de amasado, se deja reposar  
10 minutos y se vuelve a amasar,  
añadiendo el polvo de hornear hasta  
que la pasta esté tersa y el polvo bien  
incorporado. Esta pasta se extiende  
con el palote hasta dejarla muy delgada,  
para poner en ella el relleno, que ya se  
tendrá dispuesto.

Los ravioles se marcan con la cuchilla  
y se cortan en cuadritos o rombos peque-  
ños, que se cocerán después en agua de  
sal, retirandolos de ella cuidadosamente  
para que no se rompan, dejandolos escur-  
rir cuando están fríos para que no se

niem bien  
grega ji  
agua tibio y;  
ade leche,  
ma, se  
an con  
ajos de  
iquilla.

illa; 2 taza  
de cebolla gran  
e dividien  
estos se mu  
moler, se  
el jitomat  
rebanad  
en peqno  
2 o 3 minutos.  
el elote colo

y se añade perejil y sirviéndolo en un buen adobo mezcla sobre sobre una c una poca de 30 minutos. y se adorna charos cocidos terminadas

El relleno se prepara, poniendo a dorar la carne en una sartén con 2 cucharadas de aceite, 1 de mantequilla, 1 hoja de laurel, 1 ramita de orégano y un clavo de especias. Cuando está cocida, se sacan las hierbas aromáticas y se agregan las espinacas previamente pasadas por la máquina de picar carne. Se mantienen un momento sobre el fuego que debe estar vivo, y se retiran dejándolas enfriar. La carne se pasa también por la máquina de picar, fintamente con el seso; y se forma una pasta bien mezclada con las espinacas, la carne de cerdo, el seso, el queso parmesano rallado, el queso blanco machacado y la pimienta con el tenedor hasta convertir en una pasta, los huevos y un poquito de sal, todo encima mienta y muy molida.

Aroz  
100 grs. de  
 $\frac{1}{4}$  K de jamón  
1 cucharada  
Se hace una  
intá una  
se forma de  
aceitunas, el  
todo picado  
y la pimienta  
molida y la  
hosta que

## Sopa de creosote.

Cresoto - 2 manojos, papas grandes 6,  
ajo 1 trozo, agua 1 litro, caldo 1 litro,  
crema 1 taza, mantequilla ponchada,  
sal y pimienta al gusto.

bien bien  
grega jí  
agua tibiu  
ade leche,  
ema, se

Se pelan las papas y se cuecen en el agua. Se lava el creosote, se le quitan los rabitos, se pica y se frie en la mantequilla diez minutos, y se pasa al trason donde se están cociendo las papas.

Se agrega también el ajo picado y el caldo. Se hiere todo junto hasta que se deshagan completamente las papas. Se cueña. Se vuelve a poner a la lumbre para que se caliente, añadiéndole la crema. Ya no debe hervir. Se tira el jitomo con tiritas de pan de caja bañizadas por todos lados con mantequilla y doradas en el horno.

milla; 2 taza  
de cebolla gran  
se dividen  
estos se muelen  
y moler se  
rebamadas  
en peques  
2 o 3 minutos  
el elote colar

### *Sopa crema de jitomate.*

*Virginia*

y se añade 1/2 jitomate maduro, 200 grs. para mezclar sobre una taza de caldo, sobre una  $\frac{1}{2}$  taza crema de leche, 200 grs. queso parmesano rallado, cebolla, ajo, laurel, 30 minutos, tomillo y mejorana.

y se adorna ~~para~~ de hacerla.

charos cocidos. Se usa y se cueza el jitomate, se frie la ternera en harina y se le agrega la cebolla, el ajo

y las hierbas molidas; cuando está bien

Aroz frito y la harina está dorada, se le añade el caldo, después el jitomate, se  $\frac{1}{4}$  K de jengibre, dejá hervir, sazonándolo con sal y pimienta y ya para servirla, se le agrega la crema y el queso. Se sirve con gallina marta un  $\frac{1}{2}$  litro saladas o con palitos de queso.

se forra de

aceitunas,

todo picado

pimienta

to clara y

por encima

molido y se

hasta que

### *Sopa de pollo.*

1 pollo tierno, 2 litros de agua, 100 grs. arroz, 500 grs. chícharos, 200 grs. papas, 2 zanahorias, 1 rama apio, 1 cebolla, 1 cucharadita vino Jerez, perejil.

### Modo de hacerla.

Se pone a cocer el pollo con sal, cebolla bien fina, apio, perejil y las zanahorias ralladas, se agrega si cuando está cocido, pero no muy suave, 2 agua tibia, se saca y se desmenuza; se cuece unade leche, el caldo y allí mismo se pone otra rema, se vez el pollo, las papas mondadas y pizcan con tiradas en cuadritos, los chicharrones, sal y pi- rajas de menta. Se deja cocer todo con la olla tequilla bien tapada, y ya para servirlo, se le pone el vino y una cucharada de perejil picado muy fino.

### Sopa imitacion de tortuga.

3 litros caldo muy bueno, 1/4 litro vino blanco, 1/2 K jitomates asados y colados, 1 patitas de puerco cocidas, 150 grs, man- tequilla, 75 grs, harina, 100 grs, dizeñillo cortado en cuadritos.

Se pone en una cacerola la mantequilla y la harina, dejandola freir, sin dejar de moverla hasta que tome un

milla; 2 taza  
de cebolla gran-

se dividen

estos se muelen  
y moler, se  
el jitomo-  
ca  
rebanad  
en peqno

2 o 3 minutos  
el elote colo

yy  
21/8

M

Y se añade color rubio, se le agrega el puré de jitomate y el vino blanco, en seguida el caldo y las manitas y el diez millo cortado en cuadros muy pequeños, se deja hervir treinta minutos y se sirve.

y se adorna charos cocidos, ternados, etc.

Aroz  
100 grs. de  
 $\frac{1}{4}$  K de jamón  
1 cucharada  
Se hace  
intá un  
se forma de  
aceitunas,  
todo pica  
pimienta  
to clara y  
por encima  
molida y ta  
hasta que

### Sopa de higado.

$\frac{1}{4}$  K de higado de res,  $\frac{1}{4}$  K de jamón en  
do, 100 grs. mantequilla, 100 grs. jitomates,  
cebolla, ajo, perejil, sal y pimienta.

Se pone a cocer el higado y se muela  
con el jamón. - Se muela una cebolla,  
un diente de ajo y el jitomate asado,  
se frien y se les añaden las carnes y  
el caldo suficiente; se deja hervir, y  
ya para servirla, se le agrega la ma-  
tequilla y una cucharada de perejil  
picado muy fino. Se sirve con galletas  
saladas.

## Macarrones frios.

deji Macarrones o coditos 1/2 K.  
lável Crema fresca 1/4 de litro  
resta Pimientos monones 3.  
deja Sal y pimienta al gusto.

Se ponen los macarrones o el codito en agua hirviendo con sal y una cebolla. Cuando están cocidos, se les echa el agua caliente y se refrescan bien con agua fria, para que no se peguen unos con otros. Si son macarrones, se cortan en trocitos. Los pimientos se muelen y se mezclan con la crema y luego con los macarrones (que ya estaban frios). Se sazona con sal y pimienta, y se sirve en un plato de cristal o en platitos individuales, adornados con hojas de rúcula o creón.

bien bien  
grega jí  
agua tibio  
ade leche,  
ma, se  
an con  
ajos de  
equilla,

illa; 2 taza  
de cebolla gran  
e dividen  
estos se mu  
moler, s  
el jitomat  
rebanad  
n peqne  
o 3 minutos  
el elite cola

## Sopa de higados.

Se cuece con una gallina, un trozo de hígado de buey. 10 hígados de pollo

21-XI

y se añade  
mezcla sobre  
sobre una  
una poca de  
30 minutos  
y se adornan  
charos cocidos  
terminandola

y 100 grs, de jamón crudo, zanahorias,  
cebollas, una rama de apio y dos pimientos  
grandes; se deja hervir 3 horas sin des-  
tapar la olla, y pasado este tiempo  
se saca la gallina, se cuele el caldo  
y se muelen las carnes y verduras, pu-  
niendo lo molido otra vez en el cal-  
do, (la gallina se reserva para gisado)  
se sazonan con sal y pimienta, un  
trozo de mantequilla y una copa  
de vino blanco y se sirve con tro-  
citos de pan frito.

Ajroz  
100 grs, de  
 $\frac{1}{4}$  lt de jamón  
1 cucharada

Se hace  
intacta una  
se forra con  
aceitunas,  
todo picado  
pimienta  
y clara  
por encima  
molido y  
hasta que

Sopa de langosta.  
Langosta - 1 lata, caldo bueno 2 litros,  
mantequilla 50 grs, crema de leche  
1/2 litro, harina 2 cucharadas, vino blan-  
co una copa, perejil picado 2 cucharadas

Se frie la harina en la man-  
tequilla y cuando empieza a dorar,  
se le agrega el caldo, se deja hervir

ias, sazonándola con sal y ya para servirla se le agrega la crema, la langosta y el vino blanco.

frien bien  
agrega ji  
y agua tibia  
nada leche.  
rema, se  
cen con  
rajas de  
tequilla.

### Limbolitos de spaghetti.

Spaghetti fino 150 gramos

Mantequilla 50 "

Leeche 1 taza

Huevos 2

Cebolla picada 1 cucharadita

Perejil 1 "

Pan molido 1 taza

Sal y pimienta al gusto

Salsa de jitomate 2 tazas

El spaghetti se pone a cocer en agua hirviendo con sal y una cebolla, pero sin partirla. Para esto se meten primero las puntas y cuando están suaves se mete lo demás: cuando están cocidos se escurren y se refrescan en agua fría.

Se pone un sarten o cacerola a la lumbre

milla; 2 tazas  
de cebolla grande  
se dividen  
estos se muelen  
y moler, se  
el jitomate  
rebanadas  
en pequeño  
2 o 3 minutos  
el elote colado

y se añade con 2 cucharadas de mantequilla, cuando se ha derretido se le mezcla el pan molido y poco a poco la leche; se le añade el jamón picado, el perejil y la cebolla; sal y pimienta. Se saca del fuego y se le agregan los dos huevos batidos. Los moldecitos se untan de mantequilla y polvo de pan; se toma un spaghetti y con mucho cuidado se va forrando el molde a cubrir completamente el fondo como espiral; luego se llenan con la mezcla de pan y jamón, procurando no llenarlos demasiado, pues con el huevo alzan un poco. Encima de cada uno se pone un trocito de mantequilla; se meten al horno poniendo en el fondo de la cacerola un poco de agua caliente.

Aroz  
100 grs. de  
 $\frac{1}{4}$  K de jamón  
1 cucharada  
Se hace  
una mitad  
se forma  
aceitunas,  
todo picado  
pimienta  
to clara y  
por encima  
moldeado y  
hasta que

Cuando han cuajado (se sabe metiendo un palillo y que salga limpio), se vacian sobre un plato caliente; se adorna con ramales de perejil chino y se cubren con la salsa de jitomate.

Sopa de cabezas de huachinango  
con leche.

Cabezas grandes —————— 2

Leche —————— 1/2 litro

Caldo en que se coció —————— 1/2 litro

Espinacas cortadas y picadas —————— 1 taza

Mantequilla —————— 1 cucharadita

Mantequilla —————— 1 "

Harina —————— 1 "

Puro —————— 1.

Limon —————— 1 rebanada

Laurel, tomillo, sal y pimienta al gusto.

Ajo chilete chico —————— 1 chilete.

Se ponen a cocer las cabezas con la rebana-  
da de limon, el laurel, tomillo, sal  
y pimienta.

Se frien en mantequilla el puro  
picado y el ajo. Cuando estan dorados se añade la harina, y antes de que  
tome color se vierte alli la leche y el  
caldo en que se coció el pescado; la es-  
pinaca finamente picada y los pedazos de  
pescado sin espinas. Se deja dejar saro-  
nar y se sirve.

2 frien bien  
1 agregá ji-  
ne agua tibia  
añade leche,  
crema, se  
sorean con  
rajas de  
mantequilla,

mantequilla; 2 taza-  
gos de cebolla gran-  
la se dividen  
de estos se mu-  
rin moler se  
se el jitomate  
ella rebanada  
en en peqne  
los 2 o 3 minutos  
de el elote colo-

## Sopa "Guauhtémoc"

y se añade mezclar todo sobre una una poca 30 minutos y se adorna

Cortillas frias - 10, alcachofas cocidas y picadas - 1 taza, jitomate grande y maduro - 1, cebolla picada 1 cucharadita, ajo - 1, perejil picado 1 cucharadita, bien caldo - 2 litros, queso rallado al gusto, mantequilla necesaria.

El jitomate se pela y se le quitan las semillas; se pica o se muela y se frie con la cebolla y el ajo y perejil: ya que está muy refrito se echa allí el caldo y se le añaden las alcachofas finamente picadas y las tortillas cortadas en cuadritos y doradas en mantequilla.

En el momento de servirse se añade el queso.

Se hace

una sopa de sardinas.

se forma un  
aceitunas,  
todo picado  
y la pimienta  
de clara y  
molida y se  
hasta que

Sardinas finas - 1 lata, zanahorias grandes - 6, leche - 2 litros, mantequilla - 50 grs.

Se cuecen las zanahorias, se parten en cuadros y se frien en mantequilla. Se muelen y la pasta que resulta, se mezcla muy bien por encima con la leche. Se deja que den unos hervores

4

~~Comida de sardinas~~

se frien bien  
luego se cueca. Se sazona con sal, pimienta y mezclada. En la sopa se agrega jí  
mienta y mezclada. En la sopa se agrega jí  
se agregan ya las sardinas bien limpias. Se agregan ya las sardinas bien limpias.  
el pellejo, desmenudizadas y sobre ellas añade leche,  
se vierte la sopa muy caliente. Se crema; se  
acompana con cuadritos de pan frito  
o galletitas saladas.

se agregan ya las sardinas bien limpias.  
añade leche,  
crema; se  
vorean con  
n rajas de  
manteca.

4

### Sopa de lechuga.

Se lava la lechuga y se pica como para tequila; 2 tazas  
ensalada; se frie en manteca una poca de cebolla grande  
de cebolla picada y allí se echa a freír la lechuga, (debe hacerse en trazos) se dividen  
de barro porque si no se pone pieta). Luego se moler, se  
y cuando esta se le pone buen calor, se el jitomate  
se deja sazonar y poco antes de servirse se le pone una poca de crema y en pequeño  
y pimienta. 12 o 3 minutos

Se le pueden agregar ejotes, zanahorias, el elote colado  
mas, o calabacitas chiquitas.

## Sopa de chicharos.

y se añade mezclar sobre una  
una poca de agua, con un poquito de carbón,  
y se adorna con crema, sal y pimienta.  
Se cuecen los chicharos en un litro  
de agua, con un poquito de carbón,  
nata, de sosa y un poco de sal;  
después de cocidos se pasan por  
tamiz y se ponen en el agua  
que se cocieron.

Aroz  
100 grs. de arroz  
 $\frac{1}{4}$  K de jamón  
1 cucharada  
Se hace una  
intá una  
se forma  
aceitunas,  
todo picado  
pimienta  
molida y  
hasta que  
En un sartén se frie la cebolla  
en los 100 grs. de mantequilla hasta  
que empiece a tomar color; se  
rocía entonces con harina; y poco  
a poco se le va poniendo el agua  
de los chicharos y el puré de  
estos y se deja hervir.  
Al llevarla a la mesa se  
le añade la crema, así como  
algunos chicharitos enteros y peda-  
to clara y cortos de pan frito (el pan se sirve  
por encima molido y  
hasta que  
se cuecen los chicharos en un litro  
de agua, con un poquito de carbón,  
nata, de sosa y un poco de sal;  
después de cocidos se pasan por  
tamiz y se ponen en el agua  
que se cocieron.

Al llevarla a la mesa se  
le añade la crema, así como  
algunos chicharitos enteros y peda-  
to clara y cortos de pan frito (el pan se sirve  
por encima molido y  
hasta que  
se cuecen los chicharos en un litro  
de agua, con un poquito de carbón,  
nata, de sosa y un poco de sal;  
después de cocidos se pasan por  
tamiz y se ponen en el agua  
que se cocieron.

## Elotes guisados. 2

Se rebanan los elotes tiernos y se frien bien en mantequilla caliente, luego se les agrega jitomate asado y colado y se les pone agua tibia dejandolos hervir; despues se les añade leche, y antes de servirlos se les añade crema; se ponen en un plato y se espolvorean con queso añejo; se adornan con rajas de chile asado y trocitos de mantequilla.

## Sopa de elote.

15 elotes muy tiernos, 50 grs de mantequilla; 2 tazas de jitomate;  $\frac{1}{2}$  queso fresco; 2 cabezas de cebolla grande.  
Se rebanan los elotes, en seguida se dividen los granos en 2 partes iguales, una de estos se muela y se encola; la otra de los granos sin moler, se frie en mantequilla y se añade el jitomate una poca de pimienta y la cebolla rebanada, luego se agrega el queso, tambien en pequeñas rebanadas y sal al gusto; a los 2 o 3 minutos de haber puesto el queso se añade el elote cocido y se deja sazonar.

de  
dase  
perfe  
despo  
calis  
me  
tura  
Par  
sare  
vini  
pla  
dine  
mici  
Les

He  
y se  
se a  
y se  
regu  
cad

## Chiles Veracruzanos. X

2

Se troran los chiles poblanos, se su-  
dan, se limpian y desvenan; se lavan  
perfectamente con agua con vinagre;  
después se les da una pasada con agua  
caliente y se secan con un lencito fin-  
medo. Cada chile se rellena con dos os-  
tiones frescos o de lata, una poca de queso  
farmecano, 3 aceitunas deshuesadas, un  
sardina sin espinas, un poco de aceite  
vinagre y orégano; se ponen en un  
platón y se adorna con aceitunas, sa-  
dinas, rebanadas de cebolla, tiras de pi-  
mienta morón, aceite y vinagre.  
Se sirven fríos.

## Huevos en papas. X

ua

Se escogen 6 papas de tamaño grande  
y se ponen a cocer en el horno a que  
se asen, lavandolas antes. Se sacan  
y se cortan unas tapitas de tamaño  
regular; se saca la pulpa y allí, en  
cada papa se echa un huevo, sal pi-

ni

3

y

2

8

y

2

8

mienta y un poco de mantequilla;  
se meten al horno a que cuaje el hue-  
no, se sirven en un plato redon-  
do con una servilleta por debajo.  
Se sirven muy calientes.

### Gaos Chiapanecos. ~~X~~

La pasta: 100 grs, de harina, 10 grs,  
de azúcar, 25 grs, de mantequilla, 3  
huevos.  
Manera de hacerlos. En una ensaladera  
se pone la azúcar, se le agregan los hue-  
vos y se mezclan con la espátula; luego  
se le agrega la mantequilla fundida  
y tibia y se sigue batiendo hasta dejar  
la pasta muy fina. Se toma una peque-  
ña parte de la masa con una cuchara  
y se echa en un sartén ligeramente en-  
grasado con mantequilla; se frie lige-  
rmente por ambos lados, se pone el re-  
lleno y se enrolla.  
relleno: se frie en mantequilla bien calien-

te una cebolla finamente picada. Una vez dorada se añaden 100 grs. de agua y un molido y 200 grs. de lomo de puerco también molido, 10 grs. de jamón picado, sal y pimienta.

### Macedonia de verduras.

Se cuecen chícharos, ejotes, zanahorias, nabos y habas verdes. Despues de cocidas se parten todo en cuadritos chicos y se hace la siguiente salsa: En una cacerola se ponen 100 grs. de mantequilla y 100 gramos de harina, cuando está todo mezclado se le agrega  $\frac{1}{2}$  litro de leche, se agita con el batidor y cuando empieza a hervir se aparta del fuego y se le pone sal y pimienta molida y medio limón exprimido; en esta salsa se echan todas las verduras, teniendo cuidado de que no tengan nada de agua. Se deja enfriar y despues se hacen bolas del tamaño de un pero y del grueso de un dedo. Se envuelven en hojas de

todo, y se frien en mantequilla bien caliente. Se sirven con rodajas de limón.

### Sopa Margarita.

Cantidades: 2 litros de caldo, un chorizo, 200 grs frijoles blancos, 50 grs de tocino, una hoja de laurel.

Se remojan los frijoles desde la víspera, se ponen a cocer en un litro de agua con el tocino, el chorizo, el laurel y cuando sea tiempo la sal. Después de 5 horas de cocción se muelen y se pasan por colador chino para quitarles el bagazo. Al puré que resulta se le añaden los 2 litros de caldo. Se pone a la lumbre a que hierva muy despacio hasta que quede bien sazonada. Se sirve con madritos de pan fritos en mantequilla.

1, man-  
2, crema

ay  
may  
dal a  
cornien  
mistas  
en la  
los en  
intima  
espués.  
cebolla,  
zimadi  
a la  
las  
y pi-  
rra -  
n la  
ne ya  
el  
K  
L  
H

### Guiso de cabezas de puerco.

Los carillos de cabezas de lechonitos se reservan para valarlos con las manos y los díbulos; el resto se corta en pedazos y se pone todo la noche en agua de sal; a la mañana siguiente se lava bien y se pone al fuego en una caldera con agua bastante para cubrir la carne (limpios los grattas se pueden añadir).

Se deja hervir a fuego lento hasta que el hueso se quite fácilmente de la carne, entonces se saca en una sartén y se le quitan todos los huesos; se corta la carne en pequeños pedacitos, se sazonan con sal, pimienta y salvia en polvo, se pone en un caldero de la caldera y se ponen

tiempo,  
liente

Lo  
Casi  
rizo,  
tocino,

Se re  
poner  
tocino,  
tungo  
se mu  
para  
result  
Se po  
despac  
Se in  
man

en una despensa fria para que  
se endurezca). Cuando está bien  
frio, se remueve lo gordito  
encima de la cazuela, se  
cortan en rebanadas, y se sirve  
con puras.

n.

z, 1, man-  
gas, crema

ny  
guay s,  
le sal a to-  
to comien - y  
puntas ina  
en la e-  
das en -  
continua  
después.  
a cebolla,  
chamadi -  
ega la  
el las -  
el y pi- ua  
narra - ei-  
en la -

que ya  
el

ny  
el  
\*

tide, y Jessie:  
liente

Soy  
Cant  
size, 2  
tocino,  
Sere  
men  
tocino,  
tempo  
se mu  
para  
regal  
So po  
despar  
Se sir  
man

Please you recibe this  
portrait with a remembrance  
of your friend

Mexico, September 10<sup>th</sup> of  
1908

|        |    |
|--------|----|
| Pulgas | 25 |
| C. R.  | 12 |
| C. G.  | 9  |
| R.     | 3  |
| Person | 12 |
|        | 61 |
|        | 28 |
|        | 89 |
|        | 11 |
|        | 6  |

## Sopa crema de esparragos.

Leche cocida, 2 litros, cebolla rebanada, 1, mantequilla, 500 grs., yemas 4, papas 15 grs., crema de leche  $\frac{1}{4}$  litro, esparragos 2 docenas.

Se ponen a cocer los esparragos en agua, ligeramente endulzada y con algo de sal a la vez; (cuando no son de lata) cuando comienzan a estar blandos se les cortan las puntas para que no se deshagan y se ponen en la sopa juntas con las yemas desleidas en la crema sazonada. Lo demás se continua hirviendo hasta cocerse y se muele después.

En la mantequilla se aceitona la cebolla, se ponen allí las papas cortadas en rebanadas muy delgadas; en seguida se agrega la leche y se deja hervir todo hasta que las papas se desbaraten; se sazona con sal y pimienta; se le agrega el puré de esparragos y se deja hervir 5 minutos más en la leche y después se cuela.

Se vacía hirviendo en la sopa que ya tiene lo demás y se mueve con el cucharón para que no se corte.

### Sopa de papas.

Papa amarilla  $\frac{1}{2}$  K, chícharos, 200 grs, mantequilla, 50 grs, crema  $\frac{1}{4}$  litro, caldo 1  $\frac{1}{2}$  litros, yemas, 2, salchichas, 1 lata chica.

En la mantequilla se frie la papa cocida pasada por el prensador y descoltada después en el caldo, se sazona con sal y pimienta, y se deja hervir hasta que espese un poco. Ya para servirla se le agregan los chícharos, la crema, las yemas y las salchichas cortadas en pequeñas rodajas.

### Sopa de tomate.

Tomates colorados,  $\frac{1}{2}$  K, leche, 1 litro (más o menos), mantequilla, 100 grs, sal, pimienta, harina, 2 cucharadas, bicarbonato  $\frac{1}{2}$  cucharada galletas saladas.

Los jitomates se ponen a hervir, se pasan por tamiz; se calcula para cada taza de puré, 2 tazas de leche.

En una cacerola se pone una poca de mantequilla al fuego se le agrega harina

y se frie, sin que tome color; se le agrega el puré de jitomate y se deja hervir cinco minutos. Se saca del fuego, se le pone el bicarbonato, sal y pimienta y la leche fría, en la proporción indicada.

Momentos antes de servirla se pone al fuego sin dejar de removerla hasta que empiece a hervir. Se vacia y se sirve con las galletas.

### Aroz a la valenciana.

Aroz,  $\frac{1}{4}$  de K; chorizos españoles 2; pollo tierno, 1; pimientos morrones, una latita; chicharrones de cambray, 100 grs; azafrán, 12 hebras; aceite francés,  $\frac{1}{4}$  de litro; jitomates, 3; cebolla picada, 1 cucharada; ajo, 2 dientes; caldo, 1 litro; sal.

Se remoja el arroz en agua caliente  $\frac{1}{2}$  hora; se lava muy bien; se deja escurrir; en un sartén se pone el aceite al fuego; cuando está caliente, se echa el arroz, agitándolo hasta que dore, entonces se escurre;

se vacía en una cazuela; se le añade el jitomate asado y molido, la cebolla y el ajo picados, se deja freír hasta que seque, se le añade el caldo, el pollo limpio y partido en raciones, los chorizos partidos en cuatro y los chícharos lavados; cuando suelta el hervor, se le pone el azafrán y la sal, se deja hervir a fuego lento y ya que está a medio cocer, se le ponen los pimientos partidos en cuatro y se deja hasta que acaba de secar y está completamente cocido.

---

### Sopa de taquitos.

Se frien unas tortillitas chiquitas en mantequilla (para que no se dorren); se frie cebolla grande en riendas; se bate en una taza y en lugar fresco (si es posible sobre hielo)  $\frac{1}{2}$  litro de crema de leche, hasta que espese; se pone sal y con esta crema se llenan las tortillitas, se enrollan y se acomodan en un traste refractario; en cada capa se pone crema y queso fresco, lo que quede

se echa hasta encima y se mete al horno  
30 minutos.

### Macarrones.

En bastante agua con sal se hiere  $\frac{1}{2}$  K de macarrón de queso mediano. Se prepara una salsa blanca con 50 grs. de mantequilla, que al estar caliente se le echan 2 cucharadas de harina y cuando empieza a tomar color se le agrega  $\frac{1}{2}$  litro de leche: se revuelve constantemente hasta que este cocida. Se sazona con sal, pimienta y mez moscada.

Se escurren los macarrones, se ponen en un plato refractario, se espolvorean con queso Parmesano rallado y se gratinan en horno caliente de 10 a 15 minutos.

### Macarrón relleno.

250 grms de macarrón grueso o codito, agua y vin picado 250 grs; jitomate, 500 grs; 1 cebolla, 1 zanahoria, 25 grs, de mantequilla; 50 grs, de mantequilla; 75 grs, queso añejo, yerbas de olor,  $\frac{1}{4}$

### de kilo de caldo.

El macarrón se cuece en agua de sal hirviendo durante 20 minutos, luego se lava con cuidado en agua fría y se deja escurrir. En la manteca se frie la cebolla, estando cocinada se agrega la carne, cuando empieza a dorar se agrega la zanahoria en ruedas, el jitomate picado en cuadros y las hierbas de olor y el caldo. Las carnes, el jitomate, cebolla y zanahoria se muelen; con esto se rellenan los macarrones y se colocan en un plato refractario untado de mantequilla, se pone una capa de jugo, otra de queso rallado y bolitas de mantequilla, así hasta terminar; se mete al horno a que dore.

### Sopa de queso fresco.

Se muela la mitad de un queso fresco grande y se le mezcla un cuarto de kilo de harina, 4 yemas de huevo crudas, 4 claras y tantita leche.

Se amasa todo esto y se extiende con el palote hasta dejarla del grueso de un cigarrillo.

Se cortan cuadritos y se dejan sobre una servilleta hasta el dia siguiente.

Se frien en mantequilla y se hace un caldillo

### Sopa de ostiones con vino.

Se frien en manteca y aceite, cebolla muy picada, jitomate asado y molido, ajos picados, perejil y pimienta en polvo; luego los ostiones con un poco de caldo bien sazonado y se vacia en una cazuela que contenga harina dorada en manteca, la suficiente para espesar. Se deja hervir un poco y fuera de la lumbre se le pone vino tinto.

### Sopa de arroz con vino.

Se pican 4 onzas de jamón y se frie en 4 onzas de mantequilla y 4 onzas de arroz lavado; se le pone suficiente caldo para que cueza el arroz y no quede espresso; cuando está cocido se le pone vino jerez.

### Sopa de yemas.

Se frie en manteca jitomate asado y colado y tantita harina y se le echa al caldo en el

que se hallan desvaratado yemas cocidas, se le echa una proquita de mostaza inglesa, las claras picadas y al servirse dada de pan fritos.

### Sopa de pechuga.

Se muela la pechuga con yemas cocidas y un poco de arroz tambien cocido; se cuela esto por un cedazo, y en manteca quemada se frien unos ajos, ya dorados se sacan y se frie alli lo colado, cuando esta bien frito se le pone el caldo sazonado con perejil picado y trozos de jamón. Se sirve con pan frito.

### Sopa de papa.

Cocidas y limpias las papas, se muelen con nuez moscada, se les echa una poca de mantequilla y se hacen bolitas. El caldo se hace con jitomate, cebolla, chile cuaresmeno o verde, nuez moscada y yemas molidas, sal; cuando hiere se echan las bolitas.

## ~~#~~ Sopa de puré de papa.

Se cuecen al vapor las papas, se limpian y  
muelen y se disuelven en caldo. Se frien cebolla  
molida, jitomate asado y molido y rajas de chile  
en azafrán o verde; con esto se sazona el caldo  
en que se disolvió la papa, se le echa polvo  
de pimienta y antes de quitarla de la lumbre  
un trozo de mantequilla: se sirve con  
trozos de pan frito.

## ~~#~~ Sopa de verdura.

Se frie cebolla, jitomate, ajo, calabacitas, col y cha-  
yote, todo crudo y picado muy menudito; cuando  
ya está bien frito se le pone bastante caldo para  
que se cueza la verdura, se le echa polvo de  
pimienta, 3 yemas cocidas y disueltas en el mis-  
mo caldo y al servirse se agrega pan  
dorado y perejil.

## Sopa de ostiones.

Se pica cebolla muy menudita, jitomate y ajo; cuando esté frito se le añade poquito harina y ya frita, se le echan los ostiones con su caldo, caldo de la olla, polvo de pimienta y perejil picado; se deja hervir y se sirve con pan frito.

## Sopa de ostiones y sesos.

Se pican y frien sesos, harina y perejil, cuando todavía no se dora esto, se le pone leche, sal pimienta y los ostiones; se deja hervir y se sirve con pan frito.

## Sopa de sesos de carnero.

Se cuecen con hierbas finas y sal, se limpian y pican estos y bastante cantidad de perejil y cebolla; se frien con mantequilla hasta que quede desbaratado el deso, se le pone caldo, y al llevarlo a la mesa un

trozo de mantequilla y pan frito.

### Sopa de vino.

Se pican jitomates y cebolla, se frien con harina, se le pone caldo y vino tinto, se deja hervir y se sirve con pan frito y huevo cocido.

### Sopa francesa.

Se frie bastante cebolla y un poco de ajo en mantequilla, se le pone caldo del puchero, una cuarta de leche y yemas de huevo. Se sazona con sal, pimienta y perejil y se sirve con pan frito.

### Sopa alemana.

Se cuecen papas, se muelen y revuelven con queso rallado, mantequilla, huevo y polvo de pimienta: para el caldo se frie cebolla y jitomate muy pi-

cados, se les agrega papas molidas y caldo y cuando hierva se van echando bolitas de la masa que se preparó y se deja sazonar.

### Sopa de hígado.

Se cuece un pedazo de hígado de res y otro de jamón y luego se muelen. Se muelen y frien unos ajos asados, jitomate, una poca de cebolla, perejil y pimienta, y cuando se le ve salir la manteca se añade el hígado y jamón molidos, caldo suficiente para que hierva y pan frito.

### Sopa de puerros y papas.

Se cortan en pedacitos 8 puerros grandes, se ponen en una cacerola con agua, sal, pimienta y papas cortadas en pedazos; se deja hervir hasta que todo quede cocido y

que las papas puedan desleirse facilmente.  
Se le agrega mantequilla y se sirve con  
rebanadas de pan frito.

Aquí terminan las de E. Rossell,

### Sopa cubana.

Se frien en mantequilla unas medias de cebolla  
y unos dientes de ajo, zanahorias, apio y  
chicharos, se le echa después caldo del puchero  
y se cuece a fuego lento. Se sirve con  
pan frito.

### Sopa a la Reina. De Lola Rossell.

Se muela la pechuga de guajolote o gallina,  
ya cocida, una onza de almendra limpia  
y 4 yemas cocidas. Se pone la cazuela a la  
lumbre, con poca mantequilla, y se frie ahí cebolla  
y perejil picado; cuando está cocinada la  
cebolla, se le echa un trozo de mantequilla y  
lo que se tiene molido, se deja freír y se le  
pone caldo de guajolote, fiero que no quede

aguado y se deja sazonar. Se sirve con pan frito.

### ~~Sopa verde de tortilla.~~

Se cuecen aseglas y se muelen, se frien con manteca, unos dientes de ajo y cebolla picada, cuando esta bien frito, ~~se frie allí la asega~~ se le pone caldo del puchero. Se corta la tortilla, se frie en manteca y se echa en el calodillo ya sazonado, se deja hervir y ya para servirse se le pone queso rallado y aceite bueno.

### ~~Sopa de sesos.~~

Se cuecen y muelen y cuelan los sesos, se frien en mantequilla con cebolla y perejil picados; se le pone caldo y se sirve con pan frito.

### ~~Sopa de huevo.~~

Se cuele caldo de buen puchero, se pone a hervir, y se le ponen 3 huevos crudos, batiéndose para que al caer no se cuezan; se sirve.

con trocitos de queso Gruyere y pan frito.

### Sopa de puerro (poro).

Se rebana el poro, se acitaona en mantequilla, se aparta y en la misma mantequilla se dora una cucharada de harina y una poca de cebolla picada; se le pone el caldo del puchero, papas cocidas y picadas, el poro, pimienta en polvo y un trozo de mantequilla; se deja sazonar y al servise se le pone más mantequilla pimienta y perejil picado y pan frito.

### Sopa de papa.

Se cuecen, limpian y machacan las papas, se les echa harina y queso rallado; se hacen bolitas, se frien en mantequilla, se les da un hervor el caldo estofado y se sirven.

## Sopa de Ostiones.

Se frie una pocha de harina, con cebolla y perejil picado; cuando está acitionado, se le pone el caldo de los ostiones, se sazona, y para servirse se le ponen los ostiones y pan frito.

## Sopa de hígado.

Se cuece y muelen el hígado, y se hace bolitas con una pocha de harina. Se pegan en caldo estofado ó simple y se le pone vino jerez.

## Sopa de fideo español.

Se pone a cocer el fideo, que sera  $\frac{1}{2}$  libra, con 4 onzas de queso Gruyere picado, bastante agua y sal la necesaria; se mueve sin cesar para que no se pegue y ya bien cocido y para llevarse a la mesa se derrite 4 onzas de mantequilla, en la

boca de la olla y se le echa á la sopa.

### Sopa de fideo.

Se cuece en agua con sal la cantidad de fideo que se quiera: y entre tanto se funde al vapor mantequilla y queso de Arnyere rayado, cuan se hayan cocido los fideos, se apartan se pasan por tamiz y se vacian en agua fria; despues se vuelve otra vez al agua hirviendo, pero nubla agua, se vuelven á escurrir, se nata un platin con suficiente mantequilla, se coloca encima una cantidad de fideos, sobre esta queso-rayado mantequilla fundida mez masada rayada, otra vez fideos, queso mantequilla y mez hasta terminar cargando la mano de queso. Todo esto debe hacerse con violencia para evitar que se enfrien y llevarlo á la mesa. Se aplica esta a todas las pastas.

### Sopa de arroz.

Se lava el arroz, se enjuaga y se cuece en buen caldo; se deja un poco duro, se saca y se echa en leche suficiente para que acabe de cocer hirviendo a fuego manso; se sazona con sal, pimienta y polvo de mez mesada; momentos antes de servirse se le deslicen 4 ó 5 yemas de huevo deshechas en leche fria y bien mezcladas.

---

### Sopa flamenca.

Se doran en mantequilla nabos, papas y zanahorias cocidos y cuadritos de pan, se ponen a hervir unos momentos en buen caldo sazonándolo con sal y pimienta y un poco de perifollo picado; al servirla se le pone una poca de mantequilla quemada.

---

### Sopa de habas secas.

Se limpian y remojan las habas, se cuecen con sal y unos rabos de cebolla, después se muelen, se frien

en manteca en la que se habrá frito un chile ancho desvenado y suficiente cebolla clavada, se le echa un poquito de clavo y canela, se deja hervir, se sazona con ~~sal~~ y pimienta, se pasa por tamiz, se le echa aceite y trocitos de pan frito al servirse.

---

### Sopa de quenelle de ave.

Se muelen pechugas de pollo con pan frio, se le pone mantequilla, un polvo de queso añeo, sal, pimienta y polvo de nuez moscada, se revuelve todo con unas yemas de huevo y perejil picado muy fino. Se quisa un buen caldo y cuando este hirviendo se va echando con una cucharita, al servirse se le pone queso rallado.

---

### Sopa de garbanzos.

Se frien en manteca unos dientes de ajo y se muelen despues con jitomates asados, garbanzos cocidos y limpios, clavo y pimienta; en la manteca

en que se frien los ajos se frie cebolla picada y se echa lo molido que se frie tambien; se le añade caldo, sal y aceite. Se sirve con trocitos de pan frito.

### Tacos de crema con raya

#### Sopa de chicharos con crema.

Se cuecen los chicharos, se muelen con un manojo de perejil y se bajan con leche, se cuece bien todo con leche y agua y se pasa por un colador fino; se le pone despues un pedazo de mantequilla, sal y pimienta blanca. Ya que se va a servir se le agrega maiz cocido en agua, bien escurrido, y en la sopa se tiene una poca de nata o crema diluida con una yema de huevo.

### Limbal de macarrones.

Se ponen a cocer los macarrones italianos, se muela bastante jitomate con ajo y cebolla; se pone una budinera untada con mantequilla;

en esta se pone una capa de macarrón, otra del jitomate que debe estar bien frito y queso de Parma, rallado y por ultimo, otra capa de macarrón con polvo de pan encima; se pone a la lumbre, dejandolo sazonar á dos fuegos. Se le pone sal, polvo de pimienta y trocitos de mantequilla por encima.

---

### # Sopa de Papa.

Se pone á cocer mondada una papa grande, ya cortada y molida, se le pone un huevo crudo y harina suficiente para hacer una pasta y queso anejo. Se corta como rabillos y se frien en mantequilla.

Se prepara un caldillo con jitomate, un poco de ajo, cebolla, sal y pimienta, y un trozo de mantequilla, y unos momentos antes de ir á la mesa se le ponen los rabillos y un poco de perijil picado finamente.

## Beefsteck Chateaubriand.

El Chateaubriand se hace más gordo que los otros y se rocia, al asarlo con mantequilla, sal, pimienta y zumo de limón. Al servirlo, se pone encima un trozo de mantequilla.

De Lola Rossell

## Guisado de cerdo o ternera.

Se frien choricitos, jamón y quarte se frie lechuga picada; se echa ahí la carne, canela, clavo, pimienta, jengibre y sal, se sazona; se le agregan pasas, almendras, alcacarras, vino tinto, vinagre y ya al servirlo, tortastiles o chiles de los que haya rajados.

## Costillas en avellana.

Para cada costilla sonza de avellanas: se limpian éstas, se doran en manteca y se muelen; se frien las costillas, se ponen en una cacerola, se les echa la avellana y un poco de

caldo, se dejan acabar de cocer y se  
cavar y se sirven.

### Filete con salsa de alcachofas.

Se prepara el filete mechándolo en tiras de  
jamón, y tiras largas de zanahoria y se pone  
al asador. Se pica suficiente suficiente cebolla,  
se dora en mantequilla, y se le agrega harina,  
riendola hasta que doe; se le agregan alcacho-  
fas molidas sal y pimienta, se pasa por  
tamiz y se le añade una copa de vino jerez,  
reuniendo esto sobre el filete rebanado ya en  
el plato.

### Conchas.

Se pone a cocer la vispera un seso y una le-  
guia de puerco; se cortan en daditos y se les agrega  
una latita de champignon cortados de la misma  
manera. Se frié en mantequilla una cucharada  
de harina y se le agrega leche poco a poco sin ~~que~~

dejar de menear hasta formar una salsa; se deja enfriar un poco, se le agrega una yema de huevo, sal, pimienta, y se revuelve con lo picado. Se untan las conchas con mantequilla y pan molido, se les pone una parte del batido y queso por encima y se meten al horno para que doren, sirviéndose calientes.

### Beefsteaks con jamón.

Para  $\frac{1}{2}$  taza de beefsteaks de aguazón,  $\frac{1}{4}$  taza de jamón y  $\frac{1}{2}$  vaso de buen vino blanco. Además 2 espanolas (pan blanco) bien doradas. Hagase tiras muy delgadas el jamón; muelanse las espanolas en seco; póngase el sartén en fuego vivo con manteca. Cuando esté caliente echense los beefsteaks y al rededor las tiras de jamón; en seguida se le pone el pan molido y se le echa el vino. Tapese bien. - Este platillo debe hacerse al momento en que se sientan a la mesa para que queden muy tiernos.

## X Asado de lomo de cerdo.

112

Se limpia bien el lomo y con un cuchillo de punta se le hacen mas perforaciones en donde se le ponen pedacitos de almendras, uvas pasas, se frie en mantequilla hasta que este dorado; en tanto se muelen dos chiles anchos, un jitomate, mas pimientas y se le echa al lomo con una ramita de tomillo, una de laurel y  $\frac{1}{2}$  litro de agua hirviendo, una cucharada de aceite, otra de vinagre y se deja hervir hasta que espese y esté muy suave la carne. Se rebana para servirse y se adorna con ensalada de lechuga, rabanitos, papas enteras fritas y chiles en vinagre.

---

## Guisado de chocozuela.

Se pone la chocozuela a cocer con clavo y pimienta. Se pica jitomate, cebolla y perejilriendose primero la cebolla, luego el perejil echándose en segunda el jitomate y asi que esta bien frito se le pone el caldo en que se cocio la carne a que quede una salsa: tambien se le puede poner tomate.

## Lomo de cerdo mechado.

Un K. lomo se mecha con jamón en tiras, pimientas, cebollitas chicas y almendras; se pone a cocer en una cayuela con poca agua, vinagre, un poquillo de zumo de naranja de china, un poquillo de vino jerez, hojas de laurel, pimienta en grano y cinco gramos de mantequilla, la sal al gusto; se pone al fuego, se tapa con un comal hasta que consuma el caldo volteándose con frecuencia hasta que se dora por todos lados; se rebana y se sirve con una salsa de jitomate cocido, con puré de habas verdes y con unas peritas de papa. Manera de hacer el puré: se limpian las habas, se ponen a cocer con sal, ya que están se muelen y se deshacen en leche, se cueva y se pone a la lumbrera con un trozo de mantequilla y se deja espesar como postre.

Las peritas:  $\frac{1}{2}$  K. de papa grande, se pela en crudo y se pone a cocer al vapor, cuando esté se machuca si que no quede nada de grano, se le ponen 25 gramos de mantequilla, se le echan 6 yemas cocidas y 5 grs de queso rallado y sal al gusto: se hacen las peritas se empanizan se doran en mantequilla y se les ponen los rallos con perejil.

## Lomo de cerdo relleno.

12

1½ K. de lomo se hace cecina sin romperla, se cuece jamón, chorizo, longaniza y se pica todo; tiras de lengua de vaca cocida; jitomates crusados picados y puerjil muy menudito; 2 clavos, 2 pimientas, un poquito de jengibre y una paquita de nuez moscada todo bien molido; un pedacito chico de azúcar y un poco de vinagre; todo se frie en manteca, agregando aceitunas, alcaparras, chilitos en vinagre pasas y almendras, piñones y nueces; a esto ya sazonado se le ponen 2 yemas batidas, para juntarlo; este picadillo no debe quedar aguado y con él se va llenando el lomo y a medida que se avanza, se va liando con hilo delgado; debe dejarse largo como salchichón grueso. Se pone en una cacerola con manteca y se mete al horno hasta que dore. Ya para servirlo se coloca sobre ensalada de coliflor y con cojolitos de lechuga.

## Filete Mechado.

1K de filete sin nervios; 200 gr. de gordo para mechear, chancayones y trufas, sal, pimienta y una paquita de

harina; mantequilla, 3 jitomates grandes colorados, 3 cebollas, 4 dientes de ajo,  $\frac{1}{2}$  taza de Jerez seco: el pescado se corta en tiras delgadas y se mezcla con ella el filete, untandolo con sal y pimienta, introduciendole tambien algunas trufas: se pone a dorar en mantequilla, ya que esta dorado se le ponen los jitomates y cebollas que se habran frito por separado y los dientes de ajo machacados; se esta volteando y poniendole agua hasta que cuece y ya casi para estar se le pone la harina y el Jerez. Al servirlo se le ponen encima los champignones y trufas picados.

### Pierna de cerdo al horno.

Pierna,  $1\frac{1}{2}$  K. jamón crudo, 50 gr. jitomate, 500 gr. cebolla 100 gr. mantequilla 75 gr. pulque  $\frac{1}{4}$  litro, zanahorias chichas 4. - una rama de tomillo, de mejorana y laurel; perejil un ramito.

Se limpia la pierna de pellejos y nervios, se limpia con un trapo húmedo; se mezcla con el jamón y se cubre con la mantequilla, la cebolla picada, las zanahorias

hierbas rebanadas, el jitomate picado y el perejil y  
yerbas de olor. - Se mete al horno por espacio de  
15 minutos; se le pone sal, pimienta y el pulque  
y se vuelve a poner al horno no muy caliente  
hora y media hasta que cueza. - Se sirve con  
su salsa y papas al vapor.

---

### Carne fria molida.

Se muela 1 libra de carne de res y otro de carne de puerco,  
ya picadas se les añade sal pimienta y ajo. Cuando  
esta remolida se le pone un huevo crudo y una cuchara  
rada de harina: todo bien mezclado se pone en tripas  
gruesas bien limpias, que no se aprietan mucho para  
que no se revienten; se amarran y ponen a cocer en  
vinagre fuerte, sal hierbas de olor y ajos. Al dia si-  
guiente se sacan, se les quita la tripa y se rebana.

---

### # Enlechugado (de Anita Ch. de Guevara).

Se pica cebolla, jitomate, ajo y lechuga; se pone a cocer  
carne de puerco ó ternera; se untá una cazuela #

con manteca, se revuelve el recondo muy bien y se pone la mitad en la cazuela, luego la carne y se cubre con la otra mitad del recondo; se corta un hueco en tanto vinagre y se le echa a la carne encima con un poquito de caldo en que se coció la carne y polvo de pimienta; se tapa y se pone a fuego manso hasta que cuece el recondo.

---

### Croquetas de pollo. (de Parolo)

Se deshebra la carne de pollo cocida y se corta en cuadritos, 75 gr. de mantequilla, 100 gr. de harina,  $\frac{1}{2}$  litro de leche cocida, 3 limones, 100 gr. de pan molido y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de perejil picado.

En una cacerola se funde la mantequilla y se le agrega harina tamizada, se mezcla con el batidor, se le agrega el perejil y cuando la harina comienza a tomar color se le agrega la leche y se agita fuertemente con el batidor hasta que hierva, se saca del fuego, se sazona

con sal, pimienta blanca, raspadura de nuez moscada y el jugo de un limón, se le pone el pollo y se mezcla bien todo.

Se vacia en un plato y cuando está frío se divide en 9 porciones iguales, se les da la forma de croquetas ayudándose con harina, luego se pasan por huevo y luego por pan molido y cernido, se frien en 200 gr. de manteca bien caliente. La pasta debe quedar dura. Se sirven calientes con ruedos de limón.

---

### Rosbif al horno. (de Pivote).

Se toma un pedazo de carne de vaca de rosbif de 1 kg., se pone en una cacerola, se cubre con 50 gr. de tocino fresco derretido y encima un papel blanco. Se mete al horno muy caliente 30 minutos; pasado ese tiempo se saca del horno, se le quita el papel y se le agrega a la charola un octavo de litro de agua, 100 gr. de zanahorias mondadas y refanadas, 100 gr. de cebollas con rabos, una hoja

de laurel, otra de tomillo, otra de mejorana; se espolvorea con sal y pimienta la carne y se vuelve a poner al horno regular de calor, por espacio de una hora. — Despues se saca y se sirve en un plato, encima la salsa colada por colador (se puede poner aparte en la salsa). Se sirve con ensalada de lechuga y aguacate.

### Carne fria (receta de tio Valeriano).

La carne ha de ser de pulpa de ternera, tierna y en trozos chicos. Se mecha con dados de jamon revolcados en polvo de pimienta, dientes de ajo y almejas limpias. — Se pone en una cacerola y se sala con sal fina, luego se le espolvorea sal de nitro por todos lados, se rocia de buen vinagre por todos lados, se le ponen yerbas de olor; al otro dia se voltean la carne, se vuelve a rociar de vina-

gre y se le echan mas yerbas de olor por encima; durante cuatro dias se hace la misma operacion; luego en una olla ya quemada, pero nueva, se pone abajo un poquito de vinagre y yerbas de olor; se enjuaga un poco la carne en agua fria y se rocia de alcohol, se va echando en la olla con cabezas de ajo y cebolla, se le pone bastante vino jerez seco hasta que cubra la carne, (si no alcanza se le echa una jaca de agua), luego se tapa la olla con un plato y se rodea de mosa para que no salga nada de vapor y se pone a cocer sobre lumbre bien prendida y cuando este cocida se saca la olla y sin des-  
gararse pone en lugar fresco.

Cuando se quiere se saca un trozo con un tenedor y no se echa otra vez porque se descomponen. Se hacen rebanadas y se le pone aceite bueno, chilitos, aceitunas, cebolla y lechuga.

## Costillas de Cerdo.

De 1  $\frac{1}{2}$  de costillas se sacan 8 chuletas, se arre  
glen quitandoles nervios y pellejos y se untan por  
ambos lados con lo siguiente:

Tomate asado y colado - 200 grs. jamón cocido  
y molido 100 grs. - 1 cebolla, pan rallado  
50 grs. perejil 1 cucharadita.

Se muela todo esto (aparte cada cosa) y se  
pone en sarten al fuego con una cucharada  
de manteca, cuando está bien caliente, se  
frie la cebolla, el jamón y el perejil, y por  
último, el tomate: se untan las chuletas y  
se envuelven en el papel, se ponen al  
horno ó a la parrilla durante 25 minutos.

Se sirven con ensalada de lechuga romana  
mita y aguacate.

## Pichones en escabeche. (V. de la Gorría)

Hectos cuartos, se ponen en una olla con agua,  
vino, vinagre, sal, pimienta, tomillo, mejorana  
laurel, canela, pasas, almendras, jitomate, man-

teca y una cascara de limón. Se ponen al fuego y cuando estén cocidos el caldillo espeso, se ponen en una cazuela con manteca quemada y se dejan sazonar a los fuegos.

(V. de la Corre).

### Asado de ternera. Exquisito.

1 K de filete, 1 lata de hongos, 6 cebollas, 1 copa de vino Jerez,  $\frac{1}{4}$  K de manteca, 1 manojito de yerbas de olor, 50 grs. de mantequilla, 1 terrón de azúcar, 2 nabos, sal y pimienta al gusto.

Modo de hacerlo:

Se frie el filete con suficiente manteca y antes que dore se saca. En la misma manteca se frie una cucharada de harina, se le agregan las cebollitas y las yerbas de olor y se vuelve a poner allí el filete, con un poco de caldo del cocido. Se deja cocer y cuando este bien se le agregan los hongos y el vino Jerez.

Separadamente se frie el terrón de azúcar

en la mantequilla, hasta que se ponga  
olor de canela, se le pone una poquitita  
de cebolla picada y los navos (cociolos) en  
trocitos.

Se le pone todo al filete, dejandolo  
a fuego suave y sozonandolo con sal  
y pimienta.

### Lomo de cerdo con (V. de la Torre).

1/2 de lomo de cerdo, 100 grs. de rabos de cebolla,  
4 chiles poblanos, asados y despelejados, 4 dientes de ajo 1 cebolla, 3 cucharadas de mostaza.  
Modo de hacerlo.

Se rebana el lomo, delgadito, y se sanocha en mantequilla, poniendose a cocer  
con yerbas de olor y unos dientes de ajo.  
Salsa. Se muelen los rabos de cebolla  
junto con el chile, los dientes de ajo, fritos en  
en aceite o mantequilla y la cabeza de cebolla  
vara, un poquito de pimienta delgada

(o pimienta) se baja con el mismo caldo de la carne; se frie hasta que este chinito y se le agrega el caldo suficiente y la mostaza y unas papas enteras cocidas a vapor.

### Empanados de Salmón. (V. de la Corre).

Harina 300 grs. 1 cuchara colmada de mantequilla, 1 cucharada de sal, molida, agua de tiquetequite, asentada, la necesaria para formar una pasta suave, 150 grs. de unto.

Modo de hacerlas: Se hace una prega con la harina y se le pone una cucharada de mantequilla y los demás ingredientes (menos el unto), y se forma una pasta suave, extendiéndola en seguida con el palote, no muy delgada. El unto se funde y cuando está tibio, no caliente, se hacen cuatro partes iguales: con una brochita se le unta de la masa una cuarta parte, y se le sopla con un

aventador hasta que cuaja; se dobla en 4 partes (dobleces) y se deja reposar, chez minutos en un lugar fresco; pasado ese tiempo se vuelve a extender la masa y se le pone otra parte de unto, repitiendo la operación hasta poner todo el unto y se deja reposar en un lugar fresco, mientras se hace el relleno.

Relleno: Mantequilla 90 grs., harina 50 grs.,  $\frac{1}{2}$  litro de leche cocida, 2 huevos, cocidos, 1 cucharada de perejil finamente picado, el jugo de un limón, 1 bote de salmón, 4 jitomates maduros, regañares, 20 grs. de cebolla picada, 1 diente de ajo, sal y pimienta blanca al gusto.

Modo de hacerlo: en una cajuela se pone a fundir la mantequilla con la harina y la leche, agitándose con un batidor y se deja hervir; cuando ha hervido, se saca del fuego y se le agregan los huevos partidos en rebanadas, el perejil, el limón, sal y pimienta y el salmón, que ya se tiene frito.

con el jitomate, cebolla y ajo.

Se extiende la masa y se cortan las empanadas con un molde redondo, que sea bastante grande, se pone el relleno a cada una aparte, se dobla la empanada de las orillas, se barnizan con huevo batido y se meten al horno caliente. Estas empanadas se hacen también de picadillo de puerco ó de pollo.

## II Croquetas.

Partes iguales de papa cocida y de carne cruda, de res, ó de carnero o de gallina; se muelen juntas, agregándole uno ó dos clavos, tantita pimienta y la sal necesaria; ya que está bien molida, se hacen unas tortillitas gorditas y se empanizan con huevo cortado y pan y se frien en manteca. Se sirven con ensalado o con salsa.

(V. de la Torre).

### Budin de papa.

1 kg de papa amarilla, 150 grs. de queso  
viejo o frescal, 115 grs. de mantequilla,  
4 huevos, 2 tostados, sal al gusto.  
Modo de hacerlo: después de cocida y limpia la papa, se pica menudita, se revuelve la mantequilla, el queso y la sal; se batén las claras, al punto de nieve, se les incorporan las yemas y todos los demás ingredientes, juntito con las papas y se vacía todo a una budinera, engrasada y polvoreada con el tostado masticado. Se cubre con mas polvo por encima, se le ponen unos trocitos de mantequilla y se pone a 2 fuegos hasta que crece.

(V. de la Torre)

### Budin de garbanza

1/2 kg de garbanza, 1/2 litro de leche,  
450 grs. de azúcar, 50 grs. de mantequilla,  
50 grs. de pasas, 8 huevos, canela al gusto.

# LA BUENA COCINA

PLATILLOS FAVORITOS DE  
LAS ESTRELLAS DE CINE

LAS COSTILLAS DE CARNERO  
AL HORNO

Por BEBE DANIELS

Las costillas de carnero necesitan:

Un huevo.

Una taza de galletas desmenuzadas.

Sal.

Pimienta.

Mantequilla derretida.

Tocino en tira.

Prepare las costillas de carnero necesarias. Si se desea quiteles el hueso y arrégelas con una tira de tocino.

Bata bien un huevo. Prepare una taza de galletas desmenuzadas. Moje primero las costillas en huevo batido, después en el polvo de las galletas. Colóquelas en un molde de horno, sal y pimienta al gusto. Eche mantequilla derretida sobre las costillas, suficiente para cubrir el fondo del molde. Ponga varias tiras de tocino sobre las costillas. Cuézase de veinte a treinta minutos. Sirvanse con chicharos en mantequilla.

(Una manera distinta de preparar las costillas de carnero, sencilla y fácil de hacer.

Modo de hacerlo: se echa a remojar la garbanza, de un dia para otro, en agua de ceniza; se pela y se pone a cocer, ya cocida se deja escurrir y secar y se muela, se pone en una cacerola con la leche, la azúcar y la canela y se pone al fuego, si que espese y se le ve el fondo al cazo. Se batan las claras, a punto de turon, y se les revuelven las yemas; se engrasa con manteca quilla un molde redondo y se le pone la garbanza, con las  $\frac{3}{4}$  partes del huevo y las pasas; se cubre con el huevo que quedó y se mete al horno templado, hasta que seque y dore; se prueba con un popote hasta que este salte limpio. Se vacia del molde y se polvorea con azúcar y canela.

Budín de Fresas. (V. de la Corre)  
 1 Plato sopero de nata de leche, cocida,  
 15 grs. de gremetina, 2 puñuelos de leche,  
 1 varita de vainilla (o canela) 350 de

de azúcar en polvo, 50 grs. de mantequilla,  
1/2 taza de fresa madura, 2 tazas de hielo.

Modo de hacerlo: en la leche se pone  
a hervir la vainilla y se deja que coagule,  
a un pozo lo la gelatina se disuelve  
en un pozo de agua al vapor de una olla.  
Alas natas se les mezcla la azúcar bien molida  
y serrada y se baten hasta disolverlas bien; se  
les agrega la leche, fria y colada, y la gelatina.

Se mete una budinera con mantequilla  
y se pone una capa de natas y otra de  
fresas, procurando que la última sea  
de natas. Se tapa con una charola con  
hielo picado y se mete el molde en  
una cazuela honda con bastante hielo  
picado y sal, y se deja allí por espacio  
de 3 horas, hasta que cuaje. Para  
vaciarlo, se pone un momento sobre  
el vapor de una olla, sin que se  
derrita y luego que despegue se  
vacía en un plato.

## Conchitas de pescado. (de Pardo) 18

Huachinango, 700 gr. leche cocida  $\frac{1}{2}$  litro, queso fresco 100 gr. sal gruesa 10 gr. bicarbonato de sodio 2 gr. mantequilla 50 gr. y un limón.

Se limpia el pescado y se lava muy bien con agua fría, se pone a cocer al horno con la leche, la sal y el bicarbonato: debe cocer 35 minutos a horno regular; se deja enfriar, se pone una cacerola al fuego con mantequilla fundida, se le agregan 30 gr. de harina y se frie bien sin que tome calor, se le pone la leche cocida y se mezcla con el batidor hasta que hierva 10 minutos: se retira del fuego y se sazoná con sal, pimienta blanca, nuez moscada y el jugo de un limón. Mezclando todo se le ponen 3 yemas de huevo,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de perejil muy finito el pescado deshebrado, mezclarse todo y llenarse siete conchas o platitos refractarios. El queso se les pone rallado, por encima y al tiempo de servirlas se meten al horno caliente por 10 minutos.

## Otras conchas de pescado. (de Pardo).

Robalo fresco o machinango 400 gr. jitomate 200 gr. aceite fino 4 cucharadas soperas, perejil picado  $\frac{1}{2}$  cucharadita, cebolla picada 50 gr. chile en vinagre, 1 ajo undiente, pan molido 50 gr.

En una cacerola se pone el pescado con 1 litro de agua, 1 hoja de laurel,  $\frac{1}{2}$  limón, 30 gr. de sal, 2 saldos de cebolla, 6 pimientas delgadas, 2 clavos de cynamo, se tapa y se pone al fuego a que hierva 10 minutos contados desde que el agua empieza a hervir, se saca y se deja enfriar en la misma cacerola.

En un sarten se pone el aceite, la cebolla y el ajo finamente picado, se pone al fuego y se deja dorar, despues se le agrega el jitomate asado y colado, bien frito se le agrega el perejil y las cucharadas de caldo donde se coció el pescado. Se retira del fuego y se le pone el pescado deshebrado y el chile en cuadritos, se mezcla todo y se llenan las conchitas que estarán engrasadas con mantequilla y polvoreadas con pan molido por encima. Se meten al horno 10 minutos.

do).

## Albondigas. (V. de la Cone). 19

1/2 de aguacatito picado, 1/2 K. de carne de  
puerco picada, 100 grs. de jamón magro, 4 hue-  
vos un bolillo de pan remojado en leche,  
pimienta delgada en polvo, hierbas de olor,  
(tomillo, mejorana y laurel) y un diente de  
ajo.

Modo de hacerlo: Se muelen 1/2 las  
yerbas la pimienta y el ajo; en seguida las  
carnes y el jamón y después el pan remo-  
jado en leche; se revuelve todo muy bien  
se le ponen los huevos crudos y suficiente  
sal y se revuelve; se humedece una  
servilleta y se envuelve en ella la  
corteza en forma de rollo apretando bien  
para que no pierda la forma y se pone  
a cocer con hierbas de olor, cebollas y vina-  
gre. Cuando este cocido se saca del fuego  
y se deja con todo en un lugar fresco.  
Al otro dia se quita la servilleta y se  
rebana. Se tiene preparado vinagre  
con aceite, cebolla y oregano molido,

\* Se van mojando allí las rebanadas y acomodandose en un plato y se adornan con aceitunas, chilitos, rajas de pimiento morrón, rebanadas de huevo cocido y hojas tiernas de lechuga.

### Budín de Tortillas. (P. de la Corre).

20 tortillas, se remojan muy temprano en agua y se muelen como para tortillas; se le mezcla totita agua de tequezquite, una poca de agua de aniz y se añaden 250 grs de mantequilla quemada y fria. Se bate la masa hasta que toma punto de tamal, y en una budinera untada de mantequilla, se van poniendo capas de esta masa, otra de chile colorado, con carne de puerco deshuesada, y así hasta terminar en una de masa y se mete al horno ó a 2 fuegos.

## Pescados.

20

### Pescado a la Jalapeña.

Se cuestan unos tomachiles, se desvenen y se hacen tiritas largas; se pica asimismo aguacate, cebolla cruda y jitomate; todo esto se sazona con sal, pimienta, vinagre y aceite fino, alcacarras y aceitunas, se mezcla todo, agregandole un poco de oregano y tomillo; se coloca esto en un platón, formando circulo y en el centro se coloca el pescado ya cocido en agua en sal, vinagre y yerbas finas.

### Conchas de ostiones frescos.

Se abren los ostiones frescos, se despegan de la concha y se escurren; se untan con mantequilla may, conchas de plata ni otro metal y en ellas se colocan los ostiones hasta llenarlas; se forma antes una salsa de harina frita y cebolla dorada, sal, pimienta y leche, debiendo quedar espesa; con esta se cubren los ostiones y se polvorean con gran rayado, despues se les vierte encima un poco de aceite o mantequilla

fundida y se meten al horno, si se ponen a dos fuegos, cuando estén bien dorados se sirven con perejil frito y rebanadas de limón.

---

### Calamares en su tinta.

Se pican crudos, lo mismo el jitomate, cebolla, ajo, agregando tomillo y laurel, aceite,  $\frac{1}{2}$  botella de vino Jerez; se ponen a cocer a fuego lento con lumbre encima y cuando están cocidos se les pone un vaso de vino blanco y se dejan reposar.

---

### Pulpos.

Se les saca la piedra, se golpean bien y se ponen después de cocidos; se les echa bastante jitomate, cebolla, ajo, pimienta, clavo, canela, aceite, mantequilla, vino tinto y hojas de laurel. Cuando este sazonado, al apartarse, se le ponen aceitunas y alcacarras.

---

### Calamares de lata (de Lope Veytia).

Se pica bastante jitomate, cebolla y perejil; se frien muy bien en aceite español y se echan allí los calamares. cuando han hervido se les pone mas aceite y vino tinto.

### Bacalao (de Lope Veytia).

Se remoja el bacalao, del de espinas, de un dia para otro; se pica muello, mucho jitomate, cebolla, perejil y ajo, se pone todo en una cazuela y se echa allí el pescado a que cueza con muy poquita agua; se tuestan y muelen unos chiles cascabelas y se le echan. cuando consuma se le pone aceite y se deja que se fria muy bien, meneandolo constantemente; para servirlo, se le pone mas aceite bueno, chilitos, aceitunas, alcayarras, pasas y almendras.

### Cimbal de pescado.

Se cuecen en agua con rabos de cebolla y 1 hoja de laurel 500 grs. de pescado fresco; ya cocido se le quitan el pellejo y las espinas y se desmenuza. — Se muelen

y pasan por tamiz 4 jitomates grandes; en un recipiente hondo se pone lo que sigue: 5 huevos enteros y 5 yemas ligeramente batidas, el jitomate molido, 2 cucharadas de pimentón, 1 taza de leche, 1 taza de harina de trigo,  $\frac{1}{2}$  tacita de mantequilla fundida, 2 cebollas, una ramita de perejil y tres cucharadas de alcaparras finamente picadas, 3 pimientos morrones cortados en cuadritos, sal, pimienta, mez-moscada y el pescado desmenizado; mezclando todo perfectamente se engrasa y espolvorea con pan molido una budinera, se vierte lo anterior, se cubre con una capa de huevo batido espolvoreada con pan rallado y se mete al horno á fuego suave, se conoce cuando esta cocido introduciendo un palo que salga limpio.

---

### Faivas rellenas.

Se les saca la carne dejando enteras las conchas, que se lavan muy bien y se dejan escurrir; se hará un refrito de jitomates, cebolla, ajo muy amordazado y tiras de chile verde, un poco de especies finas

molidas, así que esté se echa allí la carne de las  
jaibas procurando que queden jugosas, pero sin  
caldo: antes de acabarse de sazonar se le pone  
perejil, aceitunas, alcacarras picadas, y un po-  
co de vinagre; se van llenando las conchas, echan-  
doles por encima aceite, pan rallado con pimienta  
y se ponen en la parrilla con lumbre encima, ó se  
meten al horno.

---

### Cimbal de langosta.

En agua hirviendo, fuera de la lumbre se vacía  
una lata de langosta, se pone a escurrir en una  
servilleta y se divide en trozos; se pone en un  
traste de barro con tapa, se cubre con vino Maderia  
ó Cognac durante 2 ó 3 horas: 50 gr. de mantequi-  
lla y 30 de harina se ponen a la lumbre sin dejarla  
dorar, se le agrega  $\frac{1}{2}$  litro de leche y sal, ya espesa  
se le agregan dos cucharadas de puré de jitomate,  
dos cebollas y perejil picado: se tapa para que  
espese, y cuando se destape se espuma y se quita

la grasa que tenga encima; fuera de la lumbre, se le pone la langosta un bote de champignon picados, una yema cruda y pimienta. Se prepara el timbal, se cubre y se mete al horno.

---

### Pescado en salsa de avellana.

Se limpia el pescado fresco que se quiera y se pone a cocer con agua, sal, pimienta, hierbas de olores y vino blanco; cuando está cocido, se le quita la piel y se cuela el agua en que se coció; sobre las avellanas, peladas y molidas con perejil, ajo y un trozo de pan frito, se deja sazonar y se sirve con rebanadas de pan doradas en mantequilla.

---

### -Trucha salmonada rellena.

Comese una trucha de unos 400 gramos más ó menos, limpíese muy bien y dínselle en el lomo unas cortadas: se euecen unos huevos que se pican muy menudamente, así mismo se pica perejil, aceitunas, aceitunas y pimientos morrones, sazónese

con sal pimienta; á la trucha tambien se le pone suficiente sal pimienta; se rellena con el picadillo antes indicado y se amasa con un sábanico delgado para que no se salga el relleno; intese el pescado con suficiente aceite y pan rallado y metase al horno ó en parrilla á fuego suave. Se sirve con una salsa que se hace de huevos duros picados, un poquito de vinagre, aceite y una cucharada de mostaza americana, al caparras, perejil y mas tiras de pimiento morrones, sal y pimienta.

### Pescados asados.

Despues de bien lavados los pescados se escurren y untan con mantequilla por dentro y por fuera. Se tiene pan molido (pero no remolido, sino con grano), con pimienta, clavo y un poquito de jengibre y la sal necesaria: con esto se untan los pescados por dentro y fuera y se envuelven en papel, cada uno aparte, intemodo el papel con manetas, y se ponen á la parrilla. - Salsa: se pica cebolla y se apaga un chile verde asado de los que no pican, hechro

tintas, vinagre, bastante aceite, sal, oregano en polvo y pimienta.

---

### Muselina de bacalao.

½ kg de bacalao, 25 gr. aceite y 4 huevos. — Se pone a remojar el bacalao desde la víspera y en la mañana se le da un ligero hervor: se desvasta en hebras muy menudas, se baten las claras a punto de nieve, se mezclan las yemas y ahí se le echa el bacalao con una poaca de harina; ya que se mezcla todo se toman cucharadas de ésto y se vanriendo en aceite. A cada tortita se le pinta mostaza, se le pone una aceituna en medio y se adorna el plato con rajas de pimientos morones. Se sirve frito.

---

### Bacalao (de la Sr. Crifo).

Se remoja, se cuece, se desmenuza y se frie en aceite, se le echa cebolla picada y perejil a que se frien también, se le pone pimienta y leche y se pone a sazonar.

Otro Bacalao (de la misma).

Se pone a remojar dia y medio, se corta en trocitos regulares; se prepara una macita con harina y leche, ó agua, sal y unas yemas de huevo, se bate muy bien hasta que esté como atole espeso; se van mojando los trocitos de bacalao en esta macita y se frien en aceite o mantequilla y se sirve con salsa y lechuga.

---

Empanadas de bacalao (de Pardo.)

Bacalao con espinas 300 gr., jitomate maduro 200, cebolla 50 gr. 3 dientes de ajo, aceite fino 4 cucharadas soperas, papas cocidas al vapor 300 gr.

El bacalao se remoja desde la víspera en agua fría; al día siguiente se pone cocer en agua limpia con 3 rabos de cebolla y una hoja de laurel; se deja cocer durante una hora. Despues de cocido y frio se deshebra. En un sartén se pone aceite, la cebolla picada y el

ajo, ya bien dorado se le agrega el pitorro  
asado y colado, se deja freír muy bien, hasta  
que quede chino y luego se le pone el  
bacalao, se agreguela y se retira del fuego, se  
sazona con pimienta y se le agregan las  
papas picadas finito.

La pasta. — Se ciernen 300 gr. de harina  
fina de primera sobre la tabla, se hace un círculo,  
se le ponen 5 gr. de sal molida, 50 gotas de limón,  $\frac{1}{2}$   
yema de huevo, 25 gr. de manteca, se le ponen 2  
cucharadas grandes de agua; se mezcla sin tocar la  
harina, ya incorporado se le ponen 2 cucharadas del  
la harina del círculo, se mezcla bien con todo y  
se le pone la mitad de un cuarto de litro de agua,  
se vuelve a mezclar y se incorpora toda la harina  
del círculo: si el agua no es suficiente para mojar  
toda la harina se le pone más; pero debe quedar más  
bien dura que blanda; se amasa como quien lava  
y cuando despegue de la mesa y esté tersa, se deja reposar  
15 minutos. Se funden 200 gr. de mantequilla que  
quede ligeramente caliente, que al introducir el dedo  
no queme; Pasados los 15 minutos se extiende la masa  
con el palote como de  $\frac{1}{2}$  centímetro y en forma.

cuadrada si es posible, luego se toma una brocha, se introduce en la mantequilla y se le une una capa a la pasta untandola parejo y sin poner la brocha donde ya tiene mantequilla; se deja enfriar y se le pone otra capa de la misma manera, se deja enfriar y secar muy bien y se dobla la pasta poniendo un extremo de la pasta al centro y el otro encima para formar dos dobleces y se vuelve a doblar un extremo al centro y el otro encima para que tenga cuatro, y se vuelve a extender la masa en forma cuadrada de grueso de  $\frac{1}{2}$  centimetro. — Al extender la masa esta como la mesa se expolvorean con harina. Ya extendida se vuelve a poner mantequilla con la brocha: esta operacion se hace tres veces con la mantequilla a la misma tempe-  
ratura y en la ultima se echa toda la que quede. Luego se extiende del grueso de  $\frac{1}{2}$  centimetro, se cortan ruedas, se les pone el relleno, se humedecen las orillas con huevo, se dobran y se ponen en hojas, se barnizan de huevo y se cuecen al horno caliente durante 15 minutos.

## Pescado de Variedad.

Pan pullman 1 pieza, Hwachinango 1 t., jitomate - 200 grs. Aceite bueno 4 cucharadas, pimientos morrones 1 lata pequena, 1 yema de huevo cocida, mantequilla 100 grms.

Se rebana el pan del grueso de 2 cm. y se dorá al horno con mantequilla, redondeando antes las rebanadas.

Se deshuesa el pescado y se hace con él y jitomate, poniendo la cacerola con el aceite y se frie la cebolla grande picada muy fina, y cuando este dorada se echa el jitomate asado y colado, se frie bien y se pone el pescado en pedazos pequeños, se sazona con sal, se le pone perejil picado y se le pone encima al pan y sobre esto se ponen los pimientos cortados en cocolitos largos para formar una flor de noche buena, y en el centro se pone yema batida.

Antes de servirse se meten al horno para que estén calientes

## Carnes.

### Filete.

Se frie en mantequilla suficiente cebolla para formar un puré; se dorá ligeramente y se reduce a pasta; bien molviéndola o pasándola por tamiz, se sazona con sal, pimienta y mezclada rayada, en seguida se une con una cantidad regular de nata; se deja espesar y con esta salsa se sirve el filete.

### Lengua rellena.

Se pican doce onzas de lomo de puerco, y dos de carne de pollo se le revuelven dos huevos, un polvo de mezclada, sal y pimienta, tiritas de chile en vinagre, rebanadas de aceitunas y tiras de jambón de Westfalia; con todo esto bien mezclado se rellena la lengua y se cuece la abierta. Es de advertir que a la lengua a medio cocer se le quita el pellejo, después se rellena y se pone a cocer en agua con vinagre, sal, laurel, oregano y tomillo; ya cocida se deja enfriar y se rebana.

### Cecina.

Se pone a cocer la cecina y se pica muy bien; luego se frie bastante cebolla y unos dientes de ajo molido. Ya que esta algo frito se le agrega bastante jitomate picado a que se fria bien, perejil y pimienta molida; despues se le agrega la carne picada y jugo de limon. Se le puede poner tambien aceite.

### Pollos Pachuquenos.

Se asa lomo de puerco y se corta en pedazos muy menudos; se muelen chiles anchos desvenados y todos, con unos dientes de ajo y unas poquitas de cominos; se muelen tambien clavo, canela y pimienta y se anade todo con la sal necesaria; se pican tomates crusos y se frie todo esto en manteca; agregandole el lomo picado. Se deja sazonar bien y con esto se llenan los pollos crusos, que se cosen con un hilo; se untan con manteca, se envuelven en un papel aceitado y se meten al horno, hasta que esten muy cocidas; entonces, quitando el

papel, se les pulvorea con sal y pimienta y se ponen a dorar.

### Lengua en frío.

Una lengua de res se golpea y se pone a cocer en 2 litros de agua con sal, una ramita de tomillo, unos dientes de ajo y 6 hojas de laurel: cuando está muy blanda se le añade un poquillo de aceite y otro de vinagre, se deja hervir más, se saca y se limpia, se rebana en ruedas y a cada rueda se le untan mostaza y jamón endibillado; se rocia con aceite y vinagre y se sirve con lechuga, medias de jitomate, aceitunas y rebanadas de pimiento morrón.

### Lengua en estofado.

Después de cocida y limpia la lengua de res, se rebana y se prepara como sigue: se frie cebolla y perejil, se muela un jitomate asado, se pone una cacerola con mantequilla y cuando está caliente se frie la cebolla y perejil y desandra ruedas soperas de harina hasta que tomen color café, se le agrega el jitomate y cuando está bien frito, se le pone

#

caldo y pimienta molida; luego las rebanadas de lengua para que hierva y sazone hasta que espese y se le ponen aceitunas y rajas de chile jalapeño.

### Patos á la madrileña.

Se mondan 24 nabos chicos muy tiernos, se cuecen, se cortan en rebanadas delgadas, se frien en 100 gr. de mantequilla, agregando 2 cucharadas de azúcar en polvo, y se mantienen cerca del fuego para que se conserven calientes.

Los patos limpios y chapucados se lavan, se enjuagan con un lienzo húmedo y se cortan en mitades á lo largo.

Se pone al fuego una cacerola con  $\frac{1}{2}$  taza de aceite y allí se frien los patos hasta que doren, se agregan 3 cebollas con rabo, 2 dientes de ajo, una ramita de perejil, yerbas de olor, un limón rebanado, una botella de vino tinto, sal, pimienta y nuez moscada y se deja al fuego hasta que los patos se cuezan, agregando una poca de agua caliente. — Cocidos los patos se sacan y se ponen en el plato; se deja la salsa al fuego, agregando un trozo de pan dorado y 100 gr. de avellanas tostadas y limpias, ambas cosas molidas, cuando espese se pasa por un colador grueso, se echa sobre los patos y alrededor se ponen los nabos y aceitunas.

### Gallina rellena.

Se pica jamón entrecerado, buena longaniza, huevos duros, almendras, aceitunas sevillanas, y se pone todo en manteca para freírla un poco: con esto se rellena la gallina, la que se habrá engrasado interior y exteriormente con manteca; se mete al horno con poco fuego

---

### Gallina en ligado y yemas.

Se dividen las gallinas en cuartos, se cuecen en agua y sal, despues se doran las naciones en manteca; se sacan y se frien ajos, ligados y yemas duras todo molido con clavo y pimienta, se añade sal, aceite, las naciones frita y caldo en que se cocieron, se deja consumir y se le ponen chilitos y aceitunas.

---

### Pollas supremas.

Se parten en cuartos 2 pollas tiernas y se ponen en una olla con una tacita de vinagre, una de vino tinto y  $\frac{1}{2}$  de aceite francés: se rebanan 6 zanahorias y dos jitomates grandes y se le echan juntos con 4 cebollas medianas partidaas en cuartos, pi-

mienta, clavo, canela, sal y yerbas de olor: se tapa la olla con una servilleta mojada doblada en 4 y se pone al fuego manso, meneandolo de cuando en cuando sin destapar la olla; se dejan espesar y cocer bien.

### Pudding de gallina.

Se pone a cocer desde la víspera en la mañana, la gallina con hierbas de olor y una copa de vino seco, pimienta y ajíes; se deja cocer hasta que casi se deshaga; se le quitan los huesos y se mete a la maquina de moler; se le agregan 2 cajas chicas de jamón endiablado, 2 onzas de mantequilla, polvo de pimienta y trufas. Se amolda en un plato con un aro untado de mantequilla: al dia siguiente se le quita el aro y se adorna formando 3 gajos, uno de perejil picado muy fino, otro de clara de huevo cocida menudita, tambien y otro de pimientos morrones picados.

### Pichones envueltos.

Se toman los pichones limpios y se ponen a cocer, se sacan y sobre una tabla se golpean de la pechuga; se tiene huevo batido con harina, polvo de pimienta, clavo y sal y bien incorporado todo se van envolviendo los pichones y friéndolos en mantequilla hasta doraditos; se sacan y se les pone encima perojil y jugo de limón.

---

### Patos en salsa de hígado.

Después de lavados los patos en agua de te que quita el estreñimiento y cocidos con ajos machacados y sal, se frien en mantequilla y se sacan, para freír en la misma ajos, cebollas y jitomate picados; así que este el frito, se le agrega hígado de cerdo cocido y molido con clavo, pimienta y sal, y se agrega todo a los patos, con bastante aceite, vinagre y caldo; se dejan hervir, para que espese el caldillo.

---

### Caracoles a la Aragonesa.

Los mejores caracoles son los de jardín y las estaciones apropiadas para comerlos la primavera y el otoño.

Se preparan poniéndolos en un traste sin agua y echándoles dos puñados de sal y un vaso de vinagre, dejándolos así buen rato, hasta que se forme gran cantidad de espuma; entonces se lavan en agua corriente hasta que salga completamente clara. — Hecho el lavado, se cuecen al fuego lento; se media frie ajo, cebolla y perejil todo picado, se agregan un par de cucharadas de harina y una poca de pimienta, evitando de que doren sin quemarse, se le echan los caracoles bien escumados dándoles antes una vuelta en aceite: se añade caldo, se sazona con sal, clavo y una hoja de laurel, se deja cocer y a mitad de la cocción, se le pone puré de jitomate.

---

### Fartaletas (de Pardo).

Harina 100 gr. mantequilla 60 gr. huevos 2.  
yemas, sal molida 2 gr.

Se cierne la harina y se hace un círculo de -

jando limpio el centro y amplio, se echan las  
yemas con la sal y hasta que esta se disuelva,  
luego se le pone la mantequilla que este fresca  
y dura, se incorpora bien con las yemas y  
luego con la harina. — Con un cuchillo - es-  
patula se incorpora y se deja en un lugar  
fresco y tapada la masa con un lienzo hu-  
medo hasta que este el relleno.

Esta pasta se corta con el palote del grueso  
de  $\frac{1}{2}$  centímetro y se corta con una copa de los  
de agua y con esto se forman unos moldes de  
tartaletas, ya sean rizadas o lisas; se llenan  
de maíz crudo encima de la pasta y se cuecen  
al horno caliente durante 15 minutos.

Después de cocidas y frias se les quita el maíz  
y se desmoldan para llenarlas.

Relleno: 2 pechugas de pollo cocidas en el caldo,  
 $\frac{1}{4}$  de litro de crema de leche, 1 cucharada sopera  
de mostaza, sal y pimienta blanca.  
Se muelen las pechugas, se les revuelve la

crema, se sazonan con la mostaza, sal  
y pimienta (muy poca) y con esto se llenan  
las tartasletas, se les desmorona encima  
yema de huevo duro y perejil finamente  
picado. — Se sirven frias.

# Legumbres y otros guisos 30

## Colas con crema.

Bien limpias se cuecen en agua con sal de tierra, ya cocidas y frias se dividen en trozos regulares, en seguida se pone al fuego un sartén con mantequilla, se echa la col y se sazona con sal, pimienta y mez moscada en polvo; cuando estén medio fritas, se añaden natas en suficiente cantidad hasta cubrirlas, se dejan hervir a fuego manso hasta el momento de servirlas.

## # Enchiladas jalapeñas.

Se muela chile mulato hasta tacto, desvenado y remojado, se lava con leche, se le echa sal y se frie en bastante mantequilla dejandolo espeso; aparte se desbaratan dos huevos clara y yema. Se pone al fuego un sartén con mantequilla, se mete una tortilla al huevo, desmés al chile y luego se echa al sartén, se frie violento, se volteá, se pone en el plato, se encorban ó doblan en cuatro. El chile que queda se calienta y se echa encima.

## Croquetas de papa.

Se cuecen las papas, grandes, al rescoldo, después se limpian, melen o tamizan, se les añade la mitad de su peso de mantequilla, se sazonan con sal, especias, pesejil picadito y cuatro yemas, se mezcla todo muy bien y se forman, que se empanizan y se frien.

## Coliflor con jamón.

Se cuece la coliflor, se corta en pequeñas porciones, se raya jamón finamente estando también cocido y se mezcla con la coliflor, sazonando todo con sal y pimienta; se banan las coliflores con huevo batido y se frien.

## Papas con queso.

Se cuecen mondadas y rebanan. Se melen jitomates maduros con unos dientes de ajo fritos y especias; se pone en una tortera una cama de papas, otra de queso rayado y otra de jitomate, y se sigue alternando hasta llenar la tortera, cuando éste se le echa un

cucharrón de caldo, se pone a dos fuegos suaves, y se dorona con perejil picado.

### Alcachofas con queso.

Se dora bastante cebolla en mantequilla y se frien allí mismo las alcachofas ya cocidas y escurridas después se colocan en el plato con la punta para arriba, se les pone bastante queso de Grana o de Holanda rudo, vertiendo en seguida sobre ellas la mantequilla en que se frieron.

### Ejotes á la mexicana.

Se limpian, se cortan en sesgo y se ponen a cocer en agua con sal, trocitos de jamón y longaniza. Se frien en mantequilla ajos picados y al dorarse cebollas rebanadas, chiles verdes en rajas y jitomate molido en crudo; cuando todo esté frío se echan los ejotes con jamón, la longaniza y el caldo en que se cocieron se sazonan con tostadas de pan frito y molido con especias, perejil picado, aceite y vinagre.

y se adoman al servirlos con rebanadas de huevo duro, aceitunas y chilitos.

---

### Croquetas de sesos de ternera.

Se pone en una cacerola un trozo de mantequilla, unas dos cucharadas de harina y se deja medio dorar, se retira del fuego, se le agrega perejil y cebolla picada, hongos y un poco de vino Jerez, sal, pimienta y mezcla moscada, se vuelve al fuego suave hasta que espese un poco, entonces se le mezclan los sesos picados menudamente, y cocidos antes con olores y hierbas finas y cuando estén bien espesos, se ponen en conchas o cajitas de papel, se polvorean de pan rallado, se les pone encima un chorrito de aceite y se doran en el horno ó á dos fuegos. Si se quiere se les pone una rebanada de limón encima he-

---

### Chicharos en crema.

Se cuecen en agua con sal, se muelen unos pocos

con un trozo de pan dorado; se frie cebolla picada y cuadros este se pone el pan y chicharos molidos para que se fria tambien: se le echa una poca de agua y los chicharos restantes; se le pone sal y pimienta y se dejan hervir suficiente; monasen tos antes de sacarlos, se batan tres yemas de huevo, y no estando muy calientes los chicharos se mezclan las yemas, se revuelven bien y se ponen sobre rescoldo para que cuezan las yemas.

---

### Manzanas rellenas.

Bien limpias se cuecen con sal y cuando están se les quitan los corazones con la punta del cuchillo, se llenan con un picadillo de carne de puerco ó de ave, ó bien con queso rayado y sardinas. Se ponen en el plato y se cubren con una salsa hecha con dos yemas de huevo batidas, aceite, vinagre y mostaza francesa.

---

---

### Calabacitas con costillas de cerdo.

Se pican menudas las calabacitas tiernas; se ponen a cocer con mantequilla y sal; cuando se hallan cocidas un poco, se muelen unos chiles verdes con cebolla y jitomate y queso frito; se les echa esto a las calabazas, añadiéndoles costillitas cocidas y chícharones, se les pone sal y se dejan cocer bien a fuego manso.

---

### Tacos de crema con rajas.

Se pasan las tortillas por mantequilla caliente y luego se meten en crema (o jocogue), se les ponen rajas de chile verde fritas y se envuelven, cubriendo las con mas jocogue encima.

---

### Chiles en nogada.

Se limpian nenes de castilla o grandes y se echan a remojar en agua fría hasta que se les pueda quitar la película, después se muelen con mas almendras limpias y un trozo de pan se

mojado con vinagre dejando la salsa bien espesa; con esta se cubren los chiles rellenos capricados con huevo y bien calientes puestos en el plato, se adornan con granos de granada. La sal ennegrece la muzz, así es que cada uno le pondrá la sal.

---

### Huevos rellenos.

Se cuecen los huevos y se parten a lo largo para vaciarlos; las yemas se revuelven con mitad de leche cocida y una poca de leche para formar un atolito; se frie cebolla picada en mantequilla, cuando está transparente, se echa ahí la pasta y se le agrega perejil picado, se deja secar para poder hacer bolitas del tamaño de la yema, estos se colocan en las mitades de las claras, se cubren con la otra mitad y se ponen en un plato untado de mantequilla, se colocan los huevos y sobre cada uno se pone un trocito de mantequilla y polvo de pan, se ponen en una hornilla caliente y lumbre encima #

á que medio doren; pero no mucho para que no se endurezcan.

---

### Gimbal de papa.

Se rebanan papas crudas y se ponen en agua de sal. Se prepara una budinera untada con mantequilla y se van poniendo: una capa de papa, otra de trocitos de mantequilla, trozos de jamón y queso Gruyere rallado; así se siguen poniendo capas hasta llenar la budinera, poniendo al último, 4 huevos enteros bien disueltos en una taza grande de leche. Se pone en la hornilla con lumbre encima.

---

### ~~Cortifrito~~ Cortitas de papa con sardina.

Papas chicas amarillas  $\frac{1}{2}$  K sardina en aceite doce piezas, 2 huevos cocidos duros, 2 pepinitos en vinagre, 12 cebollitas de cambray en vi-

negre y 12 cucharadas soperas de salsa o vinagreta.

Manera de hacerlas: se lavan y cuecen las papas con todo y cascara, se limpia y pasan por el prensa-papas; al puré se le pone sal, pimienta blanca, las sardinas (sin espinas), los pepinillos picados, lo mismo las cebollitas y las yemas de huevo, además un huevo crudo: se mezcla todo esto y luego se frien en aceite haciendo tortitas del tamaño de un peso. - Se sirven con la salsa vinagreta.

### Croquetas de papa.

Después de cocidas las papas con cascara y sal, se limpian, se machucan, se les pone un huevo batido, un poco de Royal, crema fresca y jamón americano, picado, se les da una batida, se hacen las tortitas, se envuelven en huevo, se revuelcan en pan rallado y se doran en mantequilla.



## Aguacates rellenos.

Aguacates maduros y duros, diez; carne aguacate picado 150 gr; lomo de puerco picado, 150 gr; almendras, 25 gr; pasas, 25 gr; jitomates, 75 gr; cebollas, 75 gr; lechugas, 2 gramos; aceite  $\frac{1}{8}$  litro,  $\frac{1}{8}$  litro; mantequilla, 100 gr; perejil, un ramito.

Las carnes se ponen a cocer con almendras, pasas y la sal que necesite; las cebollas muy menuditas se frien hasta que acitronen; se le pone el jitomate asado, molido y colado, y se deja que seque; se le agrega la carne, poniendo la sal y pimienta al gusto y una cucharadita de perejil picado: con esto se llenan los aguacates que estarán limpios y sin hueso, espolvoreados de sal y pimienta. Se pica la lechuga muy menudito se le echa el aceite, vinagre y sal; se acomodan los aguacates y se adornan con mantequilla tenida de rosa, haciendoles con la ayuda rigada una rosita y se les ponen allí hojas de perejil.

---

---

## Aguacates rellenos.

Se toman los aguacates más redondos y de un tamaño regular que no estén muy maduros, se limpian y se abren por la mitad. Se prepara un picadillo de carne de puerco, ajo, cebolla, pasas y almendras, bien frito; con esto se llenan los aguacates, se juntan las dos mitades y se amarran con un hilo, se revuelcan en pan molido y se frien en mantequilla; se ponen en el plato y se les pone aceite, vinagre, rebanadas de cebolla y queso rallado.

---

## Otros aguacates. (de Anita S. de G.).

Se asa y muela jitomate con pimienta, se rebana cebolla y se frie en puro aceite y luego se echa el jitomate, se le pone una hojita de laurel y un poquito de la vinagre y se deja sazonar: se limpian los aguacates y se parten por mitad, se llenan de salmón, sardinas o lo que se quiera; se colocan en el plato y casi al llevarse a la mesa se les vacía la salsa y se adoran con chilitos, aceitunas y perijil.

## # Chiles con crema. (de Anita S. de G.).

Se asan y se limpian chiles poblanos; se ponen a cocer calabacitas picadas y elotes rebanados, por separado, se pica jitomate, ajo y cebolla, se frie en mantequilla y luego se echan allí las calabacitas escuinidas y el elote en granos, se le pone una poquitita de pimienta y con esto se llenan los chiles; se acordonan en una cazuela extendida y en cima se les echa la crema como sigue: se pica un jitomate muy maduro y se frie en mantequilla y se le echa la crema a que se sazone, con sal y cuando está se banan los chiles y se ponen a fuego manzo.

## No me gustan Chile mulato relleno en frío (de Anita S. de G.).

Se tuestan los chiles, se desvenan y se ponen a remojar en vinagre aguado, con sal: luego se cuece betabel, se limpia, se pica muy menudito y se revuelve con queso añejo, se le pone aceite y vinagre y se llenan los chiles; se colocan en el plató y se les pone aceite y rebanadas de cebolla.

No son buenos,

### Chiles relleno con elote.

Se ~~usan~~ unos chiles poblano ó enaresmenos, se desvenan y se llenan con granos de elote cocido y reventado con queso desmoronado; se acomodan en una cacerola con jocogui (crema), ponen doles encima mas queso fresco desmoronado y se les pone un comal con lumbre encima.

### Chilpotles en vinagre rellenos.

Estos chiles se llenan con sardinas, después de desvenados, y se acomodan en un traste plano sobre un adobo como sigue: se desvenan, troran y muelen unos chiles anchos con bastante ajo y comino y oregano, se lava con vinagre, se le echa sal y se les vacia a los chiles se les echa aceite español y se dejan ocho días.

### Chiles enaresmenos en vinagre (rellenos).

Se desvenan y se llenan con picadillo ó queso, se capean con huevo y se ponen en caldillo de jitomate.

## Chiles escabechados rellenos de salmon.

Selecciónense  $\frac{1}{2}$  K de chiles cuaresmenos, si son colorados mejor; se devenan, se lavan en varias aguas y se ponen a desflemar por 3 horas en agua de sal; se secan bien. - Se pone una cacerola al fuego con aceite bueno, se frien allí los chiles hasta que en piece a trocarles el pellejo y agreguese  $\frac{1}{4}$  de K de cebollas grandes rebanadas, después se les pone vina gre que no esté muy fuerte, se les pone sal y una cucharada de orégano, 8 hojas de laurel, pimienta, pimienta gorda, tomillo y se dejan cocer hasta que estén suaves; se dejan enfriar. Tomese un bote de salmon y 100 gramos de queso a rejo bueno y hágase una mezcla; con esto se llenan los chiles, se acomodan en un plato y se les echa el vi nago en que se cocieron, aceite español y se adorna con lechuga y ralmitos.

---

## Tacos jalisco.

En una cacerola untada con bastante mantequilla se van colocando los tacos preparado como sigue: se pasan unas tortillas por mantequilla sin dorarlas y en seguida se van mojando en jocogui con sal; se llenan con bastante panela (queso) rebanado y rajas de chile asado: se van colocando en la cacerola, una capa de tacos y otra de queso y rajas de chile, al último sal y bastante jocogui y se pone a dos fuegos, cuidando mucho que no se quemé.

---

## Tacos zacatecanos.

Se atan dos docenas de chiles verdes de los grandes, se limpian y desvenan, se muelen bien remolidos, se les revuelve nata de leche cocida 150 gr. Hecha la mezcla se pone a hervir y se le pone sal: en ésta se van metiendo las tortillas ya fritas en mantequilla, suaves, y se llenan con queso fresco (asadero).

## Enchiladas tapatias. (de Anita S. de G.).

Se asa jitomate, se limpia y muela en el molcajete, se le pica cebolla muy finita, se le pone aceite, vinagre y un poquito de oregano, se revuelve muy bien. — Se doran unas tortillitas delgaditas o pellejitos en manteca en la que se habrá frito longaniza; luego se van mojando en la salsa y se colocan en el plato; se adoran con rajitas de poblano, aguacate, cebolla en rebanadas, salchichón, longaniza, queso fresco y lechuga.

---

## Nopalitos en pipian de jitomate. (de Anita S. de G.).

Se cuecen los nopalitos en tintas, con sal; se cuece carne de puerco, se tuesta ajonjoli, se frien jitomates en manteca y unos chiles (piquines), un diente de ajo, se muela el ajonjoli en seco con unas pimientas, se baja y se muelen aparte los jitomates con el piquín, luego se frie la carne de puerco, se saca y se echa el ajonjoli que cuando este refrito se le echa el jitomate; luego se suelta con el caldo y se le ponen los nopalitos y la carne.

### Nopalitos en escabeche. (de Anita S. de G.).

Cocidos y lavados los nopalitos se ponen en un paquete de vinagre, hojas de laurel, cuando han estado como  $\frac{1}{2}$  hora en esta infusión, se echan en puro aceite: se ponen a cocer ajos cebolla y zanahorias (todo aparte); los ajos se cuecen en vinagre con sal y agua con todo y cascara; luego se limpian, se sahan las capas de cebolla y se rebana la zanahoria y todo se pone en vinagre una  $\frac{1}{2}$  hora y luego en aceite: con esto se adornan los nopalitos y encima se les pone oregano, rebanadas de queso fresco y rebanadas de aguacate.

### Nopalitos en adobo frío. (de Anita S. de G.).

Se tuesta chile mulato ~~y~~ con los dedos se desvena-  
ta bien bien y se le echa vinagre y aceite y oce-  
gano; se echan los nopalitos y se le ponen chi-  
litos, aceitunas, cebolla rebanada y queso amejo.

### Chiles en frío, rellenos.

Se tuestan y desvenan chiles colorados, gran-  
des y se dejan toda la noche en vinagre con *f*

sal, al dia siguiente se llenan con sandiñas sin espinas y churizo frito desmoronado; se colocan en el plato y se cubren con aceite, vinagre, sal, pimienta, orégano y polvo de queso; se sirven fríos.

---

### Ejotes en mantequilla.

Se escogen ejotes tiernos, se limpian, se parten en tiras, se ponen a cocer y se refrescan; se escurren y se acomodan en el plato; se les ponen trocitos de mantequilla, pimienta en polvo y un poco de jugo de limón; se tienen en el vapor hasta el momento de servirse; se cubren con crema fresca.

---

### Chayotes rellenos.

Después de cocidos los chayotes se parten por mitad, se les saca toda la pulpa y se muela con una poca de almendra, limón; se le añaden pasas picadas y si están aguadas se

les pone una poquita de harina y polvo de canela con tantita azúcar y huevos batidos como para torta; se rellena las cáscaras, se les pone encima biscocho duro molido y se cuecen á dos fuegos.

### Huevos. (de Cardo).

Seis huevos frescos, 100 gr. pan molido, e embarradas soperas de jitomate asado y colado, bien frito 6 bigaditos de pollo cocidos con agua sal y tietano cocido. — Los huevos se cuecen en agua hirviendo durante 13 minutos, poniéndoles cuando el agua empieza a hervir y que les cubra bien para que cuezan parejo; cuando están fríos se limpian y se abren por mitades a lo largo, se les quitan las yemas sin romper las claras. Se revuelven las yemas con el jitomate se agregan los bigaditos picados muy finitos comismo que el tietano; con esto se rellenan las mitades de las claras y se vuelven á unir para darles su forma primitiva; se pasan por huevo batido y

y luego por pan molido y tamizado y se frien con 200 gr. de mantequilla bien caliente. Se frien en un sartén chico y con bastante mantequilla para que no se revienten. Se sirven en plato redondo y sobre servilleta y acabados de freír.

### Huevos al plato. (de Pardo)

Se engrasan unos plátitos con mantequilla y se polvorean con sal y pimienta blanca. Se ponen los huevos y se les echa encima crema de leche. Se vuelve a espolvorear de sal y se meten al horno hasta que cuajen y se sirven al salir del horno.

### Tostaditas. (de Pardo)

Se frien las tortillitas en mantequilla hasta que queden doradas de bonito color, luego encima se pone una cucharada de puré de frijol bien frito, encima se pone lechuga finamente picada, rabo no en rodajas chicas y delgadas, chileotle en vinagre

en tiras delgadas, queso añejo rallado, aguacate rebanado, chorizo frito y se les pone aceite y vinagre, sal y se sirven muy calientes.

### # Chalupitas. (de Pardo.)

Se ponen a cocer tomates hasta que estén blandos, se les quita el agua y se muelen con el metate. — En un sartén se pone mantequilla, se frie cebolla, cuando está dorada se echa el tomate, se frie y se le pone crema y queso rallado, sal y carne de puerco cocida, deshebrada y fría y enantro picado: se frien las chalupitas en mantequilla y se les pone una charanda de salsa. — Se sirven calientes.

### # Croquetas de papas (de Pardo).

Papas amarillas de tamaño regular 1 kg 0 gr. de mantequilla, 5 gr. sal molida, 100 gr. de queso fresco rallado, una poquitita de pimienta y una poquitita de nízquez mescada, 25 gr de pan tostado

y molido y un huevo cocido y duro.

Se limpian las papas y se ponen a cocer con  $\frac{1}{2}$  litro de agua, 2 claros de especie, 1 hoja de laurel, 1 hoja de hierbabuena, 1 ramita de tomillo, otra de mejorana y 25 gr. de manzanilla; se dejan cocer hasta que estén blandas y sin nada de agua; se pasan por el pasapurés, se les pone 25 gr. del queso rallado, el huevo cocido y finamente picado, crema de leche y los 25 gr. de mantequilla y quedaron, se mezcla todo con la espátula de madera y se hacen 9 partes iguales que se les da la forma de peras de San Juan. Luego se ponen en un plato de loza refractaria que se engrasa con mantequilla, se ponen y se barnizan con yema de huevo, se espolvorean con el queso restante rallado y el pan tostado y molido y se meten al horno por 15 minutos.

## Tortillitas de los cuatro trastos.

Glaco de masa

" harina

" queso añejo maduro

" mantequilla.

Se revuelve muy bien todo con una poquitita de agua de tequesquite asentado y si es posible se muela todo junto en el metate y se hacen tortillitas que se frien en bastante mantequilla para que espesen.

Virginia

## Pepinos. (de la Sra Winckelmann)

Se limpian de la cascara y se rebanjan muy delgaditos, se echan en agua de sal por dos horas, se les pone aceite vinagre (guajitos), pimienta y una poca de crema.

## queso sellado

la cascara del queso se remoja en la  
noche antes al otro dia se asé un picadillo  
de carne de res y carnero se le pone alba  
parras pasitas aceitunas seis ó ocho huevos  
los que se quieran y se cuecen lla que estén  
bien cosidos se le pica muy bien al picadillo  
las claras y las yemas se dejan en  
teros para ponerlas dentro del queso junto  
con el picadillo se le pone ~~frito~~ cebolla  
tomates y se tapa luego se le hace un  
caldo con caldo de carne se fije tomates  
cebollas alcachofas pasitas y aceitunas un  
poco de azafrán todo esto bien frito y se le  
pone el caldo y luego que esta hervido  
se le pone arena carentando que no quede  
muy espeso si regular. y luego se le que  
esta fijo el caldo se mete el queso para  
que de un hervor con el caldo.

## # Calabacitas (de Cholita González)

Se ponen a cocer unas calabacitas de regular tamaño, de color oscuro y cuando estén se les quita toda la corteza y se muela ésta con pimienta, una ramita de tomillo una de mejorana (frescas) y una hoja verde de lechuga y sal al gusto; cuando estén bien molidas todas estas cosas y que se tengan acomodadas las calabacitas en el plató, se le agrega a lo molido vinagre fuerte y se vacía encima de las calabacitas, adornando el plató con queso añejo, rabanitos y hojitas de lechuga. Se sirven frías.

## # Papas rellenas al horno Virginia

(Choluta). Papas rellenas al horno.

Se lavan unas papas grandes y se meten al horno, cuando estén cocidas, se les quita la coronita y con una cuchara se les saca la carne sin romper la casca, con un molinillo se muela

la papa, cuando está fría se le revuelven 2 huevos y se le ponen manzana tequila derretida y fría, queso quejico picado en daditos, sal al gusto, y con esto se llenan lascas de caritas que se meten al horno a que hagan costra.

---

### Huevos Martita

Huevos - ocho, Anchovas - 4, Crema de leche - 4 cucharadas, Salsa blanca  $\frac{1}{4}$  de litro, Pan rallado - 150 gramos.

Se ponen a cocer los huevos en agua hirviendo durante 11/2 minutos, después se sacan y se ponen en agua fría y se limpian, se abren por la mitad a lo largo y se les saca la yema, ésta se pone en una cacerola y allí se agregan las anchovas, la crema de leche y una poquito de pimienta blanca; se amasa esto haciendo una pastita y se llenan los huevos, se vuelven a formar y se cubren

con la salsa, se van poniendo sobre galletas; para servirse, se colocan en un plato refractario y se meten al horno cinco minutos.

### La salsa

Harina - 100 gramos, mantequilla - 50 gr.  
Yemas de huevo - 2, sal; pimienta y jugo de limón. — Se pone al fuego una cacerola con la mantequilla, y cuando está fundida se le pone la harina, se frie un poco y se le agrega la leche, se está moviendo hasta que suelta el hervor; entonces se le agrega sal, pimienta y jugo de limón, se mezcla muy bien y se le ponen las yemas, haciendo todo con cuidado para que no se cuegan, se mueve fuerte con el batidor para que quede tersa y se banan los huevos.

---

### Croquetas de Papa

Papas grandes y amarillas 1K Yemas de huevo 2 - Queso rallado 100 grs. Harina 140 grs.

Se limpian las papas y se ponen a cocer; después se limpian y se van prensando para que no se enfríen; cuando están se les agrega el queso y las yemas y se mezclan muy bien amasándolas; después se esculvoren la mesa ó tabla de amasar con harina y se sigue amasando hasta formar compacta y tersa; después se hace un rollo grueso de 3 centímetros, y se corta en trozos de 10 cent., se redondean muy bien se batan las claras que quedaron y se banan las croquetas y se empanizan con pan rallado; se les hace con un cortapastas una rueda en el centro para marcar la tapa si se quieren llenar, y se frien en mantequilla. Cuando están se les levanta la tapita y se ahuecan un poco y se llenan con carne ó con jamón.

### El relleno de jamón.

Jamón crudo 250 gr. Tomate 125 gr. 1 cebolla grande picada, 1 cucharada de perejil picado.

Se pica el jamón y se frie con la cebolla  
poniendo un sartén con 25 gr. de manteca;  
cuando la cebolla está acitronada se le agrega  
el jitomate asado y colado y el perejil, se deja  
frié muy bien y se rellena las croquetas.

Se hace esto ya para servirlas para  
no tener que recalentárlas.

Se pueden llenar de pollo ó pescado.

### Esparragos. (de la Sra. <sup>Virgen</sup> Huchelmann)

Se pone en un traste una pocha de  
mantequilla y unas cucharadas de  
harina, se mueve constantemente y no se  
deja dorar, cuando está cocida se suelta  
con el caldo de los esparragos, pero debe quie-  
dar espesa, ya para servilos se acomo-  
dan en el plato y a la salsa se le in-  
corporan una ó dos yemas de huevo crudas  
y desvoratadas en una poquita de leche  
poco a poco y con la salsa poco caliente  
para que no se cuegan y se banan los  
esparagos con la salsa.

## Salsas.

### Salsa tartara.

Se pone en la lumbre una cazuela con poca leche, se le disuelve una cucharada grande de harina y un trozo de mantequilla; se muelen 4 yemas cocidas y se le agregan con un poco de vinagre de Castilla, cebolla picada menuda y una cuchara grande de mostaza inglesa ó francesa y sal. Si no se quiere con mostaza se le pone pimienta.

### Salsa borracha.

A 50 gr. de chile pasilla, desvenado, frotado sin que se queme y remojado, se muele con ajo y sal algo mastajadito; esto se hace con pulque: se le agraja  $\frac{1}{2}$  litro de aceite bueno, 2 aguacates picados y 50 gramos de queso añejo y cebolla picada.

### Salsa francesa.

Se limpian y muelen 250 gr. de almendras dulces y 3 gr. de almendras amargas: se pone al fuego una cacerola con dos tazas de leche, una cebolla, perejil finamente picado y cuando hierva la leche,

se agrega la almendra 1 taza de crema, 3 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de almíbar, disuelta en una poca de leche, sal, pimienta y nuez moscada molidas; cuando empieza a espesar se retira, se pasa por tamiz, se deja enfriar un poco y se lo mezclan 3 yemas batidas y poniendo la salsa al baño de maría; para servirla se le echa encima perejil finamente picado.

### Salsa para toda clase de pescado.

Póngase en infusión durante 8 horas a un lado de la lumbre para que hierva,  $\frac{1}{2}$  cuartillo de caldo, con un cuarto de vinagre, sal, pimienta, cáscara de limón, laurel y un chorro de naranja agria o vinagre.

### Salsa maître d'Hotel.

En un plato se pone un pedacito de mantequilla con perejil, pimienta, nuez moscada y una

pocinita de cebolla picada; se mezcla muy bien y se echa zumo de limón y vinagre.

---

### Salsa para aves.

En 50 gr. de mantequilla se doran 50 gr. de harina, se le echa una copita de vino blanco, se deja hervir un rato y una vez fuera de la lumbre se le echan 2 yemas batidas y unas alcapanas.

---

### Salsa para carne ó pescado.

Se limpia y tritura ~~1~~ taza de pepitas de chile; se dora en mantequilla un chile pasilla, un diente de ajo y un pedazo de pan, se muelen todo junto con la pepita y se baja sin agua: se baten dos yemas y cuando empiecen a espesar se le echa un poquillo de aceite, un poco de vinagre y sal; se revuelve muy bien con la pepita: no debe que dar ni espeso ni aguado y se guarda en pomos de cristal. — Dura un año.

## Salsa de chilpotle.

Se remojan en vinagre unos chilpotles, poniéndolos toda la mañana en la boca de la olla y se dejan toda la noche; al dia siguiente se desvenan, se muelen con un diente de ajo, grande, para cada chile, sal o regano verde y se baya con vinagre, si está muy fuerte con una poquita de agua. - Es muy buena y dura mucho tiempo.

## Salsa de Oxford.

Se muelen muy bien en un mortero 4 yemas cocidas, 6 filetes de anchoas en aceite, una cucharada de alcacarras, una hoja de apio, un poco de perejil, tanto tomillo fresco y una cebolla, se añade una cucharada grande de mostaza inglesa  $\frac{1}{2}$  cucharadita de azúcar, sal, pimienta y pimienta de Gayena y cuando esté todo bien molido, se le ponen 3 cucharadas de vinagre fuerte y 2 de aceite, se mezcla se pasa por tamiz, se pone en la salsa y se le echa perejil finamente picado. - Sirve para carnes fritas.

### Salsa rusa para ostiones.

En una cacerola con tres cucharadas de mantequilla se frie a que se acitrone, una cebolla finamente picada, agregando despues dos cucharadas de harina, y cuando tiene color rubio se cuela de taza y media de leche, sal, pimienta y mezcla moscada; se deja hasta que espese, se retira y cuando enfríe se incorporan dos cucharadas grandes de salsa de tomate, una de perejil finamente picado y una cucharada de limón, una de caviar y se mezcla todo.

### Salsa jarocha (del radio).

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Chile piquin chico y molido | 150 gr.   |
| Pimentón en polvo           | 100 gr.   |
| Chile cascabel molido       | 300 gr.   |
| Aceite de olivo (espaniol)  | 200 gr.   |
| Mantequilla                 | 100 gr.   |
| Vinagre                     | 1,500 gr. |
| Oregano                     | 8 gr.     |

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Cominos                      | 2 grs.  |
| Canela molida                | 1 gr.   |
| Nuez moscada molida orallada | 1 gr.   |
| Fomillo                      | 4 grs.  |
| Oregano                      | 4 grs.  |
| Lavandula                    | 50 grs. |
| Perejil                      | 5 grs.  |
| Pimienta de Gagena           | 4 grs.  |
| Ajos                         | 10 grs. |
| Cebollas con nabos           | 50 grs. |
| Sal                          | 75 grs. |
| Pimienta molida              | 2 grs.  |

- Preparacion:

Se pone un litro de vinagre con el oregano y los cominos, la yerbas de olor, el perejil, los ajos picados, las cebollas partidas a la mitad, 2 nabos pelados y rebanados y un pedazo chico de col; se deja hervir hasta que el liquido se reduzca a la mitad.

y se cuebla; se pone al fuego una  
sacerola con el aceite y la mante-  
na y cuando está caliente se ponen  
los chiles muy bien molidos, el pimen-  
ton, el vinagre y lo demás, se le ag-  
rega el resto del vinagre y se deja al  
fuego para que tome consistencia, se  
le pone una poza de agua, se em-  
barasa en botellas de salsa lavadas y  
escurridas, se tapan con tapones hervi-  
dos y se amasan bien para que al es-  
terilizarse no se salten.

Esterilización: para cada botella  
de salsa 25 minutos: si se quiere  
dar un color mas vivo a la salsa  
se le puede poner una gotita de te  
carmín y si se desea al estarce en pu-  
blicando se le puede poner mas  
vinagre. — Esta salsa es de  
un gusto exquisito.

# Salsa juchiteca

Chiles verdes cerranos 1 <sup>(del radio).</sup> p.

" cascabel ó piquin 1 p.

Lomates verdes — 500 gr.

Camarón seco — 500 gr.

Jitomates — 500 gr.

Sal — 150 gr.

Aceite español — 450 gr.

Cebollas y ajos al gusto.

Verba Santa una hoja.

Perejil una rama.

Vainilla unas gotas.

Vinagre — 800 gr.

Se muelen los chiles, tomates y jitomates, se limpia el camarón y se muele junto con lo anterior, seuela revolviéndole una poco de vinagre; se frie en aceite quemado y se agrega todo lo demás molido. Cuando está hirviendo se le pone el vinagre y una poca

de agua. Se deja de la consistencia que se quiera y se embasa.

Salsa azteca. (del radio).

|  |   |            |
|--|---|------------|
| Chiles serranos  | — | 1½ kilos.  |
| " cuaresmenos  | — | ½ kilo     |
| " poblanos   | — | 250 grs.   |
| Lomates  | — | 1 lb.      |
| Hojas de rabanito  | — | 100 grs.   |
| Sal  | — | 100 grs.   |
| Aceite español   | — | 200 grs.   |
| Vinagre  | — | 300 grs.   |
| Cebollitas chicas  | — | 6.         |
| Ajos   | — | 4 dientes. |
| Comino   | — | 10 grs.    |
| Clavo  | — | 1 gr.      |
| Semillas de culantro   | — | 100 grs.   |
| Canela   | — | 1 gr.      |
| Se muelen los chiles serranos, los poblanos y los cuaresmenos, los to- |   |            |

mates cocidos y pelados, las  
hojas de rabanito, se frien en el  
aceite quemado y se les añade  
el vinagre. Cuando este  
hirviendo se agregarán todos  
los demás ingredientes: se deja  
que tome la consistencia que  
se quiera, según el gusto  
se puede poner agua o más  
vinagre y se embasa.

(del radio).

Salsa verde de alcacarras.

Chiles verdes serranos - 1 K.

" cuaresmenos - 5'00 grs.

Alcachofas - 250 grs.

Aceite español - 150 grs.

Mantequilla - 50 grs.

Ajos - 10 grs.

Cebollitas picadas - 100 grs.

Canela en polvo - 3 grs.

Pimienta - 8 grs.

L

|         |              |        |
|---------|--------------|--------|
| de agua | Nuez moscada | 2 grs. |
| que s   | Camino       | 3 grs. |
|         | Oregano      | ↑ grs. |
| Sal     | Perejil      | 4 "    |
| Chiles  | Vinagre      | 5'00 " |
| "       | Sal          | 75 "   |

Se muele todo perfectamente,  
 se ponen el aceite y la manteca  
 al fuego y cuando esté caliente  
 se le pone todo lo demás. Se  
 agrega el vinagre y una poca  
 de agua y se deja que hervía muy  
 bien; se embasa en botellas de  
 cebolla salsa, se tapan, se amarran  
 ajos y se esterilizan.

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| Comino | Salsa mexicana o endiablada. |
| Alvaro |                              |
| Semill | Chile pasilla — 3'00 gr.     |
| Cane   | " anchu                      |
| Se m   | Jitomate                     |
| poble  | Cebollas grandes — 4..       |

|                |           |
|----------------|-----------|
| Dientes de ajo | 8.        |
| Oregano        | 3 grs.    |
| Hojas de ajojo | 4 grs.    |
| Canela         | 1 gr.     |
| Culantro       | ramita    |
| Vinagre        | 1/2 litro |
| Accidente      | 200 grs.  |

Se ponen a remojar los chiles, se muelen con el jitomate y se cuela agregandole todo lo demás bien molido; se frie en aceite quemado, cuando hierba se le pone la sal y el vinagre, si se quiere se le agrega agua, se deja de la consistencia que se quiera y se embasa como las anteriores.

Salsa fronteriza  
Comino 4 grs.

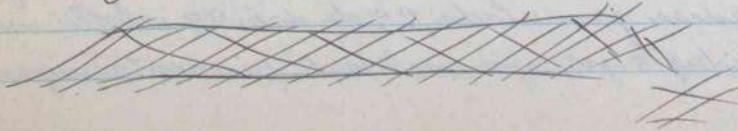
#

|          |                                 |          |
|----------|---------------------------------|----------|
| de agua  | Huevo moscada                   | 4 grs.   |
| que s    | Canela                          | 1 gr.    |
|          | Celavvo                         | 1 ..     |
| Sal      | Cebolla                         | 10 grs   |
| Chile    | Ajos                            | 5 ..     |
| "        | Sal                             | 39 c.    |
| "        | Azúcar                          | 25 "     |
| T.       | Pulpa de tomate                 | 900 ..   |
| Corn.    | Chile guajillo                  | 100 "    |
| Hojas de | Vinagre                         | 1 litro  |
| Sal      | Se hierven las especies en agua |          |
| Aceite   | el vinagre y lo demás se        |          |
| Vina     | muele y se pone con el vi-      |          |
| Cebolla  | nagre frío, añadiéndole         |          |
| Ajos     | después la azúcar y la sal;     |          |
| Corn.    | se embaya y se esteriliza       |          |
| Celav    | como los demás.                 |          |
| Sem      | <u>Salsa hija del Diablo</u> ,  |          |
| Cane     | Chile piquin molido 1 K         |          |
| Se r     | Almendras                       |          |
| poble    |                                 | 100 grs. |

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Pimienta de Cayena         | 5 grs  |
| Canela                     | 2 "    |
| Clavo                      | 2 "    |
| Ajos                       | 5 " c. |
| Cebolla                    | 15 "   |
| Sal                        | 35 "   |
| Aceite francés             | 100 "  |
| Vinagre el que se necesite |        |
| Laurel al gusto.           |        |

En el vinagre se ponen a hervir las especies 4 minutos, se frie en el aceite el chile y las almendras molidas, se revuelve todo, se cuela, se embaga y se esteriliza.

Godas estas salsas necesitan 2 ½ minutos para su esterilización.



## Salsa francesa.

de agua  
que s

aceite 4 cucharadas.  
liverage bueno 1 "

sal y pimienta al gusto.

Sal

se mezcla muy bien. Se  
puede tener ya preparada, en  
una botella que se agitará  
muy bien antes de servirse  
sobre la ensalada.

Comino  
Hojas de

Salsa liverage.

Sal

A la salsa anterior se le  
añade una yema de huevo  
cocido muy bien desvaratada,  
una cucharadita de perejil  
y otra de cebolla, picados fi-  
namente, y la clara del hue-  
vo cocido también picada.

Cebolla

Salsa de jitomate "Catchup";

Semillas

Para un litro de pulpa de jitomate, 40 grs.  
azúcar granulada, 2 g de sal, 25 cebolla mu-  
lidada 5 grs, ajo molido, 5 pimienta negra

Cáñamo

Se r

pueblo

cuadrada, 2 canela despedazada, 2 clavo machacado.

El clavo, la canela y la pimienta, se amarran en un lienzo para ponerlos a hervir.

Dos decilitros de vinagre aromatizado.

Se mezcla todo y se pone a hervir, hasta que ha adquirido la consistencia de salsa y entonces se embasa o se embotella, esterilizándola en la misma forma que es costumbre.

### Salsa Veloite.

Se ponen en una cacerola 150 gramos de mantequilla con 200 gr. de harina. Se deja dorar ligeramente y se moja con caldo de aves o de pescados. Se cuece y se reduce, pasan do la por colador y puesta en un angulo del fogón se mezclan 2 yemas de huevo, un trocito de mantequilla y algo de nuez moscada.

### De otro modo.

Harina 2 cucharadas. Mantequilla 2 cu-

#

de agua  
que

charadas: buen caldo 1 taza; sal y pi-  
mienta al gusto.

Sat  
Chile

Se derrete la mantequilla; se añade la  
harina; se deshace muy bien a que quede  
tersa, y se añade el caldo, poco a poco. Se  
sazona al gusto.

" "

### Salsa de huevo.

Corn  
Hojas de

A la salsa anterior se le mezclan 2  
huevos cocidos, picados, un poco de perejil  
picado y una cucharadita de limón,

Lal  
Aceite

### Salsa de alcapanas.

Vina  
Cebolla

A la salsa velouté se le añaden al-  
capanas al gusto. Esta salsa es buena  
para carnes.

Ajos  
Ceromi

### Salsa café'.

Clav  
Semic  
Cane

Se hace enteramente igual que la velouté;  
con la diferencia que se deja dorar la harina.

Leche  
jibola

Salsa de jitomate. N° 1.  
Jitomates grandes y maduros - 3. Cebolla  
picada - 1. Ajo chico - 1. Aceite bueno

o mantequilla - 3 cucharadas. Laurel 1 hoja.  
Perejil rromita. Caldo o agua - 1 taza. Sal  
y pimienta al gusto.

Se asan los jitomates, se limpian y se  
les quitan las semillas; se muelen; se calienta  
muy bien la mantequilla o aceite; se dora allí el  
ajo y la cebolla, se añade el jitomate con su  
jugo colado y cuando está bien frito se  
agrega el caldo, la hoja de laurel, el perejil,  
la sal y la pimienta. Se deja sazonar y  
se cueva; si está un poco ácido, se le pone  
un trocito de azúcar.

### Otra de jitomate. <sup>Nº 2.</sup>

Jitomates grandes y maduros - 3. Mante-  
guilla - 3 cucharadas. Harina - 1 cuchara-  
da. Caldo - 1 taza. Sal y pimienta al  
gusto. Jerez - 1 copita.

Se asan los jitomates, se limpian, se  
les quitan las semillas y se muelen; se po-  
ne en la cacerola la mantequilla y cuan-

de agua  
que

do este dorretida se añade la harina, cuando está un poco dorada, se añade el puré de jitomate. Se deja freír muy bien y entonces se agrega el caldo, sal y pimienta. Si se quiere se le pone Jerez seco.

Salsa  
Chile

### Salsa Francesa.

Aceite 4 cucharadas, vinagre bueno 1 cucharada, sal y pimienta al gusto.

Corn

Le mezcla todo muy bien; se puede guardar en una botellita y usarse cuando se quiera, únicamente agitándola.

Hojas de

### Salsa vinagreta.

A la salsa anterior se le añade una yema de huevo cocido muy bien desvareado, 1 cucharadita de perejil y otra de cebolla picados finamente y clara de huevo cocido y picado.

Sal

Aceite

Vina

Cebolla

Ajos

Corni

Clavar

Semis

Cane

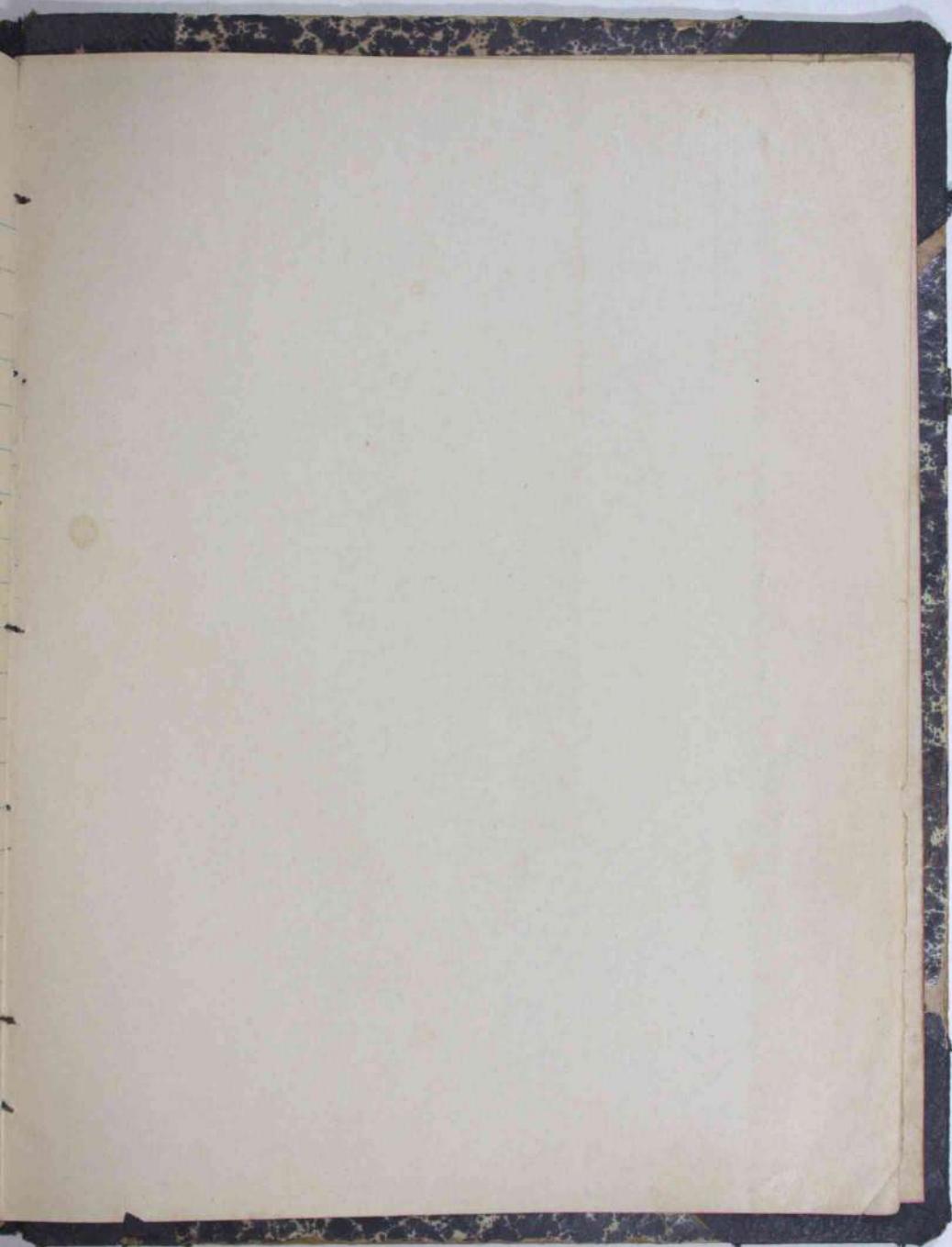
Se r

poble

Salsa de aguacate para pollo o pescado.

Se muelen aguacates con alcachofas

y se le echa pimienta aceite bueno y  
vinagre: debe quedar bastante espesa.  
Se coloca el pollo, cortado en raciones  
chicas, en el plato y luego se cubren  
con la salsa.



Chavela 4<sup>o</sup> de Loto ± 961

