



M. I. R. 14738 AGOSTO 15 DE 1916

NUM. 100

Bien  
se le ag  
Esta salie  
flor se le  
rallado y  
como ya



Coliflor. (de la Sita Norvaeg).

Se pone a cocer la coliflor entera, una vez cocida se pone en un platon de peltos que se unta de manteguilla y se espolvorea de sal y pimienta, se coloca la coliflor ya cortada, en el platon y se le vierte encima la salsa siguiente.

Salsa.

En una cacerola untada de manteguilla se pone ajo y cebolla finamente picados se saucecha en la manteguilla, en seguida se ~~la~~ ponen 2 cucharadas de ~~harina~~ ~~procurando~~ que no se dore mucho y despues se agrega  $\frac{1}{2}$  litro de leche moviendose fuertemente para que se disuelva bien la harina y fuera de la lumbre se le agregan 2 yemas de huevo.

Esta salsa se vacia encima de la coliflor se le pone queso añejo o de ~~Stro~~ ~~sallado~~ y pan molido y se mete al horno para que dore.

## Pollo (de Mallana).

Se descuartiza el pollo y se pone a cocer con sal y yerbas de olor, un poquito de ajo molido con una rama de perejil; se muelen unos dientes de ajo con unas aceitunas; se pica ajo, cebolla y perejil y unos tomates, todo muy menudito; se asa un jitomate y se muele sin semillas, se frie todo el recaudo y aparte una cucharada de harina hasta que dore y se le pone caldo del en que se cocit el pollo; se le echa este y se deja ~~hazonar~~ sazonar, cuando esta se aparta y se le pone vino feriz y se deja reponzar junto a la lumbre.

## Pichones. (de Mallana).

Se parten en mitades o en cuartos y se ponen a cocer con sal, un clavo, una pimienta y un diente de ajo, todo entero.

Se pone a cocer un pedazo de

Higado de carnero ó de res, se pica  
cebolla, ajo, perejil, unos dados de  
pimón, un jitomate asado ó  
cocido y molido, se muele el  
higado, dos ó tres almendras tos-  
tadas en manteca, un clavo y  
una pimienta, se refrie todo y  
se suelta con el caldo en que  
se cocieron y se ponen allí los  
picadones para que sazonen, al  
apartarlos se les pone vinagre  
y aceitunas.

### Chicharos. (de Mallana).

Se pone á cocer un pedazo de  
lomo de puerco, con sal, se ponen  
aparte los chicharos.

Se muele jitomate cocido ó asa-  
do, se tuesta un chile ancho, se des-  
vena y se muele con una poca  
de cebolla, y poquito perejil, se  
divide en pedazos chicos la #

carne y se le pone el recaudo frito tambien y se suelta con el caldo de la carne y se le ponen los chicharos; si se quiere se le ponen unos chiles verdes fritos y se deja sazonar.

#### # Papas rellenas (de Mallana).

Se cuecen papas grandes amarillas, al vapor, ya limpias, se ~~abuecan~~ cuecen con muchos esudado y se llenan de picadillo, se tapam con la corvita y se ponen en la boca de la olla, tapadas para que no se enfrien; se sirven con puré.

#### Costadas de pan.

Se cortan rebanadas regulares de pan de caja, pero sesgadas; se untan con manteguilla y se les pone un poco de queso rallado, luego se

bordean con papa muy bien incorporada con yema de huevo y mantequilla; en medio se llevan con pollo cocido y se banean con una salsa preparada como sigue:

Se fue una peca de harina en mantequilla se le pone crema y se le incorpora el contenido de una latita de Champignon picados y de trufas tambien picados, pimienta y encima se les pone queso Gruyere rallado, poco antes de servirse se meten al horno.

---

### Pemoles.

Harina de mixtamal, yemas de huevo cocido, azucar manteca y tuctano. Se cuecen en horno.

## Pescado en salsa de aceitunas.

Cantidades: Robalo en rebanadas  $\frac{3}{4}$  R; huevos 4, aceitunas 100 grs, pan molido 100 grs, harina 2 cyp. characlas, perejil 1 cucharada supera limón 1, aceite 1 taza; sal y pimienta al gusto.

El pescado se limpia y se unta con limón, sal y pimienta, en seguida se bañan con huevo cortado y se empanizan para freirlas en manteca o aceite hasta que doren; se acomodan en un platon y al servir las se bañan con la siguiente salsa: en la grasa se frie la harina y cuando empieza a dorar se agrega la cebolla y el perejil picado, cuando acitrona se pone  $\frac{1}{2}$  litro de agua, sal y pimienta, un poco de jugo de limón y se deja hervir hasta que toma consistencia no muy espesa, in-

corporandole las aceitunas picadas.

Entremes de Zanahorias,  
Cantidades; Zanahorias grandes  
y tiernas 12, leche  $\frac{1}{2}$  litro, harina  
2 cucharadas, mantega <sup>ella</sup> 50 gr. queso  
añejo 100 gr. limón 1, sal y pi-  
mienta.

Las zanahorias se mondau  
y se crecen en poca agua y un  
terroncito de azucar, despues se re-  
banan; en la manteguilla fin-  
diada se frie la harina sin que  
tome color, agregando despues la  
leche poco a poco para que no  
se haga grumos, sazonandola con  
sal y pimienta y se deja hervir  
sin dejar de agitar hasta que  
tome la consistencia de crema,  
luego se añaden las zanahorias  
la mitad del queso rallado.

y el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón, al llevarse a la mesa se le pone la otra mitad de queso.

### Frijoles.

Después de cocidos se muelen con un chile ancho desvenado y frito en manteca, luego se frien y se hacen rollitos para servirlos con tortillitas doradas en manteca.

### Chiles Galapeños (de la Sista Narvaes).

Cantidades: 20 chiles cuaresmenos,  $\frac{1}{2}$  litro vinagre,  $\frac{1}{4}$  de aceite español, una cabeza de ajo, un jitomate maduro, un manojo de cebolla, uno ó dos aguacates, un queso fresco, un puño de oregano, un ramito de yerbas de olor y 24 pimientas.

Se ~~para~~ abren los chiles y se les quita

sta la vena; en una cacerola se  
pone un litro de agua se le echan  
2 puños de ceniza y rabos de cebo-  
lla; cuando suelta el hervor se  
echan los chiles y se dejan her-  
vir durante quince minutos, se  
retiran de la lumbre se lavan y  
en la misma cacerola limpia se  
pone el aceite, el vinagre los  
ajos limpios y la cebolla, en se-  
guida se le pone el oregano y  
las yerbas de olor y cuando suel-  
ta el hervor se ponen los chiles,  
se dejan hervir durante 20 minutos  
a fuego suave, hasta que estén  
amarillos, se retiran de la lumbre,  
se rellenan con el queso, se  
colocan en un platon decoran-  
dolos con rebanadas de jitoma-  
te, de cebolla cruda y tiritas de  
aguacate y queso.

(de la Srta Winckel-  
mann).

Relleno para un pato mediano,  
1 bolillo de 5¢, 2 huevos crudos, el  
higado y corazón picados muy menudito,  
1 cucharada de pasitas "Sultana" y "Corin-  
to," sal, pimienta y nuez moscada  
al gusto.

Se remoja el bolillo en agua hasta  
que esté bien blanco y luego se exprime;  
se le añaden los huevos, higado  
y todo lo demás que arriba se men-  
ciona. Una vez que todo está bien re-  
vuerto, se pone a derretir una cucha-  
rada de manteguilla, la que se  
dora con una poca de cebolla bien  
picada. Cuando ~~está~~ se echa la masa  
anterior y se frie hasta que se des-  
prenda del sartén, es decir, que quede  
seca. En seguida se le pone al pato  
en el buche y se mete al horno.  
Cuando sean mas animales se le pone  
higado de puerco.

Este relleno sirve para patos, pavos,

palomas, ect.

El tanto es segun lo que se va a rellenas.

Puede hacerse sin pasas segun el gusto.

Grä W. Virginia

# Croquetas de carne (cocida).

Estas se pueden hacer cuando ha sobrado carne ya sea de asado, retazos, pollo, pavo o en general carne cocida que se pueda ocupar para hacer este platillo.

Se muele bien la carne, si es asado y tiene salsa se le mezcla a la carne, luego se toma una cucharada de mantegulla, una cucharada de harina y un poquito de cebolla picada, se pone al fuego y se dora pero que no quede muy oscuro, mas bien apenas doradito, y esto se le mezcla a la carne, se le pone un huevo, una poca de nuez mosca

cada, sal y muy poca pimienta,  
se revuelve todo muy bien y se  
hacen las croquetas que se em-  
panizan y se frien.

Deben quedar muy suaves y se  
sirven con alguna verdura.

Se pueden tomar y frias y son  
muy sabrosas.

# Salsa de <sup>rabos de cebolla</sup> ~~porajo~~ para pescado o  
carne (C. de la Torre)

Se saucecha con manteca  
unos rabos de cebolla picados fini-  
tos y lavados, bien tapados, des-  
pués se muelen con un pedazo  
de bolillo remojado en vinagre  
y se frie con mitad de aceite  
y mitad de manteca cuando  
esta bien frita se le pone la  
carne o pescado.

Dirección de Samuel de la Torre  
Calle 1.º de Mayo # 78. Culiacán, Go.

(C. de la S.)

# ~~Beffetes~~ Beffetes alemanes.

Se ponen los beffetes con sal y limón, se muele bastante perejil, se frien ~~la carne~~ y se fríe allí el perejil molido

Salsa para pollo o pescado.  
(de Natalia).

Se muele bastante perejil y pu-  
tas de lechuga tierna y por se-  
parado almendra suficiente; se  
junta y se bate con aceite como  
si fuera mayonesa y cuando está  
se le pone sal y un poquito de  
vinagre; luego con esto se cu-  
bre el pollo ya cocido y frito  
y colocado en un platon.

# ~~Amal~~ Amal de tortilla.

Se remoja la tortilla en caldo y se remuele  
muy bien como si fuera masa, se le pone un  
poco de "Leviatán" y manteca quemada, sal

y se bate para que esponje, se hacen los  
tamales en las hojas bien hervidas y se  
rellenan de puerco ó pollo, de verde ó co-  
lorado y se cuecen como todos los tamales.

---

### Pipian de chile poblano.

Se cuecen y muelen tomates, se asan  
limpian y desvenan los chiles, se muelen  
se frie el tomate, despues se le echa el  
chile y luego la pepita de calabaza frita  
ajo y comino molidos (ó pepita comprada) si  
se quiere que pique algo se le ponen unos  
chiles verdes. Se hace de pollo ó puerco.

---

### Higado

Se despelleja el higado y se parte en cua-  
dritas; se le pone jugo de naranja azria y  
oregano, sal y se deja un buen rato. Se  
frien en manteca unos dientes de ajo y  
y cuando estan dorados se sacan y se echa  
en la misma manteca, cebolla rebanda,  
cuando esta frita se le echa jitomate molido

y cuando está frito se le echa allí  
el higado y se tapa para que cueza  
con su propio jugo.

Se cuida que no se pasen de coci-  
miento porque se endurecen.

---

### # Corta de tortilla y carne de puerco.

Se frien las tortillas en manteca,  
se cuece la carne de puerco y se pone  
en mole de chile ancho y mulato; se  
quita una budinera y se pone una  
capa de tortillas enteras, fritas, despues  
unas encharadas de crema de leche,  
en seguida el mole y luego otra capa  
de tortillas y crema, siguiendo lo mis-  
mo hasta terminar con tortilla y  
al ultimo se le pone un huevo ba-  
tido y se pone con rescaldo abajo y  
hambre encima para que concentre  
poco a poco.

---

### Empanaditas (de Mallana)

Harina - 125 gramos, 1 huevo, una poca de mantequilla derretida, azúcar en polvo, al gusto, un poco de vino feréz;  
Se pone a hervir una poca de leche con un pedazo de vainilla y un pedacito de tequezquite; se limpian y muelen unas almendras y unas avellanas.

Se incorpora todo lo anterior y se amasa; se envuelve en una servilleta y se deja reposar; se extiende con el palote y se rellenan de requejón o coco. Al sacarse del horno se espolvorean con azúcar y canela.

### Chayotes rellenos. (Guita <sup>de mungitas</sup> Esperanza)

Se culcan los chayotes; se parten a la mitad y se les saca la parte carnosa con una cuchara sin romper las cascara; se pica muy fino, lo mismo que jitomate, cebolla y ajo, luego que está bien frito todo esto se rellenan las cascara y se les pone encima pan molido y mante-

quilla y se meten al hano; cuando  
estoin se sacan y se junta las dos mi-  
tades y se ponen paraditos en un  
platon con ensalada.

### Barbacoa mexicana.

Se hace un hoyo del unas tres cuartos  
o mas y de un tamaño competente para  
la pieza que se haya de cocer: se ponen  
abajo unas piedras, y despues con leña seca  
se pone una lumbrada en el centro, con la  
que despues de dos o tres horas quede el hoyo  
bien caliente. Entonces se saca toda la lumbre,  
dejandolas piedras: se humedece un  
petate nuevo de palma, se pone sobre ellas,  
y luego encima unas pencas de maguey  
asadas, encima la carne preparada  
con chile, ajo y comino, o adobo, si otra  
salsa bien unitada y cargada de sal;  
sobre la carne se ponen mas pencas y  
otro petate humedo, unas palos para  
que la aprieten, otras piedras calientes

después otro petate mojado, encima una poca de tierra y sobre ella lumbre bastante: a las ocho ó diez horas estará cocida la carne.

(Ch. de Alver).

### Pescado fresco a la Vizcaina.

Se pone el pescado entero en una cacerola con agua, sal y un puñito de vinagre para que se sancoche un poco, y se pasa escurrido a un plátan de peltre, se cubre con lo siguiente: se pica bastante ajo, cebolla, jitomate y perejil y se frie en aceite, se le echan unos pimientos molidos y bajados con tantito vinagre, se le pone sal y se pone encima del pescado una capa de recaudo, un poco de pan molido y otra capa de recaudo mas pan molido y mas recaudo y al último pan molido y aceite crudo, y se pone a dos fuegos ~~###~~

snaves, luego que este dorado se adorna con pimientas, aceitunas y chilitos largos.

(Coch. de Alver).

#### # Tortitas de platanos.

Se muelen los platanos y se les pone un huevo, queso añejo, una poquita de harina y polvo de azucar; se frien se puenen en un platon y se banan con crema.

#### Leccion al horno (del Padio).

Se sancocha el cochinito en un tanto de agua y otro de vinagre, tres cabezas de ajo molidas, clavo, canela y pimienta, un poco de oregano, tomillo y laurel. Ya que esta cocido el cochinito, se pone en una cazuela con manteca o urante quilla (una varita) manteca (dos cucharadas), y se mete al horno. Se adorna #

al llevarse a la mesa con suetas  
de cebolla desflemada, suetas de  
naranja y lechuga.

### Pomeros (del radio).

Se frien 5 chiles anchos, 3 mu-  
latos y 5 pasillas, despues se muelen  
con lo siguiente 1 tablilla de cho-  
colate, 1 pedacito de canela, pimien-  
ta y clavo al gusto, 2 dientes de  
ajo: se baja con agua caliente o  
caldo de la olla, y ya se tiene lis-  
ta en el fuego una cazuela con  
manteca. en la que se freira este  
mole, en el que se pondran a  
hervir los romeros cocidos previa-  
mente y se les agregan unas to-  
citas de camarion.

### Consomé de carne (del radio).

Se toma  $\frac{1}{4}$  de R de carne del pu-  
chero o cocido y se muele con 3 pi-

mientas, 2 clavos y un trozo de bolillo remojado en leche; despues de molido todo esto se le pone caldo de la olla; aparte se pone a freir jitomate y cebolla molidos y cuando este perfectamente frito, se le agregara el jugo de la carne colada, se dejara dar un hervor y se sazona con sal.

Este consome tiene 35 ¢ de costo si se le agrega una copita de vino jerez seco.

Baguitos de jitomate (del radio).  
Se frien las tortillas y aparte se frie lo siguiente: en manteca se dora una encharada grande de harina y ahi se agrega el jugo colado de los jitomates que se empleen, previamente molidos con una poca de cebolla, se le agrega a esta salsa, sal y tiras de chile

problan, se deja dar un ligero hervor y en esta salsa se van humedeciendo las tortillas y si es posible se dejan dar un pequeño hervor y se rellenan con queso rallado y tiras de chile poblano, se acomodan en una tortera, se bañan con la salsa restante y se ponen en la boca de la olla o en la hornilla caliente para que no se enfrien,

Tortitas de camarón con nopales. (del radio).

Se ponen a remojar 5 chiles anchos y 5 pasillas, después de remojados se desvenan y se muelen con lo siguiente; 2 pimientos, 1 clavo, 1 diente de ajo y se bajan del metate con agua caliente o caldo; esto se frie muy bien en manteca sazonándolo sal; aparte

se habrán puesto a cocer los nopalitos que se agregaran al chile para que den un hervor, mientras se hacen las tortitas de camarón de la manera siguiente: se compra el camarón ya molido, se baten las claras de 3 huevos agregándoles cuando estén duros las yemas y se va echando en éste poco a poco el polvo de camarón hasta formar un atole espeso: se pone el sartén con manteca a la lumbre y se van echando allí encharadas de dicho atolito, bañándolas muy bien con la manteca caliente, se voltean para que queden bien fritas y se le echan al mole para den un hervor.

---

---

## Pastes pachuqueros.

Cantidades: (del radio).  
1  $\frac{1}{2}$  de harina, 50 grs. de carne  
de filete, 300 grs. de manteca,  
500 grs. de papa amarilla, 1 ma-  
nojo de perejil picado, 10 puerros  
picados en rebanadas  $\frac{1}{2}$  litro de leche,  
1 yema de huevo, pimienta blanca  
al gusto, sal y chiles secos en raja.

### Manera de hacerse.

Se cierne la harina con un poco  
de sal, se hace un hoyo al  
centro y se pone la manteca, la  
leche y la yema, se amasa has-  
ta formar una pasta suave:  
se extiende con el palote y se  
cortan medas del tamaño que  
se desee, se rellenan con lo  
siguiente: las papas mondadas  
en crudo y cortadas en tiritas fi-  
nas, el perejil y los puerros picados,  
se sazona con pimienta y sal y  
a cada uno se le va poniendo un  
pedazo de carne y dos rajitas de

chile, se doblan por la mitad  
y se van cerrando a formar  
un cordoncito, se barnizan con  
yema de huevo y leche, se en-  
grasan unas hojas de lata y  
se colocan allí los pasteles, se  
meten al horno caliente por  
20 minutos.

---

"Menú" de Noche Buena para cena  
de cumpleaños, (del radio).

Canapés con camarones ó  
sesos: platillo para ocho personas.

Se rebana en rebanadas delga-  
das un pan ideal, especial para  
sandwich, una rebanada por  
cada invitado, se doran las reba-  
nadas en parrilla ó en tostadores  
especiales y después de doradas se  
untan con manteguita derretida  
en baño María, encima de cada  
rebanada se colocan camarones #

frescos muy escogidos mondados  
y limpios o en su defecto los sesos;  
se bañan con la salsa siguiente:

Se doran en 2 cucharadas de man-  
tequilla con 2 de harina, 2 cabezitas  
de ajo y  $\frac{1}{2}$  cebolla chica rebanada,  
antes de que la harina tome co-  
lor se le agrega  $\frac{1}{2}$  litro de leche,  
sal al gusto, pimienta blanca al  
gusto,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de azucar y se  
deja hervir hasta que espese un  
poco y con esta salsa se bañan  
los canapees y se adornan con  
aceitunas.

Consomé para 6 personas.  
 $\frac{1}{2}$  R de pulpa partido en peda-  
citos, se pone a freir en un  
trasto grande, luego que está  
casi se le agrega agua suficien-  
te para que cueza, 4 zanahorias,  
3 navos, 2 jitomates, 1 cebolla rebana-  
da, un ramo de perejil, 1 hoja de

lamed y 3 dientes de ajo, se deja hervir todo de 4 a 5 horas y lla para servirse se filtra por servilleta húmeda y se le agrega una copa de vino blanco.

~~Pollo~~ Pavo relleno para 12 personas.

Se hace una infusión con una botella de peréz, una de vinagre y una de tinto, tomillo, pimienta, canela y nuez moscada. Se hace cecina ~~1K~~ de carne de rez, 1K de puerco, (o se compra picada) y con el pavo ya deshuesado se pone todo esto en la infusión todo un día y una noche y al día siguiente se cuecen 5 huevos y se rellena el pavo con una capa de carne de rez y cerdo y otro de yemas y claras cocidas revueltas estas con aceitunas. Se envuelve en una manta bien #

amarrada y se pone a cocer.  
en la misma infucion de la  
vispera, a la que se le aña -  
dirá agua fria suficiente hojas  
de laurel y dientes de ajo.

### Crepas con crema

Se ponen en una cazuela 125 gr.  
de harina, 1 huevo y  $\frac{1}{2}$  decilitro de  
leche, se mezcla para hacer una  
masa bien suave y se le aña de  
1 decilitro y  $\frac{3}{4}$  partes de leche, 60 gr.  
de manteca derretida y un poqui-  
to de sal; se mezcla bien para  
que no se agrume; se pone al  
fuego una sartén para kake  
(muy chica) en la que se sella  
como un garbanzo de manteca,  
cuando está derretida se echan  
2 cucharadas de la pasta o atilito  
para cubrir el fondo de la sartén,  
se doran de un lado y otro y  
se repite la operación hasta

concluir con la pasta y ya que están, se banan las crepas con la salsa siguiente:

$\frac{1}{2}$  litro de leche, 4 yemas de huevo y 2 cucharadas de harina; despues de desleido todo se pone a la lumbre y ya que empieza a hervir se le agrega el jugo de  $\frac{1}{2}$  limon y cuando empieza a espesar se retira del fuego; se coloca en un platin de loza refractaria una capa de crepas, otra de crema y queso gruyere rallado otra de tiras de jamon frances cocido y a la ultima capa se le pone pan de telera molido para gratinarlo y se mete al horno sazonandolo con sal y pimienta.

Bunuelitos marquis de molde.  
Para un  $\frac{1}{2}$  de harina, 10 ó 12 x

huevos, 1 pocillo de azúcar,  
1 pocillo de cocimiento de casca-  
ras de tomate y un trocito de  
tequezquite del tamaño de un  
dedal, leche suficiente para  
formar un atole espeso, se le  
agregan 2 cucharadas de extra-  
cto de vainilla; ya que el  
atole esté preparado con todos los  
ingredientes citados y que no for-  
me grumos, se pone una cacer-  
ola a la lumbre con bastante man-  
téca y cuando está muy calien-  
te se introduce en ella el mol-  
de de bromielos hasta que se  
caliente bien; se tiene ya un  
secador de manta para secar  
en él el molde cada vez que se  
caliente en la manteca, antes  
de introducirlo, únicamente por  
la parte inferior en el atole; tom  
luego como el molde se impreg-

ne de atole se introduce en la manteca sacudiendolo un poco para que la masa se desprenda facilmente del molde y se fria bien el bunuelo, luego de fritos se van colocando en un platon y bañandose de grajea blanca y se sirven con el jave siguiente: 1/2 de azucar se hierbe y clarifica con limon y clara de huevo y ya que esté de punto de jarabe se perfuma con jugo de limon de naranja o de pima.

El molde debe ser del tamaño de un peso.

Cena de Noche Buena (intima)

Consomé para 12 personas.

Se pone a cocer 1/2 de carne de res picada con 3 zanahorias, 1 cebolla grande y pimientas; cuando esté bien cocida, se muele y se cuele con caldo suficiente, se dora una #

cucharada de harina con 2 de man-  
tequilla y cuando esté color oro  
se le agrega jitornate asado, molido,  
y colado y luego se pone la carne  
que se tendrá ya colada; para lle-  
varse á la mesa se le agrega una  
copa de vino jerez.

Macarrones á la crema  
 $\frac{1}{2}$  lb de macarrón delgado se cuece  
y ya casi cocido se le pone la sal,  
se lava en agua fría cuando ter-  
mine su cocción y se escurre, se  
fríe después en manteguilla ó  
manteca y antes de que dore se le  
agrega  $\frac{1}{2}$  litro de crema y se saz-  
na con sal al gusto se le deja  
dar un pequeño hervor y ya pa-  
ra enviarlos á la mesa muy  
calientes se bañan con queso  
añejo rallado; pero es mejor el  
parmesano.

## Pollo al horno

Se mata y se limpia desde la vis-  
pera, se le pone un poco de pi-  
mienta blanca y se rocía con vi-  
nagre; al día siguiente se hace  
una salsa con jitomate asado un  
poco de perejil, 10 almendras y  
un pedacito de azúcar todo mo-  
lido junto y sazonado con pimien-  
ta y sal; se mata con esta sal-  
sa el pollo por dentro y por fuera  
y se le da una ligera rociada  
de pimentón, se deja reposar un  
rato; se engrasa un plato re-  
fractario o cazuela con man-  
tequilla, se coloca allí el pollo  
y se mete al horno; cuando  
empieza a dorar se le da otra  
rociada de vinagre y se le  
pone polvo de pan blanco; cuando  
está ya cocido se adorna y se sir-  
ve al gusto.

## Fitomates rellenos.

Se escogen fitomates muy rojos y macisos, así en crucho se les quita la tapita y cuidadosamente se les extrae la semilla y parte de la pulpa; esta pulpa servirá para el picadillo; se colocan los fitomates en un platón de loza refractaria o peltre y se rellenan con lo siguiente: para 6 personas o 6 fitomates 200gr de res picada finamente, 200gr de jamón cocido y picado; se frie la carne de res cruda y el jamón y se le agregan las pulpas de los fitomates, cuidando que estas no lleven las semillas, y una peca de cebolla finamente picada; con este picadillo se rellenan los fitomates y se bina el relleno con pan rallado; después de gratinarlos en esta forma se meten al horno unos cuantos minutos para que cueza. El jamón puede sustituirse con carne de res.

## Postre.

### Crema de almendras

Se echan en agua hirviendo 20 ó 30 almendras dulces y se echan en agua fría al cabo de un cuarto de hora, se escurren y se machacan echando poco á poco unas gotas de agua; se baten después en un litro de leche & claras de huevo con azúcares suficiente, se pone esta mezcla á cocer á fuego lento y se deja hasta que quede reducida á la cuarta parte; cuando empieza á formarse la crema se agregan las almendras machadas, se hace dar á todo un hervor, se pasa todo por un tamiz, se aromatiza con una cucharadita de extracto de vainilla ó agua de ~~azúcar~~ azúcares y cuando está ya fría la crema se guarnece con almendras y se sirve en copas.

## Del radio.

### Cebollas en salmuera.

Se limpian las cebollas y se lavan; se pone agua a la lumbre y cuando este hirviendo se le echan las cebollas; si son de cambray bastarán 2 minutos, si son grandes se dejan 5 minutos y se pasan inmediatamente al agua fría. Después se acomodan en un trasto de barro o peltre cubiéndolas con salmuera preparada de la siguiente manera: se hierve 1 litro de agua con 30 grs. de sal: se pondrá el vinagre al fuego dejándolo hervir 5 minutos tapado y poniendo por cada litro de vinagre lo siguiente:

Sal 30 grs. mejorana 1 grs. tomillo 1 gr. oregano 2 grs. ajo picado 3 grs. unas hojitas de laurel; se deja reposando 24 horas. Después se acomodan las cebollas en frascos y se banean con el vinagre filtrado. Si no se tiene filtro se improvisa. Se adornará con hojas de tomillo, mejorana y laurel

que se habrian separado al filtrar el vinagre. Las cebollas deben estar bien sumergidas para que no se ennegrescan, tanto al reposar como despues.

Se pueden preparar tambien en medas.

---

### Calabacitas en vinagre.

Se escojerán maduras y resistentes, se lavan y se ponen en agua hirviendo con un poco de bicarbonato de sosa; se dejem de 5 a 10 minutos tapadas para que no pierdan el color; se pasan al agua fria, despues se acomodan en trastes de barro o frascos, se cubren con el vinagre y se les pondrá un traste encima para evitar que floten.

Se dejem reposar 24 horas; pasado este tiempo se empaacan y se conservan en el vinagre caliente y #

colado por lienzo humedo.

Chiles enaresmados en es-  
cabeche.

Se escogen los chiles que no estén golpeados, se lavan, se escurren, se les corta el pedinuculo con una cortaclita como de 1 centimetro, se acomodan en una basija y se cubren con salmuera. 1 litro de agua por 30 grs. de sal, procurando que no floten; se dejan de 2 a 3 dias o el tiempo necesario para que queden transparentes, despues se lavan, se cubren con vinagre preparado y al dia siguiente se empaacan.

Para cada litro de vinagre se pone oregano 4 grs, pimienta 2 grs, canela 2 grs, clavo 2 grs, tomillo 2 grs, mejorana 2 grs, laurel 30 centigramos, ajos 10 grs, cebollas 40 grs, aceite 10 grs.

1. Se revuelve y se deja hasta  
que ablande durante 5 mi-  
nutos.

$1\frac{1}{2}$

1 cucharada de aceite

$\frac{1}{4}$  de taza de agua tibia

2<sup>o</sup>  $1\frac{1}{4}$  de taza de leche

Mover para que espese  
se el calor unos minutos  
antes de añadir 1 taza de  
queso rallado. Revolver  
bien

32

16

8

32

88

45

12

90

45

88

885.40

150  
900

sal 30 gr.

Manera de hacer el relleno: se ponen en el vinagre todas las especies, menos el laurel, se tapa y se le da un hervor de 2 minutos; se deja enfriar y se filtra y se echan los chiles, los cuales se echan 4 o 8 horas para que tomen la infusión, al empacarlos, se ponen hasta la mitad de la lata y después se le pone 1 hoja de laurel y una ramita de tomillo y se le echa el relleno o vinagre hasta dejar 1 centimetro que es la cámara de aire.

Hasta aquí las del radio.

### Higado ruso.

Higado de ternera  $\frac{1}{2}$  lb., anchoas 3, mantequilla 2 cucharadas, crema 1 vasito, caldo 1 taza, perejil picado 1 cucharadita, sal y pimienta.

Se despelleja y se lava el hígado y #

## Abondigón a la cubana.

Aguayón  $\frac{1}{4}$  de K, Jamón crudo  
 $\frac{1}{4}$  de K, Huevos - 3, - Polvo de pan  
125 grs, Sal y pimienta, mezcla  
moseada, Manteca 2 cucharadas.

Se muele juntos la carne y el  
jamón, ya sea en maquina o en  
el metate. Se agregan los huevos  
batidos, el pan molido y las espe-  
cies, procurando que quede todo  
muy bien revuelto (tanto del pan  
como del huevo, se aparta un poco).

Se forma un bolillo que se ba-  
ña con el huevo que se apartó  
y se empaniza. - Se frie a que  
quede dorado. - Se envuelve en  
una servilleta y se amarra; se  
pone a cocer en agua con sal, y  
pimienta y hierbas de olor, du-  
rante 45 minutos. - Se rebana y  
se sirve caliente con salsa  
a café o se sirve frío con mayonesa.  
Es mejor si se hace la víspera.

## Albondiçon al horno.

Carne molida de res  $\frac{3}{4}$  de lb,  
Huevos enteros - 3, Bolillo descos-  
trado y remojado en leche 1.  
Cebolla picada 1 cucharadita.  
Perejil picado 1 " "  
Sal y pimienta.  
Manteca  $\frac{1}{2}$  taza.  
Se mezcla la carne con la man-  
teca, el pan remojado, los huevos  
enteros, el perejil y la cebolla. Se  
sazona con la sal y la pimienta,  
procurando que quede todo muy  
bien incorporado. Se hace un rollo  
o albondiçon y se coloca sobre una  
cacerola. Se le pone bastante pa-  
prika por encima. De cuando  
en cuando se baña con el mismo  
jugro que suelta para que no se  
reseque.  
Se sirve con alguna verdura  
o ensalada.

---

## Higado ruso.

Higado de ternera  $\frac{1}{2}$  lb, anchoas 3,  
mantequilla 2 cucharadas, harina 2  
cucharadas, crema 1 vasito, caldo 1  
taza, perejil picado 1 cucharadita, sal  
y pimienta.

Se despelleja el hígado y se lava, se po-  
ne 2 horas en una peca de leche, cor-  
tado en rebanadas: se pone la man-  
tequilla a la lumbre y se añaden las  
anchoas picadas; se espolvorea con la  
harina y luego con el perejil; se  
cuece a fuego suave unos minutos  
y se añade la crema y el caldo; se  
ponen en esta salsa las rebanadas  
del hígado y se cuecen un rato  
corto, para que no se endurezcan.  
Se sazonan con sal y pimien-  
ta y se sirven en una corona de  
arroz blanco.

## Varios entremeses.

### Aceitunas con tocino.

Aceitunas 1 lata, tocino ahumado 100 gramos.

Se le quitan al tocino las tiritas duras; se parten en dos a lo largo y en dos a lo ancho las rebonadas de tocino y en cada una se envuelve una aceituna madura; se aseguran con un palillo de dientes y se ponen en un sartén a la lumbre hasta que dore el tocino muy bien; se desengrasan en un papel suave y se sirven con el palillo que servirá para cojerlos.

### Betabeles con anchoas.

Betabeles tiernos cocidos 4, filetes de anchoa (enrollados) 1 latita, aceite, vinagre, sal y pimienta al gusto, azúcar.

Se rebanan los betabeles ya cocidos #

previamente que sean gruesas las rebanadas y se dejan algunas horas en el aceite y vinagre, sal y pimienta y si se quiere con un poquito de azúcar.

A la hora de irse a servir se tantas rebanadas como sean de filetes de anchoa; se le hace a cada rebanada un agujero en el centro y en él se coloca el filete enrollado.

\*

Fondos de alcachofas con caviar.

Fondos cocidos-6, 1 latita o frasco chico de caviar, 1 limón, cebolla finamente picada, aceite, vinagre, sal y pimienta.

Los fondos se dejan un rato en el aceite, vinagre, sal y pimienta.

A la hora de servirlos se rellenan con el caviar mezclado con la cebolla y una gotas de jugo de limón.

## Papas fritas con caviar.

Papas grandes 2, caviar una latita ó frasco, 1 limón, perejil chino 1 ramito, manteca para freir.

Se pelan las papas en crudo y se rebanan lo mas delgado posible; se echan en agua de sal, fria; se escurren y se secan con un lienzo; se frien en manteca muy caliente y se desengrasan en un papel suave. - Sobre cada rebanada se pone un poco de caviar al que se le han puesto unas gotas de limón. Se sirven adornadas con perejil chino.

---

## Huevos con caviar.

Huevos cocidos 6, caviar 1 latita, ó frasco, cebolla finamente picada, 1 cucharadita, mantequilla derretida 2 cucharadas.

Se parten a la mitad a lo largo //

los huevos y se les saca la yema; estas se mezclan con la mantequilla derretida, la cebolla y el caviar y se vuelven a rellenar las claras.

Tambien pueden rellenas con jamon endiablado en vez de caviar y entouces se añade una poca de mostaza.

Hostaditas con caviar.

Pan cuadrado 6 rebanadas

Caviar una latita.

Cebollitas "Pearl" 1 frasco.

Huevos cocidos 2

Jamon — 1

Mantequilla — 50 grs.

Se descortega el pan y se corta cada rebanada en tres partes, se tuestan y se untan de mantequilla, encima de cada una se pone un poco de caviar.

sazonado con limón y alrededor formando un borde, las cebollitas "Pearl" que son del tamaño de una cabeza de fístol.

Si no se tienen la cebollitas se pone el borde de huevo cocido finamente picado.

---

Pepinillos con anchoas.

Pepinillos en vinagre grandes - 2.

Filetes anchoa largos 1 latita.

Se cortan los pepinillos en rebanadas gruesas a lo largo; con un cuchillo filoso se les saca un hueso en el centro a cada rebanada lo suficientemente largo y ancho para colocar un filete de anchoa sin que se caiga.

---

#

Rebanadas de salchichón con alcaparras.

Rebanadas de salchichón — 6.  
Anillos de cebolla cruda — 6.  
Alcaparras — 24.

Se colocan los anillos de cebolla sobre las rebanadas de salchichón y en el se rellena con alcaparras.

---

Cuartos de jitomate.

Jitomates chicos, duros y colorados — 3.  
Latitas de jamón endiabladó ó de Paté — 1.

Aceite, vinagre, sal y pimienta, al gusto.  
Se lavan los jitomates y se cortan en cuartos; con mucho cuidado se les sacan las semillas y el jugo y se sazonan con el aceite, vinagre, sal y pimienta. El lugar que ocupan las semillas se rellena con el jamón del diablo ó el paté, procurando que conserven muy bien la forma. Se sirven fríos.

---

## Guajolote prensado.

Se deshuesa el guajolote, se le quitan los alones y la cabeza. Se pica con lomo de puerco, una libra de jamón blanco que no tenga carne y el lomo que no tenga graso: a esto se le revuelven dos cucharadas de pimienta,  $\frac{1}{2}$  onza de clavo, otro tanto de canela, todas estas especias molidas, se revuelven bien en la carne y se rellena el guajolote quedando un poco flojo; se amarras en un cotense muy apretado para que no pierda la figura. Se cuece en una olla ó cazuela con agua, zanahorias, nabos, perejil, todas las menudencias y huesos del guajolote y sal. Ya que este tierno se saca y quita el cotense; se prensa entre dos metates o piedras, no más a que escurra. Se le puede poner la salsa que se quiera y allí las menudencias.

Dura hasta ocho días.

## Mole poblano.

Para un guajolote se desvenan:  
400 gramos de chile mulato, 300 grs.  
de chile ancho, y 200 grs. de pasilla.

Después se frien en manteca y  
en seguida se ponen a remojarse  
en agua.

Se asan 2 jitomates grandes y se  
muelen con 5 chilpotles tamarin-  
dos que previamente se han puesto  
a hervir, y los cuales han sido des-  
venados convenientemente.

Se corta el guajolote en *raciones* apro-  
piadas y se frien en manteca.  
Cuando esté bien frito se le agregan  
los jitomates que han sido molidos  
con el chilpotle antes dicho; se deja  
freír con este caldillo y cuando  
empieza a secarse se le añade el  
caldo necesario para que continúe  
hiviendo. Previamente se muele  
los chiles ancho, mulato y pasilla,  
a los cuales se le agregarán 100 grs.

de ajonjolí tostado, chile picante  
al gusto, 200 grs. de almendra, 100  
de pasas, 2 grs. de canela, 4 grs.  
de pimienta, 1 grs. de clavo, 1 grs.  
de anís, 15 grs. de pan blanco  
dorado en manteca, 50 grs. de  
cebolla frita, 1 tortilla dorada y  
una cabeza de ajo asado.

Todo esto perfectamente molido  
se le agrega el guajolote. Se sa-  
zona con sal y se deja hervir  
lo necesario.

Al servirse si se quiere se espol-  
vorea con ajonjolí tostado.

# Tortitas de flores de calabaza.

Se quisan las flores como para  
quesadillas, se les pone queso y se  
forman las tortitas que se capean  
con huevo y se echan en caldi-  
llo de jitomate o chile.

## Guisado de carne.

Se frie en manteca suficiente perejil hasta que dore, se saca y se frie despues un pedazo de pan y unas almendras y luego unos jitomates se frien alli mismo; se muele todo esto y se vuelve a freir todo junto, poniendole clavo, pimienta y canela todo molido, se le pone la carne ya cocida y se deja sazonar.

## Beefsteaks con jamón

Para  $\frac{1}{2}$  lb. de beefsteaks de aguacón,  $\frac{1}{4}$  de lb. de jamón y  $\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco, 2 españolas (rosquitas de pan blanco) bien doradas. Se hace tiritas el jamón; se muelen las españolas en seco, se pone el sartén a fuego vivo con manteca, una vez que está caliente se echan los beefsteaks y alrededor las tiritas de jamón, en seguida se le pone el pan molido y el

vino. Cójense bien.

Este platillo se hace al momento de sentarse a la mesa, mientras toman la sopa, para que queden muy tiernos.

### Cochas de camarón.

1 Kilo camarón fresco, grande. 125 grs.  
mantequilla, 2 cucharadas harina, 1 taza  
leche, 2 cucharadas limón (jugo), 5 yemas huevo,  
sal, pimienta, pimienta de Cayena, nuez  
moscada.

Se limpian los camarones, y se les vierte unas gotas de limón, poniéndolos sobre hielo. Se derrite la mitad de la mantequilla y se añade la harina, dejándola freír, pero sin que se dore; se agrega la leche, poco a poco, moviendo constantemente, para que no se haga bolas, y se deja hervir 2 o 3 minutos, se le agregan unas gotas de limón, sal, pimienta y nuez moscada, y se saca de la lumbre, añadiéndole las yemas de huevo, sin dejar de mover, para que no

se cuezan y la mantequilla derretida, todo poco a poco y sin dejar de mover, se sazona con pimienta de Cayena, y se le ponen los camarones, bien escurridos. Con esto se llenan las conchas, se cubren con pan rallado y se meten al horno, un momento, para que doren.

### Budín de ostiones.

1 lata ostiones frescos de Corpus Christy.

150 grs. queso parmesano rallado.

150 grs. mantequilla, 3 piezas pan reba-

nado, 5 huevos, 2 cucharadas cebolla picada,

2 cucharadas perejil picado, 1 diente de ajo picado.

Se les quita el agua a los ostiones y se ponen a freír con la cebolla, el perejil y el ajo, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, y se retiran de la lumbre. Se batan los huevos como para lamprear y se juntan con los ostiones. Se frie el pan rebanado, se monta una budinera con mantequilla, se cubre con pan rallado, y se van poniendo

capas de pan, en seguida de ostiones, en seguida queso y trocitos de manteguilla, y así hasta llenar la budinera, la última capa debe ser de pan. Se mete al horno caliente 5 minutos, se vacía en un platon redondo, y se adorna poniendole alrededor una guarnición de creton muy fresco.

### Huachinango "Delicia".

1 lb. huachinango entero, 1/4 litro aceite Betus, 1 cucharada perejil picado, 1 cucharada cebolla picada, sal pimienta y jugo de limón.

Se limpia el pescado y se le dan unos cortes diagonales en forma de cocoles. Se le pone sal, pimienta, limón, aceite y perejil, se coloca en una charola y se mete al horno bien caliente. Cuando está cocido se saca y se acomoda en un platon, bañandolo con la salsa que se hace en la forma siguiente:

1 lata chica de pimientos morrones, 3 huevos, 2 cucharadas perejil picado muy fino, 1/8 litro aceite Betus, 1/4 abo de vinagre, 2 naranjas, sal #

pimienta y limón.

Se muelen los pimientos y se mezclan con el aceite, el vinagre, los huevos y los demás ingredientes, sazonándolos con sal, pimienta, limón y el jugo de las naranjas. Ya cubierto el pescado, se adorna con medias de naranja y perejil chino.

### Pescado con salsa de avellanas.

1 lb. pescado huachinango o robalo, 250 grs, avellanas mondadas, 2 dientes de ajo, 50 grs, manteguilla,  $\frac{1}{2}$  pieza de pan remojado en vinagre.

Se pone a cocer el pescado entero con sal, pimienta entera, yerbas de olor, cebollas enteras, y el jugo de 2 limones. Cuando está cocido se pasa al plátan y se baña con la siguiente salsa.

Se muelen las avellanas, junto con el pan remojado, los ajos y unas pimentas, se frió en la manteguilla, agregándole si está muy espeso un poco de caldo en que se coció el pescado, se sazona con sal y pimienta y una

poca de nuez moscada, y se cubre el pescado, adornándolo con avellanas picadas muy fino y ramitas de perejil chino.

### Sorta de pescado.

1 L. huachinango o robalo,  $\frac{1}{4}$  litro de puré de jitomate, 1 taza pan molido, 8 huevos, 1 lata pimientos morrones, 100 grs, aceitunas, 100 grs, mantequilla.

Se pone a cocer el pescado en la misma forma que en la receta anterior y ya cocido, se desmenuza, lo más que sea posible. Se muelen los pimientos, y se mezclan con el pescado, las aceitunas picadas muy fino, el pan molido, sal, pimienta, perejil picado muy fino. Se baten los huevos como para lamprear y se mezclan con la pasta. Se engrasa una budinera o un molde de corona, se le pone allí el pescado, agregándole la mantequilla en trocitos y se mete al horno bien caliente 10 minutos. Se vacía en un platón redondo y se adorna alrededor con lechuga blanca p

cada muy fino, y tiritas de betabel cocido.

### Mojarras en salsa verde.

6 mojarras frescas,  $\frac{1}{2}$  K., tomates verdes, 1 manajo grande perejil, 1 lechuga, 2 dientes de ajo, 2 cebollas grandes, 100 grs. de aceitunas, chiles cuares menos en vinagre y perejil chino.

Se acomodan en una charola las mojarras, y se les pone sal, pimienta y jugo de limón. Se muele el perejil y las lechugas y se bajan del metate con un poco de vinagre; se frien los ajos y las cebollas picados muy fino, en seguida los tomates, tambien picados, y al último el perejil y la lechuga molidos; cuando todo está bien frito, se cubre con esta salsa los pescados, y se meten al horno caliente de 10 a 15 minutos. Se adornan con las aceitunas y los chiles en vinagre, que deben partiarse en rajitas muy delgadas.

### Pescado a la Bordalesa.

Pescado huachinango entero, 1 K., y anábrivas,

dos, cebolla grande, 2, aceite  $\frac{1}{8}$  de litro, vino blanco, un cuarto de litro, mantequilla 100 gms, harina 50 gms, crema de leche  $\frac{1}{2}$  litro.

Se limpia el pescado y se pone en la charola de horno; se cubre con jugo de limón, sal, pimienta, yerbas de olor, las zanahorias rebanadas muy fino y la cebolla rebanada lo más delgado posible. Se deja en esa forma 15 minutos de preferencia sobre el hielo; pasado este tiempo se le agrega el vino y el aceite, y se mete a horno bien caliente de 20 a 30 minutos. Se acomoda en el platon y se baña con la salsa siguiente:

Se funde la mantequilla y se le agrega la harina, cuando está dorada se le agrega un poco de caldo en que se coció el pescado, sal y pimienta, cuando está bien espesa se le agrega la crema, y se vierte muy caliente sobre el pescado. Debe hacerse la salsa mientras está el pescado en el horno, para que no se enfrie éste antes de ponersela.

## Filetes de pescado en crema.

1 K, de filetes de huachinango, 50 grs, mantequilla,  $\frac{1}{2}$  taza aceite, 100 grs, mantequilla, 4 yemas de huevo  $\frac{1}{2}$  litro leche,  $\frac{3}{4}$  litro crema, 1 cucharada harina.

En una charola engrasada se ponen los filetes, con sal, pimienta, limón, aceite y yerbas de olor. Se meten al horno bien caliente 25 minutos; se sacan y se acomodan en un platón, bañándolos con la siguiente salsa:

Se ponen al fuego la mantequilla y la harina, y cuando empieza a dorar, se le agrega la leche poco a poco, se deja hervir un momento, se le agrega la crema y las yemas, se mezcla bien, y cuando suelta el hervor se vierte sobre el pescado.

## Huachinango a la francesa.

1 K, huachinango, 2 cucharadas harina, 150 grs, mantequilla,  $\frac{1}{4}$  litro de leche, 2 cucharadas perejil picado, 250 grs, queso Gruyere,  $\frac{1}{4}$  litro crema.

Se coloca el pescado rebanado en una charola de horno o en un platón refractario,

se le pone sal, pimienta y limón y un poco de aceite, se mete a horno bien caliente 10 minutos. Se hace una salsa blanca muy espesa con la manteguilla, la leche y la harina, se le agrega la crema y el perejil, y se vierte sobre el pescado, cubriéndolo con el queso rallado. Se vuelve a meter al horno 10 minutos más y se sirve adornado con perejil chino y tiritas de pimienta morrón.

### Eroquetas de pescado.

1 lb. pescado huachinango,  $\frac{1}{2}$  lb. papas cocidas al vapor, 8 huevos, 2 encharadas de perejil,  $\frac{1}{4}$  litro de crema, 150 grs. manteguilla, 2 tazas pan rallado.

Las papas cocidas al vapor, con sal y pimienta, se pasan por un prensador, se les agrega el pescado cocido y desmenuzado, el perejil picado muy fino, los huevos batidos juntamente clara y yema, y la crema, se amasa todo a formar una pasta, y se hacen las eroquetas; se empanizan y se frien en aceite o manteca muy caliente. Se sacan sobre papel de estraza para desengrasarlas.

y se sirve sobre una servilleta adornada con perejil chino.

### Pescado en conchitas.

1 lb. machinango del centro, 100 grs, de puré de jitomate, 1 lata de pimientos morrones, 100 grs, queso Gruyere rallado, 50 grs, aceite, 50 grs, mantequilla.

Se lava el pescado y se pone en una charola engrasada, con una zanahoria rebanada, una cebolla, yerbas de olor, sal, pimiente, aceite, vinagre y limón. Se mete al horno 20 minutos.

Se saca y se desmenuza, quitándole las espinas y la piel, y se mezcla con el puré de jitomate y los pimientos muy finos. Se engrasan con mantequilla las conchitas, y se llenan con el pescado, cubriéndolas con el queso rallado, pan molido y unos trocitos de mantequilla. Se meten al horno 10 minutos.

### Salsa para pescado.

Después de cocido el pescado al horno ó como

se quiera se cubre con la siguiente salsa:

Se funde una poca de mantequilla y se le pone harina, cuando esté dorada, se le agrega puré de jitomate, se deja hervir hasta consumirse a la mitad; se le agrega la crema, se sazona con sal y pimienta, y cuando suelta el hervor se vierte sobre el pescado.

### Huachinango a la reina.

1 lb. huachinango entero, 2 cucharadas harina, 2 cucharadas mantequilla, 1 taza leche, 6 huevos cocidos, 1 manojo grande perejil,  $\frac{1}{2}$  taza vinagre.

Se pone a cocer el pescado, con yerbas de olor, sal, pimientos enteras, limón y cebolla. Se coloca sobre el platón en que va a servirse y se baña con la salsa siguiente:

Se derrite la mantequilla, y antes de que se dore, se añade la harina y se deja freír; cuando empieza a dorar se le agrega la leche, poco a poco, y sin dejar de mover, se deja hervir unos minutos y se retira. Se separan las claras de las yemas, ya cocidos los huevos, y las yemas se muelen con

el pesciil y el vinagre, de manera que se forme una pasta, esto se agrega a la salsa blanca, que ya se tiene hecha, se mezcla muy bien y con esto se cubre el pescado. Se adorna por encima con la claras que se apartaron picadas finamente.

### Croquetas de huachinango.

1 lb, huachinango del centro, 100 grs, mantequilla, 50 grs, harina, 3 cucharadas leche, 1 cucharadita limón, 2 huevos.

Se derrite la mantequilla, y se añade la harina, cuando empieza a dorar, se agrega la leche poco a poco y sin dejar de mover, se deja hervir hasta formar una salsa muy espesa, que se sazona con sal pimienta y jugo de limón. Se pone a cocer el pescado con yerbas de olor, sal, cebolla y limón, ya cocido se desmenuza, y se pone en la salsa blanca, se deja enfriar y se forman las croquetas, se empanizan y se frien con manteca muy caliente.

## Crema de ostiones.

2 latas de ostiones, 1 litro de leche, 150 grs, de mantequilla, 2 cucharadas de harina, 1 cucharada de perejil picado muy fino.

Se pone a freír la harina, y cuando empieza a dorar, se le agrega la leche, moviendo constantemente hasta que suelte el hervor; entonces se le agrega la mantequilla, sal, pimienta y los ostiones con toda el agua de la lata, el perejil y una ralladura de nuez moscada; se deja dar otro hervor y se sirve en seguida, con galletitas chicas de soda o con palitos de queso.

## Croquetas "Margaritas."

1 pollo tierno, 200 grs, jamón cocido, 50 grs, de mantequilla, 2 cucharadas perejil picado, 2 huevos cocidos, 2 huevos crudos, 50 grs, harina,  $\frac{1}{4}$  litro leche, 1 cucharada cebolla picada.

Se dura la cebolla en la mantequilla, juntamente con la harina, antes que tome color, se le agrega la leche, se deja hervir y se le añade el pollo cocido y picado, el perejil, sal y pi

mienta al gusto; se mantiene en la lumbre hasta que está muy espeso, moviéndolo constantemente; se retira y se deja enfriar. Cuando está frío, se forman las croquetas, se mojan en el huevo crudo, se empanizan y se frien en manteca muy caliente.

### Croquetas de lengua.

$\frac{1}{2}$  lb. lengua cocida, 200 grs, aceitunas, 2 cucharadas perejil picado, 1 cucharada cebolla picada, 50 grs, harina, 3 huevos, chiles en vinagre al gusto.

Se pica la lengua, juntamente con las aceitunas y el perejil, lo más fino que sea posible, se mezclan con los chiles y la cebolla, se les revuelven los huevos y la harina; se mezcla todo muy bien, y se forman las croquetas, se empanizan y se frien en manteca muy caliente.

### Croquetas de seso.

1 seso, 2 cucharadas perejil picado, 1 cucharada cebolla picada,  $\frac{1}{2}$  taza de harina, 3 huevos, 50 grs, de mantecaquilla. — Se pone a cocer

el seso, ya cocido, se limpia y se desbarata con un tenedor, se le revuelve los demás ingredientes, se sazona con sal y pimienta, se forman las croquetas, se empanizan, primero con huevo y luego con pan molido y se frien en manteca muy caliente.

### Croquetas de queso.

1 taza de arroz, ~~1~~ 1/2 taza queso de Holanda rallado, 3 huevos, 3 cucharadas de harina, 100 grs. de mantquilla.

Se pone a cocer el arroz, con agua, sal y un poco de manteca. Cuando está bien cocido, se le quita muy bien el agua, si le ha quedado, y se mezcla con el queso, la mantquilla, la harina y los huevos. Se forman las croquetas, se empanizan, y se frien en manteca muy caliente.

### Pollo en Pathe Foie-Gras.

Pollos tiernos chicos, 4, pathe de Foie-Gras, 1 lata, trufas, 1 lata, crema de leche, 1/4 de litro.

Se ponen los pollos ya limpios en la charola de  
horno, y se cubren con manteguilla, sal, pi-  
mienta, yerbas de olor, cebolla y zanahoria. Se  
meten al horno y se están bañando con su  
propia salsa todo el tiempo que duran cocien-  
dose. Se sacan y se les quitan las cebollas, las  
zanahorias y las yerbas, y se acomodan en el  
plato, adornándolos con chícharos y papas muy  
chicas, redondeadas y cocidas al vapor juntamente  
con los chícharos. La salsa para servirlos, se  
hace de la manera siguiente: Se ablanda con  
tenedor el pathe hasta formar una pasta, y  
se mezcla con la crema y las trufas picadas  
muy menuditas, se pone en baño maria 15  
minutos, y con esta salsa se baña el pollo al  
servirlo.

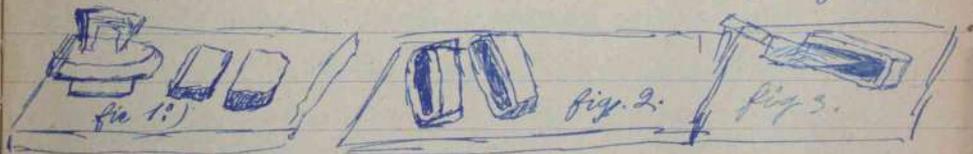
### Panes planchados.

Se cortan rebanadas gruesas de pan  
grande cuadrado de caja y se planchan  
con una plancha muy limpia y mode-  
radamente caliente, pues solo con calor suave

se logra tostar el pan por encima, dejándolo blando por dentro. (fig. 1).

Después se quita con un cuchillo de punta la miga, dejando las cortezas, teniendo cuidado de hacerlo de manera que estas queden enteras, sin romperse. (fig. 2).

En seguida se procede a rellenarlas, también con un cuchillo de punta, procurando que el relleno vaya hasta el fondo de la rebamada, (fig. 3) después se untan con mantequilla, y se meten al horno, acomodándolas al sacarlas en plátan redondo sobre una servilleta, adornando con ramitas de perejil.



### Repleno de pollo.

Dos pechugas de pollo,  $\frac{1}{4}$  litro de crema, 12 aceitunas, 100 grs. de mantequilla, un manojito de perejil, 1 cucharada de mostaza francesa.

Se pica el pollo muy fino, lo más que sea

posible, se mezcla con las aceitunas y el perejil tambien picados, se le agrega la manteguilla, la crema y la mostaza, y se mueve todo con una cuchara de palo hasta formar casi una pasta.

### Re lleno de queso.

Doscientos grs, de queso Gruyere, 100 grs. de queso de Holanda, un manojo de perejil, 1 lata de pimientos morrones,  $\frac{1}{4}$  litros de crema, 100 grs, de manteguilla.

Se muelen los quesos, y se mezclan con la manteguilla y la crema. Los pimientos y el perejil se pican muy fino y se agregan al queso, se bate a formar una pasta y con esto se rellenan los panes. Este relleno no debe meterse al horno, porque el queso se desbarata, más que un momento muy corto solamente a que el pan se caliente.

### Re lleno de sardinas.

Una lata de sardinas, 1 cebolla, 1 manojo de perejil, 12 aceitunas, 20 alcapiarras, 1 cucharada de mostaza, aceite y vinagre al gusto.

Se limpian las sardinas y se desmenuzan.  
Se pican muy fino el perejil, la cebolla, las  
aceitunas y las alcaparras, se juntan con  
las sardinas y se mezclan con el aceite,  
el vinagre y la mostaza.

---

### Huevos italianos.

6 huevos, 6 rebanadas de pan, 6 cucharadas  
de perejil, 50 grs. de manteguilla.

Se untan moldes redondos y lisos con  
manteguilla, y se cubren con el perejil pi-  
cado muy fino, en cada molde se pone  
un huevo crudo, sal y pimienta y unos  
trocitos de manteguilla, se ponen a cuajar  
en baño de maria, y cuando están cocidos,  
se voltean sobre las rebanadas de pan que  
estarian fritas, quitada la corteza, y cubiertas  
con salsa blanca. Deben prepararse a la  
hora de tomarlos.

---

### Huevos en su nido.

$1\frac{1}{2}$  taza de arroz cocido,  $\frac{1}{4}$  de taza de leche,

6 huevos, 6 rebanadas de tocino ahumado,  
26 grs, de mantequilla.

Al arroz cocido con sal, se le revuelve la leche, y se deja hervir hasta que se seca. Se forman los niditos con un molde chiquito de corona, sobre una charola de horno, se adornan con una rebanada de tocino, cogida con un palillo de dientes, y en el centro se pone el huevo, se sazona con sal, pimienta y unos trocitos de mantequilla, y se mete al horno a que cuajen.

### Huevos a la italiana.

6 huevos, 6 rebanadas de lengua cocida, 6 rebanadas de pan cuadrado, 1 manojo de espinacas, 50 grs, de mantequilla,  $\frac{1}{2}$  taza de harina,  $\frac{1}{4}$  litro de crema.

Se frie ~~la~~ harina en la mantequilla, cuidando que no se haga grumos, se le agrega la crema, se sazona con sal y pimienta, y se aparta de la lumbre. Se tuestan las rebanadas de pan, se descortezan

y se untan de mantequilla; en cada rebanada se pone una de lengua, encima las espinacas hechas puré, dejándoles un hueco en el centro, en el que se coloca el huevo, se meten un momento al horno a que cuajen, y para servirlos, se sirven con la salsa de crema muy caliente.

### Corona de huevos.

6 huevos,  $\frac{1}{4}$  de taza de leche, 100 grs. de mantequilla,  $\frac{1}{4}$  de taza de crema, 1 cucharada de perejil picado, 1 cucharada de cebolla.

Se batén bien los huevos, junto clara y yema, se les agrega la leche, la crema, la cebolla y el perejil muy fino, sal y pimienta. Se unta un molde de corona con mantequilla, y se le vacía la mezcla de los huevos, se le pone la mantequilla en trocitos y se pone a cuajar en baño de maría, dentro del horno. Se voltea sobre un plato redondo, y en el hueco de la corona, se le pone una lata de chicharos con jamón.

## Tortilla Montecarlo.

6 huevos,  $\frac{1}{4}$  de R. de camarones frescos, pelados, 100 grs, de almendras,  $\frac{1}{4}$  de taza de leche, 50 grs, de manteguilla.

Se pica la mitad de los camarones, y la otra mitad se guarda para adornar la tortilla. Se remojan las almendras, se limpian y se pican. Se baten los huevos, junto clara y yema, se les agrega la leche, la manteguilla, sal y pimienta. En manteca bien caliente se vacia esta a fuego suave, y cuando está cocida de abajo, pero no dorada se le ponen los camarones picados y las almendras, se dobla en forma de quesadilla. Se sirve muy caliente, adornándola con la mitad de los camarones que quedaron en

## Huevos con papas.

6 huevos, 6 papas grandes, 100 grs, de manteguilla, 100 grs, de queso rallado.

Se cuecen las papas, se limpian y se les corta un pedazo, vaciándolas con un cuchillo de punta. Se unta de manteguilla un

plato refractario, se acomodan las papas, poniendo entre una y otra la papa que se sacó pasada por un prensador; en cada papa se pone un huevo crudo, sal pimienta, y un trocito de manteguilla; se cubre todo el plato con el queso rallado, y se mete al horno a que cuajen los huevos.

### Cortilla a la Kraft.

6 huevos, 200 grs, de queso Kraft rallado,  
 $\frac{1}{2}$  taza de leche, 50 grs, manteguilla.

Se baten los huevos, junto clara y yema, se les añaden la leche, sal, pimienta y la mitad del queso. Se derrite la manteguilla en un sartén, se vierte allí la mezcla, y se deja a lumbre suave; cuando está de abajo cocida, se le pone el queso restante y se dobla en forma de quesadilla. Se sirve muy caliente, adornada con perejil chino.

## Pescado decorado.

Después de limpio de escamas,  $1\frac{1}{2}$  K, de robalo y lavado en agua fría, se pone a cocer en una pescadera con  $\frac{1}{2}$  botella de vino blanco, 1 Lanterne, 2 zanahorias rebanadas muy delgadas, 12 pimientas, 3 cucharadas de sal gruesa, 3 hojas de laurel y una ramita de perejil; la pescadera debe dejarse tapada para que el vapor ayude a la cocción; deberá cocerse a fuego lento durante 40 minutos. Después se saca el pescado de la pescadera y se deja enfriar; en un plato se coloca una lechuga grande picada, muy fina y se pone el pescado encima; se cubre con mayonesa y se decora por encima con mantequilla verde palido y rosa, formando encima de la mayonesa rositas en forma de rococó y hojitas. - Se sirve frío.

## Pescado parisien.

Un kilo de pescado guachinango sin cabeza y sin espinas ni pellejos, se muele en el metate con 250 grs. de leche, 1 yema de huevo, sal, pimienta, nuez moscada y 2 copias de cognac;

de después de molido se le da la forma del pescado  
a cocer y se pone encima de la tapa de la pescadesea  
blanco para que no pierda la forma la cabeza y la  
guarda de otro pescado guachinango, pero sin  
hojas cocerlas, en crudo; el lomo del pescado se for-  
scades ma con lo molido; se cuece en una pesca-  
yunde dera con 3 litros de leche cocida y una cu-  
-dura charadita de sal gruesa; después de 30 minu-  
-de tos de hervor se saca el pescado y se rebana  
bator en 12 partes, se acomoda en un platón y enci-  
my ma se le pone la siguiente salsa.

se En una cacerola de fierro estamado se ponen  
con 100 grs. de manteguilla y 50 grs. de harina; se  
ando pone a la lumbre y con un batidor de alambre  
na se agita; cuando está mezclada se le agrega  
1/2 litro de leche cocida; se sigue agitando y  
cuando empieze a hervir se saca del fuego  
y se le agregan 3 copitas de vino blanco y 2  
a y yemas de huevo, 100 grs. de queso Gruyere,  
etate rallado, muez moscada, una poca de sal  
vi- molida y pimienta blanca; se mezcla todo y  
se vierte sobre el pescado; se sirve caliente.

## Budin de papas y queso.

$\frac{1}{2}$  lb, de papas grandes, 150 grs, de queso de Holanda, 50 grs, de manteguilla, 2 cucharadas de harina, 1 taza de leche.

Se cuecen las papas y se rebanan. Se frie la harina en 2 cucharadas de manteguilla, y antes de que se dore, se le agrega la leche poco a poco, agitando la constantemente hasta que hierva, se le agregan unas gotas de limón y una raspadura de nuez moscada, sal y pimienta, y en esta salsa se ponen las papas rebanadas, se retira de la lumbre y se deja enfriar. Se unta de manteguilla una budinera, y se coloca una capa de las papas y otra de queso rebanado, así hasta terminar, la última capa debe ser de papas. Se le pone por encima la manteguilla que quedó en trocitos, y se mete al horno a que se dore; debe vaciarse con cuidado para que no se rompa.

## Berenjenas rellenas.

3 berenjenas, 100 grs, de formón, 100 grs, de queso de Holanda, 3 cucharadas de perejil picado

2 cucharadas de cebolla picada, 1 taza de salsa blanca.  
Se ponen a cocer las berenjenas en agua con sal  
15 minutos. Se cortan a la mitad, y se vacían,  
procurando que no se rompan. Se mezcla  
la pulpa que se les sacó, bien picada con el  
queso, el jamón picado, el perejil, la cebolla,  
la salsa blanca, sal y pimienta al gusto.  
Con esto se rellenan las cortezas de las beren-  
jenas, se cubren con pan rallado, y unos  
trocitos de mantequilla, y se meten al hor-  
no para que doren.

### Corta de tamales.

12 tamales grandes, 250 grs, de carne de lomo  
de puerco, 100 grs, tomates verdes, 5 chiles serranos,  
rama de culantro, 1 queso fresco.  
Se asan los tomates y los chiles, y se muelen con  
el culantro y sal y se frien. Se unta una bu-  
dinería con mantequilla y pan rallado, se  
pone una capa de los tamales rebanados, otra  
de lomo cocido y deshebrado, otra de queso rebana-  
do, y así hasta terminar. Se mete al horno

unos minutos a que se devarate el queso, y se sirve caliente, cuidando de no romperla al vaciarla. Al ir poniendo las capas se les va poniendo la salsa verde.

### Corona de frijol.

$\frac{1}{2}$  K. de frijol bayo gordo, 2 chorizos, 250 grs de manteca, 100 grs, queso rallado, 100 grs, de aceitunas, 10 chiles largos en vinagre.

Se cuecen y se muelen los frijoles. Se pelan los chorizos y se frien, cuando están se agregan los frijoles, las aceitunas picadas y la mitad del queso, se dejan secar, y se ponen en un molde de corona untado de mantequilla; se conservan en el vapor de la olla hasta la hora de servirlos, se adornan con el queso que quedó y los chiles largos.

### Budin de tortilla.

12 tortillas, 1 seso, 5 chilpotles en vinagre,  $\frac{1}{2}$  K. de jitomate, 200 grs, de queso, manteca la necesaria.

Se asan los jitomates y se muelen con los

queso,  
romper  
capas de  
50 grs de queso,  
aceituna  
lam los  
regan la  
d del pa  
molde  
se con  
hora de  
se queda  
gre, 1/2  
necesita  
a los

chilpottes y en seguida se frien. Se parten las  
tostillas en cuartos y se frien. Los sesos se  
sucen y se limpian y se rebanan. En una cace  
rola se pone una capa de tostillas mojadas con  
la salsa de chilpote, otra de seso y otra de  
queso, asi hasta terminar, la ultima capa debe  
ser de tortilla, se mete un momento al  
horno, y se vacia, cuidando de no romperlo,  
si queda muy seco se baña con la salsa sobrante.

### Riñones de carnero al Jerez.

12 riñones de carnero, 3 cucharadas de cebolla  
picada, 3 de perejil picado, 100 grs, de manteguilla,  
1 copa de vino jerez seco.

Se lavan muy bien los riñones y se rebanan. Se frien  
en la mitad de la manteguilla con el perejil y la  
cebolla, se añaden los riñones, se sazonan con sal  
y pimienta, se tapan y se dejan hervir a fuego  
muy manso, cuando están cocidos se retiran,  
se les pone el vino y se conservan en el  
vapor de la olla, hasta el momento  
de servirlos.

## Lengua rellena.

1 lengua,  $\frac{1}{4}$  K, de carne de puerco picada,  $\frac{1}{4}$  K, de salchichas,  $\frac{1}{4}$  K, de jamón, 2 huevos, 1 cucharada de perejil picado, 1 cucharada de cebolla picada.

Se lava la lengua y se abre. Se pican las carnes, y se mezclan con <sup>los</sup> huevos, uno cocido y picado, y el otro crudo, el perejil, la cebolla, sal, pimienta y un poco de vinagre. Con esto se rellena la lengua, y se cose con un hilo grueso, procurando que no quede ni floja, ni apretada. Se pone a cocer con un poco de vinagre, hierbas de olor, cebolla y ajo. Cuando está cocida, se pone sobre una mesa y se prensa con un metate, dejándola así toda la noche. Al día siguiente se rebana y se sirve con salsa a la vinagreta, y se adorna con cresón.

## Pastel de pollo.

1 pollo tierno, 100 grs, de jamón cocido, 1 taza de pan molido, 2 huevos cocidos, 1 manojo de cebollitas de Cambrai, 1 cucharada de perejil picado, 2 papas, 1 cucharada de mantequilla, 2 cucha-

radas de crema, 1 cucharada de harina, 2 tazas  
de caldo de pollo.

Se pone a cocer el pollo con las cebollas y las  
papas. Se frie la harina en la mantequilla,  
cuando empieza a tomar color, se le agrega el  
pollo cortado en pedazos chicos, deshuesado, el  
caboto, las papas picadas, las cebollas, sal y  
pimienta, cuando se ha consumido el caldo,  
se le agregan los huevos picados, la crema y  
el jamón cocido.

Pasta: 1 taza de harina, 2 cucharadas de  
mantequilla, 1 huevo, 2 cucharaditas de Royal,  
 $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal, leche la necesaria.

Se cierne la harina con el Royal, y la sal,  
se mezcla con el huevo, la mantequilla y la  
leche necesaria, para formar una pasta  
suave, que se divide en 2 partes, con una  
se forra el fondo del molde, extendiéndola  
con el palote; se pone el relleno de pollo,  
y con la otra mitad de la pasta, se cu-  
bre el molde, se barniza con huevo, y se  
mete al horno 30 minutos.

## Pot-au-feu.

1 K de carne de cara, 2 manitas de puerco, 50 grs, de tocino corriente, 2 cebollas,  $\frac{1}{4}$  litro de agua,  $\frac{1}{4}$  litro de vinagre, 1 taza de vino tinto, 3 zanahorias.

Se mecha la carne con el jamón, y se pone en una cacerola con las manitas, las zanahorias, las cebollas, clavo, pimienta, yerbas de olor, el vinagre y el agua. Se cubre la cacerola con un papel de estraza amarrado, encima la tapa de la cacerola, y se pone a fuego suave 4 horas. Se deja en la misma olla, sin destapar hasta el otro día. Al día siguiente, se vuelve a calentar, se rebana la carne, se quitan los huesos de las patas, y se sirve muy caliente con la salsa colada, a la que se agrega casi al servirla el vino tinto.

## Lomo de puerco relleno.

1 K de lomo de puerco, 1 manojito de espinacas, 200 grs, de jamón cocido, 200 grs, de jitomate, 1 cucharada de cebolla picada,

1 huevo cocido.

Se cuecen y se pican las espinacas, se frien con el jamón, la cebolla, y el jitomate, asado, molido y colado, se sazona con sal y pimienta, y se le agrega el huevo cocido y picado. Con esto se rellena el lomo que se habrá comprado abierto, cosiéndolo con un hilo grueso. Se frie y cuando está dorado, se le pone agua suficiente para que se cueza, sal, yerbas de olor y un poco de vinagre. Cuando está cocido, se le quita el hilo, se rebana y se sirve con una salsa caliente.

### Cabruto al jerez.

1 cabrito tierno, 3 cucharadas de cebolla picada, 3 cucharadas de perejil, 2 de harina, 3 tazas de agua, 1 taza de vino jerez seco, 2 yemas huevo.

Se lava y se parte en trozos el cabrito; se frie, y cuando está dorado, se le agrega la harina; cuando empieza a tomar color se le añaden el perejil y la cebolla, cuando están fritos, se le pone el agua, se sazona con sal.

y se deja hervir hasta que está cocido. Ya fuera de la lumbre, se le agregan las yemas batidas con el vino. Se sirve muy caliente.

### Pollo "El Enrique IV."

1 pollo tierno,  $\frac{1}{4}$  de litro de crema, 1 taza de vino blanco,  $1\frac{1}{2}$  tazas de caldo, 1 lata de champignons, 1 lata de trufas, 150 grs. de mantequilla.

Se corta el pollo en piezas, y se frie en la mantequilla con sal y pimienta, a un fuego muy suave, y con la cacerola tapada. Cuando está dorado, se le agrega el caldo, las trufas rebanadas, los champignons cortados en mitades y una cucharadita de perejil picado muy fino. Se deja hervir suavemente con la cacerola tapada 25 minutos, entonces se le pone la crema, se deja unos 2 o 3 minutos más y se sirve. El pollo debe ser muy tierno.

### Ensalada americana.

Se cuecen cebollitas de Cambray y se pican 3 chiles poblanos asados y desvenados, agregando

tres aguacates en tiritas, aceite, vinagre,  
pimienta y sal.

### Ensalada de jitomates rellenos.

Se seleccionan los jitomates maduros y de tamaño uniforme; se les hace un corte con el cuchillo, de manera que puedan vaciarse. Se espolvorean de sal y pimienta, se rocían de aceite y vinagre y se rellenan de lechuga finamente picada, a la que se le habrá incorporado aguacate picado y chicharitos de Cambay (y si se quiere sardina). Se vuelven a poner las tapitas y se colocan sobre mas lechuga finamente picada y con aceite y vinagre.

### Huevos rellenos.

Se cocen los huevos por espacio de 12 minutos, se les quita el cascarón y se lavan con agua fría, partiéndose a la mitad a lo largo y quitándoles las yemas. A estas se les incorporan 3 cucharadas de leche o crema, 1 cucharadita de mostaza francesa,  $\frac{1}{2}$  cucharadita

de perejil picado y un poco de tuetano cocido, sal al gusto. Se mezcla todo y con esto se vuelven a llenar y a unir los huevos. Se prepara en el plato una guarnición de lechuga y berro, ect; y los huevos se empanizan y se frien.

### Huevos rancheros.

9 huevos, 9 tortillas suaves, 100 grs. de queso fresco, 2 chiles poblanos, 20 tomates verdes, 6 hojas de culantro, 1 diente de ajo, 20 grs. de cebolla y 2 aguacates.

En una sartén honda se ponen 150 grs. de manteca, y cuando se ha calentado bastante, se retira del fuego y se van echando los huevos uno a uno y se dejan freir a fuego fuerte; ya fritos se van colocando sobre las tortillas doradas en manteca, y encima de cada huevo se pone la salsa de tomate que se habrá preparado con los tomates cocidos y molidos junto con el culantro y fritos en una cucharada de manteca; encima de la salsa puesta ya sobre los huevos, se ponen unas tiritas de queso y otras de chile frito y el aguacate.

### Tortilla de huevos con camarones.

De una lata de camarones se separa la mitad y se pican en trocitos pequeños. Se limpian unos 100 grs de almendras, después de remojarlos en agua hirviendo y se pican. Se baten como para freír, 6 huevos y se les agrega  $\frac{1}{4}$  de taza de leche y se sazonan con sal y pimienta. En una sartén se ponen 2 cucharadas de manteca quilla y cuando está bien caliente, se vierten los huevos; cuando principie a cuajar, se le echan los camarones picados y las almendras. En seguida se voltean la tortilla para que envuelva el relleno, dejándola muy tierna, y en el momento de servirla, se le agrega el resto de las almendras y el sobrante de los camarones, enteros, como adorno.

---

### Huevos a la pastora.

Dos cebollas, 1 diente de ajo, 3 ramitas de culantro, y 2 jitomates grandes asados se muelen juntamente; en seguida se agregan 3 cucharadas sopas de buen aceite y  $\frac{1}{2}$  cucharada de vinagre, sal y pimienta. Separadamente se frien los

huevos y se colocan en un platon, se les ponen encima unas tiritas de queso fresco y otras de chile poblano asado y desvenado y la salsa anteriormente preparada se vierte sobre los huevos.

### Huevos de Durango.

24 tomates verdes y grandes, 100 grs. de requesón, 25 grs. de manteca, 50 grs. de cebolla, 6 hojas de culantro, 8 huevos y 8 tortillitas.

Se limpian los tomates, se lavan en agua hirviendo y se muelen junto con un diente de ajo y una hoja de laurel. En un sartén se pone la manteca, cuando está caliente se agrega la cebolla picada y el tomate molido, se frie muy bien, se sazona con sal y se le pone culantro picado, al último el requesón y tres cucharadas soperas de agua. Se deja hervir 10 minutos. Se vacía la salsa en una cacerola y se deja en baño de maría para que se conserve caliente. Los huevos se frien en manteca, se ponen sobre tortillitas

también fritas, se espolvorean de queso y culantro y se les vierte encima la salsa caliente.

### Huevos con jamón

Se engrasan con mantequilla platitos de loza refractaria y se espolvorean con sal y pimienta; en seguida se ponen una o dos tiritas de jamón o de tocino y sobre éstas se quiebran los huevos; se espolvorean nuevamente con sal y queso rallado; se ponen al horno a gratinar solo 2 o 3 minutos.

### Huevos Estela.

Se doran en el horno, untadas de mantequilla, unas rebanadas de pan pullman. En seguida se tapizan con jamón endiablado; encima de cada rebanada se pone un huevo frito en agua, procurando que no sobresalga nada de la clara, decorándolos con tiras de pimientas y rebanaditas de salchichas. Se bañan por encima con aspic fundido para que cuaje sobre los huevos.

## Huevos inflados.

Un octavo de litro de leche cocida, 100 grs, de queso fresco, 50 grs, de mantequilla, 50 grs, de harina, 6 huevos y sal. La leche se pone en una cacerola, junto con la sal necesaria y la mantequilla; se coloca al fuego y cuando empieza a hervir se agrega la harina tamizada, sin separar la cacerola del fuego, lo mismo que la mitad del queso rallado y las 6 yemas. Las claras se batena punto de merengue y se mezclan a la pasta de las yemas; y en platitos de loza refractaria que se engrasan con mantequilla, se pone la pasta y se cubre con queso rallado; se ponen al horno 10 minutos antes de servirlos.

## Cabruto con verdura.

Medio cabrito con peso de  $1\frac{1}{4}$  R., 6 dientes de ajo, 2 cucharadas de vinagre, 2 clavos de especie, 6 pimentas delgadas, 100 grs, de cebolla, 1 cucharadita de orégano, 100 grs, de sal molida,  $\frac{1}{2}$  R., de zanahorias y 75 grs, de mantequilla.

Se ponen a freír los ajos con 50 grs, de manteca;

cuando están fritos, se muelen juntos con la  
cebolla, la pimienta, los clavos y el oregano, ana-  
diendo el vinagre. El cabrito se lava con agua  
caliente, se espolvorea con sal después de  
secarlo perfectamente con un lienzo, y se un-  
ta con todo lo molido; se coloca en una cha-  
rola honda de horno; se le añade la man-  
teca en que se frieron los ajos y se pone al  
horno por 1 1/4 hora, volteando conforme se  
vaya haciendo necesario para que cueza y  
dore parejo; cuando está cocido, se le agrega  
1 octavo de litro de agua caliente. Separada-  
mente se mondan las zanahorias y se cortan en  
gajos, se lavan con agua fría y se secan. En  
una cacerola se ponen 75 grs, de mantequilla y  
ahí se ponen las zanahorias, agitando para que  
no se peguen; cuando principien a tomar  
color se les agregan 30 grs, de azúcar granulada  
y se dejan dorar.

Se coloca el cabrito en un platón y alrededor  
se ponen las zanahorias, viértiendo encima  
la salsa, previamente colada.

## Hamburguesas con queso.

500 grs. de agnarrón, 10 grs. de cebolla picada, 1 cucharada de perejil, 2 yemas de huevo, 50 gotas de limón, 3 cucharadas de crema de leche y sal.

Se limpia la carne de todos los nervios, se corta en pedacitos y se muele; se sazona con sal y pimienta y los ingredientes arriba mencionados y se divide en tantas porciones como personas sean de mesa. Se extiende sobre un lienzo humedo de porción en porción, dejándola lo más delgada posible. En seguida se pasan por huevo batido y pan molido, fríendose en manteca caliente. Se hace ensalada de cesivo y alrededor se colocan las hamburguesas,

---

## Pollos al horno.

Bien limpios y flameados en alcohol, los pollos se untan con jugo de limón, manteca sal y pimienta; se ponen a horno moderado y se rocían de vez en cuando con su propio jugo. Se sirven con ensalada.

---

---

## Pollo relleno.

Un pollo joven y bien gordo se limpia y se vacía cuidadosamente, sin romper la piel, y se rellena con lo siguiente:  $\frac{1}{2}$  K de aguayón picado,  $\frac{1}{2}$  K de lomo de puerco picado,  $\frac{1}{2}$  zanahoria mondada y rebornada, 1 cebolla rebornada, 3 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 6 pimentitas delgadas, 2 clavos, 2 copitas de cognac, 2 huevos, 50 grs, de pan remojado en leche. Se muele todo perfectamente hasta que la carne resulte muy fina y se sala al gusto; se rellena con esto el pollo y se cose con canamo. Se mete al horno en una charola que tenga, 50 grs, de manteca fundida, y el pollo se unta también de manteca y se envuelve en papel blanco, se deja a horno suave por 2 horas.

---

## Bernerilla braseada.

Se escoge un trozo de pierna de ternera que pese 1 K, se espolvorea con sal y pimienta y se pone a freír en una cacerola en que se haya calentado la manteca. Cuando ha dorado se

Le agrega lo siguiente: 2 litros de caldo, 1 rama de perejil, 1 cebolla, 1 poro y una rama de apio. Se deja cocer a fuego muy lento hasta que la carne esté suave y el caldo se reduzca hasta el mínimo. En seguida se rebana la carne, y al caldo se le agrega el jugo de un limón, 2 yemas de huevo y una ramita de perejil picado, conservando la salsa, hasta el momento de servirla, en baño de maría.

### Pastel de pollo.

Ingredientes: 700 gramos de harina flor, 375 grs. de manteca de cerdo, 15 grs. de sal, 200 grs. de carne de pollo cocida y picada o deshebrada, 100 grs. de jitomate maduro, 1 diente de ajo, 1 cebolla mediana, 2 clavos, 3 pimientas, 50 grs. de mantequilla, 1 huevo, y 2 1/2 decilitros de agua.

La preparación de este pastel comprende 2 partes; la pasta y el relleno.

Se pasa la harina por el cernidor, formando un círculo en la tabla de amasar.

En el centro se pone la manteca, la sal y la mitad del agua; se incorporan perfectamente los ingredientes mencionados y sin dejar de amasar, se le añade el resto del agua, dividida en tres porciones iguales, que se agregan gradualmente cuando esté totalmente absorbida por la harina anterior. Se trabaja hasta formar una masa lisa que no se adhiera a las manos, ni a la mesa y se deja reposar  $\frac{1}{2}$  hora. Al cabo de este tiempo, se palotea hasta dejarla de unos 2 centímetros de grueso; se corta en círculo con un diámetro un poco mayor al del molde para que cubra el fondo y las paredes de este. Se le hacen unos cortes con la punta del cuchillo para que salga el aire y no se levante cuando empieza a calentarse. (Se le puede poner maíz para que haga peso y se mantenga en su sitio, mientras dura la cocción.) En ~~esta~~ lata se ponen tiras angostas de la misma masa, formando reja en cualquiera dirección. #

Se corta en círculo del mismo tamaño del pastel, reforzando la orilla con una tira de la misma masa, cuyo grueso sea igual al de las tiras. Se cuecen ligeramente las pastas del molde, y la rejilla que se utilizará como tapa. Después de 10 o 15 minutos de cocción se saca del horno y se barniza rápidamente con el huevo ligeramente batido, pero que no se enfríe mucho la pasta. Se mete nuevamente al horno y retirando la masa del molde se barniza por dentro y por fuera dejándola al calor hasta su completa cocción.

El relleno se prepara firiendo en la manteca quilla la carne de pollo cocida, agregándole el jitomate asado, limpio y molido con la cebolla, ajo, clavos, pimientas y sal al gusto. Se rellena el pastel y se cubre con la rejilla y se mete al horno momentos antes de servirse para tomarlo caliente.

## Huevos sobre pan tostado.

Se tostan en manteca las rebanadas de pan y se cubren con una tajada de lengua, jamón u otra carne ahumada. Sobre esta base se coloca un huevo estrochado en agua o manteca (si es en agua se le pone al agua vinagre y sal y se hierve durante tres minutos hasta que cuaja la clara. Se sirven con salsa de jitomate o mayonesa, así como con cualquiera ensalada.

## Omelets a la americana.

Ocho huevos;  $\frac{1}{2}$  taza de leche, 1 cucharadita de sal,  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de pimienta, 4 cucharadas grandes de manteca, la tercera parte de una taza de queso rallado, 1 cucharada grande de perejil picado, otra de cebolla picada,  $\frac{1}{2}$  taza de pan cortado en cubos pequeños, 2 cucharadas de mantequilla, 225 grs. de encurtidos (pepinillos, cebollitas, zanahorias, ect.), partidos en trocitos y preparados en vinagre suave.

Para cada omelet (tortilla), se calculan 2 huevos de gallina, se baten ligeramente con la

leche, los ocho huevos de que se compone esta receta, una vez que se mezclen clara y yema, se les agrega sal y la pimienta, y se desliza la manteca (una cucharada para cada tortilla) en una cacerola o sartén, vaciando sobre ella, cuando esté quemada, la cuarta parte del batido y volteando la tortilla cuando esté completamente cuajada, pero sin dorarse, para lo cual se mantendrá en fuego moderado. Sobre la mitad de la tortilla, se coloca el relleno, que será diferente para las cuatro tortillas que han de ir en el plátón, y cuando se calcula que está en contacto con la cacerola, se dobla la mitad de dicha tortilla, que se dejó sin relleno, sobre el lado contrario, cubriendo este, y se retira del fuego con la espátula para que no se rompa. En la misma forma se hacen las tortillas restantes, todas del mismo tamaño, con la diferencia de que una se rellena con queso rallado, otra con el perejil y la cebolla picados, otra con los daditos de pan fritos en mantequilla, y la cuarta con los encustidos. Al servirlos se

Se coloca en cada plato una porción de cada una de las cuatro y salsa de jitomate con hongos.  
Salsa: 5 cucharadas de manteca, 1 rebanada de cebolla, 3 cucharadas grandes de harina, una copa y media de jitomate molido y crudo y colado,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal, 5 granos de pimienta molidos juntamente con el jitomate y  $\frac{1}{2}$  taza de hongos. Se derrite la manteca y se añade la cebolla, se deja dorar parejo y cuando está un poco clara se le agrega la harina que cuando comienza a dorar, se le agrega el jitomate con la sal y la pimienta, se tiene al fuego sin dejar de mover hasta que haya hervido 5 minutos. Se retiran los hongos y se ponen al fuego con 2 cucharadas de manteca, durante 3 minutos; se colocan en la salsera y se cubren con el jitomate.

### Lonchas de robalo.

Se limpia muy bien  $\frac{1}{2}$  lb. de pescado robalo, se corta en trozos muy pequeños, se espolvorea con sal al gusto y se le exprime el jugo.

de un limón grande. Por separado se frien  
en manteca una cebolla de tamaño me-  
diano y un diente de ajo, finamente picado,  
2 clavos de especie y ~~2~~ pimientas molidas  
con 2 jitomates grandes, asados y mondados.  
Se agrega una tacita de agua para formar  
un caldillo poco suelto, del que se toma la  
mitad para agregarla al pescado, con el que  
dará unos cuantos hervoros. Del resto se toma  
otra parte para ponerla en el fondo de las  
conchas, previamente engrasadas con aceite  
español de buena calidad, reservando el  
sobrante del caldillo para cubrir el pescado  
después de que se coloque en las conchas; cuan-  
do estas se tienen ya llenas, se cubren con  
polvo de pan y una cucharadita del mismo  
aceite con que se engrasaron, y se cubren  
con una capa de perejil picado. Se meten  
las conchas al horno una  $\frac{1}{2}$  hora y se presen-  
tan a la mesa bien calientes.

## Bobo en mostaza.

Se mastaja un poco de mostaza inglesa, (cincuenta gramos poco más o menos) y se pone a desflamar en agua fría, dejándola en ella hasta el día siguiente, en que se muele con la mitad de un bolillo frío, u otro pan de sal, cuyo tamaño de la misma proporción, un clavo, un pedazo chico de canela, 4 pimientas y un diente de ajo. Esta pasta se frie en aceite español, añadiendo el pescado, entero o en rebanadas ( $\frac{1}{2}$  lb.) y embriéndolo con agua y vinagre por partes iguales, si es débil y en menor proporción si está fuerte, sal al gusto y un polvito de nuez moscada. Se deja sazonar a fuego lento para que no se desbarate y se pone en el plátan adornado con pepinillos tiernos en vinagre, y rebanados, cebolla y rabanitos.

## Huachinango.

Bien limpio el pescado, se unta con sal y limón, dejándolo así por espacio de 7 horas. Se cuecen 4 huevos que quedan muy bien

duros, se limpian y se pican, agregandoles jitomate molido en crudo con cebolla, ajo, perejil y clavo, frito con aceite sevillano o manteca y sazonado con la sal necesaria. Se rellena el pescado con la mitad de este recaudo, reservando la otra mitad para cubrirlo con ella ya colocado en el plato refractario y se cuece a dos fuegos.

#### Bagre en salsa de almendras.

Se limpia un bagre de tamaño mediano, y se pone a desfleamar de un día para otro en agua ligeramente acidulada con vinagre. Se pica bastante perejil, 2 chiles cuaremenos y se muelen, por separado, 100 grs. de almendras con un pan de sal frito en manteca; se frie el recaudo con las almendras y el pan, dorando antes en la manteca unos dientes de ajo que se sacan después. Se agrega un cuarto de litro de agua o caldo de carne, 2 cucharadas superas de vinagre y sal, dejando cocer el pescado en este caldillo a fuego muy

lento. El platón se adorna con aceitunas  
y rajitas de chiles enarresmenos en vinagre.

### Bacalao a la francesa.

Se remoja el bacalao sin espinas, como es  
costumbre; en seguida se cuece en agua y  
se deja escurrir, separando las lonjas en ta-  
maño mediano. Se derreten 125 grs. de  
mantequilla (para  $\frac{1}{2}$  H de pescado), y se le  
añaden, cebolla y perejil picados, ~~en~~ sufi-  
ciente cantidad, se echa el pescado y se  
deja freír hasta que este comience a dorar,  
entonces se le pone la sal, pimienta y  
nuez moscada en polvo, unas rebornadas  
de limón y un litro de agua.

Se sirve con papas chicas cocidas al vapor.

### Asado "Nueva York".

Ingredientes: 460 grs. de lomo de ternera, 100 grs. de  
jamón; un ramillete surtido de hierbas de olor; 1  
cucharada sopera de salsa inglesa; tres papas y  
tres jitomates de mediano tamaño; 4 huevos; 25 grs.

de mantequilla; pan de sal molido, el suficiente para cubrir el platón con una capa delgada.

Enézase ligeramente el jamón y córtese en rebanaditas delgadas; mézclase en una vasija con la carne de res cortada en trozos pequeños, las papas cocidas, mondadas y cortadas en forma de cubitos, los jitomates mondados y rebanados, sal al gusto, un poco de pimienta en polvo y la salsa inglesa.

Colóquese esta mezcla en un platón de cristal refractario, con las hierbas de olor (tomillo, mejorana y laurel) y póngase sobre ella trocitos de mantequilla y el polvo de pan, se mete a horno caliente hasta que esté muy bien cocida. En una cacerola pequeña, o en sartén especial para huevos se frien los cuatro que se tienen reservados y se colocan sobre el platón al llevarse a la mesa, sin que se rompan las yemas.

---

---

## Lomo a la Robert.

Ingredientes: 1 Kg de lomo de cerdo, 30 grs, de manteguita, 1 litro de caldo del puchero,  $\frac{1}{2}$  litro de vino blanco, un ramillete surtido de hierbas de olor, 4 pimientas y 2 clavos molidos, 200 grs, de cebolla, 30 grs, de harina flor, sal al gusto, aceitunas para adornar.

Se quita la grasa a la carne y se pone en una cacerola con la mitad de la manteguita, sal, pimienta y clavo, dejándola freír hasta que comienza a dorar, por todos lados y se le añade una taza de buen caldo del puchero, que se tomará del que se tiene dispuesto, y el vino blanco, se agrega una cebolla entera y se deja hervir la carne en una cacerola bien tapada durante 2 horas, a fuego lento y uniforme, cuidando de ponerle más caldo, si el líquido se consume. Se cortan en rebanadas delgadas las cebollas y se frien en la manteguita sobrante, o sean los 15 grs, que se apartaron; cuando comienzan a tomar color, se añade la harina, moviéndola continuamente para que no se quemé, durante unos minutos, sobre fuego suave.

al cabo de este tiempo se retira, se le agrega una poca de sal y el caldo que haya quedado del que se apartó. Se vuelve la cacerola al fuego, manteniéndola en él 10 minutos sin dejar de moverla para que no se pegue. Se mezcla esto juntamente con la salsa del lomo, se desengrasa y se deja hervir otros 5 minutos: se vacía sobre el lomo ya dispuesto en el platón y se adorna.

Para aperitivo. Entre 11 y 12. (Carta Blanca)  
Brochetas diminutas.

Salchichas estilo Viena 1 latita, tocino ahumado 100 grs. — Se parten las salchichitas en tres cada una. Al tocino se le quitan las orillas duras y se corta en tiras chicas y angostas, como para envolver, con cada una un trocito de salchicha. Se sostiene el tocino con un palillo de dientes y se colocan en el sartén grande sin grasa. Cuando los tocinos han soltado toda su grasa y están muy doraditos, se sacan, se desengrasan sobre un papel de estraza y se tienen en un lugar caliente o se sirven inmediatamente. ~~Se sirven~~ con los mismos palillos que se pusieron.

Comapés calientes de sardinas.

Sardinas finas - 1 lata. - Calsa inglesa 1 cucharadita, salsa de Eubasco unas gotas, galletitas saladas - 24, polvo de pan 2 cucharadas.

Se le quitan las espinas y la piel a las sardinas y se reducen a una pasta con las salsas. Se untan con esta pasta las galletitas, se les pone un poco de polvo de pan por encima, y se meten al horno un momento. Se sirven inmediatamente.

Biscuits diminutos con paté.

Biscuits chiquitos 24. Paté de foie-gras 1 latita o 100 grs, crema 2 cucharadas, tocino ahumado 100 grs.

El paté se suaviza muy bien con un tenedor mezclándolo con la crema. El tocino se pone a la lumbre en un sartén grande y cuando está muy doradito, se desengrasa y se corta en trocitos. Lo anterior se hace mientras los biscuits están en el horno. Inmediatamente que se sacan se pasten, se untan con el paté y se les pone encima trocitos de tocino. Se tapan

con sus respectivas tapitas y se sirven muy calientes.

### Receta para biscuits.

Harina - 2 tazas, Royal 4 cucharaditas, sal  $\frac{1}{2}$  cucharadita, mantequilla 2 cucharadas, leche  $\frac{3}{4}$  de taza.

Se viene la harina antes de ponerse en la taza de medir. Se vuelve a cernir con la sal y el Royal. Se agrega la mantequilla y se mezcla bien. Se va añadiendo la leche poco a poco. No debe amasarse mucho. Se extiende sobre una tabla enharinada como de  $1\frac{1}{2}$  centímetros de grueso. Se corta con un cortador redondo chiquito, que se enharina un poco. Se colocan en la lata, separados unos de otros. Si se quieren con brillo, se pueden barnizar con leche o huevo. Se cuecen en horno caliente 15 mit.

### Cartine Alsacienne.

Rebanadas de pan, grandes 4, rebanadas de jamón cocido fino 4, queso Gruyere 100 grs.

El pan debe ser del más grande que se hace para sandwich. Se descortezan las rebanadas y se corta cada una en cuadro. Se tuestan por un solo lado. Por el lado sin tostar, se untan con una poca de mantequilla, se les coloca una rebanadita de jamón que no sobresalga de la tostada, y encima una rebanada gruesa, pero que tampoco sobresalga del queso Gruyere. Se meten al horno muy cerca del fuego de arriba para que se derrita el queso. Se sirven inmediatamente.

### Pirogs rusos.

Estas deliciosas empanaditas son muy propias para tomar con el aperitivo, aunque en rusia tambien se sirven acompañando a la sopa.

Pasta: Crema 100 grs, mantequilla 100 grs, sal  $\frac{1}{8}$  de cucharadita.

Los ingredientes anteriores se mezclan con suficiente cantidad de harina cernida para formar una pasta que se pueda manejar

bien. Se amasa hasta que ya no se pegan en los dedos y se extiende sobre una tabla enharinada de  $\frac{1}{2}$  cm. de grueso. Se cortan meditas. Se pone un poquito de relleno en cada una y se cubre con otra medita de pasta. Se oprimen con los dedos las orillas, se barnizan con huevo batido y se colocan en una lata engrasada. Se meten al horno de 20 a 30 minutos. Tambien se pueden hacer en forma de quesadillitas, pero muy pequeñitas.

#### Rellenos:

Relleno de carne. - Se pica muy menudita la carne sobrante de cualquier asado de la víspera. Se mezcla con un poco de salsa café, una cucharada de crema, un poquito de cebolla y perejil picados y se pone a la lumbre, a que quede muy espeso. Se deja enfriar para ponerlo en los piroys.

Para hacer la salsa café, se dora en mantequilla un poco de harina hasta que dore y quede obscura, se agrega un poco de caldo, se sazona con sal y pimienta y se deja espesar.

## Releño de jamón.

Releño de jamón. — Se hace exactamente igual al anterior; si se quiere, se le pueden añadir unas pasitas bien lavadas.

Releño de pollo. — Igual que el de carne, usando pechuga cocida en vez del asado y añadiendo, si se quiere, un huevo cocido muy picado y unas aceitunas también finamente picadas.

Releño de queso. — Se suaviza una cucharada de mantquilla, se le añaden tres yemas de huevo crudas y una taza de queso de bola rallado. Se mezcla muy bien y se le agregan las claras batidas a la nieve. De este releño se pone poco a los pirogs, calculando que el huevo hincha un poco.

Releño de pescado. — Puede usarse cualquier pescado cocido y desmenuzado o de lata. Se frie un poco de recaudo y se le agrega el pescado. Pueden también agregarse aceitunas finamente picadas y huevo cocido. Los releños deben quedar muy secos.

Deben tomarse acabados de salir del horno o recalentarse.

## Crema de salmón con galletitas.

Salmón bueno - 1 lata, jitomate  $\frac{1}{2}$  lb., man-  
tequilla - 2 cucharadas, harina - 2 cucharadas,  
Leche 3 tazas, agua 1 taza y  $\frac{1}{3}$ , bicarbonato un  
poquito, sal y pimienta.

Se le quitan los huesitos al salmón y la piel.

Se pone a cocer 30 minutos en el agua; se saca,  
se escurre y se bate muy bien con un tenedor hasta  
que quede una pasta muy ligera. - Se disuelve  
el bicarbonato en la leche y se pone a la lumbre en  
"baño maria". - Los jitomates se limpian  
del pellejo poniéndolos unos momentos en agua  
hirviendo. Se les quitan las semillas y se muelen.

En una cacerola o sartén se funde la mante-  
quilla, se agrega la harina y, cuando empieza a  
tomar color, se agrega el jitomate. Se deja sa-  
zonar un rato, y se pasa al traste en que  
está la leche. Se añade el salmón, se sazona  
con sal y pimienta, se mezcla perfectamente y se  
calienta bien, sin que hierva. Se sirve con  
galletitas saladas.

## Cocktail de aguacate.

Cantidades para un cocktail.

Aguacate grande  $\frac{1}{2}$ , salsa catsup 2 cucharadas, jugo de limón 1 cucharadita, salsa inglesa 1 cucharadita, salsa picante unas gotas, sal al gusto.

Se limpia el aguacate y se corta en cubitos. Se mezcla muy bien con las salsas y la sal. Si se quiere se puede añadir también un poco de apio blanco picado. — Se sirve muy frío en copas o vasitos, acompañado de galletitas saladitas.

## Limbal de pescado escandinavo.

Pescado robalo o huachinango en trozo 1 lb., huevos 3, manteguilla derretida 2 cucharadas, crema  $\frac{1}{2}$  taza, sal, pimienta y meiz moscada, al gusto, camarones al gusto, salsa blanca 2 tazas, perejil picado.

Se quita la piel y los huesos al pescado. Se muele en crudo de preferencia en molinillo. A la pasta de pescado se le agregan los huevos bien batidos (no a la nieve), la sal, la pimienta y la meiz moscada; por último, la crema y la manteguilla derretida. — Se unta de manteguilla y polvo de gran un molde liso o budinera. Se vierte en él la mezcla y se cuece a horno moderado hasta que cuaje. Se

voltura sobre un platón caliente y se vierte encima  
la salsa blanca mezclada con el perejil picado.  
Se adorna con los camarones cocidos y limpios, enteros.

### Huevos al gratin.

Huevos 10, leche  $\frac{1}{4}$  de litro, harina 1 cucharada,  
pan de sal 1 rebanado y dorado en manteca,  
perejil picado 1 cucharada, pan molido 3 cucharadas,  
mantequilla 50 grs, sal, pimienta y nuez moscada.

Se cuecen los huevos, se limpian y 6 de ellos  
se cortan en rebanadas, que se colocaran en un  
platón refractorio untado de mantequilla. Ro-  
deando las rebanadas de huevo, a las que se agre-  
gan las claras cocidas y rebanadas de los 4 hue-  
vos restantes, se disponen las rebanadas de pan  
de sal (telera o bolillo) doradas en mantequilla,  
después de haberlas cortado en rebanaditas muy delgadas.

Por separado se frie en mantequilla la harina,  
y cuando empieza a tomar color, se le va agre-  
gando la leche sin dejar de mover, sal, pimien-  
ta y nuez moscada, y se deja hervir unos 10 o 15  
minutos. Esta salsa se vierte caliente sobre los

huevos rebanados y el pan colocados en el platón, cubriéndola con polvo de pan, trocitos de mantequilla y el perejil picado y se mete al horno, retirándolo cuando el gratinado está de bonito color claro. Se sirven calientes.

### Papas a la italiana.

12 papas amarillas,  $\frac{1}{4}$  de lb de queso Gruyere, 1 huevo, 100 grs. de manteca, 50 grs. de harina flor.

Se cocen las papas en agua con sal, se limpian y se desbaratan con una cuchara, se les agrega el queso rallado, y cuando está muy bien incorporado, se hacen bolitas como del tamaño de un huevo, se por harina y después por huevo batido y se frien en manteca. Se sirven calientes.

### Huevos duros en aspic.

Jugo de jitomate 3 tazas, apio 1 rama, cebolla chica 1, laurel 1 hoja, gelatina en polvo 2 cucharadas, limón 1, huevos cocidos 6, aceitunas rellenas 1 frasco chico, mayonesa

1/2 taza o un frasco chico, salsa inglesa 1/2  
cucharadita, sal y pimienta al gusto, filetes de  
anchoa enrollados 1 latita, romanas 2.

Para este platillo, se necesitan moldecitos indi-  
viduales en forma de coronitas, o un molde  
regular de corona lisa.

Se hierve el jugo de jitomate con apio, la  
cebolla, el laurel y un poquito de ajicar. Se  
sazona con sal y pimienta y se cuela. Le  
le agrega la gernetina (previamente remojada  
en un poquito de agua fria), el jugo de limon  
y un poquito de color vegetal rojo.

Se mojan con agua fria los moldecitos y se  
llenan. Se ponen en el refrigerador sobre hielo.

A los huevos cocidos se les sacan las yemas y  
se desvaratan con un tenedor, se les mezclan  
la mayonesa, las claras picadas, las aceitunas  
tambien picadas, la salsa inglesa, sal y pi-  
mienta. Esta mezcla se pone en el centro de  
los moldecitos, y encima de todo, en el centro,  
se coloca un filetito redondo de anchoa.

## Pollos "Margarita"

2 pollos muy tiernos, 50 grs. harina, 250 grs. mantequilla, 250 grs. chicharos de Cambrai, 1 lata champignones, 1 vaso vino Jerez seco, 5 cucharadas perejil picado muy fino, 3 cucharadas cebolla picada muy fina.

Forma de hacerlos: se ponen a freír los pollos en la mitad de la mantequilla, con la cacerola tapada, hasta que estén cocidos. Se sacan, poniéndolos en un trozo tapado, y en la misma grasa que se frieron; se pone el resto de la mantequilla, la harina, se deja freír, hasta que tome un color muy oscuro, entonces se añade la cebolla y el perejil, fríendolos un poco, y en seguida se añade  $\frac{1}{2}$  taza de caldo; se deja hervir un poco, y se agregan los pollos, los chicharos cocidos, los champignones partidos, y al último el vino; se sazona con sal pimienta y yerbas de olor.

## Pollos a la crema.

2 pollos tiernos, 1 litro crema de leche, 1 taza de vino blanco, 200 grs. de chicharos de Cambrai.

bray, 1 lata champignones, 100 grs. mante-  
quilla, 100 grs. queso Gruyere rallado.

Forma de hacerlos.

Se desmenuza el pollo, y se fríe a fuego lento y con la cacerola tapada, con sal, pimienta, y yerbas de olor, cebolla y ajo; cuando esté dorado, se le agrega la crema y se deja hervir a fuego lento 1 1/2 horas; pasado este tiempo, se le quitan los ajos, las cebollas y las yerbas, y se le pone la manteguita, el queso, las chicharos, los champignones. Ya para servirlos, se les pone el vino blanco, y se conservan en baño maria para que ya no hiervan con el vino.

Pollo en almendra.

1 pollo, 100 grs. manteguita, 75 grs. harina, 1/2 litro caldo, 1/2 litro crema de leche, 200 grs. almendras, sal, pimienta, nuez moscada, y el jugo de un limón.

Modo de hacerlos.

Se remojan, se mondan y se muelen las

almendras. Se pone a freír la harina en la mantequilla, y cuando empieze a tomar color, se le agrega el caldo, dejándolo hervir hasta que espesa, sin dejar de menearlo para que no se haga bolas. Entonces se le agrega la almendra y la crema, batiendo fuertemente, se sazona con sal, pimienta y jugo de limón, y con esta salsa se cubre el pollo que debe estar muy bien cocido. Se adorna con tiritas de morroin y ramitas de perejil chino.

### Cabruto al Jerez.

1 cabruto tierno, 3 cucharadas cebolla picada, 3 de perejil picado, 2 de harina, 3 tazas de agua, 1 taza vino jerez seco, 2 yemas de huevo.

Se lava el cabrito y se parte en trozos; se frie y cuando está dorado se le añade el perejil y la cebolla, ya bien fritos se le añade el agua, se sazona con sal y se deja hervir hasta que esté cocido. Ya fuera de la lumbre se le añaden las yemas batidas y el jerez. Se sirve caliente.

## Carne trufada.

1/2 kilo filete, 250 grs. jamón cocido, 50 grs. jamón corriente crudo, 3 pechugas de pollo crudas, 6 yemas de huevo, 1 latita trufas, sal, pimienta y nuez moscada.

Se muelen todas las carnes juntas - de preferencia en la carnicería - se les da otra pasada en el metate y se les añaden las yemas, sal, pimienta y la nuez; se mezclan bien, y se extienden sobre un lienzo húmedo; se les ponen las trufas cortadas en tiritas, y se enrollan apretándolos bien. Amarradas en la misma servilleta, se ponen a hervir durante 40 minutos con zanahorios, nabo, cebolla, porro y sal. Se sacan y se dejan enfriar dentro del mismo caldo, en el que se desvanecían 6 hojas de galletina. Después de frías, se rebanan, y se acomodan en el platón. El caldo se cuece, antes que esté frío, y con esto se baña la carne y se deja cuajar.

## Lomo relleno.

1 lb. lomo de puerco, 2 latas jamón endiablado, 1 lata pimientos morrones, 100 grs. aceitunas, perejil, sal y pimienta.

Se abre el lomo como si fuera un gran

Beefsteak, se aplana y se unta de mantequilla, jamón enrollado, las aceitunas deshuesadas y picadas, los morrones cortados en tiritas, perejil muy fino, sal y pimienta. Se enrolla muy apretado y se amarra con un hilo, para que conserve su forma. Se frie en manteca, y cuando está dorado, se le pone agua suficiente para que quede muy bien cocido; se tapa la cazuela hasta que consuma el liquido y quede muy poca salsa. Se vacía y se le pone encima la salsa que al enfriar quedará como jaleatina. Al otro día se desata, y se parte en rebanadas muy delgadas.

### Lengua rellena.

1 lengua,  $\frac{1}{4}$  K. carne de puerco picada,  $\frac{1}{4}$  K. salchichas,  $\frac{1}{4}$  K. jamón, 2 huevos, 1 cucharada perejil picado, 1 cucharada cebolla picada.

Se lava la lengua y se abre, se pican las carnes y se mezclan con los huevos uno cocido y picado, y el otro crudo, el perejil picado, la cebolla, sal y pimienta, y un poco de vinagre, con esto se rellena

la lengua y se cose con un hilo grueso procurando que no quede ni apretada ni floja, se pone a cocer con un poco de vinagre, yerbas de olor, cebolla y ajo. Cuando está cocida se pone sobre una mesa y se prensa con un mazo, dejándola así toda la noche, al día siguiente se rebana y se sirve con salsa a la vinagreta, y adornada con cresón.

### Varios huevos rellenos.

Huevos cocidos - 12, caviar - 1 latita, cebolla finamente picada - 1 cucharada, mantequilla derretida - 3 cucharadas.

Se parten los huevos a la mitad, a lo largo. Las yemas se sacan y se desvaratan muy bien con un tenedor y se mezclan con la mantequilla, el caviar y la cebolla. Se vuelven a rellenar las mitades y se juntan a formar el huevo entero.

Huevos cocidos - 12, jamón o lengua enrodillada - 1 latita, mantequilla derretida - 3 cucharadas, mostaza - 1 cucharadita, sal al gusto.

Se mezclan los ingredientes y se procede como en la receta anterior.

Huevos cocidos - 12, sardinas en tomate - 1 lata.

Se limpian las sardinas de la piel y las espinas. Se desvaratan muy bien con el tenedor. Se mezclan con las yemas y se rellenan los huevos.

Huevos - 12 - paté de foie gras - 1 lata o 100 grs, crema - 3 cucharadas, sal y pimienta al gusto.

Se desvarata muy bien el paté, se mezcla con la crema y las yemas. Se sazona y se rellenan los huevos.

Huevos cocidos - 12, atún americano - 1 latita, apio finamente picado - 2 cucharadas, aceitunas picadas - 3 grandes, mayonesa espesa - 3 cucharadas, sal y pimienta al gusto.

Se desvarata muy bien el atún, se mezcla con las yemas y demás ingredientes y se rellenan los huevos. ————— Una vez preparados

los huevos, en cualquiera que sea el relleno, se toma cada huevo por separado, y se envuelve en un pedazo de papel encerado o celofán. Se acomodan en una cajita de cartón.

Esto es para días de campo.

### Pastel inglés de carne.

Carne picada de cerdo -  $3\frac{1}{4}$  de K, huevo crudo - 1, huevos cocidos - 2, caldo - 2 cucharadas, sal y pimienta al gusto, hierbas de olor al gusto, caldo 1 taza, gelatina granulada 1 cucharadita.

#### Pasta

Harina de 1<sup>a</sup> -  $\frac{1}{2}$  kilo, manteca - 100 grs, leche  $\frac{3}{4}$  de taza, sal  $\frac{1}{2}$  cucharadita, yema y leche para brillo.

Se muele la carne y se mezcla con el huevo crudo y las dos cucharadas de caldo. Se sazona con las yerbas, sal y pimienta.

Para la pasta se cierne varias veces la harina con la sal.

Se pone en un traste haciendo un hueco en el centro. Se derrete la manteca (o mantequilla) se agrega la leche y se deja que suelte el

llenar, se  
en un  
o coloj  
hevor. Se añade a la harina y se mezcla  
muy bien a formar una pasta suave. Si se ne-  
cesita se puede poner un poquito más de leche  
tibia. Se pasa la pasta a la tabla enharinada.  
Se divide la pasta en 2 y una de las mitades se  
vuelve a dividir en otras 2, de manera que serán  
tres porciones, una del doble de las otras dos.

Se unta un molde liso con manteguilla.

En el fondo se pone un círculo de pasta (hecho  
con una de las porciones chicas). Se acomoda muy  
bien y se moja todo el borde con clara de huevo. La  
porción grande de pasta se extiende en forma de  
tira larga, de manera que se pueda colocar al-  
rededor del molde a formar las paredes del pastel.  
Cambien se pega el borde con clara de huevo. Ya  
así preparado, se van poniendo capas de carne  
molida y de huevo cocido picado, hasta terminar  
con la carne. Entonces se corta otro círculo de pas-  
ta al que tambien se le mojan los bordes en clara  
para que peguen las orillas del pastel y sirva  
de tapa; esta se decora con hojas de pasta he-  
chas con los recortes, pegandolos tambien con

clara, porque si no, se desmenuzan al cocerse.

Se barniza la tapa con leche mezclada con yema de huevo y se le hace al centro del pastel un agujero pequeño para que salga el vapor. Se mete a un horno moderado y tardará en hacerse de  $1\frac{1}{2}$  a 2 horas. Se se dosa demaciado la parte de arriba, se puede cubrir con un papel engrasado. Cuando se saca, se tapa con un lienzo (para que no se enfrie demasiado pronto, pues se puede resentir la pasta), y se deja un rato sobre un traste con agua caliente. Estando allí, se coloca un embudo chico en el agujero que se le hizo al pastel y por allí se le echa la media taza de caldo, en la que se habrá disuelto la galletina (previamente remojada en una poquita de agua fría). Al enfriarse el pastel se convertirá en aspic.

Una vez fría el agua en que se colocó el molde, se saca éste y se deja enfriar muy bien.

Al día siguiente se saca del molde y se le pone una ramita de perejil en el agujero, se toma frío.

## Ensalada americana

Se cuece  $\frac{1}{2}$  kilo de papa amilla grande, se mondaron y se parten en trocitos chicos, se ponen en la ensaladera, se sazonan con sal y pimienta. Se hace una mezcla de tres cucharadas de crema, por una de mostaza y con esto se adereza la ensalada.

## Papas rellenas.

Se cuecen papas grandes amarillas con cascara, se mondaron y se vacian quitándoles la una tapita. Se pica un seso cocido, cebolla, ajo y jitomate, y se frie en aceite, sazonándolo con sal, pimienta y perejil picado; con esto se rellenan las papas, se les pone encima un trozo de mantquilla y se meten al horno hasta que doren. Con la papa que se les sacó, se hace puré, se tinte de rosa, y con esto se adorna el platón.

## Quisado de lomo de puerco.

1 K. de lomo, cortese en tamaños para servirse; 3 cucharaditas de mantquilla o tocino derretido; 4

nahorias, en pedacitos cuadrados; 2 cebollas tajadas; 1 hoja de laurel, 3 granos de pimienta, sal al gusto Paprika o pimentón.

Bañense los trozos de carne de puerco en harina y dórense en la mantequilla caliente; añádase poca agua, cubrase, después se cuece a fuego lento por media hora. Luego se le agrega la zanahoria, cebolla, laurel, pimienta y se cuecen otros media hora. En seguida se añade sal al gusto y caldo hasta cubrir la carne, la que se cuece como una hora más, hasta que esté suave.

Al servirse se rocía con Paprika o pimentón.

### Budín Real.

1 pollo, 1 lata champignons, 100 grs, de mantequilla, 2 cucharadas de harina,  $\frac{3}{4}$  taza caldo de pollo,  $\frac{1}{4}$  liter crema, 2 yemas de huevo.

Guarnición:  $\frac{1}{2}$  taza arroz, 50 grs, queso Gruyere rallado.

Se fríe el arroz en bastante grasa, se sazona con sal, cebolla y ajo, y cuando empieza a dorar, se le quita la grasa y se le añade agua fría; se

sacos, se deja hervir hasta que está casi cocido, entoces se agre-  
al queso, el queso y se deja secar. Debe quedar bien ente-  
ros y desprendidos los granos.

en **Relleno**: se funde la manteguilla, se agrega  
liente, la harina, y cuando empieza a dorar, se le  
se cue añade el caldo, se deja hervir unos minutos  
o se le moviendo constantemente para que no se haga  
cienta bolas, cuando está espeso, se sazona con sal, pi-  
a se mienta y el jugo de un limón. Se le agrega la  
arve, crema, y la yemas de huevo, se vuelve a la  
a que lumbr unos minutos más y se mezcla con el  
entón pollo cocido y cortado en cuadrillos y los cham-  
pignons partidos a la mitad. Debe quedar con  
consistencia de relleno.

ante **Se engrasa una budinera con manteguilla, se**  
le pone pan rallado y se cubren los lados y  
el fondo con el arroz, apretándolo para que  
al vaciar no se pasta; en el centro se pone  
el pollo, se cubre con arroz, se le ponen unos  
trocitos de manteguilla, pan rallado y se me-  
te al horno 5 minutos antes de servirlo. Se vacía  
en un platon redondo y se adorna con perejil chino.

## Budin mexicano.

15 tortillas, 1 seso, 5 grandes chilpottes en vina-  
gre,  $1\frac{1}{2}$  Kilo jitomate,  $\frac{1}{4}$  lb. de queso, manteca la  
necesaria para freir.

Se cortan las tortillas en octavos y se frien en man-  
teca, no muy doradas. Se muele el jitomate asado  
con los chilpottes desvenados y se frie. Se engrasa  
una budinera y se van poniendo una copia  
de tortillas, una de sesos cocidos, una de queso  
y salsa de chilpotle en la misma forma, hasta  
llenar la budinera, se mete al horno 5 minu-  
tos antes de tomarlo. - Se vacia en un platon  
sobre lechuga picada y se adorna con rabemitos.

## Budin de pan.

Se ponen a remojar en leche tres piezas de pan  
duro. Se funden 100 grs de mantequilla. Se baten  
3 yemas de huevo con 150 grs de azucar, cuando esta  
bien batido, se le agrega la mantequilla y el pan,  
añadiendole pasas, almendras y frutas cubiertas pi-  
cadas. Se baten las claras a punto de turrón y se  
revuelven con la pasta sin batar y suavemente, se  
vacia en la budinera engrasada de mantequilla y  
se mete al horno suave 10 minutos.

## Huevos a la rusa.

10 huevos cocidos en agua hirviendo, durante  
14 minutos,  $\frac{1}{4}$  litro de crema de leche,  $\frac{1}{4}$  de lata de  
Pathé Foie-Grass, de la "Forest,"  $\frac{1}{8}$  de lata de caviar  
en un vaso, 5 galletas saladas, 100 grm. queso de Holanda  
rallado.

Las galletas partidas por la mitad, se les pone  
una capa de caviar con gotas de limón. — Al Pathé, pasa-  
do por colador, se le pone la crema, sal y pimienta.  
Ya cocidos los huevos, se les sacan las yemas y se  
resuelven con el pathé y dos cucharadas de leche,  
para llenar los se les ponen sus tapas y se colocan  
sobre galletas, ya puestas en el platón, se cubren  
con el pathé compuesto y se les pone una tru-  
fa rebonada.

## Huevos a la "Campesina".

8 jitomates del tamaño de una naranja china,  
muy duros y colorados,  $\frac{1}{8}$  lata de Pathé, 50 grs,  
mantequilla, 750 grm puré de papa (verde), 8 hue-  
vos. — En agua hirviendo se sumergen un  
minuto los jitomates, se mondian y con un cu-  
chillo de mucho filo, se cortan a lo ancho y por

la parte del tronco, dejando la otra y despojando la ~~la~~ de las semillas y la carne interior que se ponen en un platon de loza refractaria. Dentro del jitomate se espolvorea sal y pimienta, se pone un trocito de patte, se decora con la duya rigada del puré de papa (verde), luego en cada jitomate se pone un huevo crudo, sal, pimienta y un pedazo de manteguilla, antes de servirlos se meten al horno, a que cuajen se sirven calientes.

### Huachinango a la crema.

1 R. huachinango, 100 grs, manteguilla,  $\frac{1}{2}$  taza aceite,  $\frac{1}{2}$  litro crema,  $\frac{1}{4}$  litro de leche, 3 cucharadas harina, 4 yemas de huevo, sal, pimienta, limón, yerbas de olor.

En una charrela de horno engrasada, se pone el pescado, al que se le habían dado unas cortadas, se le pone el aceite, sal, pimienta, yerbas de olor y el jugo de limón, y se mete a horno bien caliente 25 minutos.

Se pone la manteguilla al fuego, se agrega

se pone la harina y cuando empiece a dorar se le va  
se se por poniendo la leche poco a poco, se deja hervir unos  
Después minutos meneando constantemente, se sazona y  
ita, se se le pone la crema y las yemas desleídas en  
la duya un poco de leche. Con esta salsa se baña el  
en cada pescado, al sacarlo del horno, y se adorna el  
el primer plato con rebanadas de huevo cocido y tiritas  
de ser de pimienta morron.

se sir.

### Pescado en salsa de avellana.

1 lb. machinango entero,  $\frac{1}{2}$  lb. avellanas peladas,  
100 grs, mantegulla, 1 pieza pan duro remoja  
do en vinagre, 3 dientes de ajo, 3 cucharadas aceite.

se taja  
aradas  
ción.  
come el  
stada,  
de obr  
bien cal  
agrega

Se cuece el pescado en la misma forma que  
el anterior. Se pica el ajo y se frie en el aceite,  
cuando está dorado, se agregan las avellanas y  
el pan molido, se deja freir y se amade la man  
tequilla dandole la consistencia de salsa para  
cubrir, con un poco de leche. Ya cubierto el pes  
cado, se adorna el plato con ramitas de perejil  
chino y granos de granada.

## Escabeche de pescado.

1 K. de pescado,  $\frac{1}{4}$  litro aceite Petus, 10 dientes de ajo,  $\frac{1}{2}$  litro vinagre muy bueno, sal, clavo, oregano, cominos, yerbas de olor, pimienta de Castilla y de Tabasco.

Se frie el pescado y se pone ya frito en una olla de barro. Se frien en manteca los dientes de ajo, y cuando han tomado color, se agregan el aceite, el vinagre y las especias, se deja hervir dos minutos y se vacia sobre el pescado. Se tapa muy bien la olla y se deja 48 horas en un lugar fresco. Se sirve adornándolo con corazones de lechuga, chiles largos, rabanitos y aceitunas.

## Bacalao a la Vizcaina.

1 K. bacalao de Langa,  $\frac{1}{4}$  K. de papa amarilla, 1 K. de jitomate, 1 taza garbanza cocida, plata pimientos morones,  $\frac{1}{4}$  litro aceite Petus, 5 dientes de ajo.

Se remoja el bacalao desde la vispera, se pone a cocer, y ya cocido, se desmenuza. Se muele el jitomate asado con yerbas de olor, un pedazo

antes de  
o, cregan  
la y de  
una  
lentes de  
egan el  
sa hervir  
cto. Se  
horas en  
do con  
banitos

de pan remojado en vinagre, una cebolla y se  
frien en el aceite, en que se habian dorado los  
ajos, cuando está bien frito, se le agrega el bacalao, las papas cocidas y partidas en cuadrillos  
y la garbanza, se deja sazonar y se sirve ador-  
nando el platon con aceitunas, chiles largos en  
vinagre y tiras de pimiento morron.

### Coliflor con aguacate.

Coliflor grande — 1. Aguacates grandes — 4.  
Almendras — 100 grs. Aceite bueno  $\frac{1}{4}$  de taza.  
Vinagre —  $\frac{1}{4}$  de taza. Pabanitos muy chiquitos,  
1 manojito. Sal y pimienta, nuez moscada.

Se pone la coliflor, en bastante agua  
hirviendo y con una rebanada de pan tostado.  
Destapada. (Esto se hace para que pierda el dor).  
Se escurre y se deja enfriar, se empapa bien en  
el aceite y el vinagre, sal y pimienta y se co-  
lica en un platon redondo. Se hace una pasta  
con los aguacates y la almendra molida, sal, pimienta  
y nuez moscada.

elazo Con esta pasta se unta muy bien la coliflor.

a que quede bien cubierta y se adorna con los rabanitos clavados.

### Colecitas de Bruselas.

Colecitas — 2 tazas. Tocino ahumado rebanado — 4 rebanadas. Puré de jitomate — 1 taza. Sal y pimienta al gusto.

Se corta el tocino en cuadritos y se pone a dorar; en la misma grasa que suelta se frien las colecitas ya cocidas. Se les vierte encima el puré de jitomate, (es decir una salsa muy concentrada, o puré de lata). Sal y pimienta. Se dejan sazonar unos minutos y se sirven.

### Simbalitos de espinacas, holandeses.

Espinaca cocida — 2 tazas, huevos — 2, leche 2 cucharadas, queso Kraft u Holanda 50 grs. huevos cocidos — 2, salsa de queso — 2 tazas, sal y pimienta al gusto.

Se baten las yemas de huevo y se añade la leche y la manteguilla derretida, el queso picado y las espinacas, por último las claras batidas

a la nieve, sal y pimienta. Se untan de mantequilla los moldecitos y se llenan con la mezcla. Se cocen a baño de María o en el horno, en un traste con una poquita de agua; se dejan hasta que enajen, (como 30 minutos). Se voltean sobre un platin caliente; se adorna cada uno con una rebamada de huevo cocido encima, y se cubre con la salsa de queso.

#### Salsa de queso.

A la salsa blanca, se le añade luego que ha hervido,  $\frac{1}{2}$  taza de queso rallado, (Gruyere, Kraft o de Bola), a que se derita; se sazona con sal y pimienta; se le puede añadir una cucharadita de mostaza.

#### Ensalada de papas.

Papas cocidas cortadas en cuadritos — 4 tazas.  
Ajo picado —  $\frac{1}{2}$  taza, cebolla picada muy finamente — 1 taza, perejil picado muy fino — 1 cucharada.

Compostura: Mayonesa —  $\frac{3}{4}$  de taza.

Crema —  $\frac{3}{4}$  de taza, salsa de Cabasco —  $\frac{1}{4}$  de

cucharadita, sal y pimienta al gusto.

Adorno: Pimiento Morron — 1. Romanita — 1.

Se unta la ensaladera con un poco de ajo (si se quiere el sabor). Se mezcla muy bien la crema con la mayonesa, la salsa Cabasco, la sal y pimienta. Se incorpora la compostura a la papas, apio, cebolla y perejil. Se pone en la ensaladera una capa de hojas de romanita, luego la ensalada de papas, y se adorna con el morron.

### Cacerola de esparragos.

Puntas de esparragos — 1 lata.  
Chicharitos cocidos — 4 de kilo.  
Socino ahumado rebanados — 100 gramos.  
Puré de papa — 2 tazas.  
Salsa blanca — 2 " "  
Polvo de pan — 2 cucharadas.  
Mantequilla — 2 " "  
Sal y pimienta al gusto

Se corta el tocino en cuadrillos y se doran en el sartén; se mezclan con la salsa blanca con un poquito de la grasa que soltaron. Se monta de mantequilla un plato refractario extendido y se pone en el fondo el puré de papa; luego las puntas de espinazo mezcladas con los chicharos cocidos. Por último la salsa blanca con el tocino, polvo de pan y trocitos de mantequilla. Se mete al horno a que dore.

### Berenjenas rellenas.

Berenjenas medianas - 3. Jamón - 100 gramos, Pan molido  $\frac{1}{2}$  taza. Perejil picado 1 enchovadita, cebolla picada 1 enchovadita, huevos batidos - 2, queso rallado - 25 gramos, mantequilla - 25 gramos, sal y pimienta al gusto, salsa de jitomate 1 taza (o salsa).

Se cocen las berenjenas durante 15 minutos en agua de sal; se sacan y se cortan a la mitad a lo largo; se les saca la pulpa y esta se pica y se escurre; se mezcla con el pan molido, la cebolla, el perejil, los huevos batidos, el jamón, el queso, la sal y la pimienta.

Se rellenan las berenjenas y se colocan en un ~~plato~~

plato refractario, extendido, untado de manteguilla, se les pone un trocito de manteguilla encima de cada una, y alrededor, la salsa de jitomate. Se meten al horno a que se doren.

### Cacerola de papas con queso.

Papas -  $\frac{1}{2}$  K, queso Kraft - 150 gramos, huevos 2, cebolla picada - 1 cucharadita, manteguilla - 25 gramos, sal y pimienta al gusto.

Con las papas se hace un puré, que se mezcla con el queso, cortado en cuadritos, los huevos y la cebolla picada; se sazona con sal y pimienta y se pone en una cacerola untada de manteguilla; se le ponen trocitos de manteguilla por encima y se mete al horno a que dore.

### Filetes de Huachinango con manteguilla y limón.

Seis filetes de huachinango,  $\frac{1}{2}$  taza de leche, 1 taza de pan molido, 2 cucharadas de aceite de olivo, 3 limones grandes amarillos, 100 gramos de

montequilla, 2 cucharaditas de perejil picado.  
Los filetes se piden preparados en la pescadería,  
sin costo adicional. Se bañan en la leche sazo-  
nada con sal y pimienta. Luego se cubren  
muy bien con el pan molido. Se colocan en una  
cacerola de horno engrasada y se salpican con el  
aceite español.

Se cuecen en horno muy caliente de 15 a 20 mi-  
nutos. La mantequilla se bate muy bien  
agregándole poco a poco 4 cucharaditas de  
jugo de limón y el perejil picado. Los limones  
se cortan por mitad a lo ancho; se les saca la  
pulpa a dejarlos huecos y se les corta un peda-  
cito de corteza para que se puedan pasar  
como copitas. Se rellenan con la mantequilla  
de limón y se sirven con los filetes que han de  
estar muy calientes.

### Sesos de ternera.

Se toman dos sesos de ternera y se despojan de la  
película que los cubre, se lavan bien, se colocan  
en una cacerola y se cubren de agua fría.

para ponerlos al fuego. Antes de que comiencen a hervir se cambia el agua. Se le agrega sal y cebolla entera, y diente de ajo y perejil. Se tapa y se deja que hiervan quince minutos. Entonces se les saca y se echan en agua fria para que blanqueen. Se escurren en una servilleta y cuando estan frios se cortan rebanadas de  $\frac{1}{2}$  centimetro de espesor. Entre cada dos rebanadas como si fueran sandwiches se pone una cucharada de mayonesa, a la que se le habra echado una gran cantidad de perejil bien picado. Se pone en el centro del plato una ensalada y alrededor se colocan los sesos que se cubren con huevos duros picados.

---

### Budin Azteca (J. Vertiz).

Se corta tortilla como si fuera para sopa (en tiras), y se frie en manteca; se hace salsa de tomates cocidos con unos chiles verdes, culantro verde y una hoja de aguacate; se cuece carne de lomo de puerco y se deshe

comienza  
rega sal  
il. de  
ts. Entom  
ia para  
servilleta  
nadas de  
da reban  
poco un  
se se  
de pesc  
tor del pa  
e colocan  
duras  
para  
ca; de  
nos  
aguar  
se de

bra; se frie la salsa y después se echa la carne para que se fría también junto con la salsa luego se le pone nata cocida o crema. Se pone una capa de tortilla y una de carne con salsa, luego otra de tortilla y así hasta terminar. Se mete al horno y si se quiere se pone queso encima.

Albondigas de pescado.

Se deshace el pescado o bucalao y se le incorpora un poco de cebolla picada, 3 papas cocidas casi convertidas en puré, perejil picado, nuez moscada, sal, pimienta, 3 huevos enteros y una cucharada de harina. Se forman bolitas del tamaño que se desee y se envuelven en harina. Aparte se prepara una salsa haciendo freír cebollas, tomates, pimientos, perejil, jengibre, sal y pimienta. Una vez todo frito se ponen las albondigas se frien un poco de todos lados, se vierte un poco de caldo y se deja que reduzca la salsa. Cuando están secas se sirven.

~~Albondigas de pto.~~

Corona de frijol.

Un K de buen frijol,  $\frac{1}{2}$  queso fresco, 2 lechugas, 1 cebolla medicina, 2 chorizos estilo español, 2 chiles anchos, 4 mulatos,  $\frac{1}{2}$  K de manteca, 4 cucharadas de maizena, 200 gramos de masa.

Se cuecen los frijoles con una cucharada de manteca y un poquito de bicarbonato. Cuando estén cocidos se muelen muy bien dejándoles su caldo.

Los chiles se desvenan, se tuestan, se dejan desflemar perfectamente y se muelen. Se frie la cebolla con 2 cucharadas de maizena hasta que doren, allí mismo se frie el chile molido hasta que suelte poco a poco la grasa y luego se agregan los frijoles dejando que queden muy espesos, casi secos. Se engrasa un molde de corona, se vacían en él los frijoles apretándolos con un trapo húmedo y se meten

10 minutos al horn. Se vacía en un plato  
redondo poniendo en el centro la ensalada  
de lechuga bien escurida. A la masa se  
le ponen dos cucharadas de maizena y  
una poca de sal y se hacen mas tortillitas  
muy delgadas que se rellenan con queso  
desmoronado y se frien en manteca muy  
caliente.

Sobre la corona se ponen cocolitos de queso  
fresco alternados con montoncitos de chorizo  
frito y desmenujado.

### Costillas de carnero. (de Emma).

Se preparan las costillas, bajandoles todo lo  
del hueso, y se ponen a cocer con sal y agua:  
se ponen a cocer papas, al vapor, se muelen y se  
les pone sal, pimienta y un huevo; a las costi-  
llas se les pone tambien sal y pimienta y se en-  
capan bien con la papa, apretandola bien para que  
pegue; luego se mojan en huevo cortado con leche,  
se empanizan y se frien en manteca bien caliente  
o en aceite. — Se sirven con ensalada #

y la salsa que se quiera.

Para 6 costillas se necesita  $\frac{1}{2}$  K de papa amarilla.

### Mousse. (de M. Gayol).

Para un pollo o 400 grs. de jamón,  $\frac{1}{2}$  litro de crema, 400 grs. de chicharos,  $\frac{1}{4}$  de lata de pimientos y una latita de trufas y 2 litros de gelatina.

Se cuece y muele el pollo (o jamón), revolviéndole al molerlo la mitad de la crema y después de molido se le revuelve la otra mitad, así como una poquita de faletina, una poca de sal y polvo de pimienta.

Se prepara el aspice (o faletina), con el caldo de pollo, (o caldo hecho con  $\frac{1}{2}$  K de aguajón, cuando es de jamón), y 4 hojas de grenetina, poco más o menos: se clarifica, se le pone sal y se pone un poco en el molde, luego, se pone la pasta de pollo o jamón, en seguida los chicharos cocidos, las trufas y el pimientito formando mosaico y se deja encajar.

## Chalupitas.

Se toman 750 grs, de masa y se le agregan  
250 grs, de queso fresco y sal, luego se  
muele en el metate todo junto; despues se  
van haciendo en forma de cazuelitas, se frien  
en manteca y se rellenan como sigue.

150 grs, de frijoles cocidos y molidos, 1 lata  
de sardinas en aceite, una cebolla picada y  
dos dientes de ajo tambien picados, luego que está  
dorada se le agregan dos jitomates asados y  
molidos, despues se le ponen los frijoles y se deja  
freir perfectamente, luego se le agregan las  
sardinas picadas, sal y pimienta: con esto  
se llenan las chalupitas y encima se les pone  
queso fresco. Se sirven bien calientes.

## Chiles Veracruzanos.

Se toman los chiles poblanos, se sudan,  
se devenan, se lavan muy bien con agua  
con vinagre; despues se les da una pasada  
con agua caliente y se secan con un lienzo  
humedo. Cada chile se rellena con dos ostiones  
frescos o de lata, un poco de queso //

*Escudilla*  
Parmesano, 3 aceitunas deshuesadas, una sardina sin espinas, un poco de aceite, vinagre y oregano; se ponen en un platon y se adorna con aceitunas, sardinas, rebanadas de cebollas, tiras de pimienta morron, aceite y vinagre. - Se sirven frios.

### Huevos en papas.

Se escogen 6 papas de tamaño grande y ponen a cocer en el horno a que se asen, lavandolas antes. Se sacan y se cortan unas tapitas de tamaño regular; se sacan la pulpa y allí, en cada papa se echa un huevo, sal, pimienta y una poca de mantequilla; se meten al horno a que cuaje el huevo, se sirven en un platon redondo con una servilleta abajo.

Se sirven muy calientes.

### Tacos Chiapanecos.

Sea pasta: 100 grs, de harina 10 grs, azucar, 25 grs, mantequilla, 3 huevos.

Manera de hacerlos: en una ensaladera se pone la azucar, se le agregan los huevos y se mezcla con la espátula; luego se le agrega la mantequilla fundida, tibia y se sigue batiendo hasta dejar la pasta muy fina. Se toma una pequeña parte de la masa con una cuchara y se echa en un sartén ligeramente engrasado con mantequilla; se cuece por ambos lados, se pone el relleno y se enrolla.

Relleno: se frie en manteca bien caliente una cebolla finamente picada; una vez dorada se añaden 100 grs, de aguajón molido, 10 grs, de jamón picado, sal y pimienta.

### Macedonia de verduras.

Se cuecen chicharos, ejotes, zanahorias, nabos, habas verdes: después de cocidas se parte todo en cuadritos chicos y se hace la siguiente salsa: en una cacerola se ponen 100 grs, de mantequilla y 100 grs, 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

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 después se hacen unas bolas del tamaño de un peso y del grueso de un dedo. Se envuelven en huevo batido, y se frien en manteca bien caliente.

Se sirven con rodajas de limón

### Pollo.

Se parte el pollo en varios pedazos y se les pone sal, se medio frien en manteca, se mezclan 2 cucharadas de mostaza inglesa con otras tantas de francesa y se le pone más manteca. La mezcla se extiende sobre las piezas de pollo polvoreando en seguida con pan rallado, se ponen en una charola de horno, se rocian con bastante limón y se ponen a horno fuerte.

Se sirven con cresson y papas.

## Chicharos en almendra.

Cociendo los chicharos, se frien unas almendras con cascara hasta dorarse en la manteca. Después se daran tambien unas rebanadas de pan en la misma manteca, se saca uno y otro y se muele bien; se frien unas cebollas pequeñas, y cuando estén se frien allí las almendras y el pan otra vez, se les echa una poca de agua, perejil muy picado y se pone en la cazuela con los chicharos; se les pone sal y se dejan hervir hasta que espese el caldo: se dejan sobre ceniza caliente.

## Broquetas de bacalao.

Se pone a remojar un K. de bacalao por espacio de 25 horas cambiando el agua varias veces; se cuece suficientemente pero sin dejarlo hervir porque se endurece: se deshuesa y se deshembra, menudito.

Se cuecen al vapor unas 8 papas medianas, se mordan y se machacan, añadiendole el bacalao y unos huevos crudos. — Con esta pasta #

se forman bolitas del tamaño de un huevo grande, se pasan en huevo batido y después en pan rayado.

En un sartén se pone a calentar bastante aceite y se frien allí las croquetas hasta que doren. - Se sirven con perejil frito.

### Pichones.

Se despluman, se deslistan y flamean en alcohol 4 pichones tiernos, se parten en cuatro pedazos cada uno; se ponen a marinar por algunas horas en la preparación siguiente: tres zanahorias, una cebolla rebanada, un diente de ajo machacado, laurel, tomillo, perejil, pimienta en grano, un clavo, 50 grs. de aceite y 100 grs. de vino blanco. se voltean varias veces los pichones para que tomen la infusión: después se sacan de la marinada y se frien en un sartén con mantequilla y 200 grs. de tocino, cortado en gruesos dados; se añade una zanahoria y una cebolla, también divididas en gruesos trozos, así como un diente de ajo machacado. Sa-

Se gine con sal y se doran perfectamente los pichones moviendolos seguidos.

Se escurre la grasa y echese una cucharada grande de harina para que tome color y se les pone una botella de vino tinto que se habra hervido de antemano; se les pone un ramillete con tomillo 1 hoja de laurel, perejil, unas hojas de yerbabuena y otras de mejorana y se deja hervir con la cacerola tapada, media hora es bastante.

Se frien unas 15 o 20 cebollitas de cambray, unos cuadritos de tocino y 200 grs, de hongos de Bolai.

Se retiran los pichones de la salsa, se le echan a esta las cebollitas y el tocino, se le amaden unos cucharones de caldo y una cepita de jerez y los pichones se meten al horno como una hora.

### Fondos de alcachofas.

Se cuecen poniendo en agua fria harina y jugo de limon, y al primer hervor que da, se echan los fondos de alcachofas dejandolos cocer suavemente.

Se prepara una salsa con mantequilla, una

cocharada de harina, 2 vasos de caldo, (o agua) sal pimienta y un poco de mostaza. Pasado el primer hervor se añade un vaso de crema y se deja reducir. — Al momento de servirlos se retiran los fondos de su caldo, se colocan en un plátan y se cubren con la salsa pasada por colador.

### A Pavo trufado.

En 300 grs, de manteca se frien a fuego vivo una buena cantidad de trufas, que pueden ser de lata: se mueven a menudo y se dejan cocer  $\frac{1}{2}$  hora a fuego suave y con la sal necesaria. Con estas trufas se prepara el relleno para el pavo.

### Lomo de cerdo a la Bolonesa.

Se toma un trozo de lomo y se ata con un hilo; se unta con pimienta, sal y ajo bien molido y se coloca luego en una cacerola con leche en cantidad suficiente para cubrirlo; se añade un pedazo de mantequilla: se deja a fuego

Lomo de res en salsa (fin.)

lento, se descuidar moverlo constantemente para que no se queme; consumida la leche se deja todavía al fuego para que dore la carne con la grasa; después se le agrega un poco de caldo. Se sirve con chips.

Lomo de res a la parrilla.

Se corta el lomo en rebanadas, se aplana un poco, se les pone sal y pimienta y se ponen a la parrilla a fuego manso.

Se sirven con manteguilla, perejil, una rueda de limón y papas fritas.

Lomo enrollado.

Se hace cecina un lomo de res y se extiende sobre una mesa untándolo con ajo y cebolla molidos, oregano, tomillo y jugo de limón.

Se enrolla y se ata con un hilo, muy apretado y se pone a cocer en una cacerola que contenga la mitad de agua y la mitad de vinagre. Ya cuando se coció se deja enfriar y luego se rebana.

Se sirve con ensalada de pepinos ó con salsa española. #

## Lomo de puerco relleno. (frio).

Se rellena el lomo con un picadillo de carne de res y puerco chorizo y jamón, tambien picados, aceitunas desmenuzadas y encurtidos.

Se enrolla y ata con un hilo, se pone a cocer en una cacerola con agua, sal y un vaso grande de vino tinto.

Ya frio se rebana y se sirve con una ensalada de huevos duros picados, perejil rabanitos y apio tambien picados, sal, aceite y vinagre.

## Lomo enrollado. (frio).

Se compra el lomo abierto para rellenar y desde el dia anterior se espolvorea con una cucharadita de sal nitro por los dos lados y se deja bien extendida en una cazuela durante toda la noche. Al dia siguiente se le unta con jamón medio molido, se enrolla en forma de taco, se ata con un hilo y se pone a cocer cubriendola con agua, sal, cebollas, ajos, zanahorias, 2 navos enteros, 6 pimientos enteros, hierbas

io).

carne de dor, y se deja cocer. - Después se le quita  
picado el hilo y se deja enfriar, se rebana y se sir-  
ve con salsa.

e a Salsa.

y Se muele jitomate en crucho y se le agrega  
una poca de agua, sal, pimienta, vinagre,  
una aceite, un huevo cocido finamente picado y  
il ra una cucharadita de mostaza francesa.

ceite

### Burdin de pescado.

Guacahuango, 1 lb., robalo,  $\frac{1}{2}$  lb., pimientos  
morrones, una lata, crema de leche,  $\frac{1}{4}$  litro, pan  
rallado, 50 grs., mantequilla, 50 grs., puré de papa  
una  $\frac{1}{2}$  lb., bolillo chico remojado en leche una pieza,  
se de huevos, 2, yerbas de olor, unas ramitas, ajos, 3  
te to dientes, limón 1, sal y pimienta.

con Manera de hacerlo: Se pone el pescado en agua  
na de con sal y limón por 15 minutos; después se lava  
e, cu- y se pone a cocer con yerbas de olor, ajo y cebolla,  
una cuando está cocido se deshuesa; en mantequilla  
hervos se frie el bolillo remojado en la leche y molido,  
se agrega el pescado desmenuzado y se sazona #

con sal y pimienta, se saca de la lumbre y se le incorpora la mitad de los pimientos picados, los 2 huevos enteros y la crema; en un molde engrasado de mantequilla, se espolvorea pan rallado, se vacia el pescado y se mete al horno para que cuaje; despues se voltea en un platin redondo y se decora poniendole una rafa de puré con la duya rizada y en cada cuadrante se forma una rosita de pimientos.

### Pescado frito con salsa tartara.

Se ~~forma~~ un K de guachinango en rebanadas, se espolvorea de sal, pimienta y unas gotas de limón; se revuelcan las rebanadas en harina y se frien en aceite y a fuego lento, se sirve con la salsa en la salsera.

Salsa: en una ensaladera se ponen 2 yemas de huevo, teniendo cuidado de quitarles muy bien las claras. con un bostidor chico de globo se desbaratas las yemas

se va incorporando  $\frac{1}{2}$  botella de buen  
aceite, haciéndolo caer parejo y de charrito  
en un chorrito sin dejar de batir; de vez en  
cuando se van agregando unas gotas de  
limón (o vinagre); después que está todo in-  
corporado se le pone sal y 2 cucharadas soperas  
de agua hirviendo, primero una y después  
la otra y se sigue batiendo; después se le  
añade cebolla picadita, 1 diente de ajo también  
picado, alcaparras, 1 pepinillo en vinagre  
también picado y 1 huevo duro igual; se  
mezcla todo a la salsa.

### Esparragos al gratin.

Pueden emplearse esparragos de lata.

Se ponen en un plato refractario, untado  
de mantequilla: se colocan los esparragos bien  
alineados y se espolvorean de queso rallado,  
sal y pimienta; encima se les pone man-  
tequilla fundida y se meten al horno  
para que doren ligeramente.

## Costillas de puerco a la escocesa.

Se escogen 12 costillas de 100 grs, cada una (sin aplamar), se ~~fritan~~ con jugo de limón y se ponen a cocer con 2 litros de agua, 200 grs, de cebollas, 2 porros, 6 hojas de perejil, 2 hojas de laurel y 20 grs de sal gruesa. Se dejan cocer tres horas a fuego lento: cuando están cocidas se frien con manteca y se sirven con una salsa bearnesa y ensalada de cesión.

Salsa: se pone en una cacerola un octavo de litro de buen vinagre con 12 ramitas de estragón fresco si es posible, en su defecto en vinagre, se pone en el fuego y cuando reduce se retira y se le agregan 4 yemas de huevo crudas y se baten para montarlas en seguida se le van poniendo 400 gramos de mantequilla; se van incorporando poco a poco con el calor de la cacerola; pero si se necesita se pone la cacerola sobre agua caliente; se sazona con sal, pimienta blanca y se pasa por cedazo de alambre.

Se sirve fría.

## Huevos rellenos.

En una cacerola se pone un litro de agua y cuando empieza a hervir se echan a cocer ~~12~~ nueve huevos, 12 minutos exactamente: se sacan del fuego y se van sacando los huevos y se dejan echando en agua fría, se les quita el cascarrón, se lavan y se parten a lo largo, se les sacan las yemas dejando las claras enteras. A las yemas se le ponen 3 cucharadas de leche, sal, un cucharadita de mostaza francesa, 1/2 cucharadita de perejil picado y 100 grs. de tucano que se toma del hueso del caldo; se mezcla perfectamente y se rellenan las claras, que se unen otra vez.

La salsa: 1 tomate maduro, 400 grs, cebolla de rabo, 100 grs, 1 hoja de laurel, 1 ramita de menta, 6 pimientas delgadas, 2 clavos y sal, todo esto se pone a cocer a fuego moderado agitando de vez en cuando para que no se pegue, hasta que esté cocido y se pasa por el colador chino. Se sirve el arroz y al rededor los huevos y encima de estos la salsa.

H

## Huevos Genova.

Se ponen a cocer en agua hirviendo 8 huevos por espacio de 12 minutos; se sacan y cuando están frios se limpian y se parten a la mitad.

Se sacan las yemas y se pasan por tamiz junto con 100 grs. de mantequilla, 6 anchoas, sal y pimienta de Cayena.

Las claras se lavan muy bien, y después de escurridas se rellenan con lo preparado, si se quiere con la duya.

Cada medio huevo se decora con 2 tiritas de pimiento morrón y otras 2 de pepinillo en vinagre; antes de decorarlos se cubren con mayonesa; se colocan en un plato que esté tapizado de jitomate, aguacate, sazonado con sal, pimienta, aceite, vinagre y mostaza. Se sirve frío.

## Croquetas.

Se pone a cocer  $\frac{1}{2}$  K. de aguajón y cuando está se muele, se le añaden 2 huevos, sal y pimienta. Se forman unos como piloncitos, se empanizan y se frien en manteca. Se adoman con perejil.

## Chiles con crema.

Chiles poblanos 12; queso fresco 1; queso añejo 10, 50 grs; huevos 5; mantequilla, 1 cucharada, leche 1 litro; crema  $\frac{1}{4}$  de litro; bicarbonato un poquito; sal y pimienta.

Se asan los chiles, se limpian y se desvenan; se rellenan con los quesos desmoronados, se revuelven en harina, se capean y se frien.

Salsa: se frie una cucharada de harina en la mantequilla y antes que tome color se suelta con la leche, se agrega la crema, se sazona con sal y pimienta y se le vacía a los chiles para que sazoneen.

## Albondigas de hígado.

Se machaca hasta reducir a pasta un hígado de ternera o de vaca, quitándole piel y nervios. Mézclase manteca fundida a razón de una tercera parte del hígado, y añádase un huevo bien batido. Se trabaja hasta hacerla ligera y espumosa: se añaden hierbas finas, picadas y pasadas por manteca, miga de pan remojada en leche y escuerida (la mitad)

de lo que sea de hígado se pone de miga);  
luego una poca de harina, sal y pimienta.  
Se hacen las albondigas bastante gruesas, y  
se cocen en agua hirviendo, salada; se  
escurren, se espolvorean con pan rallado  
se ponen en una charola de horno se  
le echa manteca fundida y se meten  
al horno por breve tiempo.

### Elotes grisados.

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

### Jamón con vino blanco.

Despues de frito el jamón se prepara una  
salsa, poniendo una cucharada de harina

en la manteca sobrante del sartén; cuando está bien trabada, se agrega un vaso de vino blanco, se deja cocer un rato para que espese la salsa y se vierte esta sobre las rebanadas de jamón ya fritas.

### Filet gras de cerdo.

Se prepara con el hígado de cerdo, jamón y magro de cerdo, por partes iguales, bien "machacado," hasta que forme pasta; se sazona con eneldo, pimienta, clavo, nuez moscada, y se amasa mate con buen jerez o vino blanco; se le incorporan dos trufas. Se echa el picadillo en un molde, y se cuece al baño maría por 2 horas, dejándolo luego al frío un rato. Luego se saca del molde, se prensa y se sirve con mayonesa o lo que se desee, aparte.

Sirve para sandwiches.

### Filet con Pate.

Se limpia un kilo de filete, que debe ser del centro; se le dan unos golpes para suavizarlo.

y se coloca en un trasto refractario untado de mantequilla, y  $\frac{1}{4}$   $\text{K}$  de papas cocidas y limpias, se colocan a los lados. - Dos cucharadas de maicena se deshacen con caldo pero que no se hagan grumos, lo mismo que 200grs de paté, dejándolo como atole. Con esto se baña el filete, se tapa y se mete al horno, por 30 ó 40 minutos, o más, según el calor.

Se sirve en el mismo trasto colocando alrededor hojas tiernas de romanita; se le pone sal y pimienta al gusto.

(Vitar. Peña).  
Cortas de robalo seco (salado).

Se escoge el pescado que esté comioso. Se remoja desde la víspera para que se desale bien, y al otro día se lava, se corta en pedazos y se sapea.

Se cortan cebollas en cuarterones, se paster unos chiles enaresmenes y se ponen a cocer juntos, con una rama de yerbabuena. Se remoja un bolillo y se muele con azafrán, ajos y cominos; se frie esto

### Crema de Huevos (Rosos)

Se limpia bien una buena cantidad de huevos, quitándoles la parte verde. Se lavan y se ponen a cocer en agua hirviendo. Luego se escurren mucho hasta que queden sin nada de agua. A continuación se pican y se rebogan en una cacerola con un buen trozo de mantequilla, sal, pimienta y una cucharada de harina. Se añade después una poca de crema, ligándolo todo con una yema de huevo. Se sirve rodeado de trocitos de pan frito.

... una vez frito se le vacía el caldo <sup>con</sup> las  
cebollas y cuando este hirviendo se le ponen  
las tortas del pescado y rebomadas de jito-  
mate.

Deben hervir suavemente hasta que se vea la  
grasa por encima.

Carne para sustimento. (Cecina) (Pitas Pena).  
Este guiso se prepara con la cecina muy  
seca. - Se lava y se asa para que suarice,  
se machaca con un martillo u otro objeto para  
que se pueda deshebrar. Se muele chile ancho  
salado, con unos dientes de ajo: se frie la cecina y  
se le revuelve el chile a que se fría muy  
bien; se le pone una poca de agua para que  
se cubriera y sasona: debe quedar seco, y una  
vez que está se le pone oregano y semillas  
de chile.

### Croquetas de arroz.

Se pone a cocer 1 taza de arroz con 2 tazas y media  
de agua y sal suficiente. Cuando esté se coloca en

una fuente y se deja enfriar; se incorporan tres cucharadas de queso, 1 de perejil picado, 2 huevos, un poco de nuez moscada y 8 o 10 aceitunas picadas.

Se forman las croquetas, se envuelven en harina y se frien. - El arroz debe quedar seco para que adquiera consistencia. Puede ponersele tambien una salsa de jitomate.

---

### Cochinitas de papa.

Papa amarilla, 800 grs; manteguilla, 100 grs; queso añejo, 50 grs; queso amarillo, 50 grs; huevos 3; yemas 1; sal, pimienta y nuez moscada.

Se mondian las papas y se cocen con sal, calientes se prensan, se agrega la manteguilla, queso rallado, los 3 huevos, pimienta y nuez moscada, se bate muy bien y se llenan las cochinitas que estaran untadas de manteguilla, se barnizan de yema y se meten al horno suave a que tomen color dorado.

---

### Frituras de queso.

Se baten bien 2 huevos; se agrega 1 taza de

Se preparan tres leche, 1 taza de harina cernida junto con 2 cu-  
chos de huevos, 1 cucharadita de Royal y  $\frac{1}{2}$  de sal; se agrega el  
queso picado y queso rallado (1 taza) y se mezcla bien.  
Se fríe por encharadas en manteca o aceite  
bien caliente y abundante. Salen 24.  
También

### Calabazas en salsa de crema.

Calabacitas redondas, 7; queso fresco, 50 grs; huevos  
2; aceitunas, 7; rabanitos, 1 manojito; lechuga chica, 1;  
100 grs; chiles poblanos, 2; crema de leche,  $\frac{1}{8}$  de litro; aceite, vina-  
grs; huevos, sal y pimienta.

Las calabazas se cuecen con un poco de carbonato,  
con sal, se abmegan y la parte que se soca se pica finamente  
y se mezcla con el queso rallado, un poquito de vi-  
naigre, sal y pimienta; se rellenan las calabazas y  
las cubren con la salsa; se les pone encima una se-  
tequilla bonadeta de huevo cocido y sobre ella una aceituna;  
como en el platon se acaba de adornar con la lechuga pi-  
cada, sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta  
y los rabanitos en flor.

## Enfrijoladas.

Doce tortillas chicas, 100 grs. de queso fresco,  $\frac{1}{2}$  litro de caldo de frijol muy bien sazonado, que el frijol sea de buen cocimiento, 50 grs. de chicharón suave y 100 grs. de longaniza fresca.

Las tortillas se frien en manteca (sin que se doren, se ponen en el caldo de frijol a que se mojen bien, luego se sacan y se rellenan con la longaniza frita y el chicharón caliente, cortado en pedacitos, y se doblan en cuatro. Se ponen en un plato de peltre y encima se les pone el caldo de frijol y el queso rallado. Antes de servirse se ponen al horno caliente 10 minutos. Puede agregarse al relleno una cucharadita de salsa verde a cada enfrijolada.

---

