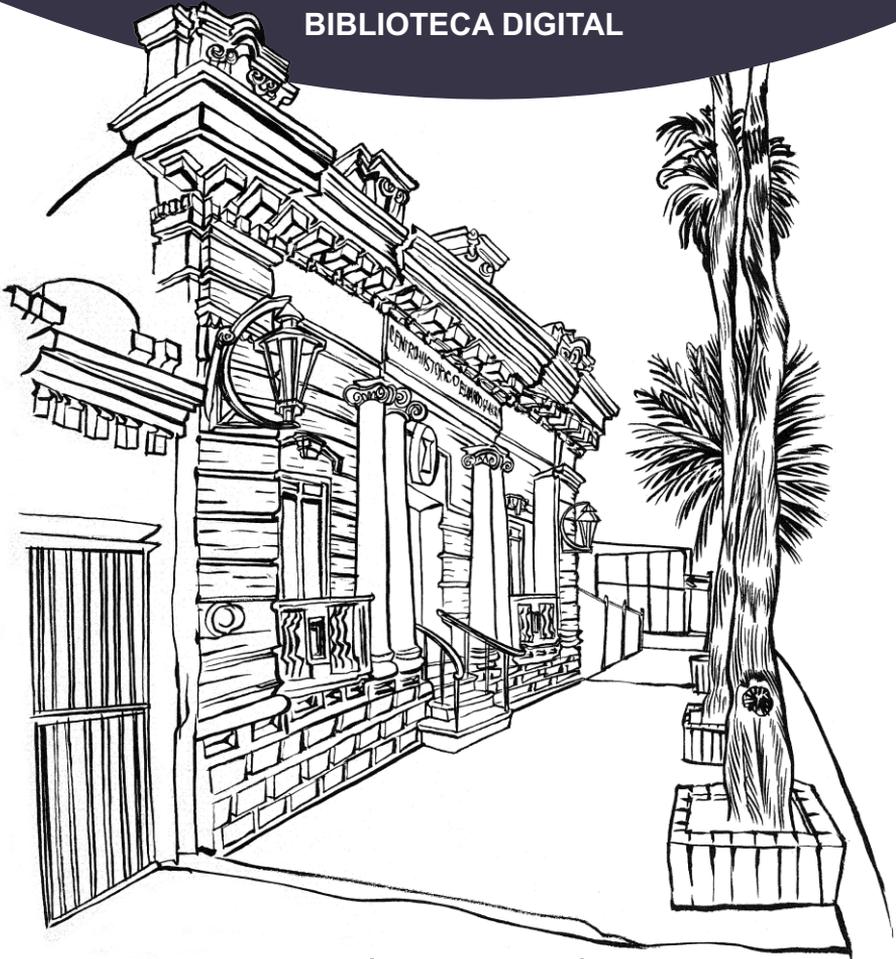




ARCHIVO MUNICIPAL DE TORREÓN



BIBLIOTECA DIGITAL



C. ACUÑA 140 SUR, TORREÓN, COAHUILA, MÉXICO.
TEL.: (52) (871) 716-09-13

www.torreon.gob.mx/archivo

 Archivo Municipal de Torreón Eduardo Guerra

 @ArchivoTRC

COCINA
DE LA
COMARCA LAGUNERA

EDICIONES J. VELAZQUEZ DE LEON

COCINA DE LA COMARCA LAGUNERA

Selección de recetas de la Cocina Regional de La Laguna, recopiladas por un grupo de Sras. y Sritas. de la COMARCA LAGUNERA, aumentada con una serie de recetas modernas, que se pueden confeccionar con los buenos productos de la Región.

POR JOSEFINA VELAZQUEZ DE LEON

DEDICADO A LA PROGRESISTA CIUDAD DE
TORREON EN EL 50 ANIVERSARIO
DE SU FUNDACION.

AÑO DE 1957.

ACADEMIA DE COCINA VELAZQUEZ DE LEON

4ª Calle de Abraham González N° 68

Apartado Postal 1607

MEXICO, D. F.

Quedan asegurados los derechos
de propiedad conforme a la Ley.

T O R R E O N

ES delicioso recorrer los caminos de la historia y más, cuando en rápida sucesión, pasan ante nosotros los acontecimientos y se puede en ojeada sintética, abarcar el panorama del nacimiento de una Ciudad, su crecimiento y, ya adulta, prever su fecundo destino.

TORREON, que lleva este nombre por el torreón construido para defensa y almacén de implementos agrícolas, puede decirse que nació en 1887, cuando su fundador, don Andrés Eppen, construyó una casa habitación para fraccionar y dar los cimientos al poblado.

En 1891, tenía 2,000 habitantes, época en que Saltillo, la Capital del Estado, agrupaba una población de 25,000 y Monterrey, la Sultana del Norte 50.000. Al cabo de un período de 65 años (1891-1956), Saltillo ha triplicado su población y llega a 75,000 habitantes; Monterrey ha aumentado en número sus habitantes a casi 400.000 por lo que son 8 veces más, y TORREON hace llegar la cifra a 160.000 por lo que el aumento es de 80 veces más.

La producción agrícola de la Comarca Lagunera fué en 1901, de cerca de 4 millones de pesos, y en 1951 se había centuplicado y sobrepasado esta cifra, pues las cosechas produjeron más de 528 millones de pesos.

Con estos datos se puede apreciar el crecimiento inigualado de TORREON, la Perla de La Laguna, que muy pronto llegará a los 200.000 habitantes y tendrá que dar el paso siguiente, de región agrícola a comercial e industrial, para lo que tiene todas las materias primas indispensables para su transformación y superación.

TORREON fué elevado al rango de Villa en 1893, por su rápido crecimiento y sus recursos, y en 1907 se eleva a la categoría de Ciudad indiscutible. Fué su primer presidente municipal don Antonio Santes Coy nombrado por la Legislatura del Estado y por elección popular, cuando alcanzó la ciudadanía, don Rafael Aldape Quiroz.

El fundador de TORREON, don Andrés Eppen, tuvo la satisfacción de ver erigido en Ciudad, aquel modesto poblado que fraccionara, y don Rafael Aldape Quiroz estuvo presente cuando en 1932, se celebraron con regocijo y entusiasmo las Bodas de Plata de la Ciudad, siendo presidente municipal el Sr. Francisco Ortiz Garza.

En este año de 1957 se celebra el Cincuentenario de TORREON como Ciudad, su Jubileo, sus Bodas de Oro, y todos nos aprestamos a que tales festejos tengan la importancia de la Ciudad donde vivimos, y a la que, paso a paso hemos visto desenvolverse y llegar a ser, dentro de su categoría de la más joven de las Ciudades Mexicanas, ejemplo de trabajo, de cultura y devoción a la Patria Mexicana.

Pablo C. Moreno

DEDICATORIA

Por iniciación y organización de mi primo el Reverendo Padre Federico Chávez Peón, S.J., tuve el gusto de dar unas clases de Cocina y Repostería, a un grupo de señoras y señoritas en el Casino de La Laguna, de la ciudad de TORREON, COAH.

Pasé unos días muy agradables, quedando encantada del trato amable y franco y de la sinceridad de las damas de la Comarca Lagunera que me colmaron de afecto y atenciones.

Me agradaron mucho los platillos de la región con que me obsequiaron, por ser de muy buen sabor y de una especial condimentación; y como todas las personas que hemos tenido el placer de visitar esa hermosa ciudad, recordamos con gusto las especialidades: CABRITO ESTILO LAGUNA, FRITADA DE CABRITO, ASADO DE BODA, LAS GORDITAS DE CHILE PERDIDO, LOS TAMALES, LAS SEMITAS DE TRIGO, LOS PASTELES DE NUEZ, LAS MELCOCHAS RELLENAS Y LA GRAN VARIEDAD DE DULCES DE UVA, DE HIGOS, DE EXQUISITOS POSTRES, y muchos platillos más que son un deleite al paladar.

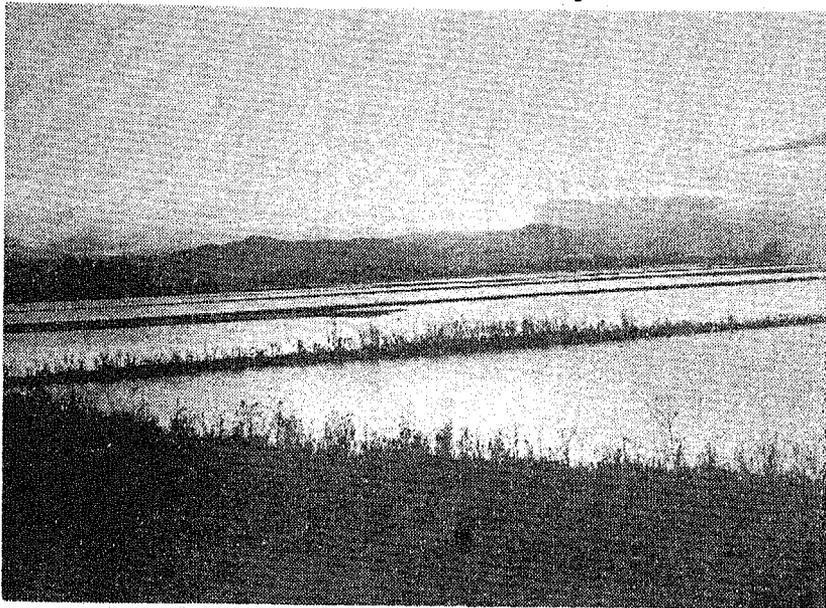
Como agradecimiento a la Sociedad Femenina de la Comarca Lagunera, y en mi afán como mexicana de dar a conocer lo bueno que hay en mi País, me propuse escribir un libro para que esta buena cocina sea ampliamente conocida.

Con este objeto pedí a las Sras. y Sritas. de la COMARCA LAGUNERA, las recetas auténticas de los platillos de la Región, las que me proporcionaron con mucha gentileza, y son las que se publican en este libro; el producto de su venta está destinado para beneficio del CONVENTO DE LAS RR. MADRES CAPUCHINAS EUCARISTICAS DE LA ADORACION PERPETUA, DE LA CIUDAD DE TORREON, COAH.

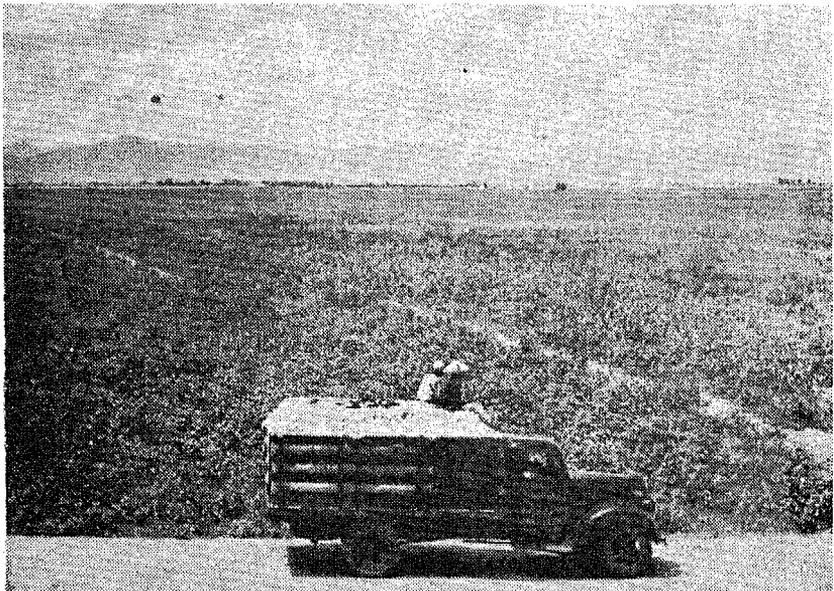
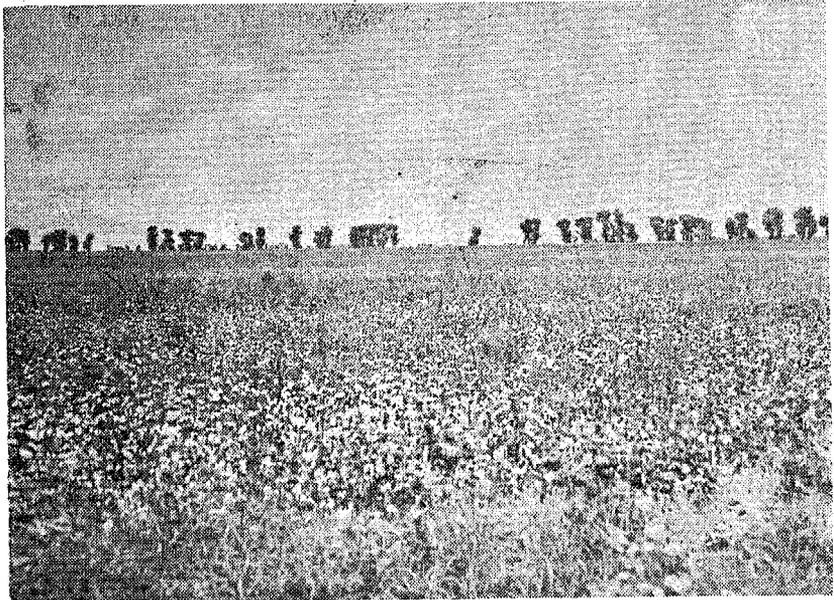
Tengo el gusto de agregar a estas buenas recetas, unas más que se pueden confeccionar con los magníficos productos de la Región, las que dedico con mucho afecto a mis queridas alumnas de la COMARCA LAGUNERA.

JOSEFINA VELAZQUEZ DE LEON.

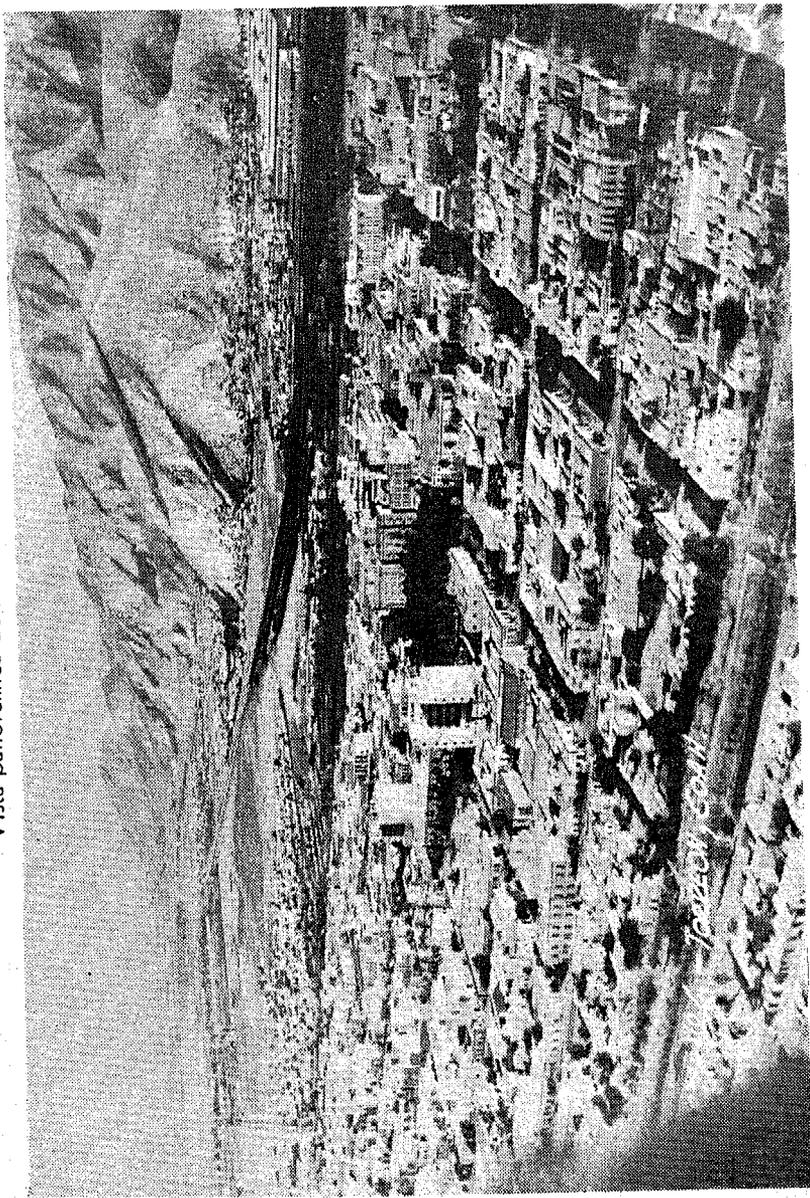
Diferentes fases del cultivo del algodón



Otras facetas del cultivo del algodón



Vista panorámica de la Ciudad de Torreón



Otros aspectos de la Ciudad de Torreón



TABLA DE MEDIDAS

Para facilitar la tarea del ama de casa, damos a continuación lo más aproximado posible el equivalente en pesos, de los ingredientes usados más frecuentemente, en cucharadas y tazas, para evitar tiempo y energía al estar pesando cada ingrediente que se necesita. Se encuentran en el comercio tazas y cucharitas especiales para medir; no teniendo estas piezas especiales se entiende por cucharada la grande que se usa para la sopa, la taza debe ser de capacidad de 1/4 de litro o sea 1/4 de "cuartillo". Se sobreentiende que todas estas medidas deben hacerse a nivel del borde de los recipientes.

1	Taza de azúcar granulada	225	gramos.
1	" " " pulverizada	170	gramos.
1	" " " morena	170	gramos.
1	" " harina o maizena	115	gramos.
1	" " manteca o mantequilla	225	gramos.
1	" " almendras sin cáscara	140	gramos.
1	" " coco rallado	115	gramos.
1	" " nueces picadas	115	gramos.
1	" " ³ / ₄ pasas	140	gramos.
1	" " huevos	5	huevos.
1	" " claras	8	claras.
1	" " yemas	16	yemas.

PROPORCIONES PARA USAR EL POLVO DE HORNEAR ROYAL EN DIFERENTES ALTURAS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

En el nivel del mar se usa más cantidad de polvo de hornear y de azúcar; conforme sube el nivel se rebajan estos ingredientes en la siguiente proporción:

Ejemplo: en el nivel del mar, una pasta lleva
300 gramos de azúcar.
3 cucharaditas de polvo de hornear Royal

A 1,000 metros sobre el nivel del mar, la misma pasta debe de llevar:
250 gramos de azúcar.
2 cucharaditas de polvo de hornear Royal

A 2,000 metros sobre el nivel del mar, la misma pasta debe de llevar:
200 gramos de azúcar.
1 y 1/4 de cucharadita de polvo de hornear Royal.

SOBRE ESTAS BASES SE PROPORCIONAN TODAS LAS PASTAS

COCINA

1.—COCKTAIL DE SANDIA

SRA. CARMEN G. DE CAMIL.

INGREDIENTES:

1 Sandía de 6 a 8 kilos de peso,

1 botella de Sidra,

Azúcar y jugo de limón al gusto.

MANERA DE HACERSE.—A la sandía se le da forma de canasta sacándole la pulpa y dejándole una tira que forme el asa; la pulpa se exprime y se le pone azúcar y jugo de limón al gusto, se pone entre hielo para que enfríe bien; ya para servirse se le agrega la Sidra, se vacía en la canasta de sandía, la que se habrá barnizado en la parte exterior con aceite, para darle bonito brillo.

2.—COCKTAIL DE AGUACATE Y JAIBA.

SRA. MERCEDES P. DE COLLIGNON

INGREDIENTES:

5 aguacates grandes.
1 lata de jaiba,
1/4 de litro de crema fresca del día.

1 limón,
1 cucharada de cebolla picada,
Un poco de perejil.
Sal y pimienta blanca.

MANERA DE HACERSE.—Los aguacates se deshacen formándose un puré, se les agrega poco a poco la crema, se sazonan con sal, pimienta y jugo de limón, se añade la cebolla picada y la jaiba desmenuzada en trocitos.

Se sirven en copas cocktaileras, adornándose con una ramita de perejil, colocado en el centro de la copa.

3.—BOTANA DE CARNE SECA Y CHILE PASADO.**SRA. SOCORRO AMADOR DE OLIVARES.****INGREDIENTES PARA LA CARNE:**

1 kilo de carne de res de la más suave cortada para cesina.	1 limón,
1/4 de kilo de chile verde ancho,	3' dientes de ajo,
	Una cebolla.
	50 gramos de manteca.

INGREDIENTES PARA LAS GORDITAS:

1/2 kilo de masa,
 100 gramos de maizena,
 200 gramos de manteca.

MANERA DE HACERSE.—La carne se unta de jugo de limón y bastante sal, se cuelga y se pone a secar durante 8 días; los chiles verdes se asan, se les quita la piel y las semillas, se ponen a secar el mismo tiempo que la carne 8 o 10 días; ya el día que se va a hacer la botana, los chiles se remojan, en agua caliente, se desvenan al gusto y se muelen con los ajos y se les agrega un poco de agua caliente; la carne se asa ligeramente, se machaca y desmenuza, se fríe en la manteca; cuando dora se le agrega la cebolla picada; cuando está bien frita se le agrega el chile molido y sal. Se deja hervir hasta que reseca.

La masa se mezcla con la maizena y sal al gusto, se forman pequeñas gorditas que se fríen en la manteca; ya doraditas, se retiran del fuego, se abren y se rellenan con la carne.

SOPAS

4.—SOPA DE FRITURAS DE JOCOQUE.

SRA. BERTHA N. DE TUMOINE

INGREDIENTES: 1 diente de ajo,
3 cucharadas de aceite,
400 gramos de jitomate, 30 gramos de harina,
1 cebolla, 1 y 1/2 litros de caldo.

INGREDIENTES PARA LAS FRITURAS:

1/4 de litro de jocoque, 1/8 de litro de aceite para
1/2 taza de harina, freir,
1/2 cucharadita de polvo de hornear, Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—En las 3 cucharadas de aceite se fríe la harina; cuando toma un color café claro se agrega el jitomate asado, molido con la cebolla y ajo; cuando reseca se añade el caldo, sal y pimienta, se deja hervir para que se sazone; al retirarse el fuego, ya para servirse, se le agregan las frituras hechas de la siguiente manera: Al jocoque se le agrega, poco a poco la harina cernida con el polvo de hornear y sal, se bate muy bien, se toman con una cucharita porciones de esta pasta y se frien en el aceite caliente, se escurren bien y se sirven con el caldillo.

5.—SOPA DE PAPAS Y TOMATE (JITOMATE)

SRA. GUILLERMINA G. DE ESTRADA.

INGREDIENTES PARA EL CALDO.

1 kilo de huesos de chamorro, 4 dientes de ajo,
1 cebolla, 3 litros de agua,
3 zanahorias, 2 ramas de apio.

INGREDIENTES PARA LA SOPA.

1/2 kilo de tomate (jitomate),	50 gramos de mantequilla,
1 papa,	1 cucharada de salsa inglesa,
3 cebollas,	1/2 taza de spaghetti cocido,
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Se ponen al fuego todos los ingredientes del caldo, dejándose hervir hasta que se consume a 1 y 1/2 litros, entonces se cuele el caldo. En la mantequilla se frien las cebollas rebanadas, el tomate (jitomate) y la papa picada, se tapa la cacerola y se deja cocer un poco, entonces se le agrega el caldo y se deja hervir hasta que todo se cuece bien; se cuele, se le pone el spaghetti cocido y la salsa inglesa; se sirve bien caliente.

6.—SOPA DE ARROZ CON CHILES RELLENOS.**SRA. SOLEDAD H. DE ANAYA.**

INGREDIENTES:	1/4 de litro de crema fresca del día,
250 gramos de arroz,	200 gramos de queso pasteurizado,
1/2 taza de aceite,	6 chiles anchos,
3/4 de litro de caldo o agua,	100 gramos de mantequilla.
1 cebolla,	
1 diente de ajo,	

MANERA DE HACERSE.—El arroz se lava y se remoja durante 15 minutos en agua caliente, pasado ese tiempo se lava muy bien en agua fría, se escurre y se fríe en el aceite, al mismo tiempo que el ajo y la cebolla; cuando se ve transparente, antes que dore se le escurre la grasa y se le agrega 1/4 de litro de agua fría; cuando ésta se consume se añade el caldo o agua caliente y sal, se tapa la cacerola y se deja hervir a fuego suave, hasta que los granos del arroz estén suaves, secos y separados unos de otros. Los chiles se asan, se desvenan, se rellenan con queso rallado y se parten a la mitad. En un platón refractario untado de mantequilla, se ponen capas de arroz, de trocitos de mantequilla, de queso rallado y crema, y de mitades de chiles; así hasta terminar con queso, crema y mantequilla, se mete a horno de calor regular 350 grados y cuando empieza a dorar se sirve muy caliente.

7.—SOPA DE ARROZ BLANCO CON TORTILLA DE HUEVO CON BACALAO.

SRA. SARAH C. DE RUIZ.

INGREDIENTES PARA EL ARROZ:

1/8 de litro de aceite,	2 tazas de arroz,
4 dientes de ajo,	6 hebritas de azafrán,
5 tazas de caldo o agua caliente,	2 pimientos morrones,
	150 gramos de chicharitos.

INGREDIENTES PARA LA TORTILLA:

1/2 taza de aceite de olivo,
4 dientes de ajo,
6 huevos.

INGREDIENTES PARA EL BACALAO.

150 gramos de bacalao,	200 gramos de jitomate,
4 cucharadas de aceite de olivo,	150 gramos de papas,
2 cebollas chicas,	2 pimientos morrones,
1 diente de ajo,	50 gramos de aceitunas,
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACER EL ARROZ.—El arroz se lava, se remoja en agua caliente durante 1/4 de hora, pasado ese tiempo se escurre bien; en el aceite puesto en una sartén se fríen los dientes de ajo; cuando doran se retiran y se fríe el arroz bien escurrecido; cuando se separan los granos del arroz, se quita el aceite y se vacía al traste, en donde se va a cocer, se le agrega el caldo o agua caliente con el azafrán molido y sal; se deja hervir a fuego suave hasta que se ve bien cocido y separado un grano de otro, se vacía al platón y se adorna con los chicharitos cocidos y tiritas de pimiento morrón, se acompaña con la tortilla rellena de bacalao, se sirve inmediatamente.

MANERA DE HACER EL BACALAO.—El bacalao se remoja desde la víspera, se enjuaga bien y se pone al fuego con agua que lo cubra y una cebolla; se debe poner tres veces al fuego cuidando no hierva, después se escurre muy bien y se

fríe en el aceite, lo mismo que los pimientos morrones; estando fritos se retiran ambas cosas; en esa grasa se fríe el jitomate asado, molido con el ajo y una cebolla, cuando reseca se agrega el bacalao, los pimientos morrones y las aceitunas picadas, las papas cocidas y picadas y una taza del agua en que se coció el bacalao. Se sazona con sal y pimienta, y se deja hervir a fuego suave hasta que el bacalao esté cocido, (cuidando no se deshaga) y la salsa espesa; entonces se retira del fuego.

MANERA DE HACER LA TORTILLA DE HUEVOS.—En una sartén se pone el aceite, se fríen los dientes de ajo, se retiran y se fríe el bacalao, que se habrá desmenuzado bien y cortado finamente con las papas y aceitunas y pimientos morrones del mismo bacalao; cuando está bien frito, se agregan los 6 huevos, que estarán bien batidos, se menea con cuidado y cuando ya cuajó en el fondo y no se pega, se voltea con una tapadera y se vuelve a poner en la sartén sobre el lado que está cruda y se deja un momento en fuego lento para que no se dore mucho. Se sirve con el arroz.

8.—TIMBALITOS DE SPAGHETTI RELLENOS DE POLLO

SRA. HERMINIA CHARLES DE CANTU.

INGREDIENTES:	100 gramos de mantequilla,
	1 cucharada de harina,
250 gramos de spaghetti,	1/2 litro de leche,
1 pechuga de pollo,	1/8 de litro de crema,
100 gramos de queso parmesano,	2 pimientos morrones,
1 cucharada de perejil,	1 diente de ajo.
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—El spaghetti se cuece con agua hirviendo, con el ajo y sal, ya cocido se lava en agua fría y se escurre bien; en la mantequilla se fríe la harina, antes de que dore se agrega la leche, cuando espesa, se le agrega la crema, la pechuga cocida y desmenuzada, el perejil picado, sal y pimienta; cuando se ha sazonado bien y está bien espesa la salsa se retira del fuego. Se untan de mantequilla moldecitos de timbal, se enrollan en el fondo unos spaghettis, se les pone la salsa con

el pollo y el queso rallado; se vuelven a poner más spaghettis y así hasta terminar de llenar los moldecitos; se meten al horno de calor regular 350 grados; cuando cuajan se retiran del horno, se vacían al platón adornándose con tiritas de pimiento morrón.

9.—MACARRON MOLDEADO

SRA. MA. C. DE SANCHEZ DE LA FUENTE.

INGREDIENTES:	3/4 de taza de agua,
3 tazas de macarrón cocido y escurrido,	3/4 de taza de cebolla picada,
1 y 1/2 tazas de leche evaporada,	1/4 de taza de pimiento morrón (picado).
1 y 1/2 tazas de queso amarillo, (fuerte),	2 y 1/2 cucharadas de mantequilla,
1 y 1/4 de tazas de migajón de pan,	1 lata de atún.
	3 huevos,
	1 cucharadita de sal,
	1/8 de cucharadita de pimienta molida.

MANERA DE HACERSE.—Se ponen al fuego la leche, agua y mantequilla; cuando suelta el hervor se añade el queso rallado, se retira inmediatamente del fuego, se sigue moviendo hasta que se derrite el queso, entonces se le agrega el pan, la cebolla y pimientos finamente picados, el atún en pedacitos, sal y pimienta, los huevos ligeramente batidos y los macarrones cocidos.

Se vacía a un molde de caja de 18 cms. de largo por 9 de ancho y 7 de altura, el que estará bien untado de mantequilla, se mete al horno de calor regular 350 grados; estando bien cuajado se retira del horno y se vacía al platón, se corta en rebanadas para servirse.

10.—SPAGHETTI CON OSTIONES

SRA. MA. C. DE SANCHEZ DE LA FUENTE.

INGREDIENTES:	1 litro de ostiones frescos en su jugo,
225 gramos de spaghetti,	1 y 1/2 tazas de queso parmesano rallado
1 cebolla,	

200 gramos de tocino en tiras, Un manojo de perejil chino,
 Paprika,
 Salsa picante Tabasco, Sal y pimienta.

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

100 gramos de mantequilla, 1/4 de litro de crema fresca
 60 gramos de harina, del día,
 1/2 litro de leche, 1/2 cucharada de mostaza, sal
 1/2 taza de jugo de ostiones, y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—El spaghetti se cuece con una cebolla, sal y pimienta, se lava en agua fría y se escurre bien; en la mantequilla se fríe la harina, antes de que dore se agrega la leche, la crema, el jugo de los ostiones colado, la mostaza, sal y pimienta; se deja hervir hasta que espesa. Los ostiones se escurren muy bien de su jugo, se salpican con sal, pimienta, paprika, salsa Tabasco y perejil picado; se envuelven en tiras de tocino crudo.

Se prenden con un palillo y en charolas se meten al asador a 325 grados, dejándose ahí hasta que dora el tocino, procurando que los ostiones no se pasen de cocimiento, se retiran del asador y se les quitan los palillos. En un platón refractario untado de mantequilla se ponen capas de spaghetti, de ostiones, de queso rallado y salsa, debiendo ser la última capa de queso rallado. Se mete al horno de calor regular 350 grados y cuando dora se retira y se sirve inmediatamente adornándose con el perejil.

PESCADOS

11.—PESCADO EN SALSA DE CILANTRO

SRA. MA. ANGELINA M. DE RUBIO.

INGREDIENTES:

2 kilos de pescado huachinango,	1 manojo de cilantro,
1 lata de chiles jalapeños en tiras,	50 gramos de pan tostado molido,
400 gramos de cebolla,	1 taza de aceite de olivo,
	1 taza de agua caliente,
	Sal al gusto.

MANERA DE HACERSE.—A los pescados enteros y limpios, se les hacen unos cortes diagonales, entre los cuales se ponen el cilantro, la cebolla, y los chiles jalapeños finamente picados; se colocan en un platón refractario o pescadera, engrasada y espolvoreada de pan tostado, molido, se les vierte el aceite y el agua caliente; se meten a horno de calor regular 350 grados durante 35 minutos; se retiran y se les quita la piel a los pescados, y se vuelven al horno por 15 minutos más. Se sirven inmediatamente.

12.—PESCADO RITZ

SRA. CONSUELO M. DE IRIARTE.

INGREDIENTES:

3 cucharadas de aceite,	600 gramos de pescado en filetes delgados,
2 dientes de ajo,	50 gramos de mantequilla,
2 cucharadas de perejil picado,	2 cucharadas de pan molido para empanizar,
350 gramos de papas,	1 limón,
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Los filetes de pescado se untan con sal y pimienta y jugo de limón; los dientes de ajo se pican finamente, se mezclan con el perejil y el aceite, se ponen en el fondo de un platón refractario, se cubren con las papas crudas partidas en rebanadas delgadas; sobre las papas se ponen los filetes del pescado, perejil picado, el pan molido y la mantquilla en trocitos. Se mete al horno de calor regular 350 grados; cuando el pescado está cocido se sirve inmediatamente.

13.—ROLLITOS DE PESCADO

SRA. MA. ELENA F. DE PORTILLA.

INGREDIENTES PARA LA PASTA:

500 gramos de harina,	1 huevo entero.
1 cucharadita de sal.	1/2 cucharadita de carbonato.
2 yemas.	2 cucharadas de manteca.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

400 gramos de pescado robalo o huachinango cocido con yerbas de olor,	1 cucharadita de pimentón,
6 tomates (jitomates),	1 cucharada de alcaparras,
2 cebollas,	1 cucharada de aceitunas pi- cadas,
2 dientes de ajo,	2 hojas de laurel,
1 rama de perejil,	1 cucharada de manteca,
	3 cucharadas de vino blanco,
	Sal y pimienta.

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

400 gramos de jitomate,	1 cucharada de manteca,
1 cebolla,	50 gramos de queso añejo,
1 diente de ajo,	1 lechuga,
1 rama de epazote,	Un manojo de rábanos.

MANERA DE HACERSE.—Se cierne la harina con el bicarbonato y se hace una fuente, en el centro se le pone un huevo, las yemas, la sal, la manteca y el agua necesaria a formar una pasta suave, se extiende delgada con el rodillo, se cortan ruedas con el cortador; se les pone en el centro un poco de relleno, se enrollan, se les cierran las puntas y se frien en man-

teca, hasta el momento de servirse: se colocan en el platón y se cubren con la salsa, se espolvorean con el queso y se adornan con las hojas de lechuga y los rábanos.

MANERA DE HACER EL RELLENO.—El pescado se pone a cocer con las hojas de laurel, sal y pimienta; ya cocido se desmenuza. En una cucharada de manteca se fríe la cebolla y los dientes de ajo, picados, se agrega el jitomate, asado y molido, el pescado cocido y desmenuzado, el perejil, el vino blanco, sal y pimienta, el pimentón, las aceitunas y las alcaparras; se deja hervir hasta que espesa, se retira. Cuando enfría un poco se rellenan los rollitos.

MANERA DE HACER LA SALSA.—En la manteca se fríe el jitomate asado y molido con la cebolla y el ajo; cuando está bien frito se pone la rama de epazote y sal; estando bien sazonado se retira para ponerse sobre los rollitos.

AVES

14.—POLLO EN SALSA DE AVELLANA

SRA. DOLORES PEÑA DE NAJERA.

INGREDIENTES:

1 pollo de 1 y 1/2 kilos de peso.	1/4 de torta de pan blanco.
150 gramos de avellana ya pelada.	2 dientes de ajo.
1/4 de litro de vino blanco seco.	6 pimientas.
1/2 litro de agua.	2 clavos de especie.
	1 rajita de canela.
	50 gramos de manteca.
	2 jitomates para rebanar,
	1 manojito de rábanos,
	1 lechuga,
	Aceite, vinagre, sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—En la manteca se fríe el pollo cortado en piezas; cuando doran se retiran y en esa grasa se fríen las avellanas molidas con la canela, las pimientas, dientes de ajo, el pan tostado y los clavos de especie, se agrega el vino y el agua; cuando suelta el hervor se ponen las piezas de pollo fritas, se deja hervir hasta que el pollo está suave y la salsa espesa; se sirve con la lechuga picada y sazonada con aceite, vinagre y sal, adornándose el platón con rebanadas de jitomate y los rabanitos.

15.—POLLO ESTILO MAPP

SRA. GUADALUPE L. A. DE GARZA.

INGREDIENTES:

1 pollo de leche tierno,	1 taza de leche,
1 taza de harina (115 gramos),	2 cucharadas de mantequilla.
1 huevo,	1 cucharadita de azúcar,
	Sal y pimienta al gusto,
	1/4 de litro de aceite para freír.

MANERA DE HACERSE.—El pollo después de flamearlo y lavarlo bien se corta en piezas y se seca. Por separado se hace una pasta como para hot-cakes para cubrir el pollo de la siguiente manera: Se cierne la harina con el polvo de hornear, sal y pimienta y el azúcar; en la licuadora se le da una batida al huevo solo, luego se agrega la leche, la harina cernida y por último la mantequilla derretida, batiendo todo hasta que se forme una masa tersa; en ella se va bañando cada pieza del pollo que se habrá sazonado con sal y pimienta, y se van friendo en manteca o aceite, calientes, procurando que tomen un bonito color dorado; se van sacando sobre papel de estraza o canela. Por último se coloca el pollo en un platón refractario y se mete a horno de 400 grados de calor, durante 15 o 20 minutos o hasta que esté bien cocido (cuando se desee se puede freír el pollo con anticipación y nada más al tiempo de servirse se pone en el horno el tiempo antes indicado), se sirve con ensalada de verduras frescas.

16.—POLLO EN CREMA

SRA. LUISA C. DE DE LA FUENTE.

INGREDIENTES:

	1/4 de litro de crema fresca del día,
2 pollos tiernos,	125 gramos de galletas saladas (bien molidas),
2 huevos,	1 litro de aceite para freír,
3 chiles verdes grandes,	4 dientes de ajo,
10 rebanadas delgadas de tocino,	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Se limpian los pollos y se cortan en piezas; en una bolsa de papel se pone la galleta molida, sal y pimienta; en esta bolsa se van metiendo una a una las piezas de pollo, después de haberse mojado en huevo, se sacude la bolsa y se saca cada pieza; cuando están todas listas se fríen en el aceite que se habrá requemado con el ajo y que estará muy caliente y en una sartén grande (pues las piezas no deben empalmarse), se voltean de vez en cuando para que doren y queden bien cocidas, procurando no se arrebaten.

En un platón refractario amplio se coloca una capa de piezas de pollo, otra de rajadas de los chiles que estarán asados y desvenados, otra de tiras de tocino, bien tostaditas; cuando se ha puesto todo el pollo se pone la crema, sobre ella rajadas y tocino,

se le pone al platón su tapa, y se mete al horno de calor regular 350 grados durante 1/2 hora. Se sirve muy caliente.

17.—POLLO A LA CHITA

SRIITA. SILVESTRA ESQUIVEL.

INGREDIENTES:	1/2 kilo de tomatillo (tomate verde),
1 pollo,	Un poco de chile piquín molido,
1 cebolla,	60 gramos de manteca,
1/4 de kilo de tomate (jitomate),	1 lata de chícharos,
1 diente de ajo,	1/2 kilo de papas.

MANERA DE HACERSE.—El pollo se parte en piezas y se pone a cocer con la cebolla; ya cocido se escurre muy bien y se fríen las piezas en la mitad de la manteca; cuando doran se les agrega el tomatillo cocido y molido, con el ajo, el tomate (jitomate), se añade chile piquín al gusto, disuelto en una taza de caldo en que se coció el pollo y los chícharos; se sazona con sal y se deja hervir hasta que espesa. Se sirve con las papas cocidas, rebanadas y fritas en la manteca restante.

18.—POLLOS BORRACHOS

SRA. MA. DE LOS ANGELES S. DE MIJARES.

INGREDIENTES:	2 latitas chicas de trufas,
2 pollos de leche,	1/4 de litro de crema fresca del día,
100 gramos de mantequilla,	Sal y pimienta.
1 vaso de Oporto,	

MANERA DE HACERSE.—Los pollos se cortan en piezas, se fríen en la mantequilla; cuando están bien doradas se agrega el Oporto y las trufas y su jugo; se sazonan con sal y pimienta. Se tapa la cacerola y se deja hervir a fuego lento; ya para servirse se le añade la crema, se deja hervir un momento sazonándose con un poco más de sal y pimienta; se sirve luego.

19.—GALLINA EN SALSA DE CACAHUATE

SRITA. MA. LUISA VALDEZ GARCIA.

INGREDIENTES:

1 gallina de tamaño regular,	3 dientes de ajo,
200 gramos de cacahuates ya sin cáscara,	3 hojas de laurel,
1/2 kilo de tomate (jitomate),	1 tirita de hueso de aguacate,
1 cebolla,	2 tablillas de chocolate,
1 rama de cilantro,	40 gramos de manteca,
	1 chile pasilla,
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—La gallina cortada en piezas se pone a cocer con la cebolla, los dientes de ajo, la rama de cilantro, 3 pimientas y sal. En la manteca se fríen los cacahuates sin cáscara, la cebolla, el chile tostado, el laurel y el hueso de aguacate; ya que están fritos se sacan de la manteca, y se muelen junto con los tomates que estarán cocidos, se les agrega 1/2 litro de caldo en que se coció la gallina. En la manteca que quedó se fríen las piezas de gallina ya cocidas; cuando empiezan a dorar, se les agrega todo lo molido, sal y pimienta, se deja hervir hasta que espesa la salsa y se sirve muy caliente.

20.—CODORNICES EN VINO BLANCO

SRA. MARIA ROSA O. DE BREDEE.

INGREDIENTES:

10 codornices,	4 tazas de caldo,
1 taza de aceite de olivo,	1 cabeza de ajos,
2 tazas de vino blanco,	3 cebollas grandes,
	4 zanahorias,
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Las codornices ya limpias se colocan en una cacerola extendida, se cubren con las cebollas y zanahorias rebanadas, los dientes de ajo, se les pone el aceite, el vino, el caldo, sal y pimienta; se ponen a fuego suave para que se cuezan lentamente, poniéndoles si es necesario, un poco más de caldo; cuando están las codornices suaves y la salsa espesa, se retiran para servirse luego.

21.—PATOS EN SALSA NEGRA

SRA. MARIA DAVILA DE MARTINEZ.

INGREDIENTES:

3 patos,
1 cabeza de ajo,
2 cebollas,

3 clavos de especie,
Yerbas de olor.
3 cucharadas de ceniza,
Sal y pimienta.

INGREDIENTES PARA LA SALSA

6 cucharadas de aceite,	1/4 de cucharadita de cominos,
40 gramos de harina,	2 clavos de especie,
1/2 kilo de tomate (jitomate),	1/2 litro de caldo,
2 dientes de ajo,	6 cucharadas de vino blanco.

MANERA DE HACERSE.—Los patos se limpian bien, se dejan toda la noche en agua de ceniza, se parten en piezas; al siguiente día se lavan y se ponen a cocer con 1/2 cabeza de ajo, una cebolla, las yerbas de olor, los clavos, sal y pimienta. En el aceite se fríe la harina; cuando toma un color café, se agrega el tomate molido con la cebolla, los dientes de ajo restantes, los cominos, los clavos, sal y pimienta, se agrega el caldo; cuando espesa, se ponen los patos y el vino blanco, se deja dar un hervor y se sirve luego.

CARNES

22.—GUISADO “NORTEÑO”

SRA. CARMEN C. DE NAVARRETE.

INGREDIENTES:	3 dientes de ajo.
1 kilo de carne de cerdo,	200 gramos de frijoles de la olla,
100 gramos de chile ancho colorado,	1/2 cucharadita de orégano,
1 cebolla,	30 gramos de manteca.

MANERA DE HACERSE.—Se corta la carne en trocitos, se pone al fuego con poca agua; estando a medio cocer, se le agrega la cebolla, los dientes de ajo y sal; cuando empieza a resecar se le pone la manteca requemada, el chile remojado, desvenado y molido con el orégano, por último se ponen los frijoles cocidos enteros sin guisar, se deja hervir para que todo se sazone bien y se sirve muy caliente.

23.—ASADO DE BODA

SRITA. RAQUEL PIZARRO.

INGREDIENTES:	60 gramos de manteca de cerdo,
1/4 de kilo de chile ancho rojo,	1 diente de ajo,
1 costillar de cerdo,	3 hojas de laurel.

MANERA DE HACERSE.—A los chiles se les quitan las semillas y se pasan por la manteca y se muelen con el ajo, agregándoles un poco de agua. El costillar se parte en trocitos y se fríe, se le agrega el chile y se deja freír bien con la carne y las hojas de laurel; si la carne no está muy gorda, se le agrega un poco de manteca bien requemada.

Se le puede poner un poco de azúcar si se quiere, se deja en el fuego hasta que el costillar esté muy suave y la salsa se ha consumido.

24.—CARNE CON CREMA DE CACAHUATE

SRA. MAGDALENA M. DE MORENO.

INGREDIENTES:	1 cucharada de crema de cacahuate,
1 kilo de carne molida,	4 cucharadas de aceite,
5 chiles anchos colorados,	Sal, pimienta y comino al
1 diente de ajo,	gusto.

MANERA DE HACERSE.—En la mitad del aceite se fríe la carne, se sazona con sal y se deja a fuego suave para que se cueza bien.

Los chiles se remojan, se muelen con el ajo y los cominos, se le agrega la sal, pimienta y la crema de cacahuate; se fríen en la manteca restante; cuando suelta el hervor se agrega la carne ya cocida y se deja hervir para que se sazone todo. Se sirve muy caliente.

25.—MOLE VERDE

SRA. MAGDALENA M. DE MORENO.

INGREDIENTES:	4 hojas de lechuga,
1/2 kilo de lomo de cerdo,	1 diente de ajo,
1 cebolla,	1 rama de cilantro,
15 tomatillos (tomates verdes),	1 cucharada de manteca,
3 chiles anchos verdes,	1 cucharada de crema de cacahuate,
3 chiles verdes serranos,	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—La carne se corta en trozos, se pone a cocer con la cebolla; se asan los tomatillos y los chiles; se pelan y se muelen con las hojas de lechuga, el cilantro y el ajo; se les agregan la crema de cacahuate y sal; esto se fríe en la manteca.

Se agrega la carne cocida y medio litro de caldo en que se coció, dejándose hervir hasta que se sazone y la salsa espese; se sirve muy caliente.

26.—CHICHARRONES DE CARNERO

SRA. ALICIA B. DE SAFA ORNELAS.

INGREDIENTES: 1 lechuga,
2 tomates (jitomates),
2 kilos de carnero en trozo, Aceite, vinagre y sal.

MANERA DE HACERSE.—El carnero en trozos se lava, se pone en un cazo con un poco de agua con sal en el fondo; se tapa durante 1/2 hora; pasado este tiempo se le quita la tapadera y se deja dorar en su grasa; debe de quedar muy dorado y se sirve muy caliente, acompañado de la lechuga finamente picada y sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta y adornada con rebanadas de tomate (jitomate).

27.—A S A D O

SRA. MARIA DAVILA DE MARTINEZ.

INGREDIENTES: 1 cucharada de azúcar,
2 hojas de laurel,
1 kilo de carne de cerdo, 1/2 cucharadita de orégano,
4 chiles rojos, 3 dientes de ajo,
1/4 de kilo de tomatillo (to- 1/4 de cucharadita de cominos,
mate verde), Un pedazo de cáscara de na-
1/2 pieza de pan duro, ranja,
1 tablilla de chocolate, 90 gramos de manteca.

MANERA DE HACERSE.—Los chiles se desvenan, se fríen en 40 gramos de manteca junto con el pan y los tomatillos (tomates verdes), se muelen con los cominos, dientes de ajo y orégano, se les agrega el chocolate, el azúcar, sal y pimienta. La carne se fríe en 50 gramos de manteca; cuando dora se le agrega la salsa, el laurel, un pedacito de cáscara de naranja y sal; se deja hervir hasta que la carne está suave; si le falta grasa se le puede poner encima manteca requemada, pero no se le debe poner nada de agua.

28.—LOMO DE CERDO EN MIEL DE MAGUEY**SRA. MA. LUISA D. DE MARROQUIN.**

INGREDIENTES:	1/2 litro de agua caliente,
1 kilo de lomo de cerdo,	1/2 litro de miel de maguey,
1 cebolla grande,	30 gramos de manteca,
3 dientes de ajo,	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—La cebolla y los dientes de ajo se muelen, se les pone sal y pimienta; con esto se unta bien el lomo, se fríe en la manteca; cuando dora bien, se le agrega el agua caliente; cuando ya está soncochado se le agrega la miel, sal y pimienta, dejándose hervir hasta que el lomo esté suave y la salsa espesa. Se sirve muy caliente.

29.—ROLLO DE CARNE RELLENO**SRA. GUILLERMINA G. DE ESTRADA B.**

INGREDIENTES:	2 cucharadas de perejil picado,
1 taza de tomate (jitomate molido).	2 cucharadas de cebolla rallada,
40 gramos de manteca,	2 tazas de migas de pan,
50 gramos de mantequilla,	1 kilo de carne de res o de cerdo hecho cesina,
1 cucharada de ajonjolí,	
150 gramos de tocino picado,	

MANERA DE HACERSE.—En la mantequilla se fríe la cebolla rallada y el tocino picado, las migas de pan y el perejil; se retira del fuego y se agrega el ajonjolí, dorado en el sartén, con esto se rellena la carne que estará unfa da de sal y de pimienta, se ata con un hilo formándose un rollo y se fríe en la manteca; cuando está muy bien dorada por todos lados se coloca en una charola de horno y se le agrega el tomate (jitomate) molido y se cuece a horno de calor regular 350 grados, agregándole si es necesario, un poco más de agua caliente.

Quando la carne está suave y la salsa espesa, se retira y se sirve muy caliente.

30.—ASADO DE PUERCO

SRA. ISABEL S. DE NAVARRETE.

INGREDIENTES:	3 dientes de ajo,
1 kilo de carne de puerco en trocitos,	1/2 cucharadita de orégano,
150 gramos de chile colorado,	3 hojas de laurel,
40 gramos de manteca,	1 pedacito de cáscara de naranja.

MANERA DE HACERSE.—La carne ya en trocitos se pone a freír; cuando dora se le agrega el chile remojado y molido con los dientes de ajo, el orégano, las hojas de laurel, la cáscara de naranja y 1/2 litro de agua, se sazona con sal y se deja hervir hasta que se consume completamente el líquido y comienza a brotar la manteca.

31.—CHULETAS DE CARNERO RELLENAS

SRA. FRANCISCA UGARTE DE GONZALEZ.

INGREDIENTES:	75 gramos de mantequilla,
8 chuletas de carnero,	1 huevo,
300 gramos de tomate (jitomate),	1 taza de leche,
1 cebolla,	100 gramos de manteca,
50 gramos de queso fresco,	1 lechuga,
750 gramos de papa,	Aceite, vinagre, sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Las chuletas se fríen, se les pone en el centro el tomate (jitomate) picado, la cebolla picada, un poco de queso, sal y pimienta; se doblan las chuletas dejando en el centro el relleno, se cubren con el puré de papa y se fríen en la manteca caliente para que doren; se sirven con la lechuga picada, sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta.

MANERA DE HACER EL PURE.—Las papas se cuecen, estando calientes se les quita la cáscara, se prensan, se les agrega el huevo, la mantequilla, sal y pimienta, y la leche necesaria a formar un puré con el que se cubren las chuletas.

32.—CHULETAS DE CERDO EN SALSA DE VERDURAS

SRA. ERNESTINA M. DE SANCHEZ ALVAREZ.

INGREDIENTES:	4 zanahorias,
500 gramos de chuletas de cerdo.	1 latita chica de chícharos,
350 gramos de tomate (jitomate),	1 latita chica de serranos en vinagre,
2 cebollas grandes,	8 dientes de ajo,
	35 gramos de manteca,
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Se muelen cuatro dientes de ajo, se sazonan con sal y con pimienta, con esto se untan las chuletas y se fríen en la manteca, en un recipiente hondo; cuando empiezan a dorar, se agregan las cebollas partidas a la mitad, para que doren bien; ya que todo esto está bien frito, se añade el tomate (jitomate) asado y molido con los otros 4 dientes de ajo; cuando reseca el jitomate se agregan las zanahorias cocidas y rebanadas, los chícharos y los chiles; se sazona con sal y pimienta, se deja dar un hervor, se retira y se sirve muy caliente.

33.—CARNE ASADA DE STEAKS

SRA. REBECA VIESCA DE GARZA GONZALEZ.

INGREDIENTES:	3 dientes de ajo machacados,
8 steaks,	1 cucharadita de salsa Perrins,
100 gramos de mantequilla,	1/2 cucharadita de sal de apio,
1/4 de taza de mostaza.	1/2 cucharadita de sal de ajo,
1 taza de vinagre de vino o de sidra,	1/2 cucharadita de mostaza en polvo,
1 manojo de cebollitas verdes,	1/2 cucharada de hierbas de olor molidas.

MANERA DE HACERSE.—La cebolla y el ajo machacado se fríen en la mantequilla, los demás ingredientes se mezclan y se les agregan el ajo y la cebolla; en esta salsa se pone la carne, durante 3 horas; pasado ese tiempo se asa en las bra-

zas o parrilla y con un pincel se le está poniendo la salsa que quedó a medida que se está asando; cuando está suave la carne, se sirve con alguna ensalada al gusto.

34.—FILETE CON CHAMPIGNONS.

SRA. CATALINA V. DE VILLA-REY

INGREDIENTES:	35 gramos de harina.
750 gramos de filete,	2 copas de vino jerez seco,
40 gramos de manteca,	1 lata de Champignons,
1 cebolla,	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Al filete se le quitan los nervios, se limpia con un lienzo húmedo, se revuelve en la harina y se fríe en la manteca muy caliente y a fuego vivo; cuando está bien frito se agrega la cebolla en cuartos, y el resto de la harina; se añade el Jerez y medio litro de agua, se sazona con sal y pimienta; se cubre dejándolo hervir suavemente hasta que el filete esté bien cocido; poco antes de sacarse del fuego se le agregan los champignons y su jugo; cuando la salsa ha espesado se retira y se sirve luego.

35.—LENGUA DE TERNERA.

SRA. GERTRUDIS SOSA DE LACAYO.

INGREDIENTES:	1/4 de cucharadita de orégano,
1 lengua de ternera,	2 ramas de tomillo,
2 cebollas,	1 raja de canela,
2 dientes de ajo,	1 clavo de especie,
1/2 kilo de tomate (jitomate),	1/2 litro de caldo en que se
35 gramos de manteca,	coció la lengua,
2 chorizos,	50 gramos de aceitunas,
100 gramos de jamón cocido,	6 chiles en vinagre.
1 rama de perejil,	

MANERA DE HACERSE.—La lengua se pone a cocer con sal, una cebolla y un diente de ajo; ya cocida y fría se le quita la piel y se rebana; en la manteca se frien los chorizos, se retiran en esa grasa, se fríe el jamón picado, el jitomate, una cebo-

lla y el diente de ajo también picados; el perejil, orégano, tomillo, canela y clavos molidos; con el caldo, se agrega la lengua rebanada y los chorizos fritos; se sazona con sal y pimienta y se deja hervir hasta que espesa la salsa; se adorna con los chiles en vinagre y las aceitunas.

36.—PLATO FRIO DE LENGUA.

SRA. MA. DE LA PAZ TORRES DE SANCHEZ.

INGREDIENTES:

	1 frasco chico de mayonesa,
	6 huevos cocidos,
3 lenguas,	1 lata de pimientos morrones,
1 kilo de aguayón,	60 gramos de grenetina,
2 cebollas,	1/4 de litro de caldo,
1 litro de crema fresca del día,	1 lechuga,
1 frasco chico de pickles dulces (Del Monte).	Yerbas de olor, aceite, vinagre, sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Las lenguas y la carne se cuecen por separado, con cebolla, sal y pimienta; ya cocidas se muelen con la mitad de los pickles y su jugo, se les agrega la crema, la mayonesa, los pimientos picados, los huevos cocidos también picados, los pickles restantes picados y la grenetina disuelta en el 1/4 de litro de caldo; se sazona con sal y pimienta, se vacía a moldes de forma de caja mojados de agua fría, se ponen entre hielo o refrigerador; cuando cuajan se meten un momento en agua caliente para vaciarse al platón, se sirve con la lechuga picada, sazonada de aceite, vinagre, sal y pimienta.

37.—ROLLO DE CARNE.

SRA. ESTRELLA BATARSE.

INGREDIENTES:

	3 huevos crudos,
	2 huevos cocidos,
1/2 kilo de aguayón molido,	1/2 pieza de pan remojado en leche,
1/2 kilo de lomo de cerdo molido.	1 lata de pimientos morrones,
5 tiras de tocino,	75 gramos de mantequilla,
5 rebanadas de jamón,	

1 diente de ajo,	1 lechuga,
1 cucharada de vinagre,	Yerbas de olor, sal y pimienta;
1 cucharada de cebolla picada,	Aceite y vinagre.

MANERA DE HACERSE.—Las dos carnes se vuelven a moler juntas con el pan remojado en leche, el ajo, la cebolla y las yerbas de olor; se agregan los huevos crudos, el vinagre, se sazona con sal y pimienta; se humedece un lienzo y sobre él se extiende la carne molida, encima de ella se ponen las rebanadas de tocino, se acomodan las rebanadas de jamón y sobre éstas, los chiles morrones y los huevos cocidos cortados en rebanadas; se enrolla, se le quita el lienzo. Se coloca en una charola engrasada con mantequilla, poniéndole encima trocitos de mantequilla; se mete al horno de calor regular 350 grados hasta que está bien cocida; se saca, se deja enfriar y se rebana sirviéndose con la lechuga finamente picada, sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta.

38.—QUESO DE CARNE.

SRA. EMMA M. DE GARCIA.

INGREDIENTES:

	2 chiles serranos en vinagre,
1 lengua de res,	100 gramos de pickles,
1 gallina,	1 litro de caldo,
2 cebollas,	50 gramos de grenetina en polvo,
1 lata de pimientos morrones.	1 lechuga,
1 taza de nueces picadas,	Aceite, vinagre, sal y pimienta.
1 frasco de aceitunas rellenas de pimiento morrón,	

MANERA DE HACERSE.—La gallina se pone a cocer con una cebolla, sal y pimienta; ya cocida se separa un litro del caldo en que se coció, se pone al fuego; cuando suelta el hervor se agrega la grenetina remojada en 1/2 taza de agua fría; en cuanto se deshace la grenetina se retira del fuego y se le agrega la carne de la gallina molida, la lengua cocida con una cebolla y también molida, las aceitunas rellenas y los pimientos morrones, pickles, chiles y nuez picados, se sazona con sal y pimienta y se vacía a un molde mojado de agua fría y puesto entre hielo;

cuando cuaja se mete un momento en agua caliente para vaciarse al platón. Se sirve con la lechuga picada y sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta.

39.—PATITAS DE CERDO EN ESCABECHE

SRA. SARAH C. DE RUIZ.

INGREDIENTES:

	3 hojas de laurel,
	3 dientes de ajo,
8 patitas de cerdo tiernas,	4 clavos de especie,
3 cebollas,	1 cucharada de orégano,
6 cucharadas de aceite de olivo,	2 ramitas de tomillo,
	1/4 de taza de vinagre.

MANERA DE HACERSE.—Las patitas se ponen a cocer en suficiente agua, con una cebolla, una hoja de laurel y sal; se tienen en el fuego hasta que están muy suaves y el agua se haya consumido a dos tazas para formar la jaletina; entonces se retiran del fuego las patitas, se deshuesan y se colocan los trocitos en un platón extendido.

En el aceite se fríen los dientes de ajo, se agregan dos cebollas rebanadas, se sacan y se cubren con ellas las patitas dejando los dientes de ajo en el aceite, allí se agregan los clavos, 2 hojas de laurel, el tomillo, el vinagre y las dos tazas del caldo en donde se cocieron las patitas; se deja hervir 5 minutos, se retira, enseguida se cuela sobre las patitas, dejándose enfriar perfectamente antes de servirse.

40.—PIERNA DE PUERCO EN PIÑA.

SRA. ELENA C. VDA. DE GALVAN.

INGREDIENTES:

	4 dientes de ajo,
	100 gramos de piloncillo,
1 pierna de puerco de 3 kilos de peso aproximadamente,	3 clavos de especie,
1 lata grande de conserva de piña en ruedas,	1/2 kilo de zanahoria,
	1/2 taza de mayonesa,
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—La carne se golpea bien, se unta con los dientes de ajo molidos con los clavos, el piloncillo,

sal y pimienta; se coloca en una charola engrasada y se cuece a horno de calor regular 350 grados; cuando está a medio cocer se saca del horno, se rebana y se le pone el jugo de la lata de piña y el agua caliente necesaria para que la carne de la pierna quede bien cocida y el jugo espeso; se retira, se coloca en el centro del platón, alrededor se ponen las rebanadas de piña que tendrán encima la ensalada de zanahoria y que estará adornada cada una con una ramita de perejil; se sirve muy caliente.

MANERA DE HACER LA ENSALADA.—A la zanahoria se le quita la cáscara, se ralla por la parte gruesa del rallador, se le agrega la mayonesa y la cuarta parte de la piña finamente picada, se sazona con sal y pimienta y se pone sobre las rebanadas de piña para adornar la carne.

41.—PIERNA DE CARNERO ENCHILADA.

SRA. CATALINA V. DE VILLA REY.

INGREDIENTES:

1 pierna de carnero de 1 y 1/2 kilos, más o menos.	Una rajita de canela,
50 gramos de jamón crudo,	Hierbas de olor,
60 gramos de manteca,	1/16 de litro de vinagre,
3 cebollas,	1/2 litro de agua,
3 dientes de ajo,	Orégano y sal al gusto,
6 chiles anchos,	1 kilo de zanahorias cocidas,
4 clavos de especie,	1 kilo de papas cocidas,
6 pimientas,	150 gramos de aceitunas rellenas.

MANERA DE HACERSE.—El jamón se muele con un poco de vinagre, se sazona con sal y pimienta; con esto se unta perfectamente la pierna, a la que se le habrán dado unos piquetes con un tenedor en diferentes partes, se cubre con el agua, la cebolla y ajos rebanados, las yerbas de olor y 6 cucharadas de vinagre; se deja reposar 12 horas, pasado ese tiempo se escurre bien y se frién en la manteca; cuando dora se retira del fuego, se le agrega la mitad del agua y se mete al horno de calor regular 350 grados; cuando se ha consumido el agua se le agregan los chiles tostados, remojados en agua caliente y molidos con el vinagre y las especias; se deja en el horno hasta que está muy suave y la salsa espesa; se sirve muy caliente acompañada de las papas y zanahorias cocidas y las aceitunas.

42.—PIERNA DE CERDO CON PEPSI COLA**SRA. CATALINA G. DE RUVALCABA.**

1 y 1/4 kilos de pierna de cerdo,	1 cebolla mediana,
3 zanahorias,	1 diente de ajo,
30 gramos de pasitas,	2 hojas de laurel,
2 jitomates,	2 botellas de Pepsicola,
15 almendras,	4 cucharadas de aceite,
	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Se mecha la pierna con las pasas, las almendras peladas y con tiritas de zanahoria, se fríe en el aceite; cuando dora se le agrega la Pepsicola, el laurel y sal; cuando ya está cocida se le añaden los jitomates molidos con el ajo y la cebolla y se deja hervir hasta que la carne está suave y la salsa espesa; se sirve muy caliente.

**43.—PIERNA DE PUERCO EN JAMON.
(IMITACION VIRGINIA)****SRA. TOMASINA L. DE CHAVEZ.**

1 pierna de cerdo deshuesada,	6 pimientas gruesas,
4 cucharadas de sal de nitro,	Un trocito chico de flor de macís,
6 ramas de tomillo,	60 gramos de manteca,
6 ramas de mejorana,	500 gramos de azúcar morena,
10 hojas de laurel,	Unos clavos de especie,
4 hojas de salvia,	1 lata de rebanadas de piña en conserva.

MANERA DE HACERSE.—Se unta muy bien la pierna por dentro y por fuera con la sal de nitro, se coloca en un platón hondito y se pone en el refrigerador durante 12 horas; pasado ese tiempo se saca del refrigerador y se pone en la siguiente preparación: Se ponen al fuego 3 litros de agua con las yerbas de olor, la salvia, la flor de macís, sal común y pimienta; se deja hervir durante 10 minutos contando desde que el agua suelta el hervor; se saca del fuego y cuando está tibia, se le pone la pierna teniendo cuidado que quede bien sumergida en el agua; se vuelve a poner en el refrigerador durante 3 días; pasado ese tiempo se saca y se exprime muy bien y se envuelve en un se-

cador, retorciéndole para que exprima bien y quede seca; se coloca en una charola, se unta de manteca y se mete al horno de calor regular 350 grados durante una hora; se saca del horno, se le clavan unos clavos de especie, se espolvorea con el azúcar morena y se le ponen encima las rebanadas de piña y el jugo de las mismas; se vuelve al horno hasta que se acaramelan las rebanadas de piña y se sirve muy caliente.

NOTA: También se puede hacer con salsa de tomate y chícharos, con hongos, zanahorias, etc. Si se quiere guardar para cuando se necesite, después de haber exprimido la pierna y secado en el secador, se pone a secar en la sombra durante 12 horas y se guarda en el refrigerador para ir tomando la que se necesite.

44.—CABRITO AL ESTILO LAGUNERO.

SRA. TOMASINA L. DE CHAVEZ.

INGREDIENTES:

	4 chiles colorados anchos,
	1 cebolla tamaño regular,
1 cabrito chico con sus menudencias y sangre,	3 dientes de ajo,
1 cucharadita de orégano molido, pimienta, mejorana y laurel,	6 chiles en vinagre de los llamados tornachiles,
	100 gramos de manteca.

MANERA DE HACERSE.—Se ponen 40 gms. de manteca en una cacerolita de regular tamaño; allí se fríe la azadura, es decir, los pulmones, corazón, hígados y los riñones, todo picado muy menudito; ya que está tomando color se le añade el redaño también picado y la sangre que se habrá desbaratado con una cuchara perforada o con un tenedor; se le pone sal y pimienta, se menea cuidando no se pegue; todo esto se hace a fuego suave. Una vez que se ve que esta fritada está bien frita, se le pone el ajo picado y la cebolla rebanada; cuando se fríe se saca de la lumbre y se tiene ya lista para mezclarse con lo siguiente: el cabrito se divide en partes, se espolvorea de sal y pimienta, se fríe muy bien en los 60 gms. de manteca restantes, pieza por pieza, a que queden de un color dorado obscuro; cuando ya está toda la carne lista se pone en una cacerola grande y hondita; allí se le pone toda la fritura, sangre, azadura, etc., se cubre con agua caliente más o menos 3 tazas, se sazona con la sal y las especias, se deja hervir a fuego manso hasta que la carne esté cocida. Se le añade el chile colorado que se habrá re-

mojado y estará molido y colado con un poco de agua caliente, se agregan los tornachiles y una cucharadita de orégano molido; se deja otro rato hervir para que se sazone; puede ponerse la cabeza de cabrito frita de antemano y con la grasa en que se frió el cabrito, esa se le pone al cabrito al revolverle la sangre, si es poca se le puede poner más, esto es al gusto.

45.—FRITADA DE CABRITO

SRA. EMMA M. DE GARCIA.

INGREDIENTES:

	1 diente de ajo,
	1 chile ancho,
1 cabrito,	1 rama de perejil,
50 gramos de manteca,	1/2 cucharadita de orégano,
6 tomates grandes (jitomates),	75 gramos de aceitunas,
2 cebollas,	6 chiles en vinagre.

MANERA DE HACERSE.—Se degüella el cabrito recogiendo la sangre en una cazuela, se le pone un poco de sal y se bate con las manos para evitar que se coagule; se pela el cabrito, se le quitan las vísceras, se lavan y la carne se corta en trozos, friendo todo en bastante manteca hasta que se dore, se le agrega un litro de agua caliente y sal, se deja hervir a fuego suave; cuando el cabrito está bien cocido se le agregan los tomates molidos con las cebollas, el ajo, el chile remojado y desvenado, el perejil y el orégano; cuando ha hervido un poco, se agrega la sangre y se sazona con sal, se está moviendo suavemente, se le agregan las aceitunas y los chiles en vinagre, y se deja hervir para que se sazone; se sirve muy caliente.

46.—CABRITO EN VINO BLANCO

SRA. CATALINA G. DE RUVALCABA.

INGREDIENTES:

	1/2 botella de vino blanco,
	1/2 lata de pimientos morrones,
1 cabrito tierno,	50 gramos de alcaparras,
35 gramos de manteca,	3 cucharadas de aceite de olivo,
1 cebolla,	1 cucharada de perejil picado.
2 dientes de ajo,	
1/4 de cucharadita de orégano,	
1/2 kilo de tomate (jitomate),	

MANERA DE HACERSE.—En la manteca se fríe el cabrito cortado en piezas; cuando dora se agrega el jitomate asado, molido con la cebolla y los dientes de ajo; cuando reseca se añade el orégano, el aceite, el vino, sal y pimienta; se deja hervir a fuego suave agregándole más vino si es necesario; cuando el cabrito está suave y la salsa espesa se agregan las aceitunas, los pimientos cortados en tiras, su jugo, y el perejil picado; se deja dar un hervor, se retira y se sirve inmediatamente.

47.—CABRITO EN SU SANGRE ESTILO LAGUNA

SRA. MARIA DE LA CRUZ C. DE SANDOVAL.

INGREDIENTES:	3 dientes de ajo,
1 cabrito de tamaño medio,	70 gramos de manteca,
1/2 kilo de tomate (jitomate),	6 chiles serranos,
1 cebolla,	1/2 cucharadita de orégano,
100 gramos de tomatillo (tomate verde),	Yerbas de olor,
	1 lata chica de chiles serranos en vinagre.

MANERA DE HACERSE.—Al matar el cabrito se pone su sangre en una budinera, se le agrega inmediatamente sal molida y se pone a cocer; el cabrito se parte en piezas y se pone a cocer con los tomates (jitomates), picados, la cebolla, los dientes de ajo y sal; cuando el cabrito está sancochado se le agrega la asadura y las tripas bien lavadas; se deja hervir hasta que todo esté suave, se retira del fuego y las piezas del cabrito se fríen en manteca, hasta que toman un bonito color dorado.

En una cucharada de manteca se fríen los tomatillos (tomates verdes) picados, los chiles serranos rebanados; cuando todo está ya bien frito se le agrega la sangre ya cocida, las tripas y asadura cocidas y picadas y los trozos de cabrito, ya fritos, se añaden las yerbas de olor, el caldo en que se coció el cabrito, los chiles de lata con el vinagre; se deja hervir un poco para que se sazone todo, se agrega el orégano; se deja dar un hervor y se sirve inmediatamente.

48.—CABRITO A LA MARIA ELENA

SRA. GERTRUDIS SOSA DE LACAYO.

INGREDIENTES:	3/4 de litro de jugo de tomate (jitomate),
1 cabrito,	1 cucharada de vinagre,
100 gramos de mantequilla,	1 cucharada de orégano,
1 cebolla grande,	2 cucharadas de perejil picado,
1 cucharada de aceite de olivo,	2 limones.

INGREDIENTES PARA SERVIRLO:

Frijoles refritos,	1 manojo de rábanos,
Guacamole,	150 gramos de pepinos en vinagre,
1 lechuga,	1 lata de chiles jalapeños,
1 cebolla grande,	Aceite, vinagre, sal y pimienta.
1 jitomate grande,	

MANERA DE HACERSE.—El cabrito se limpia muy bien, se parte en piezas, las que se colocan en una pava y se les pone encima la mantequilla en trocitos, la cebolla rebanada, el aceite, sal y pimienta; se tapa y se mete al horno a 350 grados; cuando está doradito y con jugo, se le agrega el jugo de tomate (jitomate), el vinagre, el orégano, el perejil, el jugo de los limones y una taza de agua caliente; se vuelve al horno a que se acabe de cocer; se sirve acompañado de frijoles refritos, guacamole, la lechuga finamente picada, sazónada de aceite, vinagre, sal y pimienta, adornándose con rebanadas de jitomate, ruedas de cebolla, los pepinos, los chiles y los rabanitos cortados en forma de flor.

49.—CABRITO EN CERVEZA

SRA. CATALINA G. DE RUVALCABA.

INGREDIENTES:	1/2 kilo de tomate (jitomate),
	1 cebolla,
1 cabrito tierno,	2 dientes de ajo,
35 gramos de manteca,	1/4 de cucharada de orégano.

2 cucharadas de aceite de olivo,	1 cucharada de perejil picado,
1 botella de cerveza,	6 chiles verdes en vinagre,
50 gramos de aceitunas,	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—El cabrito se parte en piezas, se fríe en la manteca; cuando dora se le agrega el jitomate asado, molido con la cebolla y los dientes de ajo; cuando reseca se agrega el aceite de olivo y el orégano, la cerveza, sal y pimienta; se deja hervir a fuego suave hasta que el cabrito esté bien cocido y la salsa espesa (agregándole si es necesario más cerveza); cuando está de punto se le agregan las aceitunas, el perejil picado y los chiles; se deja dar un hervor y se sirve inmediatamente.

51.—PERITAS DE PAPA

SRA. SALCIDO.

INGREDIENTES:	3 chorizos fritos,
6 papas grandes,	4 jitomates grandes,
2 huevos,	12 clavos de comer,
6 cucharadas soperas de polvo de pan de sal molido,	200 gramos de manteca,
	Sal y pimienta.
	Unas ramitas de perejil,

MANERA DE HACERSE:

Las papas se cuecen y se desbaratan con la mano, se les pone un huevo y se sazona con sal y pimienta; con esta pasta se van formando las peritas chicas, se rellenan con el chorizo frito. El huevo restante se revuelve bien, clara y yema, en él se van poniendo las peritas y después se revuelcan en el pan, se frien en un recipiente de boca ancha, con la manteca bien caliente para que las bañe, los tallos se ponen con tallos de perejil y la cabeza con un clavo de comer. Se sirven con rebanadas de jitomate sazonadas con sal.

52.—VOL-AU-VENTS DE PAPAS

SRA. SALCIDO

INGREDIENTES:	100 gramos de chícharos pelados.
6 papas grandes amarillas,	3 chorizos.
3 huevos,	200 gramos de manteca,
6 cucharadas de polvo de pan de sal molido,	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—Las papas se cuecen y se desbaratan con la mano, se les pone un huevo y se sazonan con sal y pimienta; con esta pasta se van formando unas tortitas del grueso de dos dedos; se toma otro huevo y se revuelve muy bien clara y yema; en este huevo se ponen las tortitas y después se revuelcan en el pan; encima se les señala una ruedita con un moldecito más chico y se frien en manteca bien caliente a que tomen un bonito color dorado; ya fritas se les levanta la tapita y

con una cucharita chica se saca una poca de pasta, se rellenan con los chicharos y chorizo, se les pone su tapa y se sirven muy calientes.

MANERA DE HACER EL RELLENO.—Los chicharos se cocuen con agua, sal y un poquito de carbonato, ya cocidos se escurren; los chorizos se fríen en una poquita de manteca y en cazuela de barro, se les agregan los chicharos escurridos y un huevo; se sazonan con sal y pimienta y con esto se rellenan los vol-au-vents.

53.—CHILES EN CREMA

SRA. SALCIDO.

INGREDIENTES:	1/2 litro de crema de leche.
12 chiles poblanos chicos,	35 gramos de mantequilla,
1/2 queso fresco,	40 gramos de harina para la salsa,
150 gramos de queso añejo,	2 huevos,
50 gramos de harina,	250 gramos de manteca.

MANERA DE HACERSE.—Los chiles se tuestan y se ponen en agua fría, se les quita la piel, se desvenan, se enjuagan con un trapo y se rellenan con los dos quesos desbaratados, se pasan por harina, se envuelven en los huevos batidos como para chile relleno, poniéndole al huevo sal y una poca de harina cernida; se fríen en la manteca bien caliente y se ponen en un papel de estraza para que absorban la grasa.

MANERA DE HACER LA SALSAS.—Se pone la mantequilla en una cacerola de peltre y ésta al fuego; cuando se funde se le pone la harina y se está meneando hasta que tome color dorado; se le agrega la crema poco a poco, se sazona con sal y pimienta y cuando suelta el hervor se ponen los chiles a que hiervan 10 minutos a fuego lento, vaciándose calientes al platón.

54.—ENSALADA MARQUESA

SRA. MARIA ANGELINA M. DE RUBIO.

INGREDIENTES:

	1 lata de cerezas en marras-
	quino,
4 manzanas grandes,	1/8 de litro de crema de le-
100 gramos de nueces picadas,	che espesa y fresca.
100 gramos de jamón cocido.	

MANERA DE HACERSE.—Las manzanas se rebanan, se cortan con cortador rizado y se van poniendo en agua de sal para que no se pongan negras; la nuez se pica finamente se le agregan 20 cerezas también picadas, y el jamón casi molido, se revuelve con la crema y se pone sobre las rebanadas de la manzana, adornando cada rebanada, con una cereza encima.

55.—ENSALADA DE CEREZA

SRA. AURORA H. DE ANCHONDO.

INGREDIENTES:

	2 cuadros de queso Philadel-
	phia,
1 paquete de jaletina Knox,	2 cucharadas de crema de
1 frasco mediano de cerezas	leche,
en almíbar,	2 cucharadas de mayonesa
1 lata de 540 gramos de piña	blanca,
molidá,	1 lechuga.

MANERA DE HACERSE.—Se bate el queso hasta que esté cremoso, se le agrega la crema y la mayonesa que se habrán mezclado muy bien, se añade el jugo de cerezas, la piña molidá, las cerezas picadas, la grenetina remojada en 1/4 de taza de agua fría y disuelta en 1/4 de taza de agua caliente. Se vacía a un molde de caja y se pone en el refrigerador o lugar fresco, cuando cuaja se mete un momento en agua caliente; se vacía al platón para servirse en rebanadas puestas sobre una hoja de lechuga.

56.—PICKLE DE CASCARA DE SANDIA

SRA. GERTRUDIS SOSA DE LACAYO.

INGREDIENTES:

	1/2 taza de pickling spice (especies mezcladas para pickles),
4 kilos de cáscara de sandía,	
2 kilos de azúcar,	Sal.
1 litro de vinagre Buffalo,	

MANERA DE HACERSE.—Se le quita a la sandía toda la parte verde y la roja, la parte blanca se corta en cuadritos de 2 y 1/2 cms. Estos cuadritos se ponen en una solución de agua y sal, que los cubra bien, poniendo para cada litro de agua 1/4 de taza de sal, se dejan ahí toda la noche; a la mañana siguiente se tira esa solución, se enjuagan ligeramente, se les pone agua hirviendo y se ponen al fuego, dejándose hervir hasta que los cuadritos están suaves. En otra cacerola se pone al fuego el azúcar, vinagre y las especies, dejándose hervir 5 minutos; pasado este tiempo se añaden los cuadritos ya cocidos y bien escurridos, se deja hervir hasta que los cuadritos se ven transparentes, se retiran del fuego y se dejan toda la noche en esa mezcla. Al día siguiente se ponen al fuego, cuando sueltan el hervor se vacía inmediatamente a vasos bien esterilizados y calientes tapándolos en seguida.

manera: A los chiles se les quitan las semillas, se ponen a remojar y se muelen con los tomatillos, que se habrán cocido por separado, en la manteca se fríe la cebolla, picada; cuando está acitronada se agregan los chiles molidos, con los tomatillos; cuando espesa, se agregan los huevos y cuando éstos cuajan, se retiran inmediatamente y se rellenan las gorditas y se sirven luego.

59.—ENTOMATADAS

SRA. MARIA DE JESUS E. DE RIVAS.

INGREDIENTES:	3/4 de kilo de tomate (jitomate),
24 tortillas chicas,	1/8 de litro de crema fresca del día,
100 gramos de manteca,	200 gramos de queso rallado.
3 cebollas,	

MANERA DE HACERSE.—En una cucharada de manteca se fríe una cebolla picada y se fríe el tomate (jitomate), asado y molido, se sazona con sal y se deja hervir hasta que espesa; en esta salsa, se meten las tortillas y se frien en la manteca, se rellenan con cebolla finamente picada y el queso rallado, se enrolla formándose los taquitos, se colocan en un platón refractario y se les pone encima más salsa, la crema y queso rallado; se meten un momento a horno de calor regular 350 grados; se sirven muy calientes.

60.—CAZUELITAS LAGUNERAS

SRA. CARMEN C. DE NAVARRETE.

INGREDIENTES:	3/4 de kilo de papa,
1 kilo de masa de maíz,	100 gramos de queso,
3 cucharaditas de polvo de hornear,	1/4 de kilo de manteca, Sal.

MANERA DE HACERSE.—Las papas ya cocidas se prensan y se les mezcla con la mano la masa, el polvo de hornear, el queso rallado y la sal; se amasa hasta que forma una masa suave, se hacen las gorditas en forma de cazuelitas, haciéndoles un borde en la orilla; se frien en la manteca y se rellenan. El relleno

puede ser de chorizo, de rajas de chile verde ancho con queso, de aguacate, de frijoles, etc. poniéndoles encima lechuga picada y queso.

61.—ENVUELTOS DE CARNE MOLIDA

SRA. HORTENSIA L. DE GARZA.

INGREDIENTES PARA LA CARNE:

1/4 de kilo de carne de res molida,	25 gramos de pasas,
1/4 de kilo de carne de cerdo molida,	25 gramos de nuez,
2 cucharadas de aceite,	1/2 cebolla,
24 tortillas,	1/8 cucharadita de pimienta,
1/8 de litro de aceite para freír las tortillas,	1/8 de cucharadita de canela molida,
	1/8 de cucharadita de cominos,
	Sal

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

250 gramos de tomate de fresadilla (tomates verdes),	3 chiles cascabeles,
200 gramos de tomate (jitomate),	1 cebolla,
	2 cucharadas de aceite.

INGREDIENTES PARA LA ENSALADA:

500 gramos de papas,	1 lechuga,
300 gramos de zanahorias,	1/2 taza de mayonesa.

MANERA DE HACERSE.—Se fríen las carnes en el aceite, se agregan las especias, las pasas y la nuez picadas; cuando doran se les agrega la cebolla picada; cuando está cocida la cebolla se saca del fuego. En dos cucharadas de aceite se fríe la cebolla picada, cuando está acitronada se añade el tomate de fresadilla, el tomate y los chiles que se habrán cocido de antemano, se sazona con sal y se deja hervir hasta que espesa; se doran en el aceite las tortillas, se mojan en la salsa, se rellenan con la carne, se hacen los envueltos colocándolos en un platón, se adornan con la ensalada que se prepara mezclando las papas y zanahorias cocidas y picadas con la mayonesa y sazonándolas con sal y pimienta, se termina de adornar el platón con las hojas de lechuga.

62.—TAQUITOS DE HUEVO EN SALSA VERDE CON COSTILLAS DE CERDO

SRA. SARAH C. DE RUIZ.

INGREDIENTES:	24 tortillas delgadas para ta- quitos,
1 kilo de costilla de cerdo en trocitos,	6 huevos, Manteca.

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

1/4 de kilo de tomatillo de ho- ja,	2 hojas de lechuga,
4 dientes de ajo,	3 hojitas de epazote,
2 chiles poblanos,	Un manojo de cilantro fresco,
	2 cebollas.

INGREDIENTES PARA EL ADORNO:

1 lechuga,	Un manojo de rábanos.
------------	-----------------------

MANERA DE HACERSE.—Las costillas se ponen al fuego con agua que las cubra y sal; se dejan hervir hasta que se consume el agua y se dejan freir en su propia grasa a que queden como chicharrones. Los huevos se baten ligeramente, se les agrega una cebolla picada y sal y se frien en manteca (cucharada y media), dejando unos huevos revueltos tiernitos. La salsa se prepara de la siguiente manera: en una cucharada de manteca se frien los dientes de ajo, se retiran, se muelen con los chiles poblanos asados, desvenados y sin la piel; con los tomatillos cocidos el epazote y las dos hojas de lechuga. En la manteca en que se frieron los ajos, se fríe una cebolla picada y la salsa con todo lo que se molió, colada; ya que está bien frita se agrega el cilantro fresco molido y sal; se deja hervir a que se sazone un poco y espese. Las tortillas se frien ligeramente, después se pasan por la salsa, se rellenan con los huevos revueltos, se colocan en el centro de un platón extendido, se cubren con el resto de la salsa; alrededor de los taquitos se ponen las costillitas y alrededor de ellas en la orilla del platón, las hojas de lechuga terminando el adorno con los rabanitos cortados en forma de flor.

63.—BUDIN DE TORTILLA

SRA. HERMINIA M. DE CANTU.

INGREDIENTES:	1/4 de litro de crema espesa,
30 tortillas delgadas y chicas,	200 gramos de queso de Chihuahua,
1/4 de chile verde ancho,	Manteca,
1/2 kilo de tomate (jitomate),	Sal y pimienta.
1 cebolla grande,	

MANERA DE HACERSE.—En la manteca se fríe la cebolla finamente picada, se le agregan los chiles asados, desvenados y sin la piel y cortados en rajas y el tomate (jitomate), asado y molido se sazona con sal y pimienta; cuando espesa un poco se retira, se le agregan dos terceras partes de la crema y del queso. En una charola de horno engrasada, se acomodan 6 tortillas, 3 de un lado y 3 del otro, se le pone un poco de rajas, crema y queso, después se empalman otras tortillas una encima de otra al gusto, 5 ó 6 tortillas, simulando unas tortas individuales, deben ser 6 capas; la última capa debe ser únicamente de tortilla, para que sirva como de tapa; se le pone solamente crema y queso; se meten a horno de calor regular 350 grados; cuando empieza a dorar se retira y se sirve inmediatamente.

64.—ENCHILADA DE POZOLE

SRA. LUISA C. DE DE LA FUENTE.

INGREDIENTES:	250 gramos de queso blanco de Chihuahua,
2 latas de pozole (maíz pelado),	1 diente de ajo,
6 chiles anchos,	2 cebollas grandes,
	35 gramos de manteca.

MANERA DE HACERSE.—Se fríe en la manteca el chile remojado, desvenado y molido con el ajo; ya que está bien frito, se añaden las latas de pozole y sal; se deja hervir un poco para que se sazone bien. En una cacerola o platón refractario untado de mantequilla, se pone una capa de pozole, una de cebolla picada y una de queso rallado; la última capa se cubre bien con el queso rallado, se tapa la cacerola y se mete a horno de calor regular 350 grados, para que se funda el queso y todo esté bien caliente. Se sirve inmediatamente.

65.—"BUDIN LAGUNA"

SRITA. MANUELA GELIO ZACAPRA.

INGREDIENTES PARA EL MOLE:

1 gallina,	2 dientes de ajo,
1 cebolla,	2 clavos de especie,
150 gramos de chile colorado	12 pimientas,
ancho,	1/4 de un hueso de aguacate,
85 gramos de chile pasilla,	1 raja de canela,
200 gramos de ajonjolí,	100 gramos de almendra fina-
100 gramos de manteca,	mente picada,
10 tomatillos (tomates ver-	100 gramos de nuez finamen-
des),	te picada,
1 puño de cacahuates ya sin	100 gramos de pasas sin semi-
cáscara,	lla,
1 tablilla de chocolate,	Un manojo de rábanos,
1 pedazo de piloncillo (30	1 lechuga.
gramos),	

INGREDIENTES PARA LAS CREPAS:

3 tazas de harina,	1/2 cucharadita de sal,
3 huevos enteros,	1 cucharadita de polvo de
3 tazas de leche,	hornear.

MANERA DE HACER EL MOLE.—La gallina se pone a cocer con la cebolla y los dientes de ajo y sal; ya cocida, se deshebra, los chiles se desvenan, se doran ligeramente en 40 gramos de manteca; allí se frien los cacahuates, el hueso de aguacate; se muele todo esto con los tomatillos (tomates verdes) cocidos con las especias y con el ajonjolí tostado en el comal y el chocolate, se deshace todo en 1/2 litro del caldo en que se coció la gallina y se frie en 40 gramos de manteca, agregándole otro 1/4 de litro de caldo; cuando empieza a hervir se agrega la carne de la gallina, las almendras, las pasas y las nueces; cuando espesa mucho se retira; debe de quedar un mole compacto.

MANERA DE HACER LAS CREPAS.—Se cierne la harina con el polvo de hornear y la sal, se ponen en una cacerola, se les agregan los huevos uno a uno y por último la leche, se cuele para que no tenga grumos. Se pone al fuego una sartén, se

unta de manteca, se vacían cucharones de la pasta por medida para que las crepas queden del mismo tamaño; cuando ya están cocidas de un lado, se voltean para que se cuezan bien por el otro lado.

MANERA DE FORMAR EL BUDIN.—En un platón redondo o pastelero se van alternando capas de crepa y de mole, hasta terminar con crepa; se decora con los rabanitos cortados en forma de flor y hojas de lechuga.

66.—FRIJOLES CON CHORIZO

SRA. MARIA REFUGIO M. DE CAMINO.

INGREDIENTES:	2 asaderos medianos,
1 kilo de frijol mantequilla,	12 chiles en vinagre,
1/4 de kilo de chorizo,	100 gramos de manteca.

MANERA DE HACERSE.—En la manteca se fríen los chorizos en trozos, se retiran; en la grasa que queda, se fríen los frijoles cocidos, agregando bastante caldo en que se cocieron; ya que se ha sazonado se añaden los chiles enteros y el asadero cortado en rebanadas delgadas, y el chorizo frito. Se sirve muy caliente.

67.—FRIJOLITOS LAGUNEROS

SRA. MERCEDES P. DE COLLIGNON.

INGREDIENTES:	1 trozo de chorizo,
1/4 de kilo de frijol cocido y molido,	50 gramos de manteca,
10 asaderos delgados,	3 pimientos morrones para adorno.

MANERA DE HACERSE.—En la manteca se fríe el chorizo, se retira, y en esa grasa se fríen los frijoles cocidos y molidos, se dejan en el fuego hasta que forman una pasta, se retiran, se agrega el chorizo frito; de esta pasta se hacen unas porciones en forma de un huevo, se envuelven en un asadero cada una y se adornan con una tirita de morrón terciado; se colocan en un

plátón refractario engrasado y ya para servirse se calientan levemente en el horno; para evitar que con el mucho calor se deshaga el asadero.

68.—ATOLE DE TRIGO

SRA. ISABEL S. DE NAVARRETE.

INGREDIENTES:	400 gramos de harina flor,
	3 litros de leche,
1 kilo de trigo,	Canela entera al gusto,
1 y 1/2 kilos de piloncillo,	Agua la necesaria.

MANERA DE HACERSE.—Se lava el trigo entero y se le talla de poquito en poquito, en el metate, con las manos extendidas, hasta que suelta el salvado; se sacude, se lava y se vuelve a tallar, hasta que aparezca en el metate harina, que con el agua se forman como pedazos de chicle, es cuando ya está completamente la almendra blanca; se lava bien y se pone a cocer en un cazo con suficiente agua, y se deja hasta que se revienta como el pozole; si se le acaba el agua y no está bien cocido, se le pone más; cuando ya está, se le pone la leche, la canela y el piloncillo.

Se le agrega la harina disuelta en un poco de leche, dejándose espesar al gusto.

NOTA: No se ponen la leche y el piloncillo, antes que el trigo se ablande, porque se endurece y no esponja o revienta.

69.—TAMALES

SRA. CATALINA G. DE RUVALCABA.

INGREDIENTES PARA LA MASA:

1 kilo de maíz,	1 cucharada de polvo de hornear,
1/2 kilo de manteca de unto (pesada después de fundir),	1 taza del caldo en que se coció la carne,
1/2 cucharada de tequezquite en polvo,	2 manojos de hojas secas de maíz,
2 cucharadas de cal.	

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

1 kilo de aldilla y costilla de puerco,	4 dientes de ajo,
100 gramos de chile colorado ancho,	1/4 de cucharadita de cominos,
50 gramos de chile mulato,	1 cebolla,
50 gramos de chile chipotle,	100 gramos de manteca,
	1/2 litro de caldo.

MANERA DE HACERSE.—La cal se deshace en 1/4 de litro de agua y se deja asentar, el maíz se lava y se pone en una olla con cuatro litros de agua, se le agrega el agua de maíz asentada, se pone al fuego y cuando ya se le desprende la piel, se retira, se tapa y se deja enfriar; cuando está frío, se refriega a dejarlo bien limpio; se muele procurando quede un poco entero, no muy remolido. El tequezquite se deshace en un litro de agua, se le agrega un poco de hielo y allí se lava la manteca, después se enjuaga muy bien, cambiando el agua nueve veces; pasado ese tiempo se escurre muy bien la manteca quitándole el agua, se bate un poco, se le agrega la harina, sal, y el caldo tibio necesario, a formar una masa para tamales, que se bate hasta que poniendo una bolita de ella en un vaso de agua, flote en la superficie; entonces se le agrega el polvo de hornear.

MANERA DE HACER EL RELLENO.—La carne se pone a cocer con la cebolla, dos dientes de ajo y sal; ya cocida se parte en pedacitos, los chiles se limpian y desvenan, se les quitan las semillas y se pasan por la manteca (30 gramos), procurando no se quemen; ya fritos se ponen a remojar en agua caliente; cuando están suaves se muelen con dos dientes de ajo y los cominos; se frien en la manteca restante, se les agrega la carne en trocitos y el 1/2 litro del caldo en que se coció y sal; se deja hervir hasta que espesa.

MANERA DE FORMAR LOS TAMALES.—Las hojas de maíz se remojan en agua fría y se escurren bien, se les unta una capa muy delgada de la masa, nadamás hasta la mitad de la hoja para que queden chiquitos; se les pone en el centro el relleno, se envuelven y se cuecen a vapor durante una hora.

70.—TAMALES LAGUNEROS**SRA. TOMASINA L. DE CHAVEZ.****INGREDIENTES:**

	500 gramos de manteca,
	1/2 litro de caldo en que se
1 kilo de masa para tamales	coció la carne,
no muy gruesa),	Sal al gusto.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

1 y 1/2 kilos de lomo de puer-	5 pimientas negras,
co,	1 cucharadita de cominos
100 gramos de manteca,	molidos,
15 chiles colorados anchos,	Un poco de tomillo,
2 cebollas medianas,	Hojas secas de maíz, las
5 dientes de ajo,	necesarias.

MANERA DE HACERSE.—Se pone a cocer el lomo con las cebollas, ajos, sal y 5 pimientas negras; ya cocido se deshebra; el chile se remoja desde la víspera en agua fría, se enjuaga perfectamente, se escurre y se muele junto con la cebolla y los ajos que se cocieron con el lomo de puerco; se fríe en la manteca y se sazona con la sal, cominos y un poquito de tomillo; se le pone 1/2 litro de caldo y el lomo deshebrado y se deja hervir hasta que espesa.

Se bate la manteca hasta que esponja y se pone blanca como el merengue; la masa se bate perfectamente con el caldo y se le va añadiendo poco a poco la manteca, se bate hasta que al poner un poco de esta masa en un vaso con agua, ésta suba a la superficie. Ya preparada la masa se toman las hojas de maíz y se les pone una cucharada de masa, se extiende procurando quede bien untada lo más uniforme posible y que el grueso de la masa sea delgado.

A cada hoja se le pondrá una cucharada del relleno, se doblan y se van poniendo paraditos en una olla o vaporera, procurando no queden apretados; se les pone 1/2 litro de caldo caliente o de agua de sal. Se ponen al fuego durante una hora.

71.—“TAMAL DE ESPINACAS”**SRITA. MARIA AURORA DEL BOSQUE.****INGREDIENTES PARA LA MASA**

1 kilo de masa para tamales,	1/2 litro de caldo de las pe-
300 gramos de manteca,	chugas,

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1 manojo de espinacas cocidas, | 1 manojo de hojas de maíz secas. |
|--------------------------------|----------------------------------|

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 2 manojos de espinacas cocidas, | 200 gramos de chícharos cocidos. |
| 1 cucharada de manteca, | 2 tomates (jitomates), |
| 200 gramos de jamón cocido, | 1 frasco de aceitunas. |
| 1 pechuga de pollo, | |

INGREDIENTES PARA SERVIRLOS:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1/4 de litro de crema fresca del día, | 150 gramos de queso, |
| 1/2 kilo de chile verde ancho, | 1/2 taza de aceite para freír las rajas. |

MANERA DE HACER EL RELLENO.—En la cucharada de manteca se fríe la cebolla y el jamón picados, se agrega un manojo de espinacas cocidas y picadas, las aceitunas y los chícharos; se añaden los tomates (jitomates) molidos y la pechuga cocida y deshebrada; se sazona con sal y pimienta y se deja hervir hasta que espesa.

MANERA DE HACER LOS TAMALES.—Se lava la manteca batiéndola hasta que esponja muy bien, entonces se le quita el agua y se le agrega la masa, sal y el caldo de la pechuga necesario a formar una masa, la que se bate hasta que poniendo una bolita de ella en la superficie de un vaso con agua, allí flote. Las hojas se ponen a remojar desde la víspera, se escurren muy bien y se forma un cuadro con ellas, se les pone encima una capa de un centímetro de la masa, a la que se le habrá agregado un manojo de espinacas cocidas y picadas; se le pone el relleno, se enrollan muy bien, se envuelve en una servilleta, se ata de ambos lados y se pone a cocer en una vaporera durante una hora. Para servirse se rebana y se acompaña con rebanadas de queso, crema y los chiles verdes asados, desvenados, cortados en tiritas y fritos en el aceite.

DULCES

72.—CONSERVA DE CALABAZA

SRA. HERMINIA CHARLES DE CANTU.

INGREDIENTES: 750 gramos de azúcar,
1 kilo de calabaza de Casti- 3/4 de litro de agua,
lla, Una poca de cal.

MANERA DE HACERSE.—Se pela la calabaza y se parte en cuadros esquinados del tamaño que se quiera, se pican con un tenedor y se ponen en agua de cal, durante 24 horas; pasado ese tiempo se enjuagan muy bien.

Se ponen al fuego el agua y el azúcar, se agregan los cuadritos de calabaza y se deja hervir más o menos 3 horas a fuego lento, cuando está espesa la miel se retira del fuego, se vacían los cuadritos en frascos, poniéndoles la miel a que los cubra bien.

73.—CONSERVA DE HIGO LERDO

SRA. HERMINIA PIMENTEL DE PAMANES.

INGREDIENTES: 750 gramos de azúcar,
100 higos frescos maduros, 1 limón.

MANERA DE HACERSE.—Se pelan los higos y se mezclan con el azúcar y el jugo de limón, se desbaratan con la mano o con una cuchara de madera, se ponen al fuego en un cazo de cobre; cuando hierve y forma espuma, se le quita la semilla que sube arriba, porque así queda más transparente la conserva; si se quiere conservar para algún tiempo se le da punto de cajeta, dejándose hervir hasta que se le ve el fondo al cazo.

NOTA: Puede servirse con crema de leche batida, con nuez molida y con mitades de almendra pelada.

74.—MERMELADA DE UVA

SRA. JOSEFINA B. DE CRATILIER.

INGREDIENTES: 1 kilo de uva mango, ya sin semilla,
3/4 de kilo de azúcar, 1 limón.

MANERA DE HACERSE.—Se parten las uvas y se les quitan las semillas, se pesan; a cada kilo de uvas se le agregan 3/4 de kilo de azúcar y el jugo de un limón, se ponen al fuego dejándose hervir hasta que están blandas las cascaritas y toma punto de mermelada.

Entonces se retira del fuego y se vacía al platón.

75.—MERMELADA DE TOMATE (JITOMATE)

SRITA. MARIA GUADALUPE FRANCO.

INGREDIENTES: 2 limones,
1 kilo de tomate (jitomate), 1 cáscara de limón.
1/2 kilo de azúcar, 4 clavos de especie.

MANERA DE HACERSE.—Los tomates se lavan, se deshacen con la mano y se ciernen en un cedazo de cerda, se ponen al fuego agregándose el azúcar, el jugo de los limones y la cáscara y los clavos; se deja hervir hasta que tiene punto de jalea clara, entonces se retira y se vacía al platón.

76.—DULCE DE MELON

SRA. HERMINIA CHARLES DE CANTU.

INGREDIENTES: 1 kilo de melón ya sin cara,
1/2 kilo de azúcar. cara,

MANERA DE HACERSE.—Se muele el melón, se pone al fuego junto con el azúcar, se deja hervir durante 15 minutos, contando desde que suelta el hervor; se vacía caliente a frascos ya esterilizados.

77.—CUBIERTOS DE CALABAZA

SRA. ALICIA L. DE FRANCO.

INGREDIENTES: 4 cucharadas de cal,
2 kilos de azúcar,
1 calabaza de tamaño re- 1/2 litro de agua,
gular, Papel encerado.

MANERA DE HACERSE.—Se coloca la calabaza en una cacerola, se le pone suficiente agua para que la cubra bien, se le agrega la cal, se revuelve bien y se deja que se asiente la cal; ya cuando está bien asentada, se cuele el agua en un lienzo, se vacía a otra cacerola y allí se le pone la calabaza durante 2 horas; pasado este tiempo, se lava 3 veces. Se pone al fuego una olla con agua; cuando suelta el hervor se le pone la calabaza y se deja hervir para que se sancoche un poco, se saca del agua y se escurre bien y con un tenedor se pica por todos lados. Se pone al fuego el azúcar con 1/2 litro de agua; cuando empieza a espesar se agrega la calabaza y se deja hervir hasta que la miel tenga punto de bola floja, se saca la calabaza y se pone en papel encerado, se pela y se parte en triangulitos o como se quiera.

78.—CAJETA DE HIGO

SRA. TOMASINA L. DE CHAVEZ.

INGREDIENTES: 250 gramos de azúcar,
Una hoja de higuera,
1 kilo de higos frescos pela- Un poco de sal.
dos,

MANERA DE HACERSE.—Los higos ya pelados, con el azúcar y un poquito de sal, se colocan en un cacito, se revuelven bien, se dejan reposar 15 minutos; pasado ese tiempo se les agrega la hoja de higuera se ponen al fuego suave y sin dejar de moverse; cuando se le ve el fondo al cazo, se retira y se vacía a cazuelas o tazones especiales para guardar dulces.

79.—IMITACION DE CALABAZA EN TACHA

SRA. MARIA ARELLANO DE VALDEZ.

INGREDIENTES: 3 kilos de piloncillo,
1 calabaza de tamaño me- 1 caña,
diano, 3 naranjas.

MANERA DE HACERSE.—Se lava perfectamente la calabaza, y se parte en trozos medianos, se pica la pulpa de la calabaza con un tenedor; en un cazo se acomodan capas de calabaza, capas de piloncillo en trocitos, rebanadas de naranja con cáscara y pedacitos de caña lavada, abiertos los canutos en dos o tres partes; se les pone una taza de agua y se pone al fuego, se tapa y se deja hervir suavemente hasta que la calabaza queda bien cocida y la miel espesa. Se puede servir con leche o crema fresca.

80.—DULCE DE HIGO Y DURAZNO

SRA. HERMINIA CHARLES DE CANTU.

INGREDIENTES: 2 kilos de durazno,
3 kilos de azúcar,
3 kilos de higo ya pelado, 1/2 vaso de jugo de limón.

MANERA DE HACERSE.—Se pela el durazno y se muele en el molino, se le agrega el higo ya pelado y el azúcar, se pone al fuego en un cazo de cobre, se deja hervir 15 minutos, contando desde que suelta el hervor, se le pone el limón y se deja hervir un poco más; se saca del fuego y se envasa caliente, en frascos esterilizados de antemano.

81.—DULCE DE BAGAZO DE ZANAHORIA

PARA APROVECHAR EL BAGAZO DE LA ZANAHORIA CUANDO SE HACE JUGO

Srita. MARIA AMALIA TREVIÑO.

INGREDIENTES: 6 tazas de bagazo de zanahoria,
1 taza de leche, 1 y 1/2 tazas de azúcar,

4 huevos,	1 cucharadita de extracto
4 cucharadas de maizena,	de limón,
50 gramos de mantequilla,	2 limones, jugo y ralladura.

MANERA DE HACERSE.—Se acreman dos terceras partes de la mantequilla con el azúcar, se agregan los huevos, maizena, leche y bagazo de la zanahoria, la esencia, el jugo y ralladura de los limones; se vacía a un molde engrasado, se le pone encima trocitos de mantequilla, se cuece a horno de calor regular 350 grados. Se puede tomar caliente o frío.

82.—HIGOS CUBIERTOS RELLENOS DE COCO

MARIA DEL REFUGIO J. DE QUIROGA.

INGREDIENTES:	1 kilo de azúcar.
	300 gramos de azúcar.
70 higos,	1 raja de canela.
1/2 coco fresco rallado de tamaño regular.	1 taza de agua,
	Un poco de cal.

MANERA DE HACERSE.—Se pelan los higos y se ponen durante 3 horas en agua de cal, luego se enjuagan en dos aguas, se pican con un tenedor y se acomodan en un cazo procurando que queden paraditos; se va poniendo una capa de higos y una de azúcar; se rocían con un poco de agua y se ponen al fuego, dejándose hervir hasta que los higos tomen punto de cubierto o sea cuando están bien penetrados de la miel. Entonces se retiran del fuego y se escurren bien y se rellenan con la conservilla de coco hecha de la manera siguiente: Se pone al fuego el agua y el coco rallado; cuando el coco está suave se añade el azúcar y la canela; se deja hervir hasta que la miel espesa y el coco está transparente; se retira del fuego y cuando enfria se rellenan los higos.

83.—HIGOS CUBIERTOS RELLENOS DE NUEZ

SRA. MARIA CONCEPCION A. DE MUÑOZ.

INGREDIENTES:	300 gramos de nuez picada.
1 kilo de azúcar,	400 gramos de azúcar para
80 higos,	espolvorear.

MANERA DE HACERSE.—Se seleccionan los higos, se ponen durante dos horas en agua de cal; pasado ese tiempo se enjuagan dos veces en agua fría, se pican con un palillo y se acomodan en un cazo de cobre; se les va agregando el azúcar, se ponen al fuego, se deja hervir hasta que toma la miel punto de caramelo, se sacan y por la parte de abajo se rellenan con la nuez, se les da la forma otra vez de higo y se revuelcan en el azúcar.

84.—VIEJITOS DE LERDO

SRITA. DORA LILIA JIMENEZ.

INGREDIENTES: 3 kilos de higo para
 1/2 kilo de nueces o de piño- 1/16 de litro de alcohol de 96
 nes. grados,

MANERA DE HACERSE.—Los higos se ponen a secar por espacio de 3 días, luego se lavan muy bien y se ponen al sol por espacio de dos horas, entonces se prensan un poco con la mano y se acomodan en un frasco de cristal, se les pone el alcohol y se dejan así por espacio de 15 días; pasado ese tiempo se sacan y se rellenan con las nueces o los piñones. Son muy propios para la Navidad.

85.—TURRON FACIL.

SRA. FRANCISCA UGARTE DE GONZALEZ.

INGREDIENTES: 1 cucharadita de esencia de
 vainilla,
 1 taza de miel Karo, 1/4 de taza de agua,
 1 taza de azúcar, 1 taza de nuez o almendras
 2 claras de huevo, picadas.

MANERA DE HACERSE.—Se mezcla la miel, el azúcar y el agua, se ponen al fuego para hacer una miel alta de punto; se saca y muy ligeramente se va poniendo en las claras ya batidas duras, se bate muy bien y se le agrega la vainilla y las nueces. Se sirve en copitas.

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego el azúcar con 1/4 de litro de agua; cuando empieza a tomar punto de jarabe, se le ponen los perones, a los que les habrá quitado la cáscara y se habrán claveteado con los clavos y rajitas de canela; se dejan hervir a fuego muy suave; cuando los perones están cocidos se retiran del fuego, se les escurre muy bien la miel, se les quitan los clavos y las rajitas de canela, se colocan en un platón refractario.

A la miel se le agrega la almendra pelada y martajada y las natas bien deshechas, se pone a fuego dejándose hervir hasta que espesa un poco; se retira y se vacía sobre los perones, se meten a horno de calor regular 350 grados; cuando doran un poco se retiran y se sirven inmediatamente.

89.—ROSQUITA DE PIÑON

SRA. LILIA S. DE LLAMAS.

INGREDIENTES:	100 gramos de piñón pelado.
1/4 de kilo de nuez,	100 gramos de coco rallado,
1/4 de litro de crema fresca del día,	1 taza de jarabe de chocolate Hersey,
30 galletas Marías,	Aceite de almendras para el molde.
100 gramos de azúcar,	

MANERA DE HACERSE.—La crema se bate hasta que espesa, se le agrega el azúcar, las galletas Marías medio desquebrajadas, la nuez y el piñón picados, se vacía a un molde de rosca chico, engrasado con el aceite de almendra, se aprieta un poco con la mano, se mete al refrigerador para que cuaje; se mete un momento en agua caliente para vaciarse al platón, se cubre con el jarabe de chocolate y se espolvorea con el coco rallado.

90.—POSTRE DE NUEZ

SRA. MARIA ERNESTINA G. DE EVEREST.

INGREDIENTES:	1 taza de galletas Marías molidas,
1 taza de corazones de nuez,	1 lata de leche condensada
2 huevos,	

35 gramos de nuez para adorno, 50 gramos de cerezas en almíbar.

MANERA DE HACERSE.—Se baten las claras a punto de turrón, se les agrega las yemas batidas a punto de listón, las galletas y nuez molida y la leche condensada necesaria a formar un postre cremoso. Se sirve en copas adornándose con las nueces enteras y las cerezas.

91.—COPAS “ROMANAS”

SRA. BAÑUELOS.

INGREDIENTES:

	10 yemas,
	6 claras,
3/4 de litro de leche,	150 gramos de azúcar glass,
450 gramos de azúcar,	1/2 cucharadita de esencia de
175 gramos de almendra,	vainilla.
250 gramos de mantequilla,	

MANERA DE HACERSE.—La almendra pelada y molida se mezcla con el azúcar y la leche, se pone al fuego, dejándose hervir hasta que se le ve el fondo al cazo; se retira del fuego y cuando enfría se le agrega la mantequilla y se bate mucho hasta que haga ojos; entonces se le agregan las yemas batidas a punto de listón, y se vuelve a batir hasta que de nuevo haga ojos; entonces se vacía a las copas que se adornan poniéndoles un copete de merengue, el que se hace de la siguiente manera:

Se baten las claras a punto de turrón, se les agrega con una espátula el azúcar cernido, y la esencia de vainilla.

92.—POSTRE DE PIÑON

SRA. HERMINIA CHARLES DE CANTU.

INGREDIENTES:

	150 gramos de azúcar,
	4 yemas,
250 gramos de piñón,	1 lata de leche condensada,
250 gramos de almendra,	1 copita de vino Jerez.

INGREDIENTES PARA EL MERENGUE:

150 gramos de azúcar,	4 claras de huevo.
2 cucharadas de miel de col- mena,	50 gramos de cerezas.

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego el azúcar con 1/2 taza de agua; cuando la miel tiene punto de gota, que es cuando se queda pegada a la cuchara, se retira del fuego, se le pone la leche, la almendra y el piñón muy bien molidos y las yemas batidas; se vuelve al fuego; cuando espesa se retira y se le agrega el vino Jerez, se vacía, a copitas las que se adornan con un copete del merengue y tiritas de cereza formando una flor.

MANERA DE HACER EL MERENGUE.—Se pone al fuego el azúcar con 1/2 taza de agua; cuando toma punto de bola suave, se le agregan las dos cucharadas de miel, y se vacía sobre las claras que ya estarán batidas a punto de turrón, se pinta de color de rosa y se pone en las copitas que ya tendrán el postre.

93.—QUESO DE NUEZ**SRITA. MARIA AMALIA TREVIÑO.**

INGREDIENTES:	1 taza de natas o mantequilla,
1 kilo de nuez molida,	1 cucharadita de glucosa,
700 gramos de azúcar,	3 cucharadas de canela mo-
3 huevos,	lida.

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego el azúcar con 1/2 taza de agua, las natas o mantequilla y la glucosa; se deja hervir hasta que tiene punto de espejo alto; entonces se le agrega la nuez molida y los huevos, sin dejar de batir hasta que despegue y se vea el fondo del cazo; se retira del fuego y se sigue batiendo hasta que enfría.

Se le da forma de queso y se cubre con la canela molida.

94.—HUEVITOS DE FALTRIQUERA

SRITA. MARIA AMALIA TREVIÑO.

INGREDIENTES:

	1/2 kilo de azúcar molida para revolver,
1 kilo de nuez ya pelada,	3 cucharadas de canela molida,
1 kilo de camote ya cocido y pelado,	Papel de china de diferentes colores.
2 kilos de azúcar granulada,	

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego el azúcar con 1/2 litro de agua; cuando la miel tiene punto de hebra, se pone el camote cocido y pasado por un cernidor; ya que está bien incorporado se añade la nuez molida, se está moviendo continuamente hasta que se le ve el fondo al cazo; entonces se retira, se bate un poco para que forme pasta, se deja enfriar, se hacen pequeñas bolitas, se revuelcan en el azúcar molida mezclada con la canela, se envuelven en cuadritos de papel de china que se les habrá cortado antes con las tijeras, fleco en las dos orillas, rizándose el fleco con las mismas tijeras; se retuercen las dos puntas dejando las bolitas en el centro.

CIRUELAS PASAS RELLENAS.—Con la misma pasta de los huevitos de faltriquera se rellenan las ciruelas de la siguiente manera: A las ciruelas se les hace un corte a lo largo, se deshuesan y se rellenan de la pasta y se revuelcan en azúcar granulada.

NOTA: Esta pasta sirve también para rellenar chocolates.

95.—BOMBONES DE CHOCOLATE

SRA. ESTRELLA BATARSE.

INGREDIENTES:

	1/2 lata de leche Nestlé,
200 gramos de cobertura de chocolate amargo,	50 gramos de nuez finamente picada,
50 gramos de manteca de cacao,	1 copa de Jerez, Ron o Cognac.

MANERA DE HACERSE.—La cobertura se ralla con el cuchillo, lo mismo la manteca de cacao, se revuelven y se ponen en baño de María; cuando estén bien disueltos se les agrega la leche condensada Nestlé; así que esté bien mezclada, se retira y se le agrega la copita de vino y la nuez picada; se revuelve bien y se vacía en cestitos de papel propios para chocolates.

96.—MELCOCHAS RELLENAS

SR. JORGE RODRIGUEZ NAVA.

INGREDIENTES:

	1/2 cucharadita de manteca,
1 kilo de piloncillo blanco,	1/4 de kilo de nuez pelada,
100 gramos de glucosa,	Unos pliegos de papel parafinado o celofán.

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego el piloncillo con una poca de agua; cuando el piloncillo se funde, se retira del fuego y se cuele; se vuelve al fuego; cuando suelta el hervor, se agrega la glucosa y la manteca (la manteca siempre debe ser nadamás media cucharadita, sea cual fuere la cantidad de piloncillo); se deja hervir hasta que tiene punto de bola semi-dura, que no llegue a punto de caramelo; se vacía a una plancha de lámina gruesa que ya estará engrasada de aceite. Cuando ha enfriado un poco se junta y lo más caliente que se pueda manejar se restira en un gancho a propósito, hasta que blanquea y esponja bien; se forman tiras anchas, se les ponen nueces en el centro, se enrollan y se cortan del tamaño que se quiera y se envuelven en papel parafinado o celofán.

NIEVES-HELADOS

97.—NIEVE DE MELON

SRA. HERMINIA CHARLES DE CANTU.

INGREDIENTES:

	1/2 litro de agua,
	1 taza de azúcar,
1 litro de melón licuado y colado,	1 sobre de grenetina Knox,
	3 claras de huevo.

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego el agua y el azúcar, se deja hervir un poco, se saca y se le agrega la grenetina remojada en 1/2 taza de agua fría; se le agrega el melón licuado y se pone a helar; cuando empieza a cuajar se le ponen las claras batidas a punto de turrón, se bate bien y se sigue cuajando, cuando ya está dura, se sirve en copas o platitos de cristal.

98.—HELADO DE VAINILLA

MANTECADO

SRA. FRANCISCA UGARTE DE GONZALEZ.

INGREDIENTES:

	6 yemas.
	1 litro de leche,
200 gramos de azúcar,	1/4 de litro de crema fresca
1 cucharadita de esencia de vainilla,	del día.

MANERA DE HACERSE.—Se baten las yemas con el azúcar, se les agrega la leche y la vainilla y se pone al fuego sin dejar de menearse; cuando espesa se retira y se deja enfriar, se le agrega la crema revolviéndola bien y se pone en la nevera. Se sirve en copas.

PANES

99.—PAN DE TRIGO

SRA. MAGDALENA M. DE MORENO.

INGREDIENTES:

	3 huevos,
	100 gramos de nuez,
3 tazas de harina de trigo,	1 taza de azúcar,
3 cucharaditas de polvo de hornear,	1/2 cucharadita de nuez moscada,
100 gramos de mantequilla,	50 gramos de pasas,
1 taza de leche,	1/2 vasito de vino (Jerez).

MANERA DE HACERSE.—Se revuelven la harina, la nuez finamente picada, las pasas, azúcar y el polvo de hornear, se derrite la mantequilla en un vaso de leche, y se pone a la harina ya preparada. Con el vino, se baten los huevos y se agregan a la mezcla; se pone en un molde engrasado y se mete al horno de calor regular 350 grados.

100.—RANCHERITAS DE TRIGO LAGUNERO

SRA. CONCEPCION LAVIN DE GONZALEZ.

INGREDIENTES:

	3 huevos,
	3 cucharaditas de polvo de hornear,
1 kilo de harina integral de granillo,	1/4 de litro de leche,
250 gramos de manteca,	1 cucharada de canela molida,
250 gramos de azúcar,	

MANERA DE HACERSE.—Con la harina se hace una fuente, en el centro se le pone el azúcar, la canela, manteca, el polvo de hornear y los huevos; se mezcla todo agregándole la leche; se forman las rancheritas o gorditas, se cuecen en el comal o a horno de 350 grados de calor: quedan como semitas. Estas semitas se hacen en tiempo de trigo.

101.—SEMITAS MORENAS

SRA. MARIA ANGELINA M. DE RUBIO.

INGREDIENTES:	1/2 kilo de manteca,
	1 kilo de piloncillo,
10 tazas de harina de trigo in- tegral,	1 raja de canela,
10 cucharaditas de polvo de hornear,	350 gramos de piloncillo para adorno.

MANERA DE HACERSE.—Con el piloncillo, 1/2 litro de agua y la canela, se forma una miel no muy espesa; cuando está tibia se vierte sobre la harina, que estará mezclada con el Royal, se agrega la manteca y se amasa hasta que forma una pasta muy suave; se toman porciones del tamaño de una lima, se hacen bolitas y al ponerlas sobre las hojas de horno engrasadas, se extienden con la yema de los dedos haciendo presión sobre ellas; se les pone un pedacito de piloncillo en el centro y se meten a horno caliente 400 grados, por espacio de 10 minutos, pasado ese tiempo se suben a la parrilla alta para que doren.

102.—HOT CAKES DE TRIGO

SRA. GUILLERMINA G. DE ESTRADA B.

INGREDIENTES:	1 cucharada de polvo de hor- near,
1 taza de harina de trigo,	1/4 de cucharada de sal,
3/4 de taza de leche,	50 gramos de manteca.
1 huevo,	

MANERA DE HACERSE.—Se baten muy bien todos los ingredientes hasta que hacen ojitos; con un cucharón se toman porciones de esta masa y se vacían a una sartén gruesa, untada de manteca, formándose los Hot Cakes; cuando están bien cocidos de un lado se voltean para que se cueza del otro; se sirven muy calientes acompañados de miel y de mantequilla.

103.—BOLLOS REALES

SRA. ERNESTINA M. DE SANCHEZ ALVAREZ.

INGREDIENTES:	100 gramos de manteca o mantequilla,
3 tazas de harina,	1 cucharadita de esencia de vainilla,
3 cucharaditas de polvo de hornear,	75 gramos de nuez,
1/4 de cucharadita de sal,	50 gramos de pasas sin semilla,
1 taza de azúcar,	2 tazas de leche,
2 huevos,	

MANERA DE HACERSE.—Se baten ligeramente los huevos, se les agrega la manteca o mantequilla fundida y una taza de leche, esto se vacía a una budinera donde se habrán cernido la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal; se revuelve todo muy bien, pues no debe batirse, se le pone más leche procurando que la pasta no se aguade, al último se añade la esencia de vainilla y las nueces y pasas enharinadas, se vacía a moldes de molletes engrasados y enharinados y se cuecen a horno caliente 400 grados.

104.—PAN DE HARINA INTEGRAL

SRA. DORA H. DE MARTINEZ.

INGREDIENTES:	3/4 de litro de leche,
1 kilo de harina integral,	1 cucharada de canela molida,
200 gramos de margarina,	300 gramos de azúcar granulada,
1/2 taza de natas,	4 cucharadas de polvo de hornear.
1/2 cucharadita de clavo molido,	

MANERA DE HACERSE.—Se mezclan la harina, azúcar, el polvo de hornear y las especias, se les agrega la margarina y las natas; cuando están bien unidas la harina y las grasas, se va poniendo poco a poco la leche necesaria, a formar una masa suave; se extiende con el rodillo dejándose del grueso de 1/2 cm., se cortan los panecitos con cortador de biscuit, se barnizan con leche y en latas engrasadas, se cuecen a horno de 400 grados, hasta que toman un bonito color dorado.

105.—TOSTADAS RAPIDAS

SRA. SARAH J. DE IZA.

INGREDIENTES:

2 tazas de harina,
2 cucharadas de manteca,
1 huevo,

1/4 de kilo de azúcar,
8 cucharadas de agua helada,
Una pizca de sal.

MANERA DE HACERSE.—Con un tenedor o con la raspa, se mezclan, la harina con la manteca, sal y el agua de hielo, se forma una pasta y se deja reposar en lugar fresco durante 10 minutos, pasado ese tiempo se hacen bolitas y se extienden con el rodillo en forma ovalada, se colocan en latas engrasadas de manteca, se embetunan las tostaditas con huevo, se espolvorean con azúcar y se cuecen a horno de calor regular 350 grados.

106.—TORTA DE MASA

SRA. MARIA LUISA G. DE VALENCIA.

INGREDIENTES:

125 gramos de manteca de cerdo,
300 gramos de masa de nixtamal,
1 taza de harina,
1 taza de azúcar,
2 huevos,

3 ó 4 cucharadas de leche,
2 cucharaditas de polvo de hornear,
1 cucharadita de canela molida,
1/2 cucharadita de sal,
50 gramos de nueces,
30 gramos de pasas.

MANERA DE HACERSE.—Se bate la manteca hasta que esponja, se le agrega la masa y se sigue batiendo, se le agregan los huevos, la harina cernida dos veces, con el azúcar, el polvo de hornear, la sal y la canela, alternándose con la leche y por último las pasas y nueces enharinadas se vacía a un molde engrasado y enharinado se cuece a horno de 400 grados de calor.

107.—SEMITAS DE TRIGO

SRA. ISABEL S. DE NAVARRETE.

INGREDIENTES:	1 cucharada de anís en grano,
2 kilos de harina de trigo,	2 cucharadas de polvo de hornear.
1 kilo de piloncillo,	
300 gramos de manteca,	1 cucharadita de sal.
30 gramos de canela entera,	

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego el piloncillo con agua, a que hierva y se deshaga bien, debe quedar en 1 y 1/2 litros, se deja enfriar y se mezcla con la harina, que se habrá cernido con el polvo de hornear y la sal; se les agrega el anís entero, la canela molida y la manteca; si está seca la masa se le agrega un poco de agua; se extiende con el rodillo y se cortan las semitas de la forma que se desee; se colocan en latas engrasadas y se cuecen a horno de calor regular 350 grados.

108.—PAN DE AVENA

SRA. GERTRUDIS SOSA DE LACAYO.

INGREDIENTES:	2 huevos,
	1 cucharadita de canela molida,
2 tazas de harina,	1/2 cucharadita de clavo molido,
2 " " avena,	1/2 cucharadita de nuez moscada,
1 " " azúcar,	1/2 cucharadita de sal,
3/4 de taza de manteca vegetal,	1 cucharadita de bicarbonato.
1 y 1/2 tazas de leche,	
100 gramos de pasitas sin semilla,	

MANERA DE HACERSE.—Se baten muy bien la manteca y el azúcar, se agregan los dos huevos enteros, la avena, la harina cernida con las especies, sal y bicarbonato, alternándose con la leche y por último las pasas sin semilla enharinadas; se vacía a un molde de pan de caja y se cuecen a horno de calor regular 350 grados.

109.—PAN DE MAIZ

SRA. GERTRUDIS SOSA DE LACAYO.

INGREDIENTES:	2 cucharadas de manteca derretida,
1 taza de harina de maíz,	2 cucharadas de azúcar,
1 taza de harina de trigo,	2 cucharaditas de polvo de hornear,
2 huevos,	1 cucharadita de sal.
1 taza de crema agria,	

MANERA DE HACERSE.—Se ciernen todos los ingredientes secos, se ponen en una cacerola formando una fuente, allí se pone la manteca tibia y la crema, se mezcla muy bien y con una cuchara de madera se le agregan los huevos que se habrán batido.

Se vacía a un molde de caja engrasado y enharinado, se cuecen a horno regular 350 grados.

110.—PAN DE UN SOLO HUEVO

SRA. GERTRUDIS SOSA DE LACAYO.

INGREDIENTES:	1 huevo,
1/4 de taza de mantequilla,	2 y 1/2 cucharaditas de polvo de hornear,
1/2 taza de azúcar,	1/2 cucharadita de esencia de vainilla.
1 y 1/2 tazas de harina,	
1/2 taza de leche,	

MANERA DE HACERSE.—Se bate la mantequilla con el azúcar, se agrega el huevo entero, la vainilla, la harina cernida con el polvo de hornear y la sal, alternándose con la leche, se vacía a un molde engrasado y se cuece a horno de calor regular de 350 grados.

Galletas y Pastitas

111.—GALLETAS DE TORREON A LERDO

SRA. MARTA V. DE PEÑA.

INGREDIENTES:	4 huevos,
120 gramos de harina,	2 cucharaditas de polvo de hornear,
120 gramos de maizena.	1 cucharadita de esencia de vainilla.
120 gramos de azúcar,	
120 gramos de manteca,	

MANERA DE HACERSE.—Se baten los huevos con el azúcar, se agrega la maizena, la harina cernida con el polvo de hornear, la esencia de vainilla y la manteca fundida y fría; se coloca en forma de pompones o de soletas en latas engrasadas; se cuecen a horno de calor regular 350 grados.

112.—PASTITAS MUSELINAS

SRA. CATALINA G. DE RUVALCABA.

INGREDIENTES:	175 gramos de mantequilla,
250 gramos de harina,	2 yemas,
75 gramos de azúcar,	1 limón verde,
	1 yema para embetunar.

MANERA DE HACERSE.—La harina se cierne y se hace una fuente, en el centro se le pone el azúcar, la mantequilla, las yemas y un poco de raspadura de limón, se mezclan bien estos 4 ingredientes y por último se le incorpora la harina con la raspa; se forma una pasta procurando no tocarla con las manos, se extiende con el rodillo dejándose de 1/2 cm. de espesor, con la carretilla se cortan las pastitas en forma de rombos, se embetunan de yema y en latas engrasadas se cuecen a horno de calor regular 350 grados.

113.—CUERNITOS HUNGAROS

SRA. CATALINA G. DE RUVALCABA.

INGREDIENTES:	150 gramos de almendra,
2 1/2 tazas de harina,	1 huevo,
200 gramos de mantequilla,	1 taza de mermelada muy espesa,
2 yemas,	125 gramos de azúcar pulverizada.
1/8 de cucharadita de sal,	
4 cucharadas de agua fría,	

MANERA DE HACERSE.—Se cierne la harina, se le agrega la mantequilla, cuando la masa se ve como arenosa, se le agregan las yemas y la sal y el agua poco a poco; se amasa formándose una masa tersa.

Se deja esta pasta tres horas en el refrigerador, pasado ese tiempo se forman pequeñas bolitas, se extienden con el rodillo, dándoles forma redonda; en el centro de cada una de estas ruedas se pone un poco de mermelada, se doblan dándoles forma de cuernitos, y enrollando bien las puntas, para evitar que se salga la mermelada, se barniza con huevo, se espolvorean de almendra pelada y picada, se colocan en latas engrasadas y se cuecen a horno de calor regular 350 grados, cuando doran se sacan del horno. Se espolvorean con el azúcar pulverizada.

114.—CORONITAS DE ESPINAS

SRA. MARIA DE RODRIGUEZ.

INGREDIENTES:	200 gramos de manteca para freír,
150 gramos de harina,	150 gramos de azúcar pulverizada para espolvorear,
5 yemas,	1 cucharada de polvo de canela.
1 cucharadita de manteca,	
1 cucharadita de azúcar,	
2 cucharadas de aguardiente,	

MANERA DE HACERSE.—Se cierne la harina con el azúcar, se mezcla con las yemas, la manteca y el aguardiente se amasa hasta que forma una pasta suave, se extiende con el

palote, dejándose del grueso de una tarjeta, se cortan con carrquilla tiras del ancho de un centímetro, se tejen de 3 en 3 en forma de trensa, se forman las coronitas uniéndoles los extremos con yema de huevo.

Se fríen en la manteca muy caliente y se espolvorean con el azúcar pulverizada, mezclada con el polvo de canela.

115.—POLVORONES DE ALMENDRA

SRA. AURORA H. DE ANCHONDO.

INGREDIENTES:	1/4 de kilo de mantequilla,
	300 gramos de azúcar,
3/4 de kilo de harina flor,	2 cucharadas de canela molida.
1/4 de kilo de almendra,	
1/4 de kilo de manteca,	

MANERA DE HACERSE.—Las almendras se pelan cuando están secas, se tuestan y se muelen; se bate la mantequilla y la manteca con la mitad del azúcar; se agrega la almendra molida y tostada y por último la harina cernida batiendo siempre.

De esta pasta se hacen bolitas, se aplanan un poquito para darles la forma de polvorones, se ponen en latas engrasadas y se cuecen a horno caliente 400 grados.

Ya fríos se espolvorean con el resto del azúcar mezclada con la canela.

PASTELITOS

116.—CROQUETAS LAGUNERAS. PARA DESAYUNO DE PRIMERA COMUNION

SRA. GERTRUDIS G. DE VALDES.

INGREDIENTES:	8 huevos.
1 kilo de harina.	4 cucharaditas de polvo de hornear Royal.
1/2 kilo de manteca.	
1/2 kilo de azúcar.	300 gramos de gagea.

MANERA DE HACERSE.—Se forma una fuente con la harina, en ella se pondrá la 1/2 del azúcar, el polvo de hornear, la manteca y las 8 yemas; se mezcla todo muy bien formándose una masa suave, con la que se hacen bolitas pequeñas, a las que se les da forma de cazuelitas, apoyando la yema del dedo en el centro y formándoles un bordo alrededor; se colocan en moldes grandes, se llenan con el merengue, formándoles copetes, se espolvorean con gagea y se cuecen a horno de calor regular. 350 grados.

MANERA DE HACER EL MERENGUE.—Se baten las claras a punto de turrón, se les agrega el azúcar restante, se pinta con color vegetal de rosa muy pálido.

117.—BUÑUELOS EXQUISITOS

SRA. CATALINA G. DE RUVALCABA.

INGREDIENTES:	1 vaso de aguardiente, Crema la necesaria para amasar la pasta,
1 kilo de harina,	1/2 litro de aceite para freir,
150 gramos de manteca,	400 gramos de azúcar para espolvorear,
3 yemas de huevo,	2 cucharadas de canela molida.
200 gramos de azúcar,	
1 cucharada de polvo de hornear,	

MANERA DE HACERSE.—Se cierne la harina con el polvo de hornear, se hace una fuente, en el centro se ponen las yemas, el azúcar, la manteca y el aguardiente; se le agrega la crema necesaria a formar una pasta suave, que se amasa y golpea hasta que forma ampollas; se deja reposar durante 3 horas; pasado ese tiempo se extiende muy delgada formándose los buñuelos, se fríen en el aceite y se espolvorean con el azúcar mezclada con la canela.

118.—BIZCOCHOS BORRACHOS

SRA. BAÑUELOS.

INGREDIENTES:	4 cucharadas de Cognac o Habanero,
460 gramos de mantequilla,	200 gramos de azúcar glass para espolvorear,
460 gramos de harina,	1 cucharada de canela molida para espolvorear.
460 gramos de azúcar,	
14 huevos.	

MANERA DE HACERSE.—Se derrite la mantequilla cuidando no se caliente mucho, se vacía a una cazuela, procurando no se le vaya el suero, se le va agregando la harina cernida, batiéndose hasta que esponje y no pese.

Se baten doce yemas a punto de listón y por separado se baten las doce claras a punto de turrón; se unen ambas cosas y se agregan a la pasta de la harina y mantequilla; cuando se han incorporado muy bien se añade el azúcar y se bate hasta que hace ojos; entonces se le agrega un huevo entero, se sigue batiendo y cuando se incorpora bien, se le agrega el otro huevo, también entero y se bate hasta que la masa está espumosa y no pesa; se le agrega el vino y se vacía a pequeños moldecitos engrasados y enharinados; se cuecen a horno de calor regular 350 grados; al salir del horno se espolvorean con el azúcar mezclada con la canela.

119.—PASTELITOS ORIENTALES.

SRA. ESTRELLA BATARSE.

INGREDIENTES:

750 gramos de harina crema de trigo,	250 gramos de mantequilla,
	2 tazas de nuez picada,

1 taza de azúcar granulada,	1 cucharada de agua de
1 taza de leche caliente,	azahar,
5 gramos de levadura com-	100 gramos de azúcar glass
primida,	para espolvorear.

MANERA DE HACERSE.—Con la punta de los dedos se mezclan la mantequilla y la harina, se agrega la levadura disuelta en la leche caliente, se forma una masa compacta la que se divide en porciones chicas, dándoles forma alargada; se ahuecan con el dedo y se rellenan con lo siguiente: La nuez se pica finamente, se le agrega el agua de azahar y el azúcar; con esto se rellenan los pastelitos, se cierran bien y se moldean con una cuchara de madera redonda, la que tendrá tallado algún dibujo, como una flor.

Se colocan los pastelitos en latas engrasadas, se dejan reposar una hora; pasado ese tiempo se meten a horno de calor regular 350 grados; cuando ya están se retiran y se espolvorean con el azúcar glass.

PASTELES

120.—TORTA DE PIÑA

SRA. AMPARO CEPEDA DE DE LA FUENTE.

INGREDIENTES:	1 cucharadita de esencia de vainilla,
1 taza de mantequilla,	1 lata de rebanadas de piña en conserva,
1 taza de azúcar,	1/4 de litro de crema fresca del día,
2 tazas de harina,	125 gramos de azúcar glass,
3 huevos,	75 gramos de cerezas.
2 y 1/2 cucharaditas de polvo de hornear,	

MANERA DE HACERSE.—Se baten la mantequilla y el azúcar hasta que esponjan, se le agregan los huevos uno a uno, la harina cernida con el polvo de hornear y la esencia de vainilla; se vacía a un molde cuadrado untado de mantequilla, se cuece a horno de calor regular 350 grados; cuando está frío se pica con un palillo, se baña con la miel de la piña, se cubre con la crema y se adorna con triangulitos de piña y cerezas, se pone a helar en el refrigerador.

MANERA DE HACER LA CREMA.—Se bate la crema sobre hielo; cuando espesa se le agrega el azúcar cernido.

121.—PASTEL DE FRUTAS DORADO.

SRA. AURORA H. DE ANCHONDO.

INGREDIENTES:	2/3 partes de taza de cerezas cubiertas,
2 tazas de chavacanos secos,	2/3 partes de taza de cáscara de naranja cubierta,
2 tazas de pasas sin semilla,	2/3 partes de taza de acitrón,

1/2 taza de almendra raspa- da,	1 y 1/2 tazas de azúcar,
1 cucharadita de raspadura de limón,	8 huevos,
4 tazas de harina cernida,	1 cucharadita de sal,
1 y 1/2 tazas de mantequilla,	1 cucharadita de polvo de hornear.

MANERA DE HACERSE.—Se pican todas las frutas y las almendras; se mezclan con la mitad de la harina y la raspadura de limón; se batan la mantequilla y el azúcar hasta que están cremosas; se agregan los huevos, uno a uno, batiendo bien el resto de la harina cernida tres veces con el polvo de hornear y sal, y las frutas mezcladas con la harina; se vacía a moldes de pan de caja engrasados y se cuecen a horno de calor regular 350 grados durante 1 y 1/2 horas.

122.—PASTEL DE NUEZ

SRA. FRANCISCA UGARTE DE GONZALEZ.

INGREDIENTES:

	1 taza de azúcar,
	6 huevos,
1 cucharadita de esencia de vainilla,	3 cucharadas de pan moli- do.
1 taza de nueces,	

MANERA DE HACERSE.—Se batan las yemas con el azúcar hasta que espesan; se les agrega el pan molido poco a poco y después las nueces molidas también poco a poco, la cucharadita de vainilla y por último las claras batidas a punto de turrón; con mucho cuidado se vacía a un molde engrasado y enharinado; se cuece a horno de calor regular 350 grados; se saca del molde cuando esté bien frío y se decora con crema batida.

123.—PASTEL ILUSION

SRA. SOFIA R. DE DE LARA.

INGREDIENTES PARA LA PASTA

5 huevos,	1 cucharadita de polvo de hornear,
1 y 1/2 tazas de harina,	2 cucharadas de agua,
1 taza de azúcar,	

50 gramos de mantequilla para el molde, 1 lata de rebanadas de piña en conserva.

INGREDIENTES PARA LA CREMA:

1/4 de litro de crema fresca del día,
1 clara, 3 cucharadas de azúcar,
Unas gotas de esencia de vainilla.

MANERA DE HACERSE.—Se cierne la harina con el polvo de hornear 5 veces; se baten las claras a punto de turrón, se les agrega el azúcar; aparte se baten las yemas a punto de cordón, con las 2 cucharadas de agua; se agregan a las claras batidas con el azúcar y se incorpora la harina con el polvo de hornear; se vacía a un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno de calor regular 350 grados. Ya cocido se pica con un tenedor y se empapa con la miel de la piña, se cubre con la crema Chantilly y se adorna con triangulitos de piña.

MANERA DE HACER LA CREMA.—Se bate la crema hasta que espesa; se le incorporan la clara batida a punto de turrón, el azúcar, y unas gotas de esencia de vainilla.

124.—TRONCO HELADO

SRA. MARIA GUADALUPE PRIETO DE VILLARREAL.

INGREDIENTES: 24 galletas de chocolate redondas,
1 taza de crema fresca del día, 50 gramos de cerezas en almibar,
2 cucharaditas de azúcar, 200 gramos de frutas cubiertas.
1 cucharadita de esencia de vainilla,

MANERA DE HACERSE.—Se bate la crema sobre hielo; cuando espesa se le agrega el azúcar y la vainilla; se extiende esta crema sobre las galletas de chocolate; se unen en montones de 4 ó 5 galletas acomodándose en el platón, de modo que las galletas queden paradas sobre el platón, formando un largo rollo; alternando las galletas con la crema, extiéndase la crema

que quede cubriendo el rollo; se pone en el congelador durante 4 horas; se decora con las frutas y las cerezas. Para servirse se rebana diagonalmente en rebanadas de 2 y 1/2 cms. aproximadamente.

125.—TORTA DE ARROZ

SRA. BAÑUELOS.

INGREDIENTES:

	30 gramos de polvo de bizcocho para el molde,
170 gramos de arroz.	750 gramos de azúcar,
6 huevos.	1 lata de rebanadas de piña en conserva,
1 cucharadita de polvo de hornear,	4 cucharadas de jerez dulce,
30 gramos de mantequilla para el molde,	30 gramos de almendra,
	30 gramos de cerezas.

MANERA DE HACERSE.—Se lava el arroz, se pone a secar; estando bien seco se muele y se cierne. Se baten las claras a punto de merengue, se les agregan las seis yemas una a una y poco a poco sin dejar de batir, y por último la harina de arroz mezclada con el polvo de hornear; se vacía a un molde redondo engrasado con mantequilla y espolvoreado con el polvo de pan; se cuece a horno de calor regular 350 grados; al salir del horno se saca del molde y se tapa con el mismo para que sude y esponje; se deja así hasta el día siguiente.

A la miel de la piña se le pone el azúcar y el jerez; en un cazo grande se coloca la torta, se le pone la miel con el azúcar y el vino y se pone al fuego, dejándose hervir hasta que seca la miel; entonces se saca la torta con mucho cuidado, se coloca en el platón y se adorna con rebanadas de piña, flores hechas con tiritas de almendra pelada y cerezas.

126.—PASTEL DE PIÑA

SRA. MARIA LUISA D. DE MARROQUIN.

INGREDIENTES PARA LA PASTA:

250 gramos de harina,	3/4 de cucharadita de sal,
150 gramos de manteca vegetal,	Agua helada.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

- | | |
|--|---|
| 1 lata de rebanadas de piña
en almíbar, | 1 lata grande de leche eva-
porada, |
| 1 paquete de jaletina prepa-
rada de limón, | 1/2 taza de azúcar,
1 cucharada de jugo de li-
món, |

MANERA DE HACERSE.—Se cierne la harina con la sal, con la punta de los dedos se le pone la manteca; cuando se ve la masa como arenosa se le agrega rápidamente el agua fría necesaria a formar una pasta, la que se procura tocar lo menos posible con la mano, se extiende con el rodillo dejándose del grueso de un cm.; con ella se forra un molde de pie o plato de horno, se le pone encima un papel y frijoles crudos; se cuece a horno de calor regular 350 grados; se deja enfriar para rellenarse con el relleno preparado de la siguiente manera: Al jugo de la piña se le agrega el azúcar, se pone al fuego; al soltar el hervor se le agrega la grenetina; en cuanto se deshace se retira del fuego y se enfría sobre hielo para que cuaje un poco; la lata de leche evaporada se habrá metido al refrigerador desde la víspera para que esté bien helada; se bate con la batidora; cuando empieza a espesar se agrega el jugo de limón y se sigue batiendo y cuando está de punto como crema Chantilly se mezcla con la jaletina, agregándole dos terceras partes de la piña rebanada y picada; se vacía a la pasta de pie formándole como volcancito; se adorna con triangulitos de la piña restante y se mete al refrigerador para que cuaje bien.

127.—PASTEL DE NUEZ**SRA. TOMASINA L. DE CHAVEZ.****INGREDIEN-**

6 huevos.

1 taza de azúcar molida,

1 taza de corazones de nuez
molidos,3 cucharadas de pan blanco
rallado ya sea al natural o
tostado,1 y 1/2 cucharaditas de vai-
nilla,1 cucharada de polvo de
hornear.

MANERA DE HACERSE.—Se baten las yemas con el azúcar, se les agrega el pan molido, batiéndose perfectamente po-

co más o menos 10 minutos; enseguida se agrega la nuez haciendo la misma operación, y por último las claras que estarán batidas a punto de turrón y la vainilla; se vacía a un molde engrasado y enharinado y se cuece a horno de calor regular 350 grados durante media hora, ya frío se cubre con crema y se adorna con piña, fresas, duraznos y cerezas. Puede cubrirse también con el siguiente betún.

INGREDIENTES:

1 clara de huevo,	1/2 taza de agua hirviendo,
1 taza de azúcar,	1 cucharadita de crémor tártaro (sabor al gusto).

MANERA DE HACERSE.—Se pone la clara y el azúcar junto con el crémor y el sabor en un cacito, se le vacía el agua hirviendo y se bate hasta que haga picos el merengue y quedará listo. En la batidora es rapidísimo.

128.—PASTEL DE CREMA

SRA. CATALINA G. DE RUVALCABA.

INGREDIENTES PARA LA PASTA:

3 tazas de harina americana,	8 yemas,
2 tazas de azúcar,	2 cucharadas de polvo de hornear.
2 tazas de crema agria,	1/2 cucharadita de sal,
6 huevos enteros,	1/2 cucharadita de soda.

INGREDIENTES PARA EL BETUN:

125 gramos de mantequilla,	75 gramos de mitades de nuez para adorno.
600 gramos de azúcar glass.	Esencia de vainilla.
125 gramos de almendra molida.	Un poco de leche Nestlé.

MANERA DE HACERSE.—Se bate la crema, se le agregan los huevos, las yemas y el azúcar y por último, la harina cernida con la sal, el polvo de hornear y la soda; se vacía a dos moldes redondos bajitos engrasados y enharinados; se cuecen a horno de calor regular 350 grados.

Ya cocidos y fríos se unen con el betún, se untan con el mismo betún y se adornan con mitades de nueces.

MANERA DE HACER EL BETUN.—Se bate la mantequilla hasta que acrema, se le agrega la almendra pelada y molida, la esencia de vainilla, el azúcar cernido y la leche Nestlé necesaria a formar un betún, con el que se pueda cubrir bien el pastel.

129.—PASTEL DE DATIL

SRA. ESTRELLA BATARSE.

INGREDIENTES: 200 gramos de dátiles sin semilla,
 200 gramos de galletas Ma- 200 gms. de nuez picada,
 rías, 1 lata de leche Nestlé,
 100 gramos de mantequilla, 3 huevos.

MANERA DE HACERSE.—Se muelen las galletas y se les agrega la mantequilla, dejando una poca para engrasar el platón refractario; ya que están bien mezcladas la mantequilla y las galletas, se les agrega el agua necesaria a formar una masa suave con la que se pueda cubrir el fondo y las paredes de un platón refractario bajito, que ya estará untado de mantequilla; se le pone el relleno y se mete a horno de 350 grados; cuando ya esté cocido se retira; se puede servir caliente o frío.

MANERA DE HACER EL RELLENO.—Los huevos se baten enteros, se les agrega la leche Nestlé, las nueces y dátiles picados; se vacía al molde ya forrado con la pasta.

130.—PASTEL DE ACEITE

SRA. TERESA S. DE SOLORZANO.

INGREDIENTES PARA LA PASTA:

2 tazas de harina, 1/2 cucharadita de sal,
 1 y 1/2 tazas de azúcar, 7 huevos,
 3 cucharaditas de polvo de Un poco de raspadura de na-
 hornear, ranja.
 1/2 taza de aceite marca 3/4 de taza de jugo de naranja.
 TRIUNFO,

INGREDIENTES PARA EL RELLENO Y ADORNO:

1 lata de mermelada de naranja,
 1/4 de litro de crema fresca del día,
 100 gramos de azúcar glass.

MANERA DE HACERSE.—Se baten las yemas con el azúcar hasta que tienen punto de listón, se les agrega la harina cernida con el polvo de hornear y la sal, el aceite, el jugo de naranja, las claras batidas a punto de turrón y un poco de raspadura; se vacía a dos moldes redondos bajitos, engrasados y enharinados; se cuecen a horno de calor regular 350 grados; ya cocidos y fríos se unen los dos panes con la mermelada y se cubren con la crema que se habrá batido sobre hielo hasta que espese y se le habrá agregado el azúcar cernido.

131.—PASTEL "SAVARIN"

SRITA. GUADALUPE GONZALEZ UGARTE.

INGREDIENTES:

150 gramos de frutas cristalizadas,	3 cucharadas de leche,
50 gramos de nueces,	15 gramos de levadura comprimida,
185 gramos de harina,	75 gramos de manteca,
2 huevos,	10 gramos de azúcar,
	1 pizca de sal.

INGREDIENTES PARA LA MIEL:

250 gramos de azúcar,	3 cucharadas de Ron.
1/8 de litro de agua,	

MANERA DE HACERSE.—En la leche tibia se disuelve la levadura, los huevos, el azúcar y la sal, se incorpora la harina batiendo fuertemente hasta que esté la pasta lista y elástica; se deja reposar hasta que suba lo doble; cuando haya doblado su volumen, se le agrega la manteca acremada, las frutas picadas y las nueces también picadas. Póngase en un molde de rosca chico y déjese reposar hasta que doble su volumen; se cuece a horno de calor regular 350 grados por 20 minutos.

MANERA DE HACER LA MIEL:

Se pone a hervir el azúcar con el agua; cuando está de punto ligero, se retira del fuego y se le agrega el Ron; con esta miel se bañará el pastel todavía caliente y se sirve con la crema esponjosa.

**132.—CREMA ESPONJOSA PARA
ACOMPañAR PASTELES****SRITA. GUADALUPE GONZALEZ UGARTE.****INGREDIENTES:**

	3 claras,
180 gramos de azúcar,	1/2 litro de leche,
3 yemas,	1 cucharadita de extracto de almendra o vainilla.
50 gramos de harina,	

MANERA DE HACERSE.—Se baten las yemas con el azúcar y la harina; se agrega la leche hirviendo y sin dejar de mover se pone al fuego, dejándola que espese al gusto. Las claras deberán batirse a punto de turrón y cuando la crema está del punto deseado se le vacía hirviendo sobre las claras y se revuelven un poco; se perfuma con sabor de almendra o de vainilla.

RECETAS DE COCINA Y REPOSTERIA

MODERNA

POR

JOSEFINA VELAZQUEZ DE LEON

DEDICADAS A TODAS SUS ALUMNAS DE LA

COMARCA LAGUNERA

133.—UVAS RELLENAS**“ENTREMES”**

INGREDIENTES:	Salsa Inglesa Perrins,
	6 naranjas,
300 gramos de uvas Moscatel o Málaga,	Un manojo de perejil chino,
150 gramos de queso crema,	Sal y pimienta,
30 gramos de nuez picada,	Unos palillos de colores.

MANERA DE HACERSE.—Se deshuesan las uvas con mucho cuidado; en el hueco que queda se pone el relleno que se hace mezclando el queso crema con la nuez finamente picada y sazonándose con salsa Inglesa Perrins, sal y pimienta.

A cada uva se le pone un palillo de color y con el mismo palillo se clavan en las naranjas; se colocan éstas en un platón, se adornan con ramitas de perejil y se sirven acompañando al Cocktail.

134.—BOLITAS DE QUESO Y NUEZ**PARA ACOMPAÑAR EL CACKTAIL**

INGREDIENTES:	125 gramos de nuez,
	Sal y pimienta,
300 gramos de queso de crema,	Unas canastitas de papel plizado tamaño chico.
4 pimientos morrones,	
50 gramos de jamón,	

MANERA DE HACERSE.—La mitad de los pimientos y el jamón se pican finamente, se mezclan con el queso crema, se sazona con sal y pimienta, se forman pequeñas bolitas, se pasan por la nuez, finamente picada, se colocan en las canastitas de papel; se adorna cada bolita con una ruedita de pimiento morrón.

135.—NUECES RELLENAS**PARA ACOMPAÑAR EL COCKTAIL**

INGREDIENTES:	1 pimiento morrón,
	50 gramos de aceitunas,
80 mitades de nueces,	Sal y pimienta.
250 gramos de queso crema,	

MANERA DE HACERSE.—El queso se muele con el pimienta morrón, se le agregan las aceitunas picadas, se sazona con sal y pimienta.

Se hacen pequeñas porciones, se pone cada porción entre dos mitades de nuez, se aprietan bien para que se unan; se ponen en el refrigerador o en un lugar fresco durante una hora; se sirven en pequeños platitos para entremés.

136.—SOPA DE FRITURAS DE ELOTE

INGREDIENTES PARA EL CALDILLO

3 cucharadas de aceite,	1 y 1/2 litros de caldo,
1 cucharada de harina,	1/8 de litro de crema fresca
1 cebolla,	del día,
350 gramos de jitomate,	Sal y pimienta.

INGREDIENTES PARA LAS FRITURAS:

5 elotes ni muy duros ni muy tiernos,	1/2 cucharadita de polvo de hornear,
1 huevo,	1/8 de litro de aceite para freír,
2 cucharadas de harina de arroz,	Sal y pimienta.

MANERA DE HACERSE.—En el aceite se fríe la harina; antes de que dore se agrega el jitomate asado, molido con la cebolla y colado; cuando reseca se añade el caldo, se sazona con sal y pimienta, se deja hervir un poco; al retirarse del fuego ya para servirse se le agrega la crema y las frituras hechas de la manera siguiente: los elotes se rallan en crudo, se les agrega el huevo, la harina de arroz, el polvo de hornear y sal al gusto. Con una cucharita se toman pequeñas porciones de la pasta, se fríen en el aceite a un fuego moderado para que no se arrebatan, se escurren muy bien y se sirven con el caldillo.

137.—PESCADO EN SALSA DE UVAS

INGREDIENTES:	30 gramos de queso de Chihuahua,
1/8 de litro de vino blanco,	1 limón,

30 gramos de mantequilla.
2 hojas de laurel,

6 filetes de pescado huachinango o robalo de 125 gr. de peso cada uno,

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE UVAS

50 gramos de mantequilla para la salsa,
35 gramos de harina,
1/4 de litro del caldo en que se coció el pescado,
1/8 de litro de crema fresca del día,
150 gramos de uvas blancas sin semilla,

1 cucharada de perejil finamente picado,
2 cucharadas de pulpa de tomate finamente picado (jitomate).
Pimienta de Cayena y sal,
50 gramos de mantequilla para dorar el pescado.

MANERA DE HACERSE.—Los filetes de pescado se lavan, se colocan en un platón refractario con el jugo de limón, el vino, las hojas de laurel y 1/4 de litro de agua; se meten a horno de calor regular 350 grados; cuando ya están cocidos los filetes, se retiran, se escurren muy bien, se quitan las hojas de laurel, el caldo se cuele, se aparta 1/4 de litro. En los 50 gramos de mantequilla se fríe la harina; antes de que dore se agrega el caldo de pescado y la crema poco a poco, se sazona con sal y pimienta de Cayena; cuando espesa se le agrega el tomate picado, el perejil picado y las uvas peladas y deshuesadas; se deja dar un hervor.

Se retira y se vacía sobre los filetes que estarán en un platón refractario engrasado, se espolvorean con el queso, se les pone la mantequilla en trocitos y se mete al asador de la estufa a 300 grados de calor; cuando dora se sirve inmediatamente.

138.—CODORNICES REGIAS

INGREDIENTES:

8 codornices,
75 gramos de tocino en tiras,
1 cebolla,
1 zanahoria,
50 gramos de mantequilla,
400 gramos de jitomate,

100 gramos de nuez,
1/8 de litro de crema,
6 cucharadas de vino Jerez seco,
35 gramos de harina,
500 gramos de chícharos,
1 manojo de perejil chino,
1 y 1/2 litros de caldo.

INGREDIENTES PARA LOS VOLOVANES

750 gramos de papa,	Un poco de leche,
75 gramos de mantequilla,	1 yema para embetunar,
1 huevo,	75 gramos de cerezas,

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego el tocino en una sartén; cuando se dora se retiran las tiras de tocino y en la grasa se fríen las codornices ya limpias; cuando estén doradas se agrega la cebolla y zanahoria rebanadas; estando bien fritas se añade el jitomate picado y el caldo, se sazona con sal y pimienta y se deja hervir a fuego lento hasta que las codornices estén suaves; entonces se retiran del fuego, el caldo se cuele, se aparta $3/4$ de litro y se mezcla con la nuez molida. En la mantequilla se frie la harina; cuando toma un color café claro, se le agrega la nuez molida con el caldo y la crema se deja hervir hasta que empieza a espesar, se le agregan las codornices y el vino; se deja dar un hervor, y se retira del fuego, se colocan las codornices en el centro del platón, se cubren con la salsa, alrededor de ellas se ponen los chícharos cocidos y sobre ellos se ponen los volovanes y entre éstos se colocan ramitas de perejil chino. Se sirven muy calientes.

MANERA DE HACER LOS VOLOVANES.—Las papas cocidas se prensan, se mezclan con el huevo, la mantequilla, sal y pimienta, y la leche necesaria a formar un puré de una consistencia que pueda sacarse por duya rizada gruesa.

Se forman pequeños pompones en forma de volovanes; estos pompones se sacan sobre latas engrasadas; se adornan cada uno con $1/2$ cereza, se embetunan con un pincel con yema y se meten al horno de calor regular 350 grados; cuando doran se sirven inmediatamente acompañando las codornices.

139.—ASADO CON UVAS

1 kilo de lomo de cerdo,	$1/8$ de litro de crema fresca del día.
2 chorizos,	1 racimo de uvas,
50 gramos de aceitunas,	Unas hojas naturales de parra,
3 cucharadas de aceite,	Sal y pimienta.
1 cucharada de harina,	
$1/2$ litro de jugo de uva,	

MANERA DE HACERSE.—El lomo se mecha con trocitos de tocino y de aceitunas, se pasa por la harina y se fríe en el aceite; cuando dora se le agrega 1/2 litro de agua caliente; cuando se consume el agua se le agrega el jugo de uva colado, sal y pimienta.

Se deja hervir a fuego lento hasta que el lomo esté suave y la salsa espesa; se le agrega la crema, se deja dar un hervor y se retira; el lomo se rebana y se coloca en el platón, se cubre con la salsa. Las uvas se pelan con cuidado, se les sacan los huesos, se forma el racimo en el centro del platón, terminando el adorno con las hojas naturales de parra.

140.—MELONES RELLENOS DE ENSALADA DE FRUTA

INGREDIENTES:

	250 gramos de fresas,
	250 gramos de uvas,
6 melones cantaloupe,	1/8 de litro de vino blanco,
4 naranjas,	200 gramos de azúcar,
4 manzanas,	100 gramos de cerezas,
3 plátanos	Unas ramas de hierbabuena
4 rebanadas de piña,	fresca.

MANERA DE HACERSE.—Las uvas se deshuesan, se les quita la cáscara y se mezclan con las fresas, las naranjas, manzanas, plátanos y piña picados, el azúcar y el vino; se ponen en el refrigerador o lugar fresco.

Los melones se ahuecan con cuidado, la pulpa que se les quitó se pica y se mezcla con las demás frutas, y ya que está bien helada, se llenan los melones, adornándose con una cereza y dos ramitas de yerbabuena; se colocan en una charola.

141.—HIGOS CON CREMA

INGREDIENTES:

	Un poquito de nuez moscada,
	1/2 taza de crema fresca del día,
1/2 kilo de higos maduros,	
125 gramos de azúcar granulada,	50 gramos de azúcar glass para la crema,
1 cucharadita de canela molida,	30 gramos de nuez para adorno.

MANERA DE HACERSE.—A los higos se les quita la cáscara y se rebanan, se colocan en un platón, se espolvorean con el azúcar mezclado con la canela y la nuez moscada; se dejan en el refrigerador o en un lugar fresco; ya para servirse se cubren con la crema batida y se adornan con las nueces.

MANERA DE HACER LA CREMA.—Se bate la crema sobre hielo con un batidor de globo; con una espátula se agrega el azúcar glass cernida y se pone sobre los higos.

142.—COPITAS DE NUEZ

INGREDIENTES PARA EL POSTRE:

3/4 de litro de leche,	1 cucharada de maizena,
225 gramos de azúcar,	3 cucharadas de Jerez dulce,
100 gramos de nuez ya pelada,	1 raja de canela.
4 yemas,	

INGREDIENTES PARA EL MERENGUE Y ADORNO

175 gramos de azúcar granulada,	12 soletas,
4 claras,	100 gramos de cerezas en almíbar.
1 limón,	

MANERA DE HACERSE.—Las yemas se mezclan con el azúcar, la maizena, la canela, la nuez finamente picada y la leche; se ponen al fuego, se están moviendo continuamente; cuando espesa se retira y cuando enfría un poco se agrega el Jerez; cuando está completamente frío se vacía a copas altas de cristal, se les pone un copete de merengue y se adorna cada copa con 4 mitades de soleta y 5 mitades de cerezas, poniendo una en el centro de la copa y las otras 4 entre las soletas.

MANERA DE HACER EL MERENGUE.—Se pone al fuego el azúcar con 1/8 de litro de agua; cuando la miel toma punto de hebra fuerte, que se conoce cuando al poner un poco de la miel entre los dedos, forme una hebra consistente, entonces se retira y se vacía inmediatamente sobre las claras que estarán batidas a punto de turrón; se bate con fuerza agregando unas gotas de limón y un poquito de ralladura; ya que todo se ha incorporado bien se deja de batir.

143.—DELICIA DE MELON

INGREDIENTES PARA LA JALETINA:

1 kilo y 250 gramos de melón, ya sin cáscara y semilla,	30 gramos de grenetina ORO en polvo,
300 gramos de azúcar,	1/8 de litro de agua para remojar la grenetina,
	1/4 y 1/8 de litro de agua,

INGREDIENTES PARA EL ADORNO

1/4 de litro de crema fresca del día,	50 gramos de cerezas rojas,
125 gramos de azúcar glass,	50 gramos de cerezas verdes,
1/2 cucharadita de esencia de vainilla,	25 gramos de pasitas sin semilla,
	1/2 naranja cubierta.

MANERA DE HACERSE.—Con la cucharita moldeadora se sacan 24 bolitas de la pulpa de melón, la restante se muele en la licuadora. Se ponen al fuego el 1/4 y el 1/8 de litro de agua con el azúcar; cuando suelta el hervor se agrega la grenetina que se habrá remojado en el 1/8 de litro de agua; en cuanto se deshace la grenetina se retira del fuego, se le agrega la pulpa de melón molida y se vacía a un molde de corona mojado en agua fría, se pone en el refrigerador o entre hielo; cuando cuaja se mete un momento en agua caliente para vaciarse al platón. En el centro de la corona se pone un copete de crema, se adorna con trocitos de cereza verde y roja, pasitas y pequeños cuadrillos de naranja cubierta.

Alrededor de la corona se ponen 4 pompones de la crema que se adornan también con las pasitas y frutas picadas, entre los pompones se ponen 4 grupitos de 6 bolitas de melón.

MANERA DE HACER LA CREMA.—Se bate la crema que estará sobre hielo, con un batidor de globo; cuando espesa se retira el batidor y con una espátula se le agrega el azúcar glass cernida y la esencia de vainilla.

144.—ARLEQUÍN DE NUEZ

INGREDIENTES:	150 gramos de nuez,
4 huevos,	100 gramos de azúcar pulverizada,

25 gramos de mantequilla, 100 gramos de polvo de biz-
 2 piezas de pan de mante- cocho.
 ca,

INGREDIENTES PARA LA MIEL:

400 gramos de azúcar, 4 cucharadas de Cognac o
 Parras,

INGREDIENTES PARA EL DECORADO:

100 gramos de mantequilla, 50 gramos de cerezas,
 100 gramos de azúcar pulve- Vainilla al gusto.
 rizada,

MANERA DE HACERSE.—Se batan los huevos a punto de cordón, con espátula se les agrega el azúcar pulverizada, el polvo de bizcocho y la nuez martajada; se vacía a un molde de rosca bien enmantequillado y con polvo de pan; se mete a horno regular 350 grados durante una hora; se pica con el tenedor, al salir del horno se baña con la miel siguiente: Se pone al fuego el azúcar con 1/8 de litro de agua, se deja hervir dos minutos contando desde que suelta el hervor, se deja enfriar un poquito y se le pone el cognac y se baña la torta decorándose cuando enfría con la crema siguiente: Se bate la mantequilla a que acreme, se le agrega la vainilla y el azúcar; estando bien tersa se pasa por la bolsa y la duya rizada gruesa formando pompones sobre la torta, terminando el adorno con mitades de cerezas.

145.—PASTA DE HIGOS

INGREDIENTES:

1 kilo de higos negros, 1 cucharadita de canela en
 500 gramos de azúcar, polvo,
 1/4 de litro de miel de colme- 8 obleas,
 na, 1/2 cucharadita de clavo en
 polvo,
 100 gramos de piñones.

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego 1/2 litro de agua, con el azúcar y la miel de colmena; cuando tiene punto de bola suave, se agregan los higos martajados sin los rabitos, pero

sí con la cáscara; se pone también la canela, los clavos y los piñones; se deja hervir a fuego suave hasta que se le vea el fondo al cazo y se desprenda bien de los lados; se retira, se bate muy bien y cuando tiene la consistencia de una pasta, se le vacía a un molde de madera forrado de obleas; a los tres días ya se le puede sacar.

146.—NUEZ CUBIERTA

INGREDIENTES: 300 gramos de nuez ya sin la cáscara,
1 litro de leche, 1 raja de canela,
300 gramos de azúcar, 20 cestitos de papel plizado.

MANERA DE HACERSE.—Se pone al fuego la leche con el azúcar y la canela; se está moviendo constantemente; cuando espesa bastante se le agrega la nuez, se deja en el fuego hasta que desprende del fondo y de las paredes del cazo, se retira y se bate hasta que forma pasta; se forman bolitas, se adornan cada una con unas nueces enteras que se habrán apartado y se colocan en los cestitos de papel plizado.

147.—ROSQUITAS RAPIDAS

INGREDIENTES: 100 gramos de azúcar,
2 cucharadas de polvo de canela,
15 rebanadas de pan de caja, 125 gramos de nuez picada,
100 gramos de mantequilla,

MANERA DE HACERSE.—Las rebanadas de pan se cortan en forma de rosca con el cortador especial; se untan de mantequilla, se espolvorean con azúcar, canela y la nuez picada; en latas engrasadas se meten al horno de 350 grados de calor; cuando tienen un bonito color dorado se retiran y se pueden servir calientes o frías.

148.—BOLITAS DE NUEZ

PARA APROVECHAR LOS RECORTES DE LOS PASTELES

INGREDIENTES: 100 gramos de azúcar pulverizada,
200 gramos de recortes de pastel, 1 cucharada de esencia de vainilla,
75 gramos de mantequilla, 1/16 de litro de Jerez dulce,

120 gramos de nuez,	30 gramos de cocoa,
40 gramos de cerezas,	60 cestitos de papel plizado

MANERA DE HACERSE.—Se bate la mantequilla, se agrega el azúcar cernida, la cocoa, la cuarta parte de la nuez picada, la esencia de vainilla, el Jerez y el pan molido y cernido; se hacen bolitas, se revuelcan en la nuez finamente picada, se adornan con la cuarta parte de una cereza y se colocan en los cestitos de papel.

149.—PANQUE DE TRIGO ENTERO

INGREDIENTES:	1/4 de litro de leche,
150 gramos de harina integral de trigo,	1 cucharada de polvo de hornear,
150 gramos de harina de trigo,	1 cucharadita de canela molida,
125 gramos de manteca vegetal,	1/4 de cucharadita de clavo molido,
250 gramos de azúcar morena,	50 gramos de pasas,
3 huevos,	50 gramos de nueces.

MANERA DE HACERSE.—Se bate la manteca y el azúcar hasta que esponjan, se agregan las yemas, las harinas cernidas con el polvo de hornear y las especias, alternándose con la leche, y por último, las claras batidas a punto de turrón y las pasas y nueces enharinadas; se vacía a un molde de caja engrasado y enharinado, cuece a horno de calor regular 350 grados.

150.—LUNITAS LAGUNERAS

INGREDIENTES:	2 claras,
250 gramos de harina,	350 gramos de azúcar glass,
75 gramos de azúcar,	1 cucharada de harina para el betún,
175 gramos de mantequilla,	1 cucharada de leche,
100 gramos de nuez,	75 gramos de mitades de nuez para adorno.
3 yemas,	
1 limón,	

MANERA DE HACERSE.—Se mezclan con la raspa, la harina, el azúcar, la mantequilla, la nuez finamente picada, las ye-

mas y un poco de raspadura de limón; se forma una pasta que se extiende con el palote dejándose del grueso de 1/2 cm., se cortan las lunitas con el cortador especial; con un cuchillo se cubren del betún, se adornan poniéndoles en el centro una mitad de nuez, se colocan en latas engrasadas y se cuecen a horno de calor regular 350 grados.

MANERA DE HACER EL BETUN.—Se baten las claras hasta que formen espuma, se les agrega poco a poco el azúcar cernida, la necesaria a formar un betún de consistencia que se pueda untar con facilidad; se le agrega la harina, la leche y unas gotas de limón; se pone sobre las lunitas.

INDICE

	Pág. N°
Torreón	5
Dedicatoria	7
Diferentes faces del cultivo del algodón	9
Tabla de Medidas y equivalencias	13

COCINA

1.—Cocktail de Sandía	15
2.—Cocktail de Aguacate y Jaiba	15
3.—Botana de Carne Seca y Chile Pasado	16

SOPAS

4.—Sopa de Frituras de Jocoque	17
5.—Sopa de Papas y Tomate	17
6.—Sopa de Arroz con Chiles Rellenos	18
7.—Sopa de Arroz Blanco con Tortilla de Huevo con Bacalao	19
8.—Timbalitos de Spaghetti Rellenos de Pollo	20
9.—Macarrón Moldeado	21
10.—Spaghetti con Ostiones	21

PESCADOS

11.—Pescado en Salsa de Cilantro	23
12.—Pescado Ritz	23
13.—Rollitos de Pescado	24

AVES

14.—Pollo en Salsa de Avellana	26
15.—Pollo Estilo Mapp	26
16.—Pollo en Crema	27
17.—Pollo a la Chita	28
18.—Pollos Borrachos	28

	Pág. N°
19.—Gallina en Salsa de Cacahuat	29
20.—Codornices en Vino Blanco	29
21.—Patos en Salsa Negra	30

C A R N E S

22.—Guisado Norteño	31
23.—Asado de Boda	31
24.—Carne con Crema de Cacahuat	32
25.—Mole Verde	32
26.—Chicharrones de Carnero	33
27.—Asado	33
28.—Lomo de Cerdo en Miel de Maguey	34
29.—Rollo de Carne Relleno	34
30.—Asado de Puerco	35
31.—Chuletas de Carnero Rellenas	35
32.—Chuletas de Cerdo en Salsa de Verduras	36
33.—Carne Asada de Steaks	36
34.—Filete con Champignons	37
35.—Lengua de Ternera	37
36.—Plato Frío de Lengua	38
37.—Rollo de Carne	38
38.—Queso de Carne	39
39.—Patitas de Cerdo en Escabeche	40
40.—Pierna de Puerco en Piña	40
41.—Pierna de Carnero Enchilada	41
42.—Pierna de Cerdo con Pepsicola	42
43.—Pierna de Puerco en Jamón	42
44.—Cabrito al Estilo Lagunero	43
45.—Fritada de Cabrito	44
46.—Cabrito en Vino Blanco	44
47.—Cabrito en su Sangre Estilo Laguna	45
48.—Cabrito a la María Elena	46
49.—Cabrito en Cerveza	46

D I V E R S O S

50.—Empanaditas de Hojaldre al Estilo Lagunero	48
51.—Peritas de Papa	49
52.—Vol-Au-Vents de Papa	49
53.—Chiles en Crema	50

	Pág. N°
54.—Ensalada Marquesa	51
55.—Ensalada de Cereza	51
56.—Pickle de Cáscara de Sandía	52

A N T O J I T O S

57.—Taquitos Laguneros	53
58.—Gorditas de Chile Perdido	53
59.—Entomatadas	54
60.—Cazuelitas Laguneras	54
61.—Envueltos de Carne Molida	55
62.—Taquitos de Huevo en Salsa Verde con Costillas de Cerdo	56
63.—Budín de Tortilla	57
64.—Enchilada de Pozole	57
65.—Budín Laguna	58
66.—Frijoles con Chorizo	59
67.—Frijolitos Laguneros	59
68.—Atole de Trigo	60
69.—Tamales	60
70.—Tamales Laguneros	62
71.—Tamal de Espinacas	62

D U L C E S

72.—Conserva de Calabaza	64
73.—Conserva de Higo de Lerdo	64
74.—Mermelada de Uva	65
75.—Mermelada de Tomate	65
76.—Dulce de Melón	65
77.—Cubiertos de Calabaza	66
78.—Cajeta de Higo	66
79.—Imitación de Calabaza en Tacha	67
80.—Dulce de Higo y Durazno	67
81.—Dulce de Bagazo de Zanahoria	67
82.—Higos Cubiertos Rellenos de Coco	68
83.—Higos Cubiertos Rellenos de Nuez	68
84.—Viejitos de Lerdo	69
85.—Turrón Fácil	69
86.—Leche de Piña	70
87.—Dulce Rápido	70

	Pág. N°
88.—Perones Costreados en Leche	70
89.—Rosquita de Piñón	71
90.—Postre de Nuez	71
91.—Copas Romanas	72
92.—Postre de Piñón	72
93.—Queso de Nuez	73
94.—Huevitos de Faltriguera	74
95.—Bombones de Chocolate	74
96.—Melcochas Rellenas	75

NIEVES - HELADOS

97.—Nieve de Melón	76
98.—Helado de Vainilla	76

P A N E S

99.—Pan de Trigo	77
100.—Rancheritas de Trigo Lagunero	77
101.—Semitas Morenas	78
102.—Hot Cakes de Trigo	78
103.—Bollos Reales	79
104.—Pan de Harina Integral	79
105.—Tostadas Rápidas	80
106.—Torta de Masa	80
107.—Semitas de Trigo	81
108.—Pan de Avena	81
109.—Pan de Maíz	82
110.—Pan de un Solo Huevo	82

G A L L E T A S Y P A S T I T A S

111.—Galletas de Torreón a Lerdo	83
112.—Pastitas Muselinas	83
113.—Cuernitos Húngaros	84
114.—Coronitas de Espinas	84
115.—Polvorones de Almendra	85

P A S T E L I T O S

116.—Croquetas Laguneras	86
117.—Buñuelos Exquisitos	86

	Pág. N°
118.—Bizcochos Borrachos	87
119.—Pastelitos Orientales	87

P A S T E L E S

120.—Torta de Piña	89
121.—Pastel de Frutas Dorado	89
122.—Pastel de Nuez	90
123.—Pastel Ilusión	90
124.—Tronco Helado	91
125.—Torta de Arroz	92
126.—Pastel de Piña	92
127.—Pastel de Nuez	93
128.—Pastel de Crema	94
129.—Pastel de Dátil	95
130.—Pastel de Aceite	95
131.—Pastel Savarín	96
132.—Crema Esponjosa para Acompañar Pasteles	97

RECETAS DE COCINA Y REPOSTERIA
MODERNA

133.—Uvas Rellenas	100
134.—Bolitas de Queso y Nuez	100
135.—Nueces Rellenas	100
136.—Sopa de Frituras de Elote	101
137.—Pescado en Salsa de Uvas	101
138.—Codornices Regias	102
139.—Asado con Uvas	103
140.—Melones Rellenos de Ensalada de Fruta	104
141.—Higos con Crema	104
142.—Copitas de Nuez	105
143.—Delicia de Melón	106
144.—Arlequín de Nuez	106
145.—Pasta de Higos	107
146.—Nuez Cub ^{ta}	108
147.—Rosquitas ^{leca} rápidas	108
148.—Bolitas de Nuez	108
149.—Panqué de Trigo Entero	109
150.—Lunitas Laguneras	109

LIBROS DE REPOSTERIA

36.—PASTELES MODERNOS.—52 páginas	6.00
37.—PAN ESTILO CHINO.—50 páginas	5.00
38.—REPOSTERIA CASERA.—80 páginas	5.00
39.—PAN DE LEVADURA.—62.—páginas	5.00
40.—REPOSTERIA ALEMANA Y VIENESA.—100 páginas ..	10.00
41.—REPOSTERIA SELECTA.—4ª edición, 470 páginas, lá- minas a colores y suplemento	35.00
42.—PASTELES ARTISTICOS.—256 páginas 50 láminas a co- lores y suplemento	35.00
43.—DECORADO LINEAL.—48 páginas	3.00
44.—FLORES DE GLASS.—48 páginas	3.00
45.—FLORES DE PASTILLAJE.—48 páginas	3.00
46.—PRACTICA DE DECORADO DE PASTELES EN 100 LECCIONES.—210 páginas y suplementos	40.00
47.—ARTE Y DECORACION DE PASTELES.—275 páginas, 36 láminas a colores y suplementos, 30 láminas en blanco y negro con 40 modelos, muy novedosos pasteles	75.00
Empastado en Peralina	85.00
Suplemento con dibujo	10.00

LIBROS VARIOS

48.—PLATILLOS PARA LUNCH.—32 páginas	2.50
49.—PLATILLOS PARA BUFFET.—32 páginas	2.50
50.—CENA DE NAVIDAD.—32 páginas	2.50
51.—GALLETAS Y PASTITAS.—32 páginas	2.50
52.—PASTELES AMERICANOS.—32 páginas	2.50
53.—SALCHICHONERIA CASERA.—60 páginas	4.00
54.—SANDWICHES MODERNOS.—76 páginas	6.00
55.—TAMALES Y ATOLES.—100 páginas	6.00
56.—POSTRES MEXICANOS.—80 páginas	5.00
57.—DULCES MEXICANOS.—80 páginas	5.00
58.—NIEVES Y HELADOS.—115 páginas	6.00
59.—JALETINAS.—115 páginas	6.00
60.—12 INDUSTRIAS EN EL HOGAR.—144 páginas	5.00
61.—ESPECIALIDADES PARA NAVIDAD.—115 páginas ...	8.00
62.—FIESTAS PARA NIÑOS.—Tercera Edición	20.00
63.—ESPECIALIDADES PARA EL DIA DE LAS MADRES, ilustrado.—32 páginas	3.00
64.—SUGESTIONES PARA SU MESA	6.00
65.—MODERNO RECETARIO DE COCINA Y REPOSTERIA ..	6.00
66.—COCINA SELECTA	6.00
67.—TELE COCINA	3.00
68.—ESPECIALIDADES DE LA ACADEMIA	3.00
69.—COCINA AL MINUTO	3.00
70.—REPOSTERIA NAVIDEÑA	6.00
71.—OCHO MENUS ECONOMICOS PARA LAS VIGILIAS DE CUARESMA	2.50
72.—HUEVOS.—30 Recetas para prepararlos	5.00
73.—AVES.—30 Recetas para prepararlas	5.00
74.—ESPECIALIDADES MEXICANAS (con maíz)	5.00
75.—COCINA DE CHIHUAHUA	10.00
76.—METODO PRACTICO DE COC. Y REPOST.—192 Págs. ..	20.00
77.—COCINA DE NUEVO LEON.—64 páginas	10.00

Al enviar su pedido sírvase poner el nombre del libro y el número de la lista

ESTA LISTA ANULA LAS ANTERIORES



COCCINAR ES BASE DE ECONOMIA
APRENDIENDO COCINAR Y REPOSTERIA

EN LA
**ACADEMIA
VELAZQUEZ DE LEON**

BOLIVAR 51 MEXICO, D. F. TEL. 52731
APARTADO 167
— 9000 —

CLASES DE:

Cocina Sencilla para uso diario.
Cocina Moderna - Especialidades Mexicanas.
Mia Cocina - Platillos para Buffet.
Reposteria Sencilla - Pan de Leudren.
Gelatinas Artisticas - Decorado de Pastecles.
Clases en las tardes.
Clase Nocturna.

CLASES POR CORRESPONDENCIA

Para informes y el BOLETIN DE LA ACAD.
Escriba con excelsa y programitas de clases
detalladas.

**SE ORSEQUIA MENSUALMENTE
EN LA ACADEMIA**