Libro de cocina de la gesta de Independencia

Nueva España, 1817

Anónimo

Coordinador José Luis Curiel Monteagudo

CONACULTA
CULTURAS POPULARES E INDÍGENAS

641.5972
L6978

Primera edición, 2002

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES
Dirección General de Culturas Populares e Indígenas

D.R. © Dirección General de Culturas Populares e Indígenas
Av. Revolución 1877, 6o. piso
San Ángel, C.P. 01000
México, D.F.

ISBN 970-18-9701-3

Impreso y hecho en México

PRESENTACIÓN

Gracias a la amable contribución del eminente doctor Pedro Ramos y Ramos, estudioso de la historia de la medicina y compañero en la Academia Hispanoamericana de Ciencias, Artes y Letras correspondiente de la Real Española, conseguí este interesante manuscrito novohispano que perteneció a doña María Galván de Zaragoza, su bisabuela. El recetario, fechado en "La Nueva España en 1817", es anónimo y obviamente se desconoce el sexo del autor. No obstante, en repetidas ocasiones se refiere en masculino a los cocineros mientras que el prólogo lo dirige expresamente a las cocineras.

Lo que se sabe es que la colección de recetas que aquí aparecen pertenecieron a la bisabuela o a la tatarabuela del doctor Ramos, y cabe la posibilidad que alguna de ellas haya dirigido este trabajo, y quizás es caligrafía de un escribano.

Sabemos por el autor que el manuscrito fue desarrollado en la Nueva España, en el año de 1817, en plena guerra de Independencia.

Estas recetas provincianas, probablemente son potosinas, porque la señora María Galván de Zaragoza, bisabuela del doctor Pedro Ramos, vivió en el Real de San Luis. Además, contiene el modo de preparar asado para boda y otros platillos típicos de esa región.

No obstante, contiene recetas provincianas de varias partes como las oaxaqueñas gollorías y el mole de Oaxaca.

Por lo bien escrito caligráficamente y por su estructura que principia con un prólogo único en los antiguos manuscritos mexicanos de cocina, y porque termina con un índice, se puede deducir que la intención del autor era publicarlo y ahora, en el umbral del año 2001, eso es posible.

Se trata de una colección de recetas integradas en un libro cuyas hojas son de 20 x 14 cm y está escrito con una sola letra de la llamada

itálica o bastardilla. La primera hoja está marcada con el número 1 y dice: "Colección de guizados, Asádos, Másas, Lechis..." y con la fecha en el "Año de 1817". Aparecen 289 recetas en 249 páginas.

El autor hace referencia a determinadas preparaciones utilizando el número de hoja donde se encuentra la receta. El índice dice "Yndice del livro de cosina" y está dividido en: "Carátula, prólogo, guizados de chile, asados varios, masas varias, lechis, concérvas varias y caxetas".

El prólogo del autor es muy original porque instruye a las cocineras en cuanto a lo que deben hacer "para servir una mesa decente", el equipo y los utensilios que deben tener y las normas de limpieza e higiene de la época. Instrucciones curiosas que si bien encajan en nuestro mundo actual, le da consejos a la cocinera de aquella época, como que "al tiempo de guisar no consienta platiconas, ni más gente que la precisa que le ayuda" y además debe tener diferentes metates, uno para guisos y otro para chiles, costumbre generalizada en todo el reino, aunque también algunas familias tenían un tercer metate para el chocolate y otras más llegaban a tener hasta ocho metates para usos diferentes y que prevenían lo que hoy los científicos de los alimentos llaman "contaminación cruzada", así no únicamente eliminaban problemas de salud sino también de sabor.

Todos los recetarios deberían subrayar lo que advierte el autor: "El buen sazón consiste en tener buen paladar, no en pegarse a las recetas de este libro, así en los ingredientes como en las cantidades".

Desde el punto de vista histórico-gastronómico este documento es trascendente y significativo, porque está fechado en la Nueva España y se escribe en el año 1817, durante la gesta de independencia, cuatro años antes de que se firme el acta de paz y exactamente cuando Francisco Xavier Mina recorre San Luis y renueva el ánimo guerrero que iniciaron fray Luis Herrera, Mariano Ximénez y fray Juan de Villerías, los insurgentes potosinos. Año en que se vislumbran las luces de la libertad y la constitución de una nueva nación.

Las recetas que aquí aparecen son platillos que probablemente degustaran Hidalgo, Morelos, Aldama, Mina, Guerrero, la Güera Rodríguez, doña Josefa Ortiz de Domínguez o Leona Vicario. Una

receta de "Chiles militares" es precursora de los chiles trigarantes, supuestamente servidos en honor de Agustín de Iturbide. En este caso el relleno es carne picada mientras que las frutas (duraznos y peras) se usan como guarnición sobre caldillo de jitomate engalanado "con ramas de perejil, aceitunas, tornachiles, alcaparras, calabacitas..."

Aunque el mestizaje alimentario se está gestando, los platillos de este libro tienen gran influencia española y no aparecen "antojitos" como enchiladas, sopes, tacos o tamales, porque la autora los da por sabidos.

Cuando se habla de chiles, sólo se mencionan los verdes, los verdes anchos que todavía no se llaman poblanos, los colorados y los secos sin mencionar sus nombres, con excepción del cuauchile nombre que le dan en Zacatecas y Aguascalientes al chile de árbol. Además aparece una salsa de chile piquín que el autor señala como muy buena "para engrasados y aterrados". Predominan en las recetas los tornachiles, aquellos chiles que llamamos güeros y que son ideales para muchos caldillos, generalmente acompañados de aceitunas y alcaparras.

El "asado de bodas" se hace cocido en su caldo, los demás asados se asan y cuecen, técnicas un poco diferentes a las de hoy en día en que los asados se fríen o sellan en manteca y se terminan en el caldillo.

Los albondigones reales son precursores de los actuales potosinos rellenos de huevo. El puchero, dice la autora, "éste no es otra cosa que el cocido que unos toman después de la sopa, a la moda francesa y otros después de los guisados". En otras ocasiones se menciona la puchera o el puchero como la olla de barro donde se hace el cocido, así también los españoles dieron nombre al guiso por las ollas llamadas pucheras.

Contiene un aporte valioso, las recetas de varios embutidos (salchichas, chorizos, longanizas, chorizones, morcillas) hechos a mano donde se recomienda que "la que bata las carnes en la olla no lleve anillos de metal porque los pierde".

El picado de la carne debió hacerse con los picos de un tenedor para hacerlo xigote o gigote, palabra que si bien representa al muslo

por ser el galicismo de "gigot" que significa muslo o pierna, hacer xigote desde el siglo XVI era picar finamente, generalmente se picaba al aire y se usaban muslos de conejo, cabrito, cordero o gallina.

Los chorizos eran embutidos blancos y en este recetario todavía no aparecen rojos excepto las longanizas reales. ¿Serán estas longanizas las primeras coloridas que dieron origen al uso del chile en México y después al pimentón en España para la confección de embutidos?

Las "morsillas de cámara" se elaboran con riñones y no con sangre como las actuales y varios de estos productos se ahumaban en la chimenea.

El "turco de manzana" es una extraña aplicación de las *pacholas* o bisteces molidos en metate, que consiste en una especie de torta con la forma del bonete de los turcos, donde la carne se rellena con picadillo de manzanas o carnes picadas y las combinaciones virreinales saladas y dulces condimentadas con todas las especias y que terminan con almendras y piñones.

Del mar aparecen bagre, truchas, y un pescado llamado pajacorán.

Dentro de las recetas poco atractivas señalo los "pies de puerco en lechi".

Entre las masas aparecen singulares recetas como aquellos "Bizcochos dormidos", que tal vez se durmieron en el horno "tibio del cielo y tibio del suelo".

Para hacer conserva de jitomate, el autor recomienda: "les quitarás el pellejito y les sacarás las semillas con un alfiler". Imagino que esto requiere una paciencia superior a la de los grandes cocineros.

Para dar el punto exacto a algunos postres es necesario calentar hasta "*cuando se pegan los dedos con la miel y hacen ruidos de mosca al despegarlos*".

Para cuajar la "lechi" se utiliza cuajo vegetal "con yerba de cuaxar (que es el cardo santo)". Esta costumbre, prácticamente extinta en México, es muy popular en España, especialmente en la región de Extremadura, donde se prepara una infusión con el cardo de la alcachofa para cuajar ciertos quesos.

El "atole de haba" es bueno para enfermos; y señala el autor "ojalá los melancólicos desayunaran con él".

Los platillos dulces se coloreaban con diferentes tonos de "*pastillas*" probablemente polvo de cochinilla comprimido, algunas veces intensamente colorado y otras veces encarnado.

Dentro de las curiosidades gastronómicas aparece el Alcuscus árabe, primero con trigo y después de una manera exótica hecho con maíz molido en metate.

En la receta de salsa de perejil se advierte "pon cuidado en no tomar por perejil la yerba cicuta que se le parece mucho", quizás esta indicación es más europea que mexicana, pero que no deja de sorprendernos.

Las soletas de principios del siglo XIX se forman con una cuchara de plata, como otras recetas de masas.

Las escafiroletas recuerdan a las carlotas rusas.

Los populares buñuelos son franceses (sólo de nombre), de viento, de queso, de jeringa, de asadero, o de sesos.

Entre los antes aparece el encantador nombre de "Ante de diferencias" de coco, piña, manzana y almendra, donde se alternan capas de estos ingredientes.

Las conservas de frutas nos permiten encontrar vestigios de las últimas parras después de la prohibición virreinal del siglo XVIII. Además aparecen higos, chilacayotes y hasta hinojo del que se hace conserva "muy buena para enfermos de asma o pulmonía". Hay que recordar que en la cocina de aquella época el médico, el boticario y el cocinero estaban hermanados y la mayoría de las medicinas se hacían en los fogones.

Como frutos secos aparecen los piñones, las almendras y las nueces, algunas veces acompañados con acitrón, biznaga o calabazate.

El recetario presenta guisos cuyos nombres evocan la época como el "pollo gachupín", los "chiles militares" y el "séquito real" está presente en albondigones, longanizas, huevos, tortas o manjares reales. De ellos se mencionan las "Longanizas Reales" como favoritas de Felipe V, aunque también participa en esta preferencia un "Asado corriente" cuyo nombre contrasta con el linaje del ínclito paladar.

Del convento aparecen: "estofado de religión", las "migas episcopales", la "torta de S. Ygnasio" y el "mole de las monjas".

De la vida mundana los "pollos herejes", el "bocado de doncellas", el "guisado de Venus", la "sopa borracha" o "Don Pericón".

Se mide todo con unidades antiguas como el almud, el selemin, la arroba, las libras, las onzas, los dedales que además de medir servían para cortar masas en círculos, las escudillas para tasar líquidos y los cuartillos para los áridos, los manojos de yerbas sirven para todo uso. No aparece medidas en reales, tomines, clacos o tlacos como en otros recetarios. El autor era muy apegado a medir, y por lo tanto buen cocinero. El chocolate se mide en unidades por libra como actualmente los camarones, es decir el número de piezas por libra. En este caso aparece chocolate de a 16 por libra. La "lechi" o leche se mide en cántaros.

Se usan tazas, cazuelas, cazos, cuartillos, bateas y artesas, ollitas, pozuelos, botes, cucharas y hasta dedales.

No aparecen varios platillos pero por su uso corriente se utilizan como ingredientes como por ejemplo las "jericallas" que si bien no está su receta son ingredientes de los "Pies de puerco en lechi".

De las frutas llaman la atención los jocuistles, que quizás el autor confunda con los xoconostles, que alternan con las chirimoyas y otras frutas.

Este recetario merece un exhaustivo análisis paleocoquinario, para actualizar las recetas a las medidas, técnicas y equipos actuales sin perder el gusto y sazón de aquellos tiempos intermedios donde termina el virreinato y surge el México independiente.

José Luis Curiel Monteagudo
Centro Histórico de la Ciudad de México
noviembre 1999

AGRADECIMIENTOS

I

Quiero expresar mi gratitud al doctor Pedro Ramos por el valioso documento que me permitió transcribir.

El privilegio de coordinar esta transcripción no hubiese sido posible si antes no hubiera conocido a la doctora Guadalupe Pérez San Vicente, quien nos enseñó el camino de la investigación gastronómica y nos puso el ejemplo de cómo rescatar los recetarios olvidados.

Asimismo, mi reconocimiento al maestro Jorge Nacif Mina por sus valiosos consejos en materia de historia y paleografía.

Guadalupe Gómez Collada me apoyó con sus comentarios y observaciones oportunos en la lectura del texto paleografiado. Gracias a ello se depuró el texto.

La transcripción paleográfica de esta colección de platillos fue posible gracias al apoyo de las señoritas Silvia Salgado y Raquel Macedo, estudiosas de la gastronomía, quienes interpretaron la difícil caligrafía de este texto, especialmente rebuscado por lo adornado de las letras y por la cantidad de abreviaturas que el autor alterna.

Raquel y Silvia, con gran esfuerzo y dedicación, concluyeron el trabajo en un tiempo relativamente corto. Aquellos términos que no eran muy claros los dejaron en blanco hasta no encontrar con exactitud la palabra correcta, lo que demuestra un alto sentido de responsabilidad.

Como coordinador de este trabajo expreso a Raquel y Silvia mi agradecimiento profundo por su entusiasta colaboración y espíritu profesional de investigación.

José Luis Curiel Monteagudo

II

La transcripción paleográfica de un recetario es siempre una delicia, ya que es una fuente inagotable de exquisitas combinaciones, de aromáticos recuerdos y hasta de una que otra dulce melancolía. Descubrir entre líneas las múltiples facetas que encierra la cocina: magia, cultura, costumbres y anécdotas varias que son, en sí mismas, espejo fiel de un pueblo y su época, y que a través del tiempo han quedado plasmadas gracias a mujeres y hombres anónimos, quienes, sin saberlo, han contribuido al enriquecimiento de la gastronomía mexicana.

Ya con una experiencia anterior, la paleografía del *Libro de cocina de la Gesta de Independencia* fue un trabajo un poco menos complejo —aunque siempre laborioso— debido al estricto orden que guardan sus páginas, así como la claridad del manuscrito que en toda su extensión conserva la misma letra.

Especial atención requiere el lenguaje utilizado a la usanza del habla cotidiana: "*y en estando la lechi hervida...*", no sólo transcribíamos palabra a palabra, nos hicimos parte de él y cada uno de sus rasgos lo hicimos parte de nosotras. En ocasiones parecía como si fuese el recetario mismo el que nos confiaba sus secretos, uno por uno, pero finalmente todos.

En más de una ocasión puso a prueba nuestro ingenio y paciencia con sus múltiples abreviaturas y signos especiales que por norma de transcripción no aparecen en este documento, pero que en algún momento también fueron causa de desconcierto.

Jamás desistimos, el mismo recetario nos lo impedía. Es por eso que así, logramos que este documento haya llegado a sus manos, deseando que al pasar sus páginas, se enamore tanto como nosotras de su cocina y sus secretos, de sus elaborados procedimientos y consejos, y tal vez hasta esboce una sonrisa con sus ingeniosas ocurrencias. Por favor no deje de intentar cocinar el tan mencionado relleno

de la página 52, y sobre todo, descubra lo que nosotras pudiéramos haber pasado por alto.

La cocina es cultura, la presentación es arte, y este documento una sabrosa historia.

Raquel Macedo Martínez
Silvia Adriana Salgado Castillo
Ciudad de México, octubre de 1999

PRÓLOGO

Para que una cocinera le dé gusto a su amo en su servicio es necesario que ante todas las cosas sea muy limpia, que repetidas veces se lave las manos con jabón y estropajo, que todos los trastes de la cocina los tenga bien fregados y alzados y su cocina sea barrida dos veces al día una al amanecer y otra después de servida la comida. Es necesario que tenga buenos cuchillos, un buen machete, una hacha, una tajadora, un asador grande y otro delgadito para pajarillos, dos garabatos, un tablero de nogal y una mesa que tenga su agua muy limpia en tinajas u ollas grandes, con sus tapaderas de tabla y que éstas se frieguen frecuentemente para que no se corrompan; que tenga sartenes y cazos de todos tamaños y de la misma manera ollas y cazuelas, para no hacer en una sola cosas diversas. Debe tener dos o tres cotenses para fregar trastes y plata, no deje telarañas ni pegue la vela en las paredes, ahuyente de su cocina los ratones y sabandijas, perros y gatos; al tiempo de guisar no consienta platiconas, ni más gente que la precisa que la ayuda; tenga siempre un cazo con agua caliente retirada de su brasero para fregar pronto el traste que se te ofrezca; tenga siempre sus especias molidas en sus botecitos con cucharilla para sacarlas, y las verduras, frutas y lechis bien tapadas para no agregar moscas en su cocina; tenga diversas cucharas, cucharones y cucharillas para no meter una misma en el guisado, chile, vinagre y leche; un metatito para guisos, otro para chile, un buen almirez y un molcajete son bastantes para no mezclar los compuestos.

Al tiempo de que están comiendo, tenga varias vasijas para recoger las sobras de cada guisado para que los pobres mendigos no las coman revueltas, y procure que la persona lave bien los platos con agua caliente, y los enjuague y enjuague sus cotenses. El buen sazón

consiste en tener buen paladar, no en pegarse a las recetas de este libro, así en los ingredientes como en las cantidades; sino en que lo que hagas esté bien cocido, o asado, y no quemado, y que les proporciones las especias, y compuestos con acierto y gracia, porque hay cocineras que piensan que guisan bien, cargando la mano de manteca, y de especias, que hacen incomible lo que guisan. Si quieres quedar en todo bien, leerás primero la receta que vas a hacer, haces tus combinaciones según la cantidad para que así proporciones las especias y no eches de más o de menos, pues a más de que no te saldrá bueno, en lo primero gravas a tu señor en el gasto y en lo segundo no le servirá lo que hiciste. Esto se consigue con aplicarse bien a tu oficio, y presupuesta la limpieza, la economía y buen gusto, desde luego serás apreciable en el ejercicio de la cocina.

Sopas y guisados

Sopa antigua

Para que esta sopa te salga buena, es necesario que las carnes de que saquen el caldo sean frescas, y han de ser de carnero o de gallina, y de ternera, o de las tres (tachado: cosas) porque si les echas carne de puerco, o carne seca de tasajo, o cecina, la echas a perder.

Es necesario que el pan sea frío, y que no tenga manteca, o huevo, y si fuere pan francés, será mejor.

Cocerás las carnes (ilegible) en agua, sal, un pedazo de jamón, una cabeza de ajo, dos de cebolla, arroz y garbanzo, y en estando bien cocido, apartarás una cazuela con caldo y lo sazonarás en la lumbre con azafrán, clavos, pimienta, cilantro seco, tostado y su polvito de cominos, todo molido, y lo mismo la cabeza de ajo y le deshojarás cilantro fresco y yerbabuena.

Rebanarás el pan delgadito y lo tostarás en el comal, horno o en manteca caliente y faltando una hora para comer, tomarás una cazuela que untarás de manteca delgadamente en caso que el pan no se haya tostado en manteca y pondrás una capa de rebanadas, otra de pedacitos de jamón, rueditas de chorizos, salchichas, longanizas, salchichón y huevos duros rebanados, y todo cocido, y le deshojarás perejil, y le echarás cucharadas de otro caldo: pondrás más rebanadas de pan, más de los compuestos y más caldo hasta que a capas se llene y al último su polvo de cilantro seco, ruedas de limón o naranjas, y pondrás la cazuela a dos fuegos de rescoldo y para servirla le pondrás encima un cogollo de lechuga cocido con más jamón, chorizo, etcétera.

Sopa de puchero

Las carnes para esta sopa han de ser como en la antecedente, pero no se han de cocer con arroz, ni garbanzos, sino sólo con agua y sal, y también se aparta caldo en una cazuela, y en la lumbre se sazona, con una cabeza de ajo cocida y molida, un puño de apio deshojado y unos tuétanos de vaca, y cuando se hayan cocido, se echa el pan frío partido con la mano en pedacitos como nueces, y se pone a dos fuegos, pero ha de quedar aguadita y bien cocida para echarse en la sopera y llevarse a la mesa.

Sopa de fideos

Cocerás de las carnes con sólo ajo y sal; apartarás caldo en una cazuela, que sazonarás con poquito clavo y el ajo molido y cocido y en él echarás los fideos o mostachones a que se cuezan, y queden aguaditos, y éstos se toman con buen queso añejo rallado y si quisieras, echarle al caldo azafrán.

Sopa de arroz valenciano

En la noche antes limpiarás el arroz de las pajas, y lo lavarás con agua caliente hasta que salga clara, y lo dejarás en más agua caliente toda la noche y en la mañana lo escurrirás en el cedazo, lo sacarás al sol o cerca de la lumbre.

Cocerás las carnes frescas sin sal, sólo con su cabeza de ajo. Y faltando dos horas para comer pondrás una cazuela en la lumbre con manteca caliente y un poquito de buen aceite, y en ella echarás el arroz a freír crudo que comience a dorarse, y entonces le echas caldo para que cueza con él, y conforme se consuma le echarás más caldo hasta cuatro o cinco veces, y el último caldo que le eches sazonado de sal, clavo, el ajo que cociste molido,

unos granitos de pimienta y perejil deshojado, y cuando este caldo se haya espesado, ponla a dos fuegos hasta que encima haga una costra, y así no te saldrá salada.

Sopa francesa

Cocerás bien en una olla lengua de res; carnero y puerco con los pies de este último; en otra cocerás sesos, en otra habas verdes, alverjones, chícharos, cogollos de lechuga, nabos, cebollas, ajos, jamón, chorizo, salchichas, salchichón, o lo que de esto hubiere, en otras cocerás carnero, gallina y ternera, con su sal, arroz y garbanzos, freirás con huevos crecidos los sesos en tortillas como un peso; rellenarás del picadillo que está en la página 52. Los cogollos de lechuga los freirás también en huevos crecidos: picarás en el tablero las lenguas y pies de puerco, pero que quede grueso, y harás trocitos el chorizo, longaniza, salchichas, etc. Rebanarás pan blanco frío y lo tostarás en horno, comal, o manteca caliente, tomarás en una cazuela caldo de las otras carnes y sazonarás en la lumbre con canela, ajo cocido, cilantro tostado, nuez de especie, azafrán, jengibre, y polvito de cominos, y cuando falte una hora para comerla, untarás de manteca muy delgada una cazuela y en ella pondrás un tendido de rebanadas del pan, otro de los sesos, lechugas rellenas, jamón, chorizo, etc. Otro de los alverjones, habas, chícharos, nabos rebanados y demás verdura, y otro de las lenguas y pies deshuesados, y encima de esto le echarás polvo de pimienta, de cilantro seco, perejil deshojado, rebanadas de huevos duros y cucharadas de caldo, y de esta suerte seguirás las capas hasta llenar la cazuela; la que meterás en otra grande que esté en la lumbre con agua hirviendo, y encima le pondrás un comal con rescoldo, y para llevarla a la mesa, pondrás rebanadas de limón o naranja, perejil y un cogollo de lechuga cocido para galantear, y aunque algunos cocineros le echan pasas, almendras, tornachiles, aceitunas y alcaparras, no hacen falta.

Sopa aragonesa

Cocerás un hígado de ternera o carnero y en estando frío lo rallarás menudito con el rallo, o lo molerás; lo pesarás y tomarás dos tantos de queso añejo rallado también, y se lo revolverás con una poca de pimienta molida, y le echarás encima caldo de la olla que quede ralito, rebanarás pan de agua y lo tostarás, y en una cazuela pondrás capas de pan en cucharadas de caldo hasta que se llene, y entonces échale grasa de la olla y mete la cazuela al horno.

Sopa de capirotada

Asarás un lomo de puerco, salchichas y pollos tiernos o pichones, rebanarás pan blanco, y en una cazuela pondrás capas de pan, capas de lomo, salchichas, y cuartos de pollos, rallarás queso añejo bueno, y le revolverás molidos pimienta, nuez de especie y jengibre y de esto echarás espolvoreado a cada capa de pan, hasta llenar la cazuela poniendo también capas de lomo, salchichas, etcétera. Como al principio, estrellarás unos huevos que queden tiernos y los pondrás sobre la sopa, tomarás una cazuela de caldo y le desatarás un poco de queso molido con un diente de ajo asado y le revolverás ocho yemas de huevo con cuatro claras batidas, y con este caldo irás mojando tu sopa en cada capa, y al caldo echarás azafrán, le echarás encima de los huevos estrellados más queso y manteca muy caliente y así la meterás al horno para que dore un poco, y se come caliente.

Sopa dorada

Rebanarás pan blanco delgadamente y lo tostarás, harás un caldo de garbanzos sazonado con azúcar, canela y yemas de huevo batidas, pondrás capas de pan, capas de queso rallado añejo pero bueno, y cucharadas del otro caldo, y encima de todo echarás manteca caliente, más azúcar y canela y se cuece a dos fuegos.

Sopa de vaca

Cocerás cadera de vaca gorda, de la mitad harás rebanadas delgadas y la demás picarás como para gigote. Rebanarás pan blanco delgadito y las tostarás, recogerás la grasa del caldo y la sazonarás con pimienta, azafrán, moscada o jengibre, y un poco de buen queso añejo rallado, mojarás en otro caldo las tostadas de pan y las pondrás parejitas en una cazuela y sobre cada capa pondrás carne picada y encima las rebanadas y luego más pan, más caldo y más todo hasta llenarse, y encima pondrás queso rallado, o rebanado tuétanos de res muy limpios y se mete al horno, y se pasó que al caldo se le echa también dos yemas de huevo crudas.

Sopa mestiza

Sancocharás unos pollos tiernos y los dorarás en manteca, cocerás un pedazo de jamón, harás un meladito aguado y lo sazonarás con vino de Parras, canela, pimienta, clavo, moscada y sal, rebanarás pan de agua delgadamente y dorarás las rebanadas en manteca caliente, pondrás en una cazuela capas del pan, capas de pollo, con trocitos del jamón, pasas, almendras, aceitunas, tornachiles y ajonjolí tostado, y se le echa el caldo dicho y se cuece a dos fuegos de rescoldo.

Sopa de maíz

Harás unas gorditas de manteca, masa de maíz y sal, como se hacen para tomar chocolate que ni sean gordas ni delgadas, que no salgan

tostadas, tomarás caldo de vaca gorda y la sazonarás con yerbabuena y epazote, ajo asado, sal, azafrán, y unos tuétanos bien lavados, acomodarás las gorditas en cazuela, y echarás sobre ellas el dicho caldo, y no se menea: se le pone encima yerbabuena, dientes de ajo asados, y chile verde picado, y un comal con rescoldo arriba y rescoldo abajo.

Sopa de pescado

Tomarás una cazuela del caldo en que se coció bagre, truchas o pajacorán frescos, le revolverás una taza de garbanzos cocidos y molidos, dos yemas de huevo crudas y batidas, pimienta, clavo, jengibre, canela, y el zumo de un limón, perejil deshojado, tostarás rebanadas de pan y pondrás en una cazuela capas de pan y cucharadas de caldo hasta llenarse y la cocerás a dos fuegos de rescoldo con chile colorado molido con ajo y comino en el caldo.

Sopa de colación

Limpiarás arroz sin molerlo; lo lavarás tres veces con agua caliente y en la [terraza] (tachado) lo dejarás media hora, le escurrirás el agua, y échalo en unos manteles doblados en cuatro dobleces bien arropado; a las seis u ocho horas lo hallarás muy esponjado y tierno, lo echarás en una cazuela que no sea nueva, sazonarás una poca de agua hirviendo con sal, poquita pimienta y buen aceite, y la echarás sobre el arroz de manera que no rebose, sino que sólo se cubra y métela al horno con poca lumbre y te saldrá tierno y sabroso, y si quisieres hacerlo sopa de día de carne, échale caldo con azafrán, pimienta y clavo y no le eches aceite.

Sopa de enfermos

Cocerás hojas de borraja y las picarás muy menudas y les exprimirás bien el agua, molerás almendras peladas, mojando la mano para que no se hagan aceite y harás lechi de aquella almendra colándola, y con su azúcar échala a cocer, y a una mano la menearás hasta que se cueza, y échale las borrajas picadas, y que den dos hervores; armarás la sopa con pan tostado y en cazuela y para caldo el de las almendras y encima su manteca muy caliente y se pone a dos fuegos con su azúcar en polvo.

Sopa de abstinencia

Harás unas torrejas largas y angostas, estrellarás una docena de huevos, batirás cuatro huevos crudos con sus claras en dos cuartillos de leche, pondrás en una cazuela capa de huevos, capa de torrejas, polvo de azúcar y canela, manteca caliente y empapa la sopa con dicha lechi y huevo, encima más azúcar y canela y ponla a cuajar al horno.

Sopa contrecha

Buscarás un repollo de col que sea blanco y repollado, lo partirás y lo echarás a cocer en una olla con agua, sal, manteca de vaca, un puñado de cilantro verde, otro menor de yerbabuena y ajo y en estando la col bien cocida, rebana pan blanco, tuéstalo y arma tu sopa que meterás al horno, a dos fuegos, y sirve en día de abstinencia.

tostadas, tomarás caldo de vaca gorda y la sazonarás con yerbabuena y epazote, ajo asado, sal, azafrán, y unos tuétanos bien lavados, acomodarás las gorditas en cazuela, y echarás sobre ellas el dicho caldo, y no se menea: se le pone encima yerbabuena, dientes de ajo asados, y chile verde picado, y un comal con rescoldo arriba y rescoldo abajo.

Sopa de pescado

Tomarás una cazuela del caldo en que se coció bagre, truchas o pajacorán frescos, le revolverás una taza de garbanzos cocidos y molidos, dos yemas de huevo crudas y batidas, pimienta, clavo, jengibre, canela, y el zumo de un limón, perejil deshojado, tostarás rebanadas de pan y pondrás en una cazuela capas de pan y cucharadas de caldo hasta llenarse y la cocerás a dos fuegos de rescoldo con chile colorado molido con ajo y comino en el caldo.

Sopa de colación

Limpiarás arroz sin molerlo; lo lavarás tres veces con agua caliente y en la [terraza] (tachado) lo dejarás media hora, le escurrirás el agua, y échalo en unos manteles doblados en cuatro dobleces bien arropado; a las seis u ocho horas lo hallarás muy esponjado y tierno, lo echarás en una cazuela que no sea nueva, sazonarás una poca de agua hirviendo con sal, poquita pimienta y buen aceite, y la echarás sobre el arroz de manera que no rebose, sino que sólo se cubra y métela al horno con poca lumbre y te saldrá tierno y sabroso, y si quisieres hacerlo sopa de día de carne, échale caldo con azafrán, pimienta y clavo y no le eches aceite.

Sopa de enfermos

Cocerás hojas de borraja y las picarás muy menudas y les exprimirás bien el agua, molerás almendras peladas, mojando la mano para que no se hagan aceite y harás lechi de aquella almendra colándola, y con su azúcar échala a cocer, y a una mano la menearás hasta que se cueza, y échale las borrajas picadas, y que den dos hervores; armarás la sopa con pan tostado y en cazuela y para caldo el de las almendras y encima su manteca muy caliente y se pone a dos fuegos con su azúcar en polvo.

Sopa de abstinencia

Harás unas torrejas largas y angostas, estrellarás una docena de huevos, batirás cuatro huevos crudos con sus claras en dos cuartillos de leche, pondrás en una cazuela capa de huevos, capa de torrejas, polvo de azúcar y canela, manteca caliente y empapa la sopa con dicha lechi y huevo, encima más azúcar y canela y ponla a cuajar al horno.

Sopa contrecha

Buscarás un repollo de col que sea blanco y repollado, lo partirás y lo echarás a cocer en una olla con agua, sal, manteca de vaca, un puñado de cilantro verde, otro menor de yerbabuena y ajo y en estando la col bien cocida, rebana pan blanco, tuéstalo y arma tu sopa que meterás al horno, a dos fuegos, y sirve en día de abstinencia.

Sopa borracha

Asarás un pedazo de cabrito, pollos y pichones, y los harás cuartos, los freirás con huevos crecidos, luego harás torrijas de pan y las mojarás en buen vino blanco con azúcar; luego revolcarás los fritos en pimienta molida y zumo de limón y pondrás capa de torrijas, capas de pollos o pichones, más torrijas, más cabrito, su azúcar y canela, y más vino encima hasta llenar la cazuela, y se pone a dos fuegos de rescoldo, y se usa en meriendas o cenas.

Otra sopa borracha

Ésta es la fina sopa borracha, pues sólo lleva pan, vino, azúcar y canela. Tomarás unas rebanadas de pan mollete que sean un poco gruesas, tendrás media libra de azúcar molida, cernida y mezclada con media onza de canela: tomarás las rebanadas de pan y las irás mojando en dos cuartillos de vino blanco suave y poniendo en un platón, y echándole bastante azúcar encanelada por encima, capas y vino, hasta llenarse y se toma fría, y si al vino le mueles cuatro gramos de almendras, te saldrá mejor, y será buena para colación, para almuerzo, y aun para postre de merienda o cena.

La olla del puchero

Éste no es otra cosa que el cocido que unos toman después de la sopa, a la moda francesa, y otros después de los guisados. Procurarás que las carnes no sean muertas de ese día, sino del antecedente, y mejores son de dos días de muertas. No las eches en agua en víspera de cocerlas, como hacen algunos que para ser nimia limpieza las despojan con tanta agua de su mejor flor y sustancia, y bastaría el darles una ligera lavada, en agua caliente al ponerlas a cocer; partirás el carnero y la ternera en raciones proporcionadas para

cada plato y las gallinas enteras, y juntas se pondrán a cocer, en agua sal, dos o tres cabezas de ajo, otras de cebollas enteras, arroz y garbanzos, hasta que se cuezan las carnes quitándole blandamente la espuma.

En otra olla cocerás jamón, repollo, chorizo, longaniza, salchichón, cecina de vaca y puerco, con calabacitas, ejotitos tiernos, elotes, pera, manzana, membrillo, durazno, chayote, o lo que de esto hubiere, con sal, cominos y nabos, y en estando cocido derramarás el caldo, o dalo a los perros, pues es dañoso para la acción de tanto compuesto y echarás esto en la olla del carnero que estará muy baja para que con las carnes de carnero, gallina, ternera se conserve bien, pero antes de esto aparta el caldo para la sopa y el que quisiere tomar en tazas al que sazonarás con azafrán, clavo, canela, polvo de cominos, cilantro seco tostado y molido y lo espesarás con pan remojado y molido, dando un hervor en la cazuela para que de ella llenes tazas.

Éste es el más sano y sabroso modo de hacer el cocido para que si con las carnes cueces, las secas las coles y legumbres arriba dichas, se hará insípido el caldo y dañoso.

En un platón mandarás a la mesa raciones de carnero y ternera, en otro las gallinas enteras para que allá las trinchen y se echen una piececita en su plato. En otro la vitualla para adornarlos; en un platillo el jamón en trocitos para el mismo fin y en otro el chorizo, salchichones y longaniza en trocitos y en salseras. Algunas de las siguientes salsas, echarás.

Salsa de higaditos

Tostarás un puño de almendras con su cáscara, las molerás con higaditos cocidos de las gallinas en el almirez o metate: le echarás vinagre, pimienta, sal, canela, puntita de azúcar y aceite bueno y no se pone a la lumbre.

Salsa de jitomate

Picarás con la mano en crudo el jitomate muy colorado, picarás cebolla cruda muy menuda y chile verde crudo, le echarás vinagre, sal y su aceite bueno.

Salsa de limón

En una taza de caldo de la olla claro echarás azúcar y limón, con canela, pimienta y sal y para asador haz medio cuartillo de agua de limón cargada de azúcar, y el agrio y échale vino, canela y pimienta con su sal y sírvela en la mesa.

Salsa de chile verde

Asarás chiles verdes grandes con jitomates colorados y los molerás con su sal, y así échalo en la salsera para que tomen el puchero, pero otros le echan cebolla picada menudita y aceite.

Salsa de parra

Lavarás las hojas tiernas de parra, las molerás con su sal, vino, vinagre y azúcar, la echarás en su salsera con buen aceite.

Salsa de mastuerzo

Lavarás las hojas de mastuerzo, y molerás con sal, azúcar y vinagre en poquito aceite, y la echarás en la salsera como a las demás.

Salsa de perejil

Lavarás un manojo de perejil, lo molerás en molcajete o almirez con su sal, azúcar, vinagre, y no le dore el aceite y pon cuidado en no tomar por perejil la yerba cicuta que se le parece mucho.

Salsa de socollote

Molerás un puñado de asadera, bien limpia con sal, azúcar, vinagre y lo echarás en la salsera.

Salsa de mostaza

Lavarás bien la mostaza, la molerás, y volverás a lavar en varias aguas, le echarás vino, vinagre, azúcar y sal y échala en la salsera.

Salsa de tomates

Cocerás tomatitos y los pelarás del hollejito, los martajarás sin molerle las semillas, y les echarás vinagre, azúcar, sal, cebolla cruda picada, pimienta, clavo, jengibre, canela y aceite. Esta salsa es propia para asador.

Salsa adobada

Remojarás en vinagre dos o tres chiles colorados, después de quitarles las semillas los molerás con dos dientes de ajo crudo, cominos,

pimienta y su vinagre y sal, la echarás en la salsera y le picarás cebolla cruda menudita y su punta de aceite y orégano seco en polvo.

Salsa de huevo

Cocerás cuatro o seis huevos; les sacarás las yemas duras, y las molerás, con perejil, cilantro, vinagre, pimienta, clavo, sal dulce, jengibre, y en la salsera le echarás aceite.

Salsa de guacamole

Harás salsa de chile verde como se puso en la página 28 y le revolverás otra tanta cantidad de aguacate molido, y puedes añadirle cebolla cruda picada y aceite; pero sin ello sale muy linda la salsa.

Salsa de lechón

Asarás un hígado de puerco; y lo majarás en el almirez con un puño de almendras tostadas sin pelar, y una rebanada de pan tostado en manteca, y desatarás esto en caldo de olla, y lo colarás por cedazo: lo sazonarás en lumbre con clavo, pimienta, moscada, jengibre y canela, y dará un hervor, y le echarás azúcar y zumo de limón, y échala en la salsera, pero si no la quieres dulce vacíala moliendo un diente de ajo asado, y un poco de queso rallado seco, y entonces no se le echa agrio alguno.

Salsa de pinole

Ésta se hace con chiles delgados secos llamados coauchiles, los tostarás sin quemarlos; los molerás con todo y semillas con su sal, y molerás justamente, con un puño de semillas de calabaza tostadas, o de melón, y lo colarás por el cedazo y échalo en la salsera; y se hace más decente hecha de ajonjolí tostado y almendras.

Salsa de chile piquín

Cocerás chiles piquines secos con sal y agua, los molerás con tomatitos cocidos y les echarás aceite, y ésta es medicinal para engrasados y aterrados para lo que se escribe en esta colección para que usen de ella, pero para usarla de apetito según el gusto de este reino; toma chiles verdes curados en vinagre, muélelos, échales cebolla picada, aceite y almendras molidas.

Alcaparrado

Este guisado lo puedes hacer de cualquier ave, como gallina, guajolote, pollos o pichones, o de carnes como carnero, ternera o puerco. Se cuece primero de lo que se hace, después se dora en manteca, tendrás remojando alcaparras, según la gente de mesa una taza copeteada para doce personas, las lavarás bien y las molerás en metate, con otra docena de jitomates colorados cocidos, dientes de ajo asado, un polvo de cominos, su clavo, canela, pimienta, moscada, vino y vinagre y lo espesarás con pan tostado y molido, y en estando sazonado, meterás los cuartos de ave, o trocitos de carne y azafrán, orégano con lo que dará un hervor lo quitarás de la lumbre, y le echarás buen aceite, y si quisieres, échale aceitunas, tornachiles y jamón cocido en dados.

El fricangón

Éste se puede hacer como el antecedente de aves, o de carnes; se cuecen primero y después se les da una pasada en manteca caliente, tomarás caldo de lo mismo en una cazuela y lo sazonarás con clavo, pimienta, canela, ajo asado, y si quisieres échale azafrán; en otra cazuela pon manteca muy caliente y en ella echa un plato de pan blanco rallado y frío para que allí se tueste en migajas, echarás sobre él tu caldo sazonado, con poquito vinagre, azúcar y su sal: meterás las piezas a que den hervor y quítalo de la lumbre y échale su buen aceite, y si quisieres échale aceitunas y chilitos curtidos; y tal vez trocitos de jamón cocido y partido en dados.

El africano

También este guisado puede ser de aves o carnes. Las cocerás primero, y les darás su doradita en manteca caliente bastante, sacarás las piezas y en la misma manteca echarás tres dientes de ajo pelados a que allí se quemen, y sácalos y tíralos, seguidamente en dicha manteca echarás seis rebanadas delgadas de pan blanco que dorarás en ella, hasta que quieran quemarse, sácalas y guárdalas seguidamente, echa tres o cuatro chiles secos sin las semillas, a que se tuesten mucho en la manteca, y guárdalos con el pan: bajarás la cazuela de la lumbre, y en ella picarás cebolla menudita de modo que no se queme y en el ínterin molerás las tostadas de pan con los chiles, los desbaratarás con caldo de los mismos cocidos, y todo lo echarás sobre la cebolla frita, con un poquito de vinagre, sal, almendras peladas, jamón cocido, canela, clavo, pimienta, cilantro seco, todo molido, y meterás las aves o carnes a que den un hervor en fuego manso, y si quisieres puedes echarle aceitunas, tornachiles y alcaparras.

El genovés

Tomarás una pierna de carnero y la partirás en raciones y la echarás a cocer en agua, sal, una cebolla, y un pedazo de jamón, y en estando cocido, sacarás el jamón y cebolla al tablero y lo picarás con un puño de perejil, otro de yerbabuena y cilantro verde, echarás todo sobre el carnero que está en la olla, sazonarás esto con pimienta, clavo, jengibre y canela y un poco de agraz si hubiere, y que dé otros tres hervores luego batirás tres o cuatro yemas de huevo crudas desatadas en un poquito de vinagre y las revolverás en el guiso y sírvase sobre rebanadas de pan.

Jitomatado

Este guisado se puede hacer de toda ave o toda carne, se cuecen primero y después se pasan por manteca caliente, se sacan y en la misma manteca se echan dos dientes de ajo hasta que queden bermejos y se tiren, se asan jitomates colorados, se muelen, y se echan a freír en dicha manteca, se le echa un poco de caldo y se sazona con clavo, canela, pimienta, jengibre, moscada, vino, vinagre y se meten las piezas a que den un hervor, y si quieres échale azafrán, pasa, almendras, tornachiles, y aceitunas con aceite.

Guisado en huerto: cocerás unas gallinas y las harás cuartos, picarás en una cazuela, cebolla, tomates, jitomates, chile verde, y dos dientes de ajo, cocerás arroz con cogollos de lechugas, freirás los picados y en ellos echarás el arroz y lechugas picadas.

Le echarás aceite, vinagre, clavo, canela, jengibre, azafrán, pimienta y perejil deshojado, y estando sazonado mete las piezas y ponle dos fuegos.

Guisado de huerto: cocerás en una olla gallina, jamón, chorizo, salchichón, longaniza y lomo de puerco, con cebollas enteras, ajo y su sal, untarás de manteca fría una cazuela, y pondrás una capa del recado siguiente: cebollas, jitomates, rebanados a lo ancho, tomates picados, peras, manzanas, piña, plátano, uvas, durazno, membri-

llo, chayote, calabacitas cocidas, aceitunas, tornachiles, pasas, almendras, alcaparras, y perejil deshojado, y rociarás este tendido con vino y vinagre en que deshagas azúcar, clavo, pimienta, canela, jengibre, moscada, y bastante azafrán, con su sal, pondrás sobre ello cuartos de gallina, rebanadas de lomo de puerco cocido, jamón, chorizo, longaniza y demás, y encima más recado de frutas, más vino con especies y más cuartos de aves hasta llenarse, y a lo último más frutas, y se pone a dos fuegos, a que se conserve bien, y para servirlo le echarás buen aceite, y también puedes ponerle unos pichones asados y entreverados.

El francelino

Asarás unas pollas, cocerás jamón, chorizos, salchichas y longanizas reales; tostarás en el comal dos puños de almendras sin pelarlas; y las remojarás bien; picarás jitomates y dientes de ajo, asados, y lo freirás en manteca y sobre ellos echarás la almendra molida, y en lugar de agua échales vino blanco o de Parras compuesto con canela, clavo, pimienta, moscada, terrón de azúcar, le meterás los cuartos al guiso que dé un hervor, y puedes echarle aceitunas, tornachiles, alcaparras, su jamón, en trocitos, y los chorizos rebanados, y encima una poquita de mejorana.

Pollo en blanco

Cocerás los pollos en agua, sal, manteca, clavo y pimienta, picarás cebolla menuda, tomates, dientes de ajo, jitomates y lo pondrás a freír, echarás encima el caldo en que se cocieron los pollos sazonados con más canela, clavo, vino, cilantro seco, pimienta, poquito vinagre, y dará un hervor, meterás en ello los pollos con jamón, tornachiles, aceitunas, alcaparras, gajos de cebolla cocidos; quítalo del fuego y échale orégano y aceite.

Pollas en garatuza

Cocerás unas pollas, gallinas o pollos, con lomo de puerco, chorizo, jamón, longaniza o salchicha untarás una cazuela de manteca fría, y pondrás una capa de cebolla y jitomate, rebanados a lo ancho, tomates, dientes de ajo picados y perejil deshojado, pasas, almendras, tornachiles, aceitunas, y luego pondrás capa de cuartos de las aves, rebanadas delgadas del lomo cocido de jamón, chorizo y demás y después más recado y en cada capa rociarás con vino revuelto con vinagre, poco clavo, canela, pimienta, jengibre y moscada, azúcar, y su sal, hasta llenar la cazuela que cocerás a dos fuegos suaves, y puedes echar entre el recaudo frutas de orejones.

Pollos nevados

Sancocharás unos pollos o pichones en agua, sal, manteca, azafrán y clavo, los harás cuartos y batirás más claras que yemas de huevo, y los freirás con ellas, sazonarás el caldo en que se perdigaron con clavo, pimienta, canela, jengibre, vino y vinagre y su sal, y azúcar y en una cazuela con manteca caliente echarás unos dientes de ajo, que tirarás cuando estén bermejos y en ella echarás el caldillo dicho, que dará un hervor; meterás las aves y dará otro, y puedes echarle pasas, almendras y alcaparras, con aceitunas y tornachiles si quisieres.

Pescado relleno

Si el pescado fuere bagre o blanco, no lo sancoches, pero si es robalo, mero, otro duro, dale una sancochadita, y rellénalo bien limpio de uno de los rellenos que te guste de la página 52. Y después revuélcalo en manteca. Harás un caldillo de tomates, jitomates, dientes de ajo, vino, vinagre, clavo, canela, jengibre, pimienta, azafrán, moscada,

polvito de cominos y sal, y en este caldillo meterás el pescado con harto perejil, lo quitarás de la lumbre y échale aceite.

Pechugas rellenas

Cocerás unas pechugas en agua, sal, manteca, azafrán, clavo, canela, pimienta, y en estando cocidas sácalas y ponlas a enfriar. Harás lonjitas delgadas de ellas y con la vuelta del cuchillo las golpearás para que se aprieten las hebras, tenderás las lonjas en el tablero y a cada una ponle del relleno de la página 52 y lo cubrirás con otra lonjita de manera que se aprieten las orillas y no se salga el relleno, después las revolcarás en huevos crecidos, y freirás en manteca caliente y en estando fritas echarás en la manteca dos dientes de ajo, los que sacarás en estando bermejos, y en la manteca echarás jitomates cocidos y molidos con el caldo en que se cocieron las pechugas y los sazonarás con poco clavo, mucha canela, granitos de pimienta, cilantro tostado, jengibre, cominitos y azafrán, todo molido, vinagre, perejil deshojado, y si quisieres échale alcaparras, aceitunas, tornachiles, pasas, almendras y estando todo sazonado, le echarás yemas de huevo batidas con vinagre para darle cuerpo al guisado y le meterás las rellenas a que en él den un hervor, y después de gustadas de la lumbre les echarás aceite si gustares.

Pebre

Esto lo puedes hacer de conejo, de carnero, o de lo que quisieres; lo cocerás primero y después lo dorarás en manteca; cocerás tomates, y los molerás con pan tostado; tomarás caldo de lo mismo que sea cocido y lo sazonarás con pimienta, clavo, canela, jengibre, cilantro seco, su azúcar, freirás cebolla menuda en manteca, y allí echarás el caldo que sazone y meterás las carnes y puede llevar aceite, vinagre, tornachiles, orégano, etcétera.

Pollo gachupín

Harás cuartos unos pollos limpios y los freirás en manteca y sal a dos fuegos; cocerás jamón y harás un caldillo en la lumbre de vino, vinagre, sal, azúcar, clavo, canela, pimienta, jengibre y moscada, y meterás en él los pollos a que den un hervor, y para servirlos échales jamón cocido en dados, ajonjolí, pasas, almendras si quisieres.

Pollos sudados

Cocerás unos pollos y los dorarás en manteca con aceite, freirás en la misma manteca un recado compuesto de cebolla picada, ajo, chile verde, pan rallado, clavo, pimienta, canela, vino, vinagre, azúcar y su sal, y en este caldo se meten los pollos a que den tres hervores, y puedes echarles aceitunas, tornachiles, alcaparras y alcaparrones.

Guisado de jamón

Tomarás dos libras de magro de jamón, o en su falta carne seca de puerco salpresada y sin gordo, lo lavarás bien en agua caliente, lo trozarás y pondrás a cocer en agua, sal, cabezas de cebolla, tomillo y laureles, en estando cocido se saca y se enjuaga con cotense; echarás en una cazuela buen vino con harta canela, moscada, un clavo de especie y granitos de pimienta y meterás allí el jamón a que hierva, y en estando sazonado, échale su poquita de azúcar, pasas, almendras, trocitos de jamón y ajonjolí tostado, y consérvalo a dos fuegos suaves.

El viudo

Asarás unas morcillas de sangre de puerco, cocerás cebollas enteras, con chile verde y jitomate, pondrás una cazuela con manteca y en ella freirás el puro jitomate molido, con ajo asado, y en él echarás la cebolla cocida en gajos, y el chile verde en trocitos chicos, y lo sazonarás con clavo, pimienta y un polvo de cominos meneándolo todo. Quitarás el cuero a la morcilla y la desmigajarás en un plato, y la echarás en el guiso, con su vinagre, aceitunas, tornachile, jamón cocido y perejil deshojado, con lo que dará un hervor y fuera de la lumbre échale buen aceite.

Chanfaina

Cocerás una asadura de carnero o de ternera; tomarás la mitad del hígado y en un metate muélelo con dos cebollas cocidas y una de ajo asado según fuese la asadura, chile verde, jitomates cocidos, perejil, yerbabuena y cilantro fresco y su sal.

Pondrás en la lumbre manteca en una cazuela y freirás todo este revolturón, le echarás un poco del caldo y pondrás la cazuela sobre una olla de agua hirviendo, rebanarás el otro pedazo de hígado, y lo freirás en aceite, le echarás el bofe muy picadito, y corazón, lo revolverás en el guiso y sazonarás con clavo, canela, pimienta, jengibre, azafrán, vino, aceite, pasas, almendras, aceitunas, tornachiles y perejil, lo echarás en el platón y el hígado ponlo rebanado y frito encima.

Roscón de puerco

Lavarás bien una panza de puerco, harás una cazuela del relleno de la página 52 y le revolverás gallina en pedacitos, chorizos, longanizas, salchichón, todo cocido, perejil, yerbabuena, cilantro verde, y llena la panza de esto y cósele la boca con pita y échala a cocer en

agua, vinagre y sal, y haz la salsa remoliendo un puñado de perejil con ajos, rebanada de pan tostado, pimienta y clavo, y en una cazuela con manteca caliente freirás cebolla menuda, y sobre ella echarás la salsa con vinagre, aceitunas, tornachiles, y quitada de la lumbre le echarás aceite; rebanarás la panza en otra cazuela y le echarás encima toda la salsa con la que le darás un hervor.

Pescado ungido

Molerás aceitunas deshuesadas con una taza con pan tostado en manteca, picarás cebolla menuda y bastante orégano, cocerás el pescado más o menos según fuere de tierno, tomarás una cazuela y pondrás capa de pescado con aceite, y capa de aceituna revuelta con la cebolla y orégano, y así sigues las capas y lo sazonarás en fuego de rescoldo, y puedes echarle aceitunas y chiles curtidos.

Carnero borracho

Cocerás raciones de carnero en vino aguado con su sal, clavo, y canela, se saca y se enjuaga con un cotense, se pone a dorar en manteca con un poquito de aceite, picarás recaudo de cebolla, jitomate, tomate, diente de ajo, con clavo, canela, pimienta, jengibre, vinagre, y un poco del caldo en que se coció el carnero, se fríe en manteca, añadiéndole más vino, y más especias si le faltaren, meterás el carnero y dará un hervor.

Chiles militares

Asarás unos chilles verdes y gruesos, y les pelarás el pellejito y desvenarás bien, los rellenarás del picadillo de la página 52, los

revolcarás en flor de harina y los freirás en huevo crecido que tenga más yemas que claras, los pondrás en una batea y harás tu caldillo, moliendo aceitunas deshuesadas, alcaparras lavadas, un puño de almendras tostadas, jitomates asados con su sal, vino, vinagre, azafrán, clavo, canela, moscada, pimienta y azúcar. Pondrás en la lumbre una cazuela con manteca, y en ella echarás dos dientes de ajo, hasta dorarlos, los que tirarás y en dicha manteca freirás, cebolla menuda, tomatitos y allí echarás el caldillo a que hierva, después meterás los chiles a que den otro hervor, y puedes engalanarlos con ramas de perejil, aceitunas, tornachiles, alcaparras, calabacitas cocidas muy chicas, durazno y pera rebanados, y también espesas el caldillo con pan tostado y molido, en caso que te haya salido aguado, y yemas de huevo.

Carnero de Holanda

Remojarás por dos horas unas raciones de pulpa de carnero en vino, vinagre y sal, las enjuagarás y asarás en la parrilla sin quemarlas; las echarás a cocer, después en lo mismo que se remojaron con dos tantos más de agua hasta que quiera consumirse, freirás cebolla menuda tomatitos frescos y un diente de ajo picado, tomarás vino de Parras, revuelto con canela molida, clavo, pimienta, jengibre y bastante azafrán y se echa sobre la fritura con una poca de agua; harás rebanadas de pan blanco y las dorarás en manteca, en otra cazuela pon rebanadas de este caldo, con aceitunas, tornachiles, almendras, jamón cocido, chorizos, su aceite, orégano, ajonjolí tostado, y se pone a fuego manso, y también su azúcar.

Estofado de religión

Éste podrás hacerlo de carnero, ternera o puerco; cocerás raciones de pierna en agua, sal, ajos enteros, clavo, pimienta y vinagre, tomarás

una olla con cuatro cuartillos de agua, dos de vino y uno de vinagre con azúcar, su sal, canela media onza, clavo, pimienta poca, y unos granitos enteros, laurel, hojas de naranjo, pasas, almendras y piñones, le acomodarás a esta olla una borcelana, ollita que la tape bien, y embrícala con masa o migajón de pan, y ponla a la lumbre suave hasta dos horas, que esté bien sazonado, y entonces lo quitarás de la lumbre y no destapes la olla hasta que se enfríe y echa entonces la carne, arrímalo a la lumbre, y para servirlo échalo en platos con bastante ajonjolí tostado y pedacitos de magro de jamón cocidos, dientes de ajo asados y enteros.

Escabeche de desparados

Si lo hacen de pies de puerco, cuécelos blanditos, deshuésalos, revuélcalos en flor de harina y fritos en huevos crecidos. Si lo hacen de pollos; cuécelos en agua, sal, vinagre y laurel, se doran los cuartos en manteca caliente y se fríen en huevos crecidos. Si de pescado robalo o bagre, se sancocha primero y después se freirá en huevos crecidos. Si de pescado blanco o sardina, se revuelca en crudo en los huevos y se freirá. Sea de lo que fuere después de estar fritos los pasarán por agua hirviendo, de modo que con cotense se le enjugue la manteca. Tomarás una olla con agua, vino y vinagre y le revolverás molidos, clavo, canela, pimienta, moscada, de limas rebanaditas, azúcar, sal, agua de azahar, pasas, almendras peladas, clavos enteros, y se le pone otra vasija encima a la olla, y ésta se ombrea con masa, para que no respire y cuando se conozca estar conservada se destapa y se le meten los fritos y se sirve con ajonjolí tostado.

Frasía de ternera

Juntarás las tripas gordas de la ternera o vaca joven, y las lavarás muy bien volteándolas con un palito al revés; con todo su entresijo

las echarás en agua de sal por media hora; tirarás aquélla y échales nueva con la sal correspondiente, para cocerlas en el fuego y a medio cocer sácalas y córtalas en trocitos, y vuélvelas a que acaben de cocerse con un pedazo de jamón y una cebolla entera, la que sacarás con el jamón al tablero y los picarás bien, y los volverás a la olla de las tripas, y entonces, sazonarás todo con pimienta, moscada y jengibre, con lo que dará otro hervor, lo sacarás de la olla, y en una cazuela cuajarás la frasía con yemas de huevo batidas con un poco de vinagre, la pondrás en platón con perejil deshojado.

Manos de ternera

Esto se hace con manos y patas no solamente de ternera, sino de puerco, carnero y cabritos; las cocerás y deshuesarás bien y en huevos crecidos las freirás en manteca caliente; tomarás seis yemas de huevos crudos y las batirás en medio cuartillo de vino con su vinagre, clavo, pimienta, moscada, jengibre, canela, todo molido con su azúcar, le echarás dos cucharadas de caldo y su sal y pondrás este caldo al fuego meneándolo como atole, y en estando a medio cocer, se meten las patas fritas, a que a fuego manso se espesen, y éstas se sirven sobre rebanadas de pan tierno con la salsa dicha encima.

Capón fudesco

Cocerás un capón o una gallina gorda, y con lo gordo de su caldo la pondrás en un cazo o cazuela; tendrás libra y media de ternera media cocida y picada, le echarás doce yemas de huevo con un poco de vinagre, y lo echarás sobre el capón que lo cubra todo, y le echarás unos tuétanos de vaca y lo cocerás por una hora, pondrás en un platón el capón y en su contorno la ternera picada con sus tuétanos y por encima unas cuantas yemas de huevo duras rebanadas.

Gallina morisca

Asarás unas gallinas y las harás cuartos; fríe cebolla menuda con tocino en dados, echarlas encima en su cazuela, échales del mismo caldo en que la sancochaste con vino, vinagre, pimienta, clavo, jengibre, canela, azafrán y sal, y ponla al fuego.

Pollos prontos

Cocerás unos pollos, pichones o gallinas, se hacen cuartos; freirás cebolla menuda con tocino en dados, echarás en ellos los pollos con caldo de las mismas aves, tomarás seis yemas de huevo cocidas y las majarás con perejil, yerbabuena, orégano y cilantro verde, pimienta, clavo, jengibre, moscada, polvito de cominos, y una rebanadilla de pan tostado, se desata todo con un poco de caldo, y se les echa a los pollos, si quisieres darás un hervor, y se sirven sobre rebanadas de pan.

Albondigones reales

Picarás crudo un lomo de puerco y lo echarás en una cazuela con huevos crudos, manteca de puerco fría, cebolla picada, ajos, yerbabuena, cilantro verde, perejil, azafrán, clavo, pimienta y jengibre, y se bate con la mano; harás los albondigones, como tablillas de a doce en libra y las echarás a cocer en agua hirviendo, las sacarás y enjuagarás, y revolcarás en flor de harina, y después en huevos crecidos, y las freirás en manteca caliente, freirás jitomates picados muy colorados, cebolla, tomatitos, tornachiles, aceitunas, pasas, almendras, alcaparras, caldo de los mismos albondigones, con vino, vinagre, sus especias, azafrán, clavo, pimienta, canela, y se echan en este caldo.

Guisado de socollole

Éste lo puedes hacer de aves o carnes. Cociéndose primero en agua y sal, se hacen cuartos o raciones, se ponen en una cazuela y sobre ella se le deshoja mucha asedera que también llaman socollole, o molida si quisieres y crudo; freirás cebolla menuda con dados de tocino y lo echarás sobre la asedera con un poco del caldo sazonado, con clavo, pimienta, canela, moscada, y jengibre, con lo que dará tres hervores, y lo echarás en platón sobre rebanadas de pan y si quieres échale azúcar al caldillo.

Pepitorias de aves

Cuando se hace un banquete se matan muchas aves, y para que nada desperdicies juntarás todas las cabezas bien limpias sin los picos, con los pies, las mollejas, higaditos, hueveras o madres, y todo lo cocerás en agua, sal, jamón y cebollas enteras, y en estando todo cocido se saca el tablero, y se pica bien (menos los higaditos y yemitas de huevo) con perejil, yerbabuena y cilantro fresco: pondrás una cazuela en la lumbre con manteca caliente, y le sacudirás encima flor de harina de suerte que no se haga mazacote, sino solamente unas ampollitas blancas, y esta manteca con la harina la echarás sobre dichas menudencias, y en un poquito de caldo desatarás azafrán, clavo, pimienta, moscada, jengibre, vinagre y canela, con lo que darán un hervor, lo echarás en el platón y lo engalanarás con los higaditos pasados por manteca y las yemas de los huevitos partidas en mitades.

Potaje de zanahorias

Cocerás las zanahorias en agua y sal, las harás rebanaditas, y las echarás en manteca caliente, con aceite y cebolla picada, las sazonarás con azafrán, clavo, pimienta, jengibre, vinagre y azúcar, en una poquita de agua hirviendo, después tomarás otra cazuela con manteca caliente y en ella quemarás un poco del caldo de las zanahorias y si quieres puedes ponerle encima huevos estrellados.

Cebollas rellenas

Cocerás tres cebollas grandes, habiéndoles quitado las raíces y el pezón, y estando a medio cocer las sacarás y con el dedo saca el tallo de en medio y por allí irás sacando cada hoja que parecerán otras tantas cebollas, picarás las chicas que no sirvan para rellenar, con perejil, yerbabuena y cilantro fresco, y échalas a freír en manteca; batirás ocho huevos, y los echarás encima a que también se frían hasta que estén secos, sacarás esto al tablero y se pica bien y échale queso añejo rallado, que no sea de cuajo sino de yerba, y otro tanto de pan rallado y huevos crudos hasta que aquel relleno se ablande, y un poco de azúcar, canela, clavo, pimienta y moscada; rellenarás de esto los cascos de la cebolla, y asiéntalas en una cazuela con comal encima con fuego de rescoldo, hasta que se cuaje el relleno, y sírvelas así con algún caldillo, pero mejores sobre sopa dulce con azúcar, canela y queso todo revuelto, que se mejora con caldo de garbanzo y seis yemas de huevo, asienta las cebollas encima de la sopa, luego échale una poca de manteca bien caliente por encima y queso rallado y métela al horno para que se cuaje y tome color el queso rallado de encima.

Frutas rellenas

Las frutas que se rellenan son peras, membrillos, manzanas, camotes, calabacitas tiernas, chayote, melón y plátanos grandes, todas deben antes cocerse en agua menos el melón y plátano que se rellenan crudos, si son membrillos se cuecen con dulce de piloncillo, se les

saca el corazón, dejándole buen hueco para ponerle el relleno, si son peras no se cuecen mucho, y en sola agua y también se les hace un hoyo; las demás se cuecen y como masudas se extienden en la mano, y todas se rellenan del picadillo que está en la página 52; los membrillos y peras después de rellenados se unen con sus tapas con un popote y así se echan en el guiso, pero las demás frutas se rellenan primero y después se fríen en manteca caliente con huevos crecidos. Pondrás tus frutas fritas en una batea y mientras harás una masa de huevos, harina y leche, la amasarás bien y con unos moldes harás unas flores del tamaño de media naranja, que se fríen en manteca caliente y cada fruta sentarás en una, y las pondrás en una cazuela grande, y sobre aquellas frutas echarás el siguiente guiso. Freirás cebolla menuda y jitomate picado, tomatitos, ajitos asados, perejil, y estando fritos se le echa un poquito de caldo o agua caliente compuesto con bastante azafrán, clavo, canela, pimienta, poco jengibre o moscada, polvito de cominos, aceite, vino y vinagre, pasas, almendras, tornachiles, y aceitunas, su azúcar, sal, lo que dará un hervor y se echa sobre las frutas sin menearlas de su lugar, pero si no quieres ponerlas en las flores de masa dicha haz sólo el guisado y mételas en él a que allí hiervan o puestas en sus flores son muy galanas y más si son diversas frutas las puestas como dos de cada una de las arriba dichas: dos membrillos, dos peras, dos plátanos, dos manzanas, dos camotes, dos chayotes, dos del melón, todo haciendo labor.

Migas episcopales

En la noche antes desmigajarás una torta de pan frío y la rociarás con vino y agua de azahar, en el día siguiente tomarás una cazuela con manteca caliente y freirás unos dientes de ajo, y los tirarás bermejos, y echarás en aquella manteca el pan dicho, pero que no se tueste mucho, lo quitarás de la lumbre y le echarás azúcar molida y canela bastante, y más agua de azahar, y se vuelve a la lumbre para que consuma la humedad, y se vuelve a quitar y se deja enfriar y se

le echan huevos batidos, untarás otra cazuela con harta manteca y se echan allí y se pone a dos fuegos hasta que esté cocido, se parte en cuartos, y se le echa almíbar, pasas, almendras, piñones, canela, y se puede diferenciar echándola en leche compuesta.

Platillo de pobres

Éste lo puedes hacer de aves, de carnero, de cabrito, ternera, o puerco; se asará primero y se fríe cebolla menuda con dados de tocino, se pone la carne en olla y se le echa encima, después tomarás caldo de la olla, agua caliente, y la sazonarás con sal, pimienta, clavo y jengibre, le picarás perejil, yerbabuena y cilantro fresco con orégano; cocerás seis huevos y sacarás las yemas duras y las molerás con migajón de pan, y lo desatarás con caldo y se lo echarás, exprimiéndole medio limón o tantito vinagre; dará un hervor y pondrán en una cazuela o platón unas rebanadas de pan y sobre ellas echarás el guiso para servirlo.

Lenguas lampreadas

Cocerás lenguas de res o de carnero en agua, sal y vinagre, las sacarás y dorarás en la parrilla, así que estén frías las rebanarás delgadamente a lo ancho, y haz lo mismo con jamón cocido; las tenderás en una cazuela con el jamón y las ahogarás en vino de Carlón, compuesto con un poco de caldo de clavo, canela, pimienta, con lo que dará un hervor con poca azúcar y cuando las quites de la lumbre échales mejorana, orégano, pasas, almendras y aceitunas, y sale espesando el caldo con harina quemada o pan tostado y molido con vinagre y colado por cedazo.

Estofado español

Tomarás una pierna de carnero recién muerto, y con la mano del almirez o del metate la golpearás hasta quebrarle los huesos, la mecharás con tiras de jamón gordo, le clavarás dientes de ajo pelados y clavos de especia la meterás en una olla en medio cuartillo de agua, y medio de vinagre, con sal, poca pimienta y nuez moscada o jengibre; le acomodarás otra ollita encima con agua fría, y con masa la embrearás para que no respire, y así la pondrás al fuego por hora y media en rescoldo vivo, la destaparás y volverás a tapar con su ollita, embreando como antes, y le volverás a echar el agua fría a la ollita chica para que no se seque la de abajo. Cuando conozcas que está enteramente cocida, destápala y hallarás la pierna tierna y con dos escudillos de sustancia. Pondrás en un platón rebanaditas delgadas del pan y sobre ella la pierna, y encima de todo la sustancia que soltó y nada más.

Cazuela de papas

Cocerás de las papas que quieras con agua y sal, y las pelarás del pellejito; las rebanarás y ahogarás en cebolla picada y aceite majarás perejil, yerbabuena y cilantro fresco, con pan tostado y lo desatarás con caldo de garbanzos, agua caliente y lo sazonarás con clavo, pimienta, jengibre, azafrán, sal y un diente de ajo asado y molido, todo con tantito vinagre, echarás este caldo sobre las papas que estarán en el fuego con la cebolla y aceite, dará medio hervor y le echarás tres huevos batidos con sus yemas, y que cuezan hasta escalfarse y ponerse duros: pondrás en el platón rebanadillas de pan, y echarás el guiso encima con agrio de limón o naranja.

Guisado de Venus

Cocerás unos pollos y pichones con medio lomo de puerco fresco, un pedazo de jamón, chorizo, salchichón y una ubre de vaca tierna en agua, sal y vinagre; rebanarás el lomo a lo ancho, delgadamente y lo freirás en manteca, picarás en el tablero la ubre y rebanarás el chorizo y salchichón; tomarás una cazuela y pondrás capa de pollos y pichones en cuartitos, con el lomo frito, chorizo, salchichón, capa de la ubre y capa de frutas crudas en rebanadas de pasas, manzana, piña, plátano, calabacitas cocidas, aceitunas, tornachiles, alcaparras y pan rallado.

Tomarás dos cuartillos de zumo de granadas dulces, uno de vino blanco, otro de agua con canela, azúcar, sal, clavo, pimienta y moscada, le darás un hervor en puchero vidriado que no sea de metal, y lo echarás encima de la cazuela en la lumbre hasta que se conserve bien y así que la quites ponle encima calabacitas y ruedas de pepino crudas con su polvo de pimienta y puedes echarle también al vino su azafrán.

Platillo de codornices

Sancocharás unas codornices o pajarillos tiernos, freirás cebolla menuda con dados de tocino, ahogarás en esta fritura las codornices enteras o en mitades, les echarás caldo en que se sancocharon, agua caliente sazonada con clavo, canela, pimienta y jengibre con su azafrán y sal, le picarás perejil, yerbabuena y cilantro, y habiéndose acabado de cocer en la cazuela bate cuatro yemas de huevo, con un poquito de vinagre y échaselos encima, y si no la quieres con huevo échales pan rallado, y que dé un hervor.

Este platillo puede hacerse también con pollos, pichones, carnero, menudencias de aves, mollejas de ternera y de pescados; pero en éste no se le echa a la cebolla tocino.

Salsa bronca

Asarás cualquier ave y la harás cuartos; picarás cebolla a lo largo y la freirás en manteca; echarás en ella los cuartos y encima un poco de caldo, agua caliente con vino blanco, clavo, canela, pimienta, jengibre, moscada, sal y zumo de limón.

Potaje de ostiones

Echarás a remojar los ostiones en agua de salvado o paja por una noche en caso de que no sean frescos; los lavarás bien de la sal. Échalos en manteca y aceite y una poquita de agua hasta que se cuezan y ponlos en el platón salpimentándolos, sírvelos con zumo de naranja o limón, también se hace de ellos tortas cociéndolos, picándolos en el tablero con todas especias y verdura, su vinagre y cuajándolos con huevos crecidos, se toman con pimienta y agrio de limón.

Potaje de habas

Cocerás habas verdes en agua y sal, móndalas de la cáscara, échalas en aceite bueno con manteca y cebolla frita, échales caldo de garbanzos o agua caliente cuanto se cubran y sazónalo de sal, pimienta, clavo, azafrán, pícale mucho cilantro verde, un poco de perejil y yerbabuena, y si quisieres échales lechugas picadas, y estando sazonadas guísalas con huevos batidos con un poco de agrio.

Garbanzada de membrillo

Cocerás garbanzos, que estén blanditos. Cocerás cebolla en manteca y si fuere de vaca mejor, mondarás membrillos y los harás tajaditas y

los echarás en el frito, tanta cantidad como fueren los garbanzos; en estando cocido el membrillo se revuelven los garbanzos y lo sazonarás con todas las especias, con un poco de vinagre y azúcar que estén bien dulces y tenga poco caldo; si quisieres freirás tallarines y en el platón pondrás capa de ellos y capa de garbanzos; y si no sírvelos solos que son muy buenos para día de abstinencia; y si no hay membrillos salen buenos con perones.

Nabos lampreados

Cocerás los nabos como arriba; freirás cebolla en manteca y ahógalos en ella, y en estando medios fritos, ponles agua caliente cuanto se bañen, y sazónalos con todas especias y canela; luego quema una poca de harina en seco y desátala en el mismo caldo, con azúcar, y que hiervan.

Nabos cuajados

Cocerás unos nabos en agua caliente y salada; los picarás en el tablero con un poco de tocino gordo, ya cocido lo sazonarás con todas especias molidas, y dulce, y les revolverás seis yemas de huevo batidas. Untarás una cazuela de manteca fría, echa en ella los nabos y unos cuantos tuétanos de vaca por encima y métela al horno.

Almuerzo de huevos

Tomarás dos docenas de huevos duros y los harás rebanaditas, freirás cebolla menuda en manteca, le echarás allí los huevos, con verdura picada, cilantro, perejil, yerbabuena, y orégano; sazónalo con toda especie, y en queriendo servirlos échales un poco de caldo de

garbanzos con su vinagre y un poco de mostaza molida y lavada y ponlos sobre rebanadas de pan.

Frijoles

Cocerás los frijoles con una corteza de tequezquite, les derramarás todo el caldo y les echarás agua hirviendo con su sal, regular, y un poco de manteca caliente y se vuelven a cocer con esto hasta que estén muy blandos y con poco caldo; echarás manteca en una cazuela a que se dore, le echarás allí cebolla picada y un par de chiles secos enteros a que se tuesten y en ellos echarás los frijoles que darán un hervor con queso añejo rallado, y quitados de la lumbre échales aceite bueno si gustaren.

Rellenos

Hay diversos rellenos según son las cosas que lo piden, el más frecuente es para pollos, fruta, chiles, pasteles y demás. Lo harás de esta manera: se pica lomo o pernil de carne de puerco en crudo, se cuece en agua caliente hecho una bola se saca y se desbarata en una cazuela; se pone otra con manteca y se fríen en ella cebolla menudita, jitomate, y con poquísimo caldo lo sazonarás de azafrán, clavo, canela, pimienta, jengibre, moscada, su poquito de vinagre, azúcar, aceite, pasa, almendras quebradas, alcaparras y vino, su sal, trocitos de jamón cocido, y se conserva todo en el fuego hasta que se espese. De este relleno o picadillo usarás siempre que se te pida.

Otro relleno se hace de cebolla cocida y picada en manteca con ocho huevos batidos y fritos en ella hasta ponerse duros con sus verduras picadas y sazón de todas especias y su queso rallado.

Otro de yemas de huevo cocidas y molidas con azúcar, canela, clavo, pimienta, para masas.

Usarás del que convenga en tus guisos.

Pollos herejes

Sancocharás unos pollos enteros: los rellenarás del picadillo mencionado en la página anterior, y les coserás los vientres con pita y los cocerás en el mismo caldo que se sancocharon, añadiéndole vino, vinagre, clavo, canela, pimienta, azafrán y jengibre, su sal, terrón de azúcar, los higaditos cocidos y molidos, alcaparras, jamón, magro cocido, pasas, almendras, tornachiles y aceitunas, y si quisieres échale ajonjolí tostado.

Guisados de chile

El comisario

Cocerás bien un par de gallinas y las harás cuartos; pondrás una cazuela con manteca caliente y en ella freirás dos dientes de ajo hasta dorarse y los tirarás; molerás jitomates cocidos y los freirás en aquella manteca, juntamente con chiles colorados remojados sin semillas, con un poco de caldo de las gallinas de suerte que quede espeso; batirás para cada gallina seis yemas de huevo con un poquito de vinagre, y también cominos tostados, clavo, canela, pimienta y jengibre, con lo que dará un hervor; meterás las piezas de gallina en la cazuela, y le echarás jamón cocido, aceitunas, tornachiles y almendras, pero no le hacen falta.

El colegial

Sancocharás unas gallinas, freirás en manteca dos dientes de ajo, los tirarás y en la manteca misma dorarás las gallinas en cuartos; remojarás chiles colorados (sin tostarlos), juntamente los molerás con jitomates cocidos, canela, clavo, pimienta y así que esté para hervor mete las piezas con jamón cocido, rebanadas de lomo de puerco cocido, pedazos de piña, manzana, pera, calabacitas cocidas, aceitunas, tornachiles, almendras, y le echarás caldo de las gallinas con su sal, poquito vinagre y lo que te parezca mejor.

El colorado

Sancocharás unas gallinas, las asarás, y volverás a cocerlas en el caldo en que se sancocharon: freirás dos dientes de ajo en manteca y de bermejos tíralos; remojarás chiles desvenados y muélelos con canela, clavo, pimienta, azúcar, desatado con el caldo mismo y échalo en dicha manteca y que dé un hervorsillo; mete las piezas de gallina en la cazuela. Se pasó que picaras jitomates, betabeles, cebolla y zanahorias y las frieras antes de echar el chile con especias y metidos los cuartos echarás aceite y poquito vinagre, y si quieres échale también tornachiles, aceitunas, pasas, almendras y jamón cocido.

El francés

Desvenarás unos chiles secos, los remojarás en vinagre y los molerás con dos dientes de ajo asados y un polvito de cominos tostados, clavo y pimienta, calentarás manteca con un poquito de aceite y echarás el chile a freír con un poco de caldo de las gallinas, y en él meterás los cuartos cocidos asados, con trocitos de jamón y perejil deshojado.

Pipián

Cocerás un guajolote o gallinas; remojarás unos chiles y los molerás con semillas de melón o calabazas tostadas, lo colarás por cedazo, y pondrás a hervirlo en una cazuela sin menearlo recio; le echarás manteca caliente, y cuando haya hervido, con su sal, revuélvele pan tostado y molido con canela, clavo, pimienta, métele las piezas cocidas, y con ellas si quieres, échale pasas, almendras, tornachiles y aceitunas, y también sale bueno hecho de ajonjolí y almendras tostadas si no hubiere semillas de melón o calabaza.

Pipián de nogada

Cocerás guajolote, gallinas, pollos o patos, de lo que tengas; molerás ciento cincuenta nueces bien limpias en el metate, y las desbaratarás con un poco del mismo caldo; freirás en manteca cebolla menuda, molerás unos chiles desvenados y remojados en agua, con media torta de pan tostado en horno, o en rebanadas en el comal, y sobre la cebolla frita echarás el chile, la nuez molida, y le echarás caldo con clavo y canela, y dando un hervor meterás las piezas.

Pescado en adobo

Sancocharás bagre o robalo bien remojado, lo partirás en raciones que freirás en manteca con aceite; remojarás unos chiles colorados en vinagre, sin tostarlos ni cocerlos, habiéndoles sacado las semillas y tostándolas y se muelen, juntamente con el chile, con ajitos asados, clavo, pimienta, y en la manteca con aceite freirás el chile y antes de hervir mete el pescado con orégano y que hierva mucho.

Mole mexicano

Tostarás chiles secos, les sacarás las semillas y las tostarás con dos hojas de aguacate, los molerás todos con un puño de semillas de calabaza, ajonjolí tostado, le echarás pimienta molida, tomates cocidos y molidos, y con un poco de caldo de la gallina lo echarás a freír en manteca caliente, y échale vino de Parras.

Mole de guajolote

Cocerás un guajolote: remojarás unos chiles colorados en vinagre y los molerás con ajo asado, jitomates cocidos, pondrás en una cazuela manteca caliente y en ella freirás tomatitos picados, chile verde, dientes de ajo enteros con polvo de comino, clavo, pimienta, canela, azúcar y sal, y sobre lo frito se echa el chile molido con los jitomates y un poquito de vinagre y en estando sazonado con un hervor; se meten las piezas del guajolote y con ellas rebanaditas de jamón cocido, aceitunas, tornachiles, gajos de cebolla cocida, y su aceite bueno o suponiendo que el recaudo llevará cucharadas del mismo caldo.

Mole de monjas

Acomodarás en una olla una gallina entera y limpia con sus higaditos y menudencias: le echarás dos o tres cuartillos de agua y sal, con uno de vino de Parras, que lleva canela, clavo y pimienta, y quedando la gallina bien cubierta, acomódale una tapadera con otra ollita, y embréala con masa, de suerte que no respire y ponla en la lumbre hasta que conozcas que esté cocida, y entonces quítala del fuego pero no la destapes hasta que se enfríe. Tendrás remojando en vinagre chiles colorados cuyas semillas haz de tostar y molerás con el mismo chile, con un puño de almendras tostadas, clavo, canela y pimienta con dos rebanadas de pan y unos tomatitos cocidos y una tablilla de chocolate bueno de 16 en libra; pondrás una cazuela con manteca caliente y en ella echarás todo esto deshecho en caldo en que se coció la gallina y les molerás los higaditos y huevitos chicos, mete las piezas y dale un hervor.

Mole de Oaxaca

Éste lo puedes hacer de aves o de carnero; las cocerás primero, remojarás unos chiles desvenados, en vinagre, y los molerás con su azúcar, clavo, canela, pimienta, y moscada, y los desbaratarás con el mismo caldo; luego los freirás en manteca caliente y meterás las aves o carnes con tajaditas de jamón, gajitos de cebolla, todo cocido, perejil deshojado, aceitunas y tornachiles.

Mole de colegio

Este mole lo puedes hacer de aves o de carnes; se hacen atados o raciones, y se echan en una olla; remojarás unos chiles colorados sin las semillas, los molerás con dos o tres clavos, canela, pimienta, un puño de almendras tostadas con todo y cáscara, su sal, y desatarás todo con un tanto de agua como de buen vino, y tantito vinagre de manera que aquéllo les sirve a las carnes de caldo para cocerse. Embreada la olla y conociendo que están cocidas las carnes, aves, las quitarás y no destapes hasta enfriarse, y en el ínter pon una cazuela en la lumbre con manteca y estando caliente vacíale todo aquel caldo con las carnes y espésalo con tomatitos cocidos y molidos, dos rebanadas de pan tostado, y si quisieres échale jamón cocido, aceitunas, tornachiles y alcaparras, pero sin esto le saldrá muy bueno.

Asados varios

Albóndigas asadas

Tomarás unas pechugas crudas, las envolverás en un pliego de papel quebrado y mojado, y entiérralas en el rescoldo hasta que se asen, los picarás bien y muélele clavo, canela, pimienta y moscada con un rosquete tostado, su sal, y se le revuelven yemas de huevo, y pondrás otro pliego de papel untado en manteca sobre la parrilla; harás las albóndigas y las pondrás en un plato, y las rociarás con buen vino, azúcar y canela.

Asado de ternera

Lavarás un lomo de ternera, lo cocerás en agua y sal y lo partirás en raciones, lo echarás en su caldo en una cazuela, con su sal (si no tuviere), manteca, dientes de ajo, clavo, pimienta y canela molidos, orégano, vinagre magro de jamón cocido, cilantro tostado y molido; remojarás chiles colorados remojados en vinagre y los echarás también al caldo, entonces meterás en la cazuela los trocitos del lomo que se ahoguen en el caldo con bastante manteca y meterás la cazuela al horno bien caliente, hasta que se consuma lo más del caldo, lo sacarás y échale tornachiles y aceitunas; pero procura que no se queme.

Asado cartujo

Asarás carnero o ternera, después ponlo a cocer en agua, sal, manteca, cebolla y ajo picados, con canela, clavo y pimienta molidos y azafrán; estando consumido le echarás tuétanos de vaca, su punta de vinagre, pasas, almendras peladas, tornachiles, aceitunas, perejil deshojado; vacíalo en una cazuela y ponlo a dos fuegos suaves.

Asado crespo

Asarás carnero o ternera, hasta dorarse, lo pondrás a cocer en agua y sal, con bastantes tomates picados, vinagre, ajo, pimienta, clavo, canela, manteca y su azúcar, se hierve hasta que se quiera consumir, lo echarás en su cazuela con vino y pan tostado y molido, lo pondrás en su platón con canela y azúcar por encima.

Mechado

Sancocharás unas gallinas y las mecharás con tiras de jamón gordo, pasas, almendras y unos clavos enterrados; las untarás de vino, vinagre, con canela, pimienta y jengibre molidos; tendrás pan desmigajado en un plato y las revolcarás bien en él, les untarás aceite hasta que haga costra y sírvelas con salsa de tomatitos de la página 29.

Pollos en nogada

Sancocharás unos pollos en agua, vinagre, sal, clavo, pimienta y canela; las dorarás en manteca caliente, molerás nueces suficientes según los pollos; los pondrás en su cazuela y ya que se vayan a

comer echa encima la nuez con aceite y queso añejo rallado y con comal encima con rescoldo.

Pollas mestizas

Sancocharás unas pollas o pollos en agua, sal, manteca, azafrán y clavo; untarás una cazuela con manteca fría; pondrás sobre ella las pollas en cuartos, le untarás también su manteca por encima; meterás al horno esta cazuela o ponla entre dos fuegos; y mientras se asan, sazonarás el caldo en que se sancocharon con vino, vinagre, azúcar, clavo, canela, moscada, o jengibre, cilantro tostado y molido todo, azafrán; tostarás rebanadas de pan en el horno; tomarás otra cazuela untada de manteca fría y pondrás capa de pan tostado, capa de pollas en cuartos con rebanadas de jamón y cucharadas de caldo hasta llenarse y se pone a dos fuegos de rescoldo; el pan no se pone en rebanadas sino que se muele y se echa en capas.

Pescado asado

Molerás un buen puñado de perejil con cebolla cruda, dientes de ajo asados, chile verde asado, pelado, jitomates asados, con su sal, pimienta, clavo, canela y jengibre, y ablandarás esto con un poquito de vinagre y aceite; lavarás los pescados y los enjugarás y revolverás en flor de harina, los tenderás en pliegos de papel untados en manteca, los cubrirás con dicha salsa, los envolverás en los mismos papeles, y los amarrarás con pita; los pondrás en una sartén o cazuela, y los meterás al horno con cuidado que no se quemen, sácalos, quítales los papeles y sírvelos.

Asado de regalo

Tomarás pulpa de carnero, vaca nueva, o ternera crudas, les darás unos golpes con la mano del almirez y los mecharás con jamón, dientes de ajo, almendras, pasas, y unos clavitos; la pondrás a asar en la parrilla con brasas de carbón; molerás cebolla, pimienta, clavo y revolverás con manteca un poco derretida, para que con ella le estés dando baños; molerás arroz en polvo para a cada una revolcarla en el arroz, echar sólo por toda la carne, y en haciendo costra sírvelo con zumo de naranja.

Carnero guajado

Sancocharás carnero o ternera, y después los asarás, picarás bastantes jitomates, tomates, cebollas y chile verde ancho: freirás este recaudo en manteca, y le echarás clavo, canela, pimienta o jengibre, azafrán, azúcar, deshecho todo en vino y poco de vinagre; le meterás ruedas de piña, manzana, pera, membrillo, y en cociendo esto meterás el carnero a que eche un hervor, echándole (si quieres) jamón cocido, aceitunas, tornachiles, pasas, almendras y alcaparras, gajos de cebolla cocida; batirás huevos y se los echarás por encima con manteca muy caliente, y se pone a dos fuegos.

Asado de boda

Cocerás lomos de puerco, carnero, ternera con agua y sal, los rebanarás a lo ancho y les darás una pasada por manteca caliente: remojarás unos chiles secos sin semillas en vinagre, los molerás con dientes de ajo asados, sal, sus cominitos, azúcar, pimienta, clavo y pan tostado, freirás esto en manteca caliente con un poco de vino de Parras y vinagre, meterás el lomo en dicho chile hasta que espese mucho, meneándolo para que no se queme; lo quitarás de la lumbre,

échale aceite, orégano, tornachiles, aceitunas, cebolla cruda en rebanadas anchas, perejil deshojado y jamón cocido si tuvieres.

Pollos chulos

Asarás unos pollos o pichones, untándolos de aceite y pan rallado hasta que tengan costra; desgranarás dos o tres granadas agrias y pondrás los granos en el cedazo sobre cazuela y con el cucharón apriétalos hasta que suelten el zumo; lo pondrás en un puchero vidriado (no de metal) con dos onzas de azúcar, un poco de vino tinto o de Carlón, canela molida, tres clavitos, granos de pimienta y moscada, todo molido: pondrás los pollos en el platón sobre tortas de pan, y estando de punto el caldillo échaselos encima, sirve para merienda.

Adobo de España

Tomarás pecho de carnero y lo harás raciones, lo cocerás en agua, sal y jamón, lo escurrirás en el colador, y harás un melado con media libra de azúcar y cuatro onzas de miel virgen, y en él echarás el carnero en raciones a freír hasta que se ponga medio colorado; tomarás una cazuela con un poco de caldo en que se coció el carnero, y le echarás vino, almendras peladas y tostadas, y sazonado con azafrán, clavo, canela, pimienta, moscada, jengibre, con lo que hervirá; ponlos sobre rebanadas de pan con sus ruedas de limón o naranja.

Asado corriente

Batirás un pozuelo de agua caliente, con medio pozuelo de buen aceite y su sal, y de esto untarás repetidas veces tu asado, sea de gallina,

pollo, pichón, carnero, capón, etc., hasta que se dore, y lo hervirás con salsa de tomatitos en la página 29 y así le gustaba al Señor Phelipe V.

Pescado de nogada

Molerás dos puños de nueces peladas, uno de almendras y otro de ajonjolí, todo tostado, y lo revolverás con aceite y su sal. Sancocharás robalo o bagre y mételo en esto con fuego de rescoldo arriba y abajo.

Cabrito asado

Sancocharás la mitad de un cabrito; freirás en una cazuela cebolla picada con rebanadas de jamón; sancocharás también el hígado y cocerás los livianos, los harás rebanadas y echarás todo en la cebolla frita; picarás perejil, cilantro y yerbabuena y la echarás en los fritos con seis huevos batidos que sofreirá todo hasta endurecerse, luego sácalo al tablero y pícalo bien todo y sazonado con clavo, pimienta, jengibre, azafrán y canela, sal y zumo de limón y ponle otros tres huevos crudos; harás un agujero al cabrito entre la tez y la carne, de suerte que haga bolsa y por allí rellénalo con este relleno, y luego cose la boca del agujero, méchale la pierna y la espalda, ásalo en la parrilla y sírvelo sobre rebanadas de pan y ruedas de limón.

Gallinas cuajadas

Cocerás unas gallinas, freirás en manteca caliente cebolla, jitomate, tomate, chile verde, echarás un poquito de caldo y lo sazonarás con

clavo, pimienta, canela, azafrán, sal, azúcar y agrio de limón, aceitunas, tornachiles y alcaparras, y en habiendo hervido bien mete los cuartos; batirás huevos que echarás encima con manteca caliente y cazuela a dos fuegos.

Lomo relleno

Sancocharás un lomo de puerco, lo harás cecina ancha con el cuchillo, dándole un sajada de arriba a abajo, sin que pase del otro lado, y otras a los lados de modo que no le haga agujero: coserás con pita las dos orillas de modo que hagas una bolsa; lo rellenarás del picadillo de la página 52 hecho de otro medio lomo, pero que no salga aguado; coserás también la boca y fondo y lo partirás en trocitos sobre cazuela seca y lo tendrás arrimado al fuego y para servirlo échale chilpinole, o pimienta, naranja rebanada, o en caldillo de empanada, o como gustes.

Torta de carne

Cocerás un plato de tuétanos de vaca, otro de los sesos, un repollo de col blanca, todo separado, y juntos los picarás en el tablero, aparte jitomates colorados que freirás en manteca y les echarás ajitos molidos asados, cominos tostados, pimienta, clavo, jengibre, azafrán, canela, sal, cebolla picada, jamón cocido en dados, cilantro seco tostado, poquito vinagre y aceite, y así que esté sazonado bien revuélvele los sesos, tuétanos, col y huevos crecidos bastantes para hacer la torta; y cuécela en manteca caliente arriba y abajo con un comal y sírvela con ajonjolí tostado, pimienta y naranja.

Torta de camarones

Cocerás y pelarás los camarones, freirás en manteca jitomates picados, con ajo asado y molido, cominos y sal, y en estando fritos los sazonarás con azafrán, clavo, pimienta, canela, jengibre, moscada, su azúcar y poco vinagre y se deja enfriar. Rebanarás a lo ancho jitomates colorados y cebollas con perejil deshojado; untarás una cazuela de manteca fría, y pondrás capa de estos jitomates crudos con la cebolla, perejil y huevos duros rebanados, capa de los camarones revueltos con el recaudo frito, capa de huevos batidos, y a capas de cada cosa llevarán los camarones aguas de azahar y alcaparras, y en llenándose le echarás manteca muy caliente, la pondrás a dos fuegos de rescoldo y en cuajando le echarás ajonjolí tostado, pimienta molida y ruedas de limón o naranja.

Torta de damas

Cocerás pies de puerco, lomo de lo mismo, lengua de la ternera, o de lo que hubiere y pichones, picarás todo grueso y los pichones en cuartitos; sazonarás esto en una cazuela con vino, vinagre, clavo, canela, pimienta, azafrán, azúcar, sal, moscada y aceite, y en estando la cuajarás con huevos crecidos a dos fuegos y manteca caliente, la cocerás y la servirás con ajonjolí tostado.

Torta de ricos

Cocerás gallina, pichones, lomo de puerco, pies del mismo y lenguas, y en estando se pica en el tablero todo menos los pichones y se sazona en una cazuela con vino, vinagre, clavo, canela, pimienta, moscada, azafrán, azúcar, sal, jamón cocido, queso añejo rallado, aceitunas, tornachiles, alcaparras, y que quede espeso; untarás una cazuela con manteca fría y echarás ahí todo con huevos duros

rebanados, pasas y almendras peladas, y le echarás huevos crecidos, introduciéndole antes los cuartos de pichones, y con manteca caliente la pondrás entre dos fuegos a cuajar y se sirve hirviendo con su pimienta y naranja, o con caldillo de jitomates cocidos y molidos con especias e higaditos.

Torta de sesos

Cocerás los sesos y los picarás en el tablero con peritas cocidas, manzana revueltas, freirás jitomate picado, ajo, chile verde, y lo sazonarás con canela, pimienta, clavo, azafrán, vinagre, azúcar; batirás huevos crecidos y revolverás todo con unas alcaparras, y en una cazuela lo pondrás a cuajar con manteca caliente a dos fuegos, luego pártela por cuartos y échale por salsa chile verde asado con jitomates y sus especias.

Los tapitos

Sancocharás gallina, la deshuesarás y picarás en el tablero; freirás jamón picado, tornachiles, chile verde y bastante perejil, todo picado; le echarás un poquito de caldo, con azúcar, acitrón y vinagre fuerte; batirás huevos crecidos, untarás una cazuela, pondrás capa de recaudo, capa de gallina picada, y a capas de cada cosa llenarás la cazuela y echarás los huevos crecidos; con manteca caliente por encima, cuécela a dos fuegos.

Torta de estudiantes

Harás un picadillo de puerco, mencionado en la página 52, y le revolverás bizcocho tostado y molido, batirás huevos crecidos, y de

repente le revolverás azúcar molida y la echarás sobre la cazuela del picadillo con manteca caliente, se pone a dos fuegos y en estando cuajada le echarás ajonjolí tostado, azúcar, canela molida, pasas, almendras peladas, al picadillo échale jamón cocido.

Bocado de doncellas

Cocerás una ubre de ternera en agua y sal, la enjuagarás y limpiarás de las venas, la majarás en el almirez, la pesarás y le revolverás dos tantos de pan rallado, cuatro onzas de azúcar, una cuarta de canela, un poquito de vino blanco y tantas yemas de huevo cuantas basten para que quede blandito; tomarás una cazuela untada de manteca fría, le pondrás unas rebanadas de pan blanco frío delgadas y sobre ellas echarás aquello con más azúcar por encima y va al horno.

Costrada de mollejas

Tomarás dos a tres mollejas de ternera o vaquilla y las cocerás con doce hígados de gallina o un pedazo del de la misma ternera y estando frío los picarás con las mollejas en el tablero; freirás cebolla menuda con jamón en dados, se revuelve bien y se vuelve a picar segunda vez, lo sazonarás con pimienta, sal, clavo, jengibre, cuatro onzas de azúcar molida, un poco de agua de agrás o limón, y seis yemas de huevo, harás masa fría como para hojaldres o cubiletes, y en una tortera o cazuela pondrás seis hojas abajo de dicha masa, echarás en ella el guiso y encima pondrás cuatro y las cerrarás con las de abajo, les untarás manteca, se les echa azúcar molida y se mete al horno templado a dos fuegos mansos, y estando dorada con huevos hilados o puro almíbar y canela.

Riñonada de ternera

Cocerás en agua y sal una ubre de vaquilla y asarás los riñones; picarás todo en el tablero y sazónalo con todas las especias; revuélvele pan rallado, un poco de azúcar y yemas de huevo; untarás una cazuela de manteca fría y ponle un tendido de rebanadillas de pan blanco y echa encima la riñonada, mételo al horno a dos fuegos y sírvela con polvo de azúcar.

Sardinas en escabeche

Limpiarás las sardinas, pescado blanco o besugo fresco de las escamas, colas y agallas, los abrirás por la barriga y se limpian y quitan tripas y demás; cocerás unos huevos duros y los majarás en almirez, y los sazonarás con clavo, canela, pimienta, jengibre, azafrán, cilantro seco, polvo de cominos, sal, dos huevos crudos y una tostada de pan.

Rellenarás de esto tres sardinas o pescados, batirás huevos crecidos y revolcarás los pescados en ellos y los freirás en manteca con un poco de aceite; harás el escabeche de agua, vinagre, sal, pimienta, clavo, canela, moscada, azafrán, azúcar, y cocerás esto despumándolo blandamente, y déjalo enfriar, pondrás tu pescado en olla o cazuela y échales encima y éstas duran hasta un mes estando tapadas.

Platillo de macho y hembra

Tomarás las caparazones de toro o carnero padres acabado de capar, y una ubre de vaca gorda, los pondrás a cocer en agua, sal y vinagre, picarás bien la ubre en el tablero y harás rebanadas las capaduras; freirás cebolla menuda con tocino en dados en manteca, lo revolverás con la ubre en la cazuela y la sazonarás con clavo,

pimienta, canela, azafrán, jengibre, pan rallado y dos yemas de huevos batidos, su sal y verdura picada de perejil, cilantro fresco, yerbabuena, con lo que se espesarán; se le meterán las criadillas o capaduras y se mete al horno a dos fuegos en una cazuela sobre rebanadas de pan.

Pancita de pastores

Lavarás bien una pancita de carnero o ternerita con sus patas, asadura, librillo y riñones; sancocharás la pura panza entera, sin partirla ni agujerarla, cocerás todas las demás cosas como se cuece el menudo para almorzar; estando bien cocido y blandito súbelo al tablero y pica el librillo, la asadura, los riñones, las tripas, corazón, hígado y bofes, estando bien picado sazónalo en una cazuela con azafrán, clavo, pimienta, moscada, terrón de azúcar, vinagre, aceite, polvo de cominos, dientes de ajo asados, cebolla, tomates, su vino, pasas, almendras, tornachiles, aceitunas, alcaparras, jamón, rebanadas de chorizo, salchichón, salchichas, longanizas, todo cocido de lo que de esto tengan y le echarás pan frío rallado, y estando todo revuelto y de buen gusto; rellena la pancita sancochada como quien llena una almohada y cose la boca con pita; untarás una cazuela con manteca fría pondrás en ella la panza, la que también untarás por encima, y métela al horno para que allí tueste el pellejo, y si no hay horno, ponlo a dos fuegos lentos, y estando doradita sácala, pon en un platón cogollos de lechugas crudas, en contorno y sienta en ellos la panza, con su polvo de pimienta y rebanadas de limón o de naranja agria.

Cabrito cocido

Cocerás un cabrito limpio y cortada la cabeza y patas en agua, sal, ajo y vinagre, y en estando tierno sácalo y haz un relleno de ternera

picada, carnero, o lo que tuvieres, con jamón, riñonada de ternera o carnero, con todas especias y le pondrás huevos crudos hasta que esté blando y agrio de limón, o agrás con unos tuétanos de vaca y dos o tres yemas de huevos duros; y estando relleno le coses con pita la abertura, lo pondrás en la cazuela y sazonarás su mismo caldo con todas especias, y verdura picada, con lo que dará un hervor y sírvelo.

Turco de arroz

Harás arroz con leche como está en la página 118 y estando frío cocerás una cazuela del picadillo de puerco de la página 52, pero no le eches cebolla; untarás una cazuela con mantequilla, y pondrás en ella capa de arroz con leche y capa de picadillo, otra de arroz y otra de picadillo, hasta llenar la cazuela que rematará en arroz, al que le echarás mantequilla encima y azúcar molida, le pondrás un comal con rescoldo para que haga costra y dore, o si quieres échale huevos cocidos, ponle un comal a que cueza y échale azúcar y canela molidas.

Pastelón

Prefregarás y despicarás nixtamal; lo secarás, molerás en polvo y cernirás, lo mojarás con manteca y yemas de huevo, azúcar, azafrán y sal; untarás una cazuela de manteca y la llenarás del picadillo de puerco de la página 52, esto es, primero sacarás pacholes de dicha masa en el metate y los tenderás en la cazuela untada; echarás el dicho picadillo que casi llene la cazuela, y le tenderás más pacholes por encima cerrando bien los agujeros; lo meterás al horno y teniendo color sácalo y échale azúcar, canela y pastilla encarnada, y pueden meterle al picadillo cuartos de pollo, jamón, chorizo, etc., úntale manteca encima.

Turco de garbanzo

Cocerás bien los garbanzos en cenizas y se le quitan los hollejos, los molerás con azúcar, canela, clavo, pimienta y vino poco; se unta una cazuela y se le pone una torta de semita de trigo cruda para hacerle suelo, luego llena la cazuela del picadillo de puerco de la página 52, bien sazonado con cuartos de ave, jamón y huevos duros y cuanto hagan un buen picadillo molerás con tiento el garbanzo y lo harás cogiendo del metate con servilleta y cubre con él toda la cazuela, úntale manteca con una pluma y mételo al horno templado y luego que tome color échale azúcar y canela.

Costrada de asadura

Cocerás una asadura de carnero, cabrito o ternera, con un pedazo de jamón; picarás todo en el tablero y en una cazuela la sazonarás de azafrán, clavo, canela, pimienta, moscada, jengibre, zumo de limón y azúcar, se le rebanan cuatro huevos duros, unos tuétanos de vaca, dos onzas de almendras, tostadas con sus cáscaras bien mojadas; harás una masa de flor de harina, mojada con vino, yemas de huevo crudas, azúcar y manteca y la sobarás hasta que haga correa; untarás una cazuela de manteca y le pondrás cuatro hojas de esta masa en el fondo, echarás el guiso y le pondrás tres hojas encima, la untarás de manteca y azúcar molida y métela al horno entre dos fuegos.

Pastel de mantequilla

Tomarás cuatro libras de flor de harina, harás una presita con ella en el tablero; le echarás cuatro claras de huevo y siete yemas con agua tibia tantita manteca, tantito vinagre en gotas, su sal, la sobarás bien y le echarás aceite de suerte que haga ojos partiéndola; cortarás unas masas y sobre el tablero las extenderás con el bolillo,

de suerte que no queden ni gordas ni delgadas; salpicarás aquellas hojas con pedazos de mantequilla y las doblarás como una carta; volverás a echarle más mantequilla y volverás a extenderla con el bolillo y de esta suerte la doblarás cinco o seis veces; tomarás una cazuela untada y le pondrás una hoja de esta masa, y le echarás el recaudo siguiente: pondrás una gallina, pollos o pichones a sancochar con agua, sal, vinagre y jamón; frizar en manteca cebolla picada, jitomates y ajito asado, molerás agrás, canela, clavo, pimienta, pan tostado en manteca, cáscaras de almendras, media libra de mantequilla, calabacitas cocidas, ejotes, pies de puerco deshuesados, lenguas cocidas, el jamón picado, vinagre en caso de que no haya agrás y de lo que esto haya, y se mete en cuartos la ave a la cazuela con un poco de caldo para que se cueza con este licuado, estando espeso échalo sobre la cazuela que tiene la hoja de masa, y acomódale otra hoja encima que tape bien la cazuela: métela al horno, y así que dore; sácala y échale azúcar molida.

Empanadas

Tomarás tres libras de flor de harina, harás una presita en el tablón (manchado) con ella, y le echarás tres pozuelos de agua, una libra de manteca, su sal, tantita agua de tequezquite y una onza de azúcar; se soba y se deja enfriar; cortarás masitas, las extenderás como tortillas, las pondrás en el tablero y harás recaudo en una cazuela friendo cebolla picada, tomates, jitomates, perejil deshojado, clavo, canela, pimienta, azafrán, cominitos, ajo asado, todo molido, y con una cuchara de agua caliente se revuelve, se le echa aceite, azúcar, pasas, almendras, aceitunas y tornachiles, se le meten trozos de pescado blanco crudos, o bagre, o robalo, sancochado, o el pescado que tuvieres y si las haces de pollos, cuécelos y mete en la cazuela del guiso cuartitos cocidos y entonces lleva jamón; pondrás un trocito con su recaudo en cada empanada, la doblarás, la repulgarás y le untarás manteca con una pluma, y así las harás todas poniéndolas en una tabla sobre salvado, o semita; las meterás al horno muy caliente y sácalas luego que tengan color.

Cubiletes

Tomarás tres libras de flor de harina con la que harás una presita en el tablón; echarás cuatro pozuelos de agua, una libra de manteca derretida, agüita de tequezquite, sal, seis onzas de azúcar y dos yemas de huevo, se soba, y se deja enfriar; harás el relleno tomando un bollo de mantequilla dura y amarilla que no esté rancia. Le revolverás canela, pimienta, clavo, vino blanco, acitrón o calabazate, pasas, almendras martajadas, y se endurece con bizcotela o marquesote molido, harás unas tortillitas de la masa gruesecitas, del tamaño que puedas amoldarlas en cubiletes de china, etc., o en cazuelitas chicas, les pondrás pues masitas y en el hueco echa aquel relleno sin copetearlos, les harás sus tapaderitas de la misma masa, les untarás de agua las orillas para que pegue con lo de abajo, los sacarás del cubilete de china, los untarás por encima de mantequilla, los pondrás en hojas de lata o papeles untados, se cuecen en el horno caliente, los sacarás, los rociarás con vino blanco, azúcar, canela y pastilla.

Empanadas de asador

Tomarás unos pollos o pichones bien limpios, les cortarás de raíz los pescuezos y alones; meterás los muslitos en el pellejo del vientre de modo que queden redondos; los ensartarás en un asador delgado, los asarás untándoles manteca, y estando bien asados los untarás de especias molidas, azafrán, clavo, pimienta, canela y moscada, con su sal; harás un batido con harina de arroz, azúcar, yemas de huevo y tantito vino y con éste untarás los pollos en redondo y los seguirás dorando en el fuego y cuando se pongan secos, úntales manteca con una pluma y revuélveles asegún sus capas de batido, con su untada y más capas hasta que no se divisen los pollos y parezcan bolas de aquella masa y entonces úntales manteca y revuélcalos en bastante azúcar, sácalos del asador y ponlos en su platón.

Empanadas de meollo

Tomarás dos cañas de vaca y les sacarás los tuétanos, córtalos en pedacitos y dales un hervor, sácalos y revuélveles una docena de yemas de huevo muy cocidas y desmigajadas, cuatro onzas de azúcar molida y su canela suficiente: harás una masa fina sin dulce, y tiéndela en el tablero y harás unas empanaditas como quesadillas rellenándolas de lo dicho, sin repulgo sino mojando los bordes con plumas y golpeándolos con la vuelta del cuchillo; las picarás por encima con alfiler, pondrás manteca caliente en una sartén y las freirás con cuidado porque si una se rompe perderás la manteca; sácalas doraditas, ponlas en el platón y échales encima almíbar, azúcar y canela molidos.

Sesos empanados

Picarás unos sesos cocidos y les echarás una poca de pimienta y sal, harás unas rebanadas delgadas de pan blanco tierno, untarás de sesos unas rebanadas y las cubrirás con otras rebanadas apretándolas bien unas con otras y las freirás en manteca caliente, de suerte que tuesten y sírvelas calientes solas sin otra cosa; pero bien te pueden servir para engalanar platones de guisos o sopas según te parezca, poniéndoselas encima.

Empanadas de masa dulce

Harás en el tablero una presita con una libra de flor de harina, le echarás media libra de azúcar cernida y cuatro onzas de manteca de puerco, ocho yemas de huevo y dos claras, su sal y un poquito de vino, amásala bien y haz ocho tortillas de ella y en una pondrás lo que gustes de cuatro cosas de que se hacen ellas y encima otra tortilla de masa sin mojarla para repulgarla en seco; se meten al

horno y si quieres así la masa tres días antes de que sirvan y le saldrá muy bueno.

Si las quieres hacer de torresnos haz unas rebanadillas delgadas de jamón, lávalas bien en agua caliente, ásalas en la parrilla, échalas en vino blanco por media hora y pon a cada empanada su par de torresnos y cierra tres empanadas. Si las haces de pies de puerco cuécelos muy blanditos, quítales los huesos y sazónalos con especias, déjalos enfriar y pon dos medios pies en cada empanada. Si las haces de sardinas que sean frescas o bien remojadas, límpialas y fríelas de manera que no sequen y luego fríe cebolla, se sazona con poquita pimienta y sal, échalo sobre las sardinas y pon una o dos en cada empanada. Si las quieres hacer de papas cuécelas en agua y sal, haz las rebanadas y sazónalas con manteca en aceite, pimienta, nuez y jengibre y un poquito de azafrán, y pon en tus empanadas. También las puedes hacer de pajarillos, de ubre de ternera cocida, picada y sazonada como sea tu habilidad y de lo que quieras hacerlas y échales azúcar cernida por encima cuando las saques del horno, y pueden también freírse en manteca si no tuvieres horno, pero no salen tan buenas.

Don Pericón

Rebanarás a lo largo plátanos grandes y con huevos batidos fríelos en manteca, y lo mismo harás con ruedas de betabeles cocidos, camotes y torrejas de marquesotes; harás almíbar y echarás estas frituras a que se estén conservando al rescoldo; sancocharás pechugas de gallina y cuartos de pollos en agua, sal, clavo, canela, pimienta, jengibre y azafrán, de modo que se queden amarillos sin deshacerse, los enjuagarás en servilleta y les darás una doradita con manteca caliente; tomarás una cazuela y le echarás vino bueno con canela, clavo, pimienta y moscada, vinagre, sal y azúcar, y en este caldo se meten las pechugas que hiervan hasta consumirse la humedad; en este ínterin harás un librillo de ensalada, picando gruesos cogollos de lechugas crudas, betabeles y zanahorias cocidas, cebolla cruda, uvas, chayote

cocido, peras, manzanas, duraznos, piña, jícama, picados. Se revuelve todo, y se le echa buen (tachado) vinagre, sal, azúcar, trocitos de calabazate, pasas, almendras, piñones, aceitunas, tornachiles, alcaparras, alcaparrones remojados, perejil deshojado, se revuelve y echa en el platón con harto aceite, y se le entreveran las piezas de ave, con las torrejas del almíbar, y encima echarás confititos de (tachado) ajonjolí y gragea, su polvo de pimienta, y se hace esto cercano a tomarla para que no se enfríen las piezas de ave; también en lugar de aves es gustosísima con pescado.

Pollos escabechados

Cocerás unos pollos y los harás cuartos; los freirás con huevos crecidos: tomarás una olla le echarás un poco de agua hirviendo, vino, vinagre, azúcar y sal; molerás azafrán, clavo, pimienta y un poco de romero en cogollos, jengibre, y los revolverás con este caldo remolidos; le echarás una rebanada de hojas de naranjo, pasas, almendras y canela, se les dará un hervor, se meten los pollos y se sirve con ajonjolí tostado.

Ensalada fiambre

Cocerás unos pies de puerco muy blanditos y los partirás en mitades sin deshuesarlos; cocerás unos pollos con un pedazo de jamón magro, y los harás cuartos; untarás de harina los pies y pollos, y sin huevos dales una pasadita en manteca caliente; cocerás calabacitas tiernas enteras en agua y sal, tomarás un platón y en él los rebanarás como tostones y lo mismo harás con los pepinos crudos; pelarás aguacates, bastantes sobre las calabacitas, desgranarás granadas dulces, lo revolverás todo con pasas, almendras, aceitunas, tornachiles, alcaparras remojadas, vino, vinagre, sal y buen aceite, y si la quisieres dulce, échale azúcar, pero no le sabe bien; otros le echan

cebolla cruda o cocida: molerás azafrán, con una poquita de agua y untarás pollos y pies y, después la revolverás en pimienta, pero poca, sal y clavo que apenas le dé el sabor, y los pondrás sobre el platón en merienda.

Ensalada de zanahorias

Limpiarás las zanahorias de las barbas y rabos, las acomodarás en una olla seca de modo que unas entren de punta y otras de cabeza para que hagan dentro un rollo parejo y apretado en la olla; la pondrás boca abajo en el rescoldo y le arrimarás lumbre por arriba y a los lados para que allí se asen; las sacarás y limpiarás del pellejito que tienen, las picarás en el platón y sazonarás de sal, cebolla picada cruda, vinagre y aceite, y si la quieres dulce échales azúcar; pero entonces no lleva cebolla.

Salchichas

Picarás menuda tanta cantidad de puerco como de lonja o gordura, la sazonarás cruda con pimienta, jengibre, un puño de hinojo, sal deshecha y molida en vinagre aguado, lavarás las tripas del puerco y las llenarás de esto como longanizas: las pasarás por agua hirviendo, las enguajarás y si no hay hinojo supla con poco de anís; éstas son mejores asadas sobre sopa o guisos y no duran mucho.

Chorizos indianos

Picarás lomos y perniles de puerco crudos como para albóndigas, pesarás la carne y para una arroba se muelen dos tazas copeteadas de ajos, pelados crudos, cuatro onzas de pimienta, dos de clavo,

media onza de jengibre, un puñado de yerbabuena fresca, tres onzas de sal, según ella fuere de fuerte, una libra de azúcar, tres o cuatro chiles sin semillas y remojados, y todo se recibe en una cazuela; lavarán el metate en que molieren las especias, con una botella de vino de Parras, o de Castilla y un cuarto de buen vinagre, y si está flojito échale medio cuartillo. Tomarás una olla competente, echarás la carne picada y todas las especias molidas encima, y la mujer que las bata en la olla que no lleve anillos de metal porque los pierde, que revuelva todo bien por cinco minutos, los tape con manteles, les ponga cazuela o tabla encima y los deje veinticuatro horas, los volverá a batir el día siguiente y los probará para echarles lo que les falte; el día siguiente les echará más vino y un poquito de vinagre, media onza de canela, dos tazas de gordo de jamón, o mejor lonja de puerco crudo, en trocitos chicos, se revuelve y bate fuertemente, y se irán llenando tripas de ternera o vaca remojadas, y con amarres de pita harás tres chorizos del tamaño regular, picándolos con alfiler para que nada de aire quede en las tripas dentro, los colgarás en la chimenea de carbón, altos, para al calor de la lumbre se conserven bien, y se hace media arroba de carne, echarás la mitad de las especias de esta receta.

Chorizón de Génova

Tomarás un lomo de puerco fresco, o pernil deshuesados, lo pondrás sobre el picador o metate, y con un mazo le darás una machucada; echarás esta carne en una olla vidriada y lo ahogarás en buen vinagre y sal por un día y una noche; lo sacarás y exprimirás bien y enjuagarás con un cotense; molerás proporcionadamente clavo, canela y jengibre con un poco de pimienta machacada, y desatarás estas especias en una taza de buen vino, y sal, las revolverás en carne y las taparás por otro día y noche; llenarás tres tripas de ternera lavadas que salgan larguitos en el amarre con pita, y cuélgalos en la chimenea.

Longanizas reales

Harás rebanaditas delgaditas un lomo fresco de puerco; harás un adobo de agua, vinagre, sal, pimienta, clavo, jengibre, cominos y unos dientes de ajo asados, todo molido, y en una olla revolcarás especias y carne; al día siguiente llenarás de esto las tripas de puerco y ponlas a orear. Gustaba de ellas el S. Phelipe V. Otras se hacen con la carne cortada en trocitos y adobada con sólo vinagre, chile colorado molido, ajo crudo y cominos, pero son ordinarios.

Morsillas de cámara

Tomarás riñones de ternera o vaca moza, quítale los pellejos y venas, pícalas menudamente, con otra tanta cantidad de pan rallado, picarás cebolla menuda y se fríe tocino picado, se le echa azúcar molida, canela, azafrán, clavo, pimienta, o jengibre, huevos crudos batidos y un poco de leche hasta que esté blando y su sal; revuélvelo bien y llenarás tripa de ternera, pondrás un cazo con agua hirviendo, y las cocerás en él, las picarás con alfiler, se sacan y tuestan en la parrilla, y éstas se sirven sobre sopa de natas, o en sopa contrecha de la página 25 y puede suplirse la riñonada con livianos.

Popochas

Cocerás doce huevos que queden duros, los molerás en el metate con rebanadas de pan tostado, un puño de yerbabuena, orégano y perejil todo fresco, tantitos cominos, pimienta, clavo, jengibre, vino, un dedal de vinagre y sal, se ablandan con huevos crudos; se toman tripas de ternera y se rellenan como chorizos, se pasan por agua hirviendo, se asan en la parrilla o se cuecen y se comen con salsa de tomates de la página 29 o cocidas en caldillo de empanadas.

Chorizos de Extremadura

Rebanarás muy delgado un lomo de puerco quitándole lo gordo, harás un adobo de vino bueno, con medio pozuelo de vinagre, sal, pimienta, clavo, jengibre y canela, todo molido, y moscada si la hubiere, lo revolverás y en una olla bien tapada lo tendrás veinticuatro horas; lavarás tripas de ternera gordas, llénalas, amarra tus chorizones y pásalos por agua hirviendo, enjuágalos y duran un año.

Lechón de salchichón

Matarás un cochino que ni sea lechoncito, ni muy grande de engorda, sino caponcito que empiece a comer; lo pelarás con agua hirviendo y machete, le quitarás las patas, lo abrirás, le sacarás todas las entrañas, después los huesos, llevando el cuchillo pegado a ellos para no destrozar la carne, comenzando por la cabeza hasta los perniles sin dejarle uno, pero que quede entero. Luego échalo en un cazo de agua a que se desangre, sácalo y enjuágalo bien, ponlo en el tablero patas arriba y con sal molida bastante sálalo por toda la carne y después muélele pimienta, clavo, moscada y jengibre e introdúcele la sal, de suerte que quede negreando; harás del cochino un rollo como de tabaco, y amárralo con hilo fuerte, desde la cabeza a los perniles, lo dejarás reposar, y en un cazo u olla grande ponlo a cocer en agua, sal, vino, vinagre, orégano, salvia, mejorana, tomillo, pimienta, clavo, etc., bien ahogado en este caldo en donde se cocerá hasta que esté bien blando; le quitarás los hilos, lo rebanarás en su platón y se toma frío con ruedas de limón o naranja, y para bastimento de camino es excelente porque dura muchos días sin necesitar calentarlo.

Salchichones

Tomarás dos libras de carne de puerco y dos de su gordura, con dos de magro de jamón, lo picarás muy menudito todo, y en vino bueno desatarás clavo, pimienta, jengibre, moscada y sal, todo molido; le exprimirás limón y lo revolverás todo con la carne, llenarás tripas gordas de ternera y en agua hirviendo con sal les darás una pasadita, y éstos son mejores asados o fritos que no cocidos y no duran mucho tiempo.

Masas

Panecillos de colación

Tomarás tres y media libras de flor de harina de dos telas y que sea mucho buena y harás una presita en el tablero, le echarás un poco de levadura en vino tibio poquito, le echarás una libra de azúcar molida y cernida, media taza de buen aceite y un poquito de anís y sal, le echarás vino tibio para mojarla toda, la sobarás y así que esté encerada la arroparás en manteles, la echarás en chiquigüite y ponla al sol o calor para que leude; pondrás otros manteles encima y mitad colgando para cubrirlos y, sacarás de masita en masita de a cuatro onzas, harás cada panecito, los pondrás en la tabla y los harás arropando, y estará el horno ardiendo para que en estando leudos, los barras y los temples bien para que no se quemen.

Bizcochos sin huevos

Tomarás doce libras de flor de harina, cuatro de levadura, medio cuartillo de vino blanco, dos libras de azúcar, dos de manteca, media onza de canela, unos cuantos clavos y unos granos de pimienta, todo molido, lo revolverás y échale agua de azahar, sóbalos bien, haz los bizcochos, y estando leudos mételos al horno templado.

Bizcotelas

Quebrarás quince huevos, sacarás las claras separadas de las yemas y las batirás hasta que se pongan duras; revolverás en las yemas una libra de azúcar molida y cernida, teniendo ya el horno caliente y barrido, de repente mezcla las claras con las yemas batiéndolas fuertemente, en la puerta del horno, en donde les revolverás con libra y cuatro onzas de flor de harina de dos telas o de almidón cernido, de modo que no haga bolas, y de esto echarás en las cajas de hoja de lata a medias porque crecen mucho o hazlas de papel, échales su ajonjolí por encima y mételos al horno bien caliente.

Marquesotes

Un batido entero se compone de ciento treinta y seis huevos, doce libras de azúcar y catorce de flor de harina, y en esta suposición harás batido o medio batido o un cuarto de batido o lo que quieras.

Quebrarás los huevos en un cazo, y con pala de palmita los labras clara y yemas fuertemente, molerás azúcar y cernirás, revolverás con huevos, y a la puerta del horno echarás la harina con pausa, e irás echando en sus papeles que no queden gruesos y les espolvoreas más azúcar por encima y los meterás al horno caliente como para pan, y en estando cocidos, sácalos, quítales los papeles y déjalos enfriar, luego riega un pedazo de la pieza, pon petates encima y allí tiéndelos para que los cortes larguitos, y vuélvelos al horno que ya estará muy templado, déjalos hasta otro día, sácalos y píntalos de betún de pucha.

Tortas de leche

Batirás diez huevos con sus claras, les echarás una libra de azúcar en polvo, doce onzas de manteca, leche caliente, una libra de levadura, flor de harina cosa de tres libras, se bate fuertemente, untarás cazuelitas con manteca, echarás un bollito mediano en cada una, las taparás con manteles al sol y las meterás al horno templado.

Pan de leche

Tomarás cuatro cuartillos de leche, les echarás media libra de azúcar molida y un poco de olor, y las pondrás a calentar, harás una presita en el tablero de flor de harina y le echarás un poco de levadura desbaratada en la leche, media libra de mantequilla o manteca y ocho huevos, échale toda la leche; sóbala bien, haz los panecillos y mételos al horno bien templado.

Marquesotes de cuajada

Tomarás media libra de cuajada bien exprimida, la revolverás con media libra de harina de maíz, batirás veinticinco huevos, primero las claras que queden duras y se revolverán con las yemas batidas, y a la puerta del horno échales catorce onzas de azúcar cernida y con presteza revuelve la harina y cuájala, llena las cajitas de papel a medias y mételas al horno.

Gaznates

Tomarás doce yemas de huevo, media cucharada de plata de manteca y su poquita de sal, lo revolverás todo con la flor de harina que aguante, de suerte que quede blandita la masa harás tortillas y las cortarás para que salgan cuadradas, juntarás las orillas mojando los dedos para que se unan y parezcan gaznates; déjalos enfriar mucho, después fríelos en manteca caliente volteándolos con un

palito y mételos en almíbar espeso, pero son mejores rellenándolos de alguna conserva muy espesa como de coco, camotes y otras, o de leche como bien me sabe, manjar blanco, etc., se tapan los lados.

Tortas reales

Batirás veintiséis yemas de huevo, les echarás una cucharada de manteca de puerco, un puñito de azúcar, sal, tantita levadura y una taza de agua de azahar; se bate y le echarás flor de harina suficiente y, la amasarás bien; tomarás masitas según quieras y en el tablero extiéndelos con el bolillo, redondas como platos y pínzalas, harás también unas tapaderas de los mismos, rebanadas con molde y recortaduras, mételas al horno bien caliente, échales sus conservillas de coco, cidra, etc., y tápalos.

Chambergas

Cocerás maíz como para atole; lo sacarás al sol; molerás y cernirás por floreador; para cada libra de esta harina echarás seis onzas de manteca, cinco de azúcar y cuatro huevos con sal correspondiente, tantita agua de azahar, y que estén blanditos; los amasarás y harás las chambergas, pinzándolas, échales pastilla encarnada y mételos al horno templado.

Chambergas de garbanzo

Tostarás el garbanzo y lo molerás en polvo y ciérnelo; pesarás dos libras y las revolverás con una flor de harina de trigo; harás una presita en la artesa, echarás dos libras de manteca derretida, azúcar en polvo, y las yemas de huevo que necesite para que la masa salga

encerada; harás las chambergas, untarás papeles de manteca y ponlas en hojas de lata y mételas al horno templado, así se hacen las de harina, de maíz o arroz, pero éstas no se tuestan.

Palillas

Con tres libras de harina harás en la artesa una presita, le echarás un pozuelo copeteado de azúcar molida, su agua, su sal, una libra de manteca cruda y tres yemas de huevo, la amasarás hasta dejarla suave, harás un bastoncito de ella y déjala enfriar, cortarás tus palillas como tortillas de a cuatro, las extenderás, repulgarás y con su ajonjolí por encima mételas al horno templado.

Tortitas de indio

Tomarás tres libras de harina con todo y semita, pues solamente le quitarás el salvado; con el cedazo prieto harás una presita y le echarás media libra de manteca derretida, su pozuelo de azúcar, tres yemas de huevo y agua tibia la sobarás bien a que se ponga blanda y su sal; cortarás las tortitas redondas y las cortarás por mitad, les darás dos cuchilladas en las orillas y mételas al horno, sácalos y embetúnalos bien, echándole encima tres confites gordos o canelones, confititos de ajonjolí, y gragea colorada y azul y vuelve al horno.

Puchas blancas

Cogerás ochenta yemas de huevo, batirás muy duras treinta claras, les echarás una libra de azúcar en polvo y una libra de manteca, cuatro onzas de levadura, una ollita de agua tibia y la harina suficiente en flor de dos telas, revolverás las claras y yemas y con ello

los demás compuestos y su sal, la sobarás mucho; harás las puchas como rosquetes y en un cazo de agua limpia hirviendo las echarás a cocer que se suban arriba y con un canastito velas sacando, arrópalas que no les quede aire, y harás betún con ocho libras de azúcar cernida, batirás las claras que sobraron de las ochenta, las revolverás con el azúcar y su limón, untarás al otro día las puchas con el betún y las meterás al horno, muy tibio, y sácalas porque se avejigan.

Alcuscuz de trigo

Tomarás medio selemin de flor de harina, échale medio cuartillo de semita cernida, echarás esto en una batea ancha o artesa, tendrás una ollita de agua tibia salada con un hisopillo, échales unas aspersjeadas menudas sobre la harina y con la mano extendida las irás trayendo blandamente, luego volverás hacer lo mismo con el hisopillo y metes la mano para revolver la harina de arriba abajo hasta que toda esté echa granitos y no le quede polvo, luego lo cernirás en el cernitero para que salga el polvo y no los granitos, y de esta suerte lo acabarás de hacer cerniéndolo sobre manteles limpios y déjalo secar, luego ponlo en una olla que tenga un enrejadito de popotes sobre un agujero de le harás del tamaño de una tablilla de a cuarto y ésta la acomodarás sobre otra olla más grande que esté sobre la lumbre a medias de agua hirviendo y embrearás la de arriba con una tapadera para que no respire y en estando cocida vacíalo en el tablero (tachado) y estíralo muy bien para que se separe todo.

Modo de guisarlo

Muele azúcar y canela juntos, pon en una cazuela capas de alcuscuz, azúcar y canela, otra capa y otra espolvoreada que quede a medias porque crece mucho; cogerás caldo en que se coció la gallina y carnero, con magro de jamón, perejil, yerbabuena y cilantro fresco; tomarás el gordo de este caldo, mojarás el alcuscuz repetidas veces según vaya esponjando, esto lo harás poniendo la cazuela sobre

otra con agua hirviendo, y cuando esté cocido y alto métele una cola de carnero frito, o un ave cocida, yemas de huevo cocidas y partidas.

Alcuscuz de maíz

Prefregarás bien un almud de nixtamal, lo echarás en agua fría por una noche, lo escurrirás bien y sacarás al sol en un chiquigüite o petate, lo molerás y cernirás por un costal, lo echarás en una olla con un agujero en el fondo, con enrejado de popotes, colocarás esta olla sobre otra de medias de agua hirviendo, acomodarás a la de arriba una tapadera embreada con masa y así se cocerá el alcuscuz y en sonando hueca la olla que tiene el alcuscuz, se quita, se enfría y le darás una media pasada en el metate, se le echa agua y se cuece como atole muy espeso, pero sin colarlo.

Modo de comerlo

Se pone una cazuela con azúcar y canela a dos fuegos, puesto que haga costra; se hace con leche como arroz, también, o se unta en una cazuela con manteca y con todas las especias y tuétanos de vaca, se dora, o se guisa con jitomate y especias, como arroz guisado con mucho azafrán o como quisieren guisarlo.

Bizcochos dormidos

Batirás las claras de cincuenta huevos (tachado); les revolverás sus yemas y darás con ellas otra batida, les echarás dos tazas de levadura, dos de manteca derretida, un poquito de anís molido, una libra de azúcar, su sal, revuélvelo todo con flor de harina hasta ponerse durita, la sobarás mucho; untarás una olla de manteca fría y echarás allí la bola de masa y, ponla en un rincón de la chimenea toda la noche y al

día siguiente vuélvela a amasar, se prueba de dulce y, sal y manteca si está cenicita, se deja enfriar, harás los bizcochos y se cuecen en el horno manso.

Roscas de regalo

Tomarás en la noche una taza de levadura, le revolverás cinco yemas de huevo, una poquita de agua y dos puños de flor de harina, la golpearás y pondrás en parte abrigada de la cocina; en la mañana haz una presita de flor de harina en la artesa con ocho libras, vaciarás sobre ellas la levadura, con cuarenta yemas de huevo batidas, su sal, libra y media de azúcar molida, un poquito de anís y una libra de manteca; las yemas han de ser batidas; un pozuelo de agua, se soba bien y se deja enfriar por tres horas; la volverás a sobar, harás las rosquitas, les untarás agua por encima y revuélcalas en azúcar molida, mételas al horno templado y dejarás allí hasta que se tuesten bien.

Roscas de huevo

Éstas son lo mismo que la antecedente sin otra diferencia que sólo son 25 huevos batidos, claras espesas y yemas con las claras, y en las demás cantidades haz como en la antecedente.

Puchas de regalo

Batirás cincuenta yemas de huevo, se les echa seis onzas de azúcar cernida; harás una presita de flor de harina cernida, a dos flores les echarás dos pozuelos de buen mezcal o chinguirito, media onza de tequezquite molido, tres onzas de manteca derretida, revolverás todo

y la golpearás hasta que quede suave; harás las puchas como las roscas, las meterás al horno muy templado, las sacarás y embetunarás.

Chambergas de tres harinas

Tomarás dos tazas copeteadas de harina de maíz, una rasa de trigo floreado, se hace presa, se le echa libra y media de manteca, doce claras bien batidas con veinte de yemas, sal, agua de azahar, canela molida y su poco de anís; se soban bien y se hacen las chambergas; untarás papeles de manteca para ponerlas y ellos en hoja de lata y cuécelas suavemente en el horno.

Soletas

Batirás siete claras de huevos muy duras, les echarás tres onzas de azúcar cernida, revolverás sus siete yemas y a la puerta del horno revuélveles cinco onzas de almidón o flor de harina y con una cuchara de plata las irás echando en pliegos de papel y mételas al horno bien caliente.

Suspiros

Se hacen de la misma masa y manera que las soletas, sin más diferencia que a las siete yemas y claras se le echan siete onzas de azúcar y se tuestan más.

Gorditas de cuajada

Fregarás nixtamal, lo secarás y molerás en polvo, lo cernirás y medirás y para cada taza de harina dos de cuajada bien exprimida, una onza de azúcar en polvo, canela, una poca de mantequilla y yemas de huevo cuantas se necesiten para que todo esto se junte; harás las gorditas, las orearás y las meterás al horno templado en hojas de lata o papeles untados.

Atole de haba, que suple muy bien en lugar de chocolate y es más sano y de más sustancia

Tostarás habas secas como quien tuesta cacao, les limpiarás las cáscaras y las molerás en polvo y cernirás finamente, pesarás todo y por cada libra de haba media de azúcar remolida, y media onza de canela o una cuarta o nada si no quisieres o no tienes; guardarás tu polvo revuelto en un bote bien tapado, y para tomarlo pondrás un pozuelo de agua a hervir y sacarás de tu bote una sola cucharada de plata de polvo, la echarás en el agua hirviendo a que cueza, y quítalo de la lumbre, y cuando esté frío échale una yema de huevo y bátela fuertemente y vuélvelo a la lumbre, y en estando caliente, bátelo y tómalo con pan como chocolate, y es excelente para enfermos, y ¡ojalá! los melancólicos se desayunarán con él.

Revolcados

Tomarás una taza de harina, tres yemas de huevo, un dedo de manteca, su sal, un polvo de tequezquite, una onza de azúcar, un dedo de levadura, un pozuelo de vino de Parras, otro de agua de azahar, canela, tantito aguardiente; se revuelve todo, se amasa muy bien, se hacen bolitas cono nueces, se extiende en el tablero, con el bolillo

se hacen figuritas y se fríen en manteca caliente como buñuelos, se unta de almíbar muy subido y se revuelcan en azúcar y canela molidas, ellos sirven para mesas de refresco.

Tortitas de niños

Batirás seis huevos frescos con sus claras, les echarás media libra de azúcar cernida, onza y media de vino blanco, un poco de buen aceite, sal y anís molido; revolverás todo, échale flor de harina cuanta baste para que salga masa encerada, la sobarás bien en la artesa, harás bolitas y extiéndelas con el bolillo que queden delgaditas; cortarás los bordos, y ponlas en papeles polvoreados de harina y mételos al horno bien templado, y cuando estén cocidos sácalos, límpialos y vídrialos de betún de pucha, de azúcar y claras de huevo, y échales pastilla encarnada.

Ñoclos de masa dulce

Tomarás una libra de flor de harina, échale media de azúcar cernida, tres onzas de manteca o mantequilla, un poco de vino blanco, cinco yemas de huevo y dos claras, una migaja de sal y su polvito de anís, y de todo esto harás una masa encerada; harás una hoja gorda como un dedo, y con un dedal de sastre irás, en el tablero, cortándolos que salgan redondos y sobre papeles polvoreados de harina ponlos y mételos al horno templado.

Bizcochos de almendra

Tomarás dos libras de harina floreada de dos telas, una de azúcar cernida, otra de manteca, media de almendra remolida y dos huevos

con sus claras, lo revolverás todo amasando, haz los bizcochos muy chicos, y mételos al horno bien templado.

Buñuelos de queso

Tomarás un queso fresco y lávalo y muélelo, échale unos huevos, una poca de harina y agua de azahar, tantita levadura, harás figuritas después de amasarla bien, se fríen en manteca no muy caliente y los echarás en almíbar de agua de azahar con su canela.

Buñuelos franceses

Tomarás taza y media de agua tibia, otra de manteca derretida, tantito anís molido, se pone a hervir y en el hervor échale una taza bien llena de flor de harina, y se está meneando hasta que parezca para tamales, los tenderás en una batea para que se enfríen; después mojarás aquéllo con huevos batidos, se amasa bien y harás como rosquetes, los freirás en manteca y los echarás en almíbar con agua de azahar.

Buñuelos de asadera

Tomarás una libra de asadera, los mojarás bien en el almirez con cuatro onzas de azúcar, se le revuelven tres onzas de harina y almidón y cuatro huevos batidos, se amasa todo junto y harás figuritas, que freirás en manteca y las sacarás y echarás en el almíbar con piñones, nueces, almendras, pasas y ajonjolí.

Buñuelos de sesos

Picarás unos sesos cocidos y les mezclarás pan rallado, yemas de huevo, sal, clavo, canela y un poco de jengibre; los freirás en manteca como torrejas, los echarás en almíbar, con sus pasas, almendras y ajonjolí tostado.

Buñuelos de viento

Desbaratarás media libra de flor de harina en vino de uvas o agua, con su sal y tantito anís molido, que quede como atole; calentarás manteca en un cacito, y echarás en él la harina, a que se cueza meneándola para que no se pegue; la dejarás enfriar y la molerás en el metate, y le revolverás yemas de huevo con la mitad de claras y la amasarás enceradita; harás los buñuelos y freirás en manteca caliente que salgan doraditos, y los echarás en almíbar espeso con pasas, almendras, nueces, piñones, pastilla y ajonjolí tostado.

Buñuelos de jeringa

Tomarás media libra de almidón cernido y lo desbaratarás en cuartillo y medio de leche, le echarás una cucharada de plata de manteca, sal, un terrón de azúcar, y tantito anís molido y un polvo de tequezquite, cocerás esto en un cacito hasta que amase con los dedos; lo enfriarás mucho y le echarás dieciocho yemas de huevos batidos y darás una amasadita; tendrás una jeringa sólo para esto, que no tenga bitoque, sino agujerito, como estrellita; echarás en ello tu masa, teniendo un sartén con manteca caliente, métele a la jeringa el émbolo, apriétalo poco a poquito sobre la manteca y haz figuritas de pulso, eses, rosquitas, flores o lo que puedas y con la cuchara los volteará tu ayudanta y los sacarás doraditos; échalos en el almíbar subido con pasas, almendras, nueces, piñones y ajonjolí.

Frutas de natas

Tomarás un plato de natas y le revolverás doce yemas de huevo y media libra de azúcar cernida; échale pan rallado, que quede como un batido para bizcochos. Harás cajitas de cuarterones de papel, úntalas de manteca y échales el batido hasta que estén a medias porque crecen mucho y mételas al horno a que cuezan; sácalas, déjalas enfriar y córtalas en rebanadas como torrejas, revuélcalas en huevos crecidos, fríelas en manteca y échalas en almíbar con sus compuestos de canela, pasas, almendras y ajonjolí tostado.

Buñuelos de rancho

Cuajarás cuatro cuartillos de leche con yerba de cuajar (que es el cardo santo) y la pondrás a calentar, recoge la cuajada y haz una pella bien exprimida, y sóbala con un poco de harina, métele yemas de huevo hasta que esté blandito y en manteca caliente fríelos, y tendrás una vasija con suero y otra con buen almíbar, los irás pasando por el suero y échalos en el almíbar.

Turco de manzana

Harás manzanas en conserva muy espesa sin la cáscara, le revolverás pasas, almendras peladas y martajadas, ajonjolí, piñones, pastilla y su agua de azahar; refregarás nixtamal, lo lavarás, secarás en el sol, molerás y cernirás y lo amasarás con manteca, yemas de huevo, sal y azúcar, sacarás pacholas y en una cazuela untada de manteca pondrás un tendido, echarás sobre él la conserva, y encima otras pacholas de cubiertera, se le unta manteca, se le echa pastilla y se mete al horno templado o a dos fuegos.

Ante de leche

Cocerás leche con canela que se ponga musga y espese mucho, harás almíbar bajo, con clavo molido y agua de azahar, rebanarás unas bizcotelas, o marquesote, los mojarás en el almíbar y pondrás una capa de ellas en una cazuela, encima cucharadas de leche cocida; repetirás capas y leche hasta llenarse, y la metes al horno a cuajar, que no se queme; lo sacarás y clavetearás de pasas, almendras peladas, piñones y nueces, le echarás canela molida y pastilla.

Ante de piña

Pelarás unas piñas, las cocerás, molerás y echarás a hervir en almíbar delgado, con canela y agua de azahar, pondrás en un platón capa de bizcotelas o marquesotes y cucharadas de esta conservilla hasta llenarlo, se mete al horno templado, se saca y se engalana con canela y pastillas molidas, pasas y almendras peladas.

Ante de arroz

Harás arroz con leche como está en la página 118 y estando frío échale bastantes yemas de huevo batidas según la cantidad; untarás una cazuela con mantequilla y echarás allí el arroz, y mételo al horno, y así que haya dorado sácalo, hazlo cuartos y échale almíbar, canela y moscada molidas, y se vuelve al horno muy tibio, se saca y se adorna en el platón.

Ante de mantequilla

Cocerás doce cuartillos de leche con tres libras de mantequilla dura y buena, azúcar y hojas de naranja hasta que se espese quitándole la espuma: la dejarás enfriar y le echarás 15 yemas de huevos, bátelo todo y vuélvelo a la lumbre, pondrás en el platón capas de bizcotelas o marquesotes y cucharadas de la pasta y en estando llenos componlo de canela, pastilla y nada más.

Otro ante de mantequilla

Harás almíbar de punto con una libra de azúcar, y en éste caliente echarás una y media mantequillas lavadas en tres aguas, le echarás canela y agua de azahar, pondrás en un platón capas de bizcotela o marquesote, pasas, almendras peladas, nueces y canela molida, y encima cucharadas de almíbar, otra capa de bizcotela, pasas, etc., y cucharadas como antes hasta llenarse el platón que rematarás embetunándolo.

Ante de almendras

Harás almíbar con cuatro libras de azúcar bien espeso; molerás una libra de almendras y se la revolverás para que dé un hervor; mojarás rebanadas de bizcotela o marquesote en buen vino blanco y pondrás un tendido en el platón; échale capa de almíbar con almendra y así de capa en capa la llenarás y engalanarás por encima, y advierto que al vino se le echa canela molida y agua de azahar.

Otro de almendras

Clarificarás dos libras de azúcar y le echarás agua de azahar y canela, molerás en grano una libra de almendras, batirás 30 yemas de huevo, harás la azúcar almíbar de medio punto, y le echarás la almendra pelada y quebrada para que hierva y se ponga de punto alto, lo quitarás y lo enfriarás y le echarás batidas las yemas de huevo que se revuelvan bien; pondrás el cazo a fuego manso para que cueza el huevo, que quede como cajeta; lo echarás en el platón y componlo con sus pasas, etcétera.

Ante de diferencias

Tomarás un platón y ponle una capa de bizcotela o marquesote rebanado y mojado en el almíbar revuelto con vino de Castilla, otra capa de conservilla de piña, otra de marquesote, otra de pasta de almendras, una de pasta de camote morado, otra de marquesote (siempre mojado en el almíbar y vino), otra de manzana, otra de marquesote, otra de conserva de coco, y de esta suerte se llena el platón y lo clavetearás de lo que tengas.

Ante de manjar blanco

Tostarás en comal rebanadas de bizcotelas, marquesote o soletas, cocerás leche con azúcar y en ella irás remojando las rebanadas y poniendo una capa en tu platón, echarás otra capa del manjar blanco que harás según la página 115 y alternarás las capas hasta llenarse y le echarás pastilla y canela.

Ante de manzana

Cocerás manzanas, las pelarás y sacarás los corazones, las llenarás de pasas, almendras, piñones y nueces, todo tostado y picado; se echan a conservar en la miel y en estando de punto pondrás capas de bizcotela y capas de esta conservilla hasta llenarse el platón.

Ante de huevos

Harás almíbar de medio punto con una libra de azúcar y, en estando frío, échale doce huevos bien batidos y vuélvelos a la lumbre para que cuezan hasta estar de punto; le echarás ajonjolí, pasas, almendras peladas, nueces, calabazate, vinagre, canela; untarás una cazuela con mantequilla o manteca, echarás todo en ella, le echarás bastante ajonjolí por encima para que haga costra con su azúcar y pastilla y un comal con rescoldo arriba y abajo.

Ante de bienmesabe

Cocerás leche con un poquito de arroz molido, almendras peladas y azúcar correspondiente y lo colarás todo por el cedazo; le revolverás yemas de huevo y pondrás el cacito a fuego manso meneándolo para que no se haga bolas, rebanarás bizcotelas o marquesotes, pondrás en un platón capas de bizcotelas y capas de la leche hasta llenarse, y así que esté mételo al horno templado y luego que tome color sácalo y clavetéalo de pasas, almendras, canela y demás que tengas.

Ante de durazno

Pondrás en la lumbre lejía espesa y echarás en ella durazno blanco, para pelarlos los sacarás y echarás en agua fría por dos horas; los sacarás y deshuesarás, los pesarás y para cada libra de durazno pesarás libra de azúcar, con lo que harás el almíbar de medio punto, molido el durazno y en tirillas lo echarás en la miel hasta que quede en punto de cajeta bajo; harás aparte el almíbar aguado con agua de azahar y canela, y en éste mojarás rebanadas de bizcotela y pondrás en platón una capa de ellas y otra de durazno hasta llenarlo y lo compondrás con canela, etcétera.

Huevos hilados

Clarificarás cuatro libras de azúcar y harás almíbar bajo, batirás 20 yemas de huevo, tomarás un cascarón y le harás un agujerito en el fondo, le irás echando el huevo batido para que salga un hilo de huevo sobre el cacito de otro almíbar y llevarás la mano con el cascarón de modo que no haga mazacote ni enrede, sino que salga el hilo distinto y cueza bien en aquel almíbar, y con una cuchara los irás sacando y echando en un platón, rocíalos de vino blanco, azúcar, canela, pasas, almendras, nueces, piñones y ajonjolí tostado y te servirá de ante.

Ante de betabeles

Cocerás los betabeles bien limpios, los molerás con azúcar, échales agua y ponlos en la lumbre que queden en punto de conserva; le revolverás manzana cocida o camote morado cocido y molido en agua de azahar y canela, harás almíbar muy subido y lo rebajarás con vino blanco, en el que mojarás rebanadas de marquesote, y en el platón pondrás capa de esto y capa de betabel hasta llenarse y a

lo último canela en polvo, se mete al horno tibio del cielo y tibio del suelo, y se clavetea con sus compuestos.

Huevos de Tolosa

Tomarás un cacito con medio cuartillo de agua, seis onzas de azúcar y un cuarto de vino blanco, ponlo al fuego y cuando estuviere cocido batirás 12 huevos con sus claras, y revuélvelos con una cuchara hasta que se cuajen como huevos revueltos, los servirás en platón con azúcar y canela molidas.

Huevos reales

Tomarás muchas yemas de huevo y las batirás mucho en un cacito con su poquita de sal y anís, y en estando batidas tomarás tazas poblanas y cazuelitas vidriadas y las llenarás del huevo, y en una sartén o cazuela ancha, que esté hirviendo con agua, las meterás como jericallas de manera que no les entre el agua adentro y les pondrás comal con brasas encima, y para saber si están cocidas meterás un popote y si sale limpio, quítalas del cocimiento, se enfrían y luego sobre manteles vuelca las tazas para separarlas; arropa los huevos hasta otro día, que con un cuchillo rebanarás y clavetearás de pasas, almendras, piñones, rajas de canela y nueces; échalos en almíbar revuelto con buen vino a que den un hervor, y ponlos en el platón.

Huevos de almidón

Batirás yemas de huevo con su sal y polvo de anís, le revolverás almidón cernido de manera que no queden como masa, sino aguados; tomarás una cazuela untada de manteca fría y los echarás en

ella, y los meterás en el horno no muy caliente y en estando cocidos y no quemados, sácalos, córtalos en tiras, clavetéalos de pasas, almendras, rajitas de canela, échalos a hervir un poco en almíbar con vino blanco, que esté espeso el almíbar, échales ajonjolí tostado si quieres y ésos son más tiernos.

Torta de almendras

Molerás una libra de almendras en grano, la desbaratarás en agua de azahar, batirás 11 claras de huevo, les echarás una libra de azúcar molida, incorporarás todo y lo echarás en una cazuela que no tenga manteca y mételas al horno templado.

Otra dicha

Se muele en grano una libra de almendras y se moja con agua de azahar, se le incorpora una libra de azúcar molida, y de ello se hacen puchitas que se meten al horno y se voltean con presteza, y estando doradas se untan con betún.

Manjar real

Harás almíbar de medio punto con ocho libras de azúcar, echarás seis pechugas de gallina en el almíbar a que se cuezan en él hasta que esté de punto, después le molerás las pechugas, con seis libras de almendras peladas, se pone a fuego manso hasta el punto regular. Esta receta se puso por mayor y así puedes hacer la cantidad que necesites, rebajándole los compuestos.

Otro manjar real

Con cuatro libras de azúcar harás almíbar de medio punto, en el que cocerás unas tres pechugas de gallina, las remolerás y volverás a echar en almíbar con agua de azahar, canela molida, clavo poco, una libra de almendra resquebrajada y cuatro onzas de pan frío rallado, se revuelve todo, se le da punto de cajeta.

Pastelitos de dulce

Molerás cuatro libras de azúcar, dos de almendras peladas hasta que se hagan masita; harás de ellos pastelitos con tapa arriba y suelo debajo de dicha masa y los rellenarás de conservilla hecha con otra libra de azúcar, media de almendras y media de camote cocido con sus olores.

Hueva

Molerás 12 onzas de almendras peladas que echarás en almíbar de medio punto de tres libras de azúcar y ponlo a enfriar, échale nueve yemas de huevo batidas y vuélvelo a la lumbre, menéalo hasta que se despegue del cazo, bájalo y síguelo meneando hasta que esté frío y puedas hacer huevitos de la pasta y revuélcalos en azúcar y canela molida.

Bocadillo de nueces

Harás almíbar de medio punto con seis libras de azúcar, le revolverás tres nueces frescas, peladas en agua caliente y remolidas, las cocerás hasta que despegue del cazo, las echarás en sus cajitas con pastilla colorada.

Cajitas de canela

Harás almíbar de medio punto con dos libras de azúcar, le revolverás media libra de almendra pelada martajada o molida, con dos onzas de canela en polvo, se cuece hasta el punto regular y se llenan las cajitas de colores.

Mostachones

Harás almíbar de medio punto con cuatro libras de azúcar; molerás cuatro onzas de almendra pelada y tostada, cuatro de avellanas y cuatro de nueces; se muelen y se revuelven en almíbar, y le darás punto de pasta, harás de ello figuritas y las cubrirás con betún corriente.

Gigote de natas

Harás almíbar de medio punto con seis libras de azúcar, se le echan dos de camote cocido, pelado y molido, una de almendras, un coco y hartas natillas y se menea hasta su punto.

Escafiroletas

Cocerás cinco libras de azúcar en diez cuartillos de leche, con dos docenas de almendras peladas y molidas, dos docenas de huevos batidos y una de soletas y se le da punto.

Mamey cubierto

Harás almíbar de medio punto con dos libras de azúcar, se clarifica y échale tres mameyes grandes y colorados molidos, lo meneas hasta que despegue del cazo, molerás bizcocho tostado y harta canela; harás de la pasta mameyitos con una almendra por hueso y revuélcalo en el bizcocho y canela molidos.

Rosquitas de almendra

Molerás una libra de almendras mojándolas con agua de azúcar, y remuele juntamente una libra de azúcar; harás de esta masa rosquitas, ponlas en la hoja de lata, mételas al horno muy templado y voltéalas con presteza.

Gollorías

Molerás camotes morados o como los haya cocidos y pelados, los desbaratarás en leche, los colarás y echarás el azúcar necesario, los pondrás a la lumbre y en estando próximos a tomar punto échales agua de azahar.

Huevos labrados

Clarifica una libra de azúcar, se le echa almendra pasada por el metate y se le da punto de jalea; batirás 30 yemas de huevo hasta estar duras, y estando muy fría la pasta se la echarás encima y vuelve el cazo a la lumbre suave, meneándola y, cuando comience a hacer arrugas, échalos en cazos o platón con sus pasas por encima.

Huevos moles

Cocerás huevos, y estando duros enfríalos, pélalos y muélelos con bizcocho tostado, clavo, canela, pimienta; batirás huevos crudos, harás torrijas de los cocidos, los revolverás en los crudos, los freirás en manteca caliente y los echarás en almíbar con todos sus compuestos.

Rosquetes de almendra

Para una libra de almendra pelada dos onzas de canela, 12 yemas de huevo, se revuelven y por la jeringa de buñuelos se van sacando los rosquetes y se van formando en papeles untados y metiendo al horno templado.

Alfeñiques

Harás almíbar con una libra de azúcar, le exprimirás un limón para que se clarifique; se cuela y en estando de medio punto se le echa medio pozuelito de miel virgen y le darás punto de melcocha bajo, se estiran fríos hasta que se pongan blancos y se hacen figuritas.

Huevitos de faldriquera cocidos

Desharás en agua azúcar, sin espumar, la colarás y le revolverás, molidos, marquesote, soletas o bizcochos con clavo, canela; se hierve y se enfría, se le echan seis yemas de huevo, se vuelve a la lumbre y en pudiéndose manejar se hacen los huevitos y se envuelven en papeles de colores.

Huevitos en crudo

Remolerás dos libras de azúcar con soletas o bizcochos finos y clavo molido, se amasa esto con yemas de huevo y se envuelven en sus papeles de colores.

Melindres de azúcar

Molerás media libra de azúcar muy blanca y seca con un poquito de anís, la cernirás, batirás clara y media de huevo y en él echarás el azúcar, la amasarás bien y harás rosquitas, las pondrás sobre obleas blancas y meterás al horno muy templado.

Bollitos pardos

Tomarás una libra de azúcar cernida, molerás otra de almendra pelada y la revolverás en el mismo metate repasándola, la echarás en el tablero con una libra de flor de harina y otra de mantequilla fresca y una docena de yemas de huevo; sobarás esta masa echándole canela molida hasta que se ponga parda, harás unos bollitos como mostachones, los pondrás en obleas blancas y los meterás al horno muy templado.

Bollo de mazapán

Harás en el tablero una presita con libra y media de flor de harina, echarás allí una poquita de levadura desatada en leche. Se le echa más leche tibia con su sal y se amasa toda, y cuando esté leuda mojarás una libra de almendra con otra de azúcar blanca, media libra de mantequilla y ocho huevos crudos, se revuelve todo y se

soba hasta que haga correa; untarás una cazuela con manteca, le pondrás encima unas obleas blancas en el fondo y por los lados, echarás encima el bollo, lo meterás al horno a que cuaje: lo sacarás y le echarás azúcar y canela para que haga costra.

Quesadillas de mazapán

Haras mazapán moliendo una libra de azúcar con otra de almendra pelada; tomarás media libra de asaderos o queso fresco, panela y molido revuélvelo con cuatro huevos crudos enteros y amásalo hasta ponerlo blandito; en media libra de mantequilla extenderás tus masitas y llénalas de esto, repúlgalas y mételas al horno templado, echándoles encima azúcar y canela para que hagan costra.

Quesadillas de horno

Tomarás una libra de queso fresco o cuajada bien seca, le echaras huevos enteros hasta que se haga blando, con cuatro onzas de azúcar molida la sobarás mucho, harás unas tortillas de masa de cubilete según la página 76, las rellenarás de esto y mete al horno templado.

Mazapán de sustancia

Mojarás una libra de almendra mojando la mano para que no se enaceite: molerás otra de azúcar y se la revolverás con una pechuga de gallina cocida y muy remolida, dos yemas de huevo crudas; se remuele todo en el metate y lo echarás en un cacito, lo pondrás a fuego de carbón meneándolo sin parar; harás una hoja de masa grande y delgada y sobre ella irás haciendo tus mazapanes de cuatro picos, tomarás después azúcar cernida, le echarás un tantito de agua de

azahar de manera que parezca atole de a peso y con una pluma unta de esto tus mazapanes, ponlos sobre obleas blancas y mételas al horno templado, y si no los quieres hacer de sustancia no les eches pechuga, ni huevo y aunque te saldrán duritos pero muy buenos.

Fruta de almendra

Mojarás media libra de almendra mojando la mano para que se aceite, la revolverás con una poca de flor de harina, mojándola con yemas de huevos hasta que se ponga blando; pondrás manteca en una sartén, y con una cucharita irás echando a freír como torrijas y échalas en almíbar muy subido con azúcar y canela molidos.

LECHES VARIAS

Bueches

Pondrás en la lumbre una olla con manteca, sal y anís bien caliente, tomarás leche hervida fría pero no cocida y en ella desatarás un poco de flor de harina que quede a manera de atole, y la echarás en la dicha manteca y estando a medio cocer le echarás agua de azahar y la echaras en el platón; pero ésta se come caliente.

Pies de puerco en leche

Cocerás mucho unos pies de puerco y deshuésalos, revuélcalos en clavo, canela y pan molidos y después en huevos batidos, y fríelos en manteca caliente y pásalos por agua hirviendo para sacarles la manteca con un cotense, cocerás leche con azúcar, harta canela y yemas de huevo como para jericallas, y en ella echa los pies con piñones martajados, ponlos a dos fuegos y sírvelos en su platón.

Otros pies de puerco

Cocerás pies de puerco y los deshuesarás, les echarás en polvo canela, clavo, pimienta, moscada, tomarás leche con azúcar y en ella batirás seis huevos crudos, la revolverás en la cazuela con

los pies cocidos, échale manteca fría derretida por encima y mete la cazuela al horno a cuajar, con piñones mojados y polvito de azúcar.

Torta de S. Ignacio

Cocerás leche con azúcar suficiente hasta que espese, martajarás bastantes almendras y se revuelve todo con yemas de huevo batidas suficientes, untarás una cazuela con mantequilla y echarás la leche con las yemas, todo en la cazuela espolvoreándole bastante canela y la meterás al horno templado, y en estando dorada la sacarás, enfriarás y untarás de betún de pucha y vuélvelo otro rato al horno.

Torta de arroz

Harás arroz con leche según la página 118, lo escurrirás en cedazo y le revolverás huevos batidos con clavo, canela, pimienta (muy poca), azúcar y moscada, lo revolverás con el arroz, untarás una cazuela de mantequilla, echarás en ella todo y la cocerás a dos fuegos lentos y le pondrás encima pastillas y canela.

Leche quemada

Lavarás arroz, lo secarás y molerás; desharás azúcar en leche, echarás en ella el arroz, un poco de almidón y harina quemada; mezclarás yemas de huevo hasta ponerlo amarillo, lo colarás por cedazo de cerdas y después le añadirás almendras molidas, canela en rajitas, se pone a la lumbre y si estuviere espesa échale más leche para que hierva bien, le echarás agua de azahar, unas cás-

caras de limón: la quitarás de la lumbre subida de punto, le echarás en su platón y, en estando fría, échale azúcar molida bastante y con pala de fierro o plancha caliente plánchala que haga costra.

Manjar blanco

Se lavan, se secan y se muelen dos libras y media de arroz, se echa en una olla de leche con su puño de anís y siete libras de azúcar, se cuela y se pone a la lumbre en un cazo y en estando de medio punto se le desbaratan tres onzas de almidón y una pechuga de gallina cocida y remolida, y unas almendras y en estando de punto échalo en platones, la leche deberá ser para siete libras de azúcar más 12 cuartillos.

Papa del obispo

Echarás una torta de pan blanco en una olla de leche a remojar, la sacarás y molerás en el metate, revuélvela bien con leche, la medirás con una taza caldera y regularás según fuere el número de tazas, dos yemas para cada taza, las batirás sin pellejito, las revolverás en la leche y la pondrás en su cazo a la lumbre con bastante azúcar, canela y almendras molidas, la cocerás meneándola sin cesar hasta el punto de manjar blanco y le echarás agua de azahar, la echarás en su platón y en estando fría clavetéala de pasas, almendras peladas, canela y pastilla.

Garbanzada

Cocerás garbanzos en cocimiento de sornada y pelarás, los lavarás y limpiarás, los molerás y revolverás con leche hervida con

azúcar y le echarás yemas de huevo batidas, los cocerás con almendra molida y rajas de canela, y en estando en el punto de bienmesabe échala en el platón y rocíala de canela molida.

Leche de calabaza

Cocerás leche con azúcar, canela, agua de azahar u hojas de naranjo y la espesarás con calabaza de las muy sazonas, cocidas o tatemadas sin las tripas ni semillas; tiene el sabor de la de garbanzo.

Papín de trigo

Tomarás tres cuarterones de flor de harina y media libra de azúcar molido y se bate en medio cuartillo de leche tibia, le echarás seis huevos con sus claras bien batidos o doce yemas, échale cuatro cuartillos de leche larguitos y su sal, y una poca de mantequilla, lo cocerás meneándolo a una mano para que no se pegue en el cazo y dando tres hervores llena el platón y sírvelo caliente, introduciendo en el papín hojuelitas rebanaditas de pan blanco fritas en mantequilla con su polvo de canela.

Pudín inglés

Los ingleses tienen más de 100 modos de variar este plato; se basa en la leche migada con pan, tuétanos de vaca, pasas secas, arroz, azúcar y canela o moscada; pondrás el más cómodo sin escribir los que son para enfermos.

Tomarás cuatro cuartillos de leche fresca de vaca, dos libras de pan blanco frío, cocerás la leche con azúcar, canela y agua de azahar u hojas de naranjo; echarás esta leche en un cazo sobre el

pan bien desmigajado, batiéndolo bien con el cucharón y pégale fuego hasta que cocido se despegue del cazo; lo quitarás de la lumbre y enfriarás y entonces échale yemas de huevo como 20 con 10 claras, y otra poca de leche para que cueza el huevo y en estando cocido, échale pasas bastantes, almendras peladas y resquebrajadas y piñones, untarás una cazuela con mantequilla o de puerco, le pondrás papeles en el fondo y lados, eche encima el pudín y lo meterás al horno a dos fuegos de brasa con harta azúcar molida encima.

Leche de papas

Cocerás papas grandes y las pelarás del pellejito; ínterin cuece también leche con azúcar, canela y agua de azahar, se muelen las papas con almendras peladas, un marquesote o seis soletas; se revuelve todo hasta su punto, échala en su platón y ponle sus compuestos de pasas, etcétera.

Torta de natas

Harás un cántaro de leche natas y cociéndola muy espesa y recogiéndolas de encima y rapando el cazo éstas se enfrían y les darás una pasadita por el metate revolviéndoles azúcar, de suerte que queden pasaditas de dulce; remojarás dos quesos frescos y amásalos en agua pura para que suelten su sal o; toma igual cantidad de cuajada bien apretada, martaja una libra de almendra pelada y bate 24 yemas de huevo y revuélvelo todo en el mismo metate y un cuarteron de caja de marquesote rebanado tostado y molido y más azúcar molida y canela, y de todo esto harás una masa como para hojuelas y se extiende como para turco, se toma una cazuela como para mantequilla, se le echa esta masa hecha bola encima y se mete a dos fuegos, y cuando metas un popote y te salga limpio, esta de punto

para quitarla de la lumbre, harás almíbar revuelto con canela, échala encima y vuélvela al horno hasta que haga costra, hazla cuartos y échale más almíbar.

Almendrada de ricos

Tomarás cuatro onzas de almendras peladas; las mojarás en el almirez mojando de cuando en cuando la mano con agua tibia para que no se aceite, y estando bien mojadas veles echando un cuartillo de agua tibia y luego pásala por servilleta y vuelve a remojar el orujo y vuélvelo a pasar hasta concluirlo, tendrás remojando en agua fría una onza de almidón y despacito irás derramándole el agua con tiento, y revolverás con el agua de almendra en el cacito y le echarás un grano de sal y cuatro onzas de azúcar, dales tres hervores y en estando cocida échala en su taza y tómese caliente porque se cuaja enfriando.

Postre de natas

Batirás una libra de natas con ocho yemas de huevo y una poquita de leche; armarás un plato con rebanadas de bizcocho tostado o bizcotelas, untándolos primero de mantequilla, le echarás azúcar molida y encima las natas con las yemas y más azúcar y canela por encima y mételo al horno.

Arroz con leche

Limpiarás el arroz de las pajas y hojitas, lo lavarás con agua tibia hasta que ésta salga clara, lo echarás en un colador y taparás y pondrás cerca de la lumbre, y se sacará y se pondrá esponjado:

medirás tantos cuartillos de agua caliente como fueren las libras de arroz y ponlo dentro del cazo a que cueza de dos hervores y ponla cerca de la lumbre y esponjará más, y embeberá toda el agua: luego echarás tantas azumbres de leche fresca cuantas fueren las libras de arroz, y cada azumbre son cuatro cuartillos de leche, y así; si son tres libras de arroz que pesaste deben ser doce cuartillos de leche y para cada libra de arroz deben echar media de azúcar y su grano de sal: lo pondrás a fuego de brasa a que hierva poco a poco, y no lo menees recio ni seguido que no se deshaga el grano, y con esto te saldrá granado y duro; y si lo quisieres más dulce échale doce onzas de azúcar como se hace para mesas muy regaladas: esto se puede tomar así por postre sin más que añadirle un poco de canela, se le puede revolver yemas de huevo y ponerle a cuajar; sirve para varios guisos como se dice en este cuaderno.

Conservas varias

Conserva de coco

Quebrarás unos cocos de los grandes y los pelarás de modo que estén blancos por todos lados: los pesarás y para cada libra de coco pesarás libra y media de azúcar: lavarás el coco en agua caliente y lo dejarás un rato a que suelte la grasa y no se enrancie la conserva: harás con el azúcar almíbar de medio punto, molerás bien el coco y lo echarás en la miel hasta darle su punto alto y echándola en la conserva échale ajonjolí tostado.

Esta conserva sirve para natas, para pastas, para rellenar pastelitos, tortas y otras mil cosas y si la suben de punto salen riquísimos alfajores, y se pueden hacer de piloncillo otros alfajores; y la mejor conserva es la de cidra de coco.

Conserva de cidra y coco

Harás primero la conserva de coco como está dicho, pero aguada y sin ajonjolí, pelarás las cidras y desamargarás, como se dirá después: rallándola primero con el rallo de hoja de lata: dejarás una o dos sin rallar para hacerlas figuritas; echarás toda la cidra de figuritas y ralladas en sal molida hasta que se seque al sol; las echarás en agua limpia para desalarlas y les mudarás agua hasta que no amarguen: pesarás la cidra y por cada libra regularás libra y media de azúcar blanca: harás almíbar de medio punto, echarás en él la cidra y al un hervor juntarás las dos conservas de coco y cidra para

darles el punto espeso que es cuando al tiempo de menearla se descubre limpio el fondo del cazo, y entonces enfríala, échala en su conserva con unas almendras peladas y ajonjolí si quisieres.

Modo más fácil de desamarrar la cidra

Rallaras la cidra como está dicho; harás un costalito de lienzo ralo, echarás en él la cidra rallada, amarrarás la boca al costalito y en una artesa con agua limpia, con jabón lava el costal con la cidra como quien lava azafrán de teñir, hasta que salga el agua clara, y te escueza de la dilación de echarla en sal, etc., como la receta antecedente.

Conserva de tunas

Las tunas propias para esta conserva son los xoconostles o cascaronas porque como sólo las cáscaras sirven para conserva y las demás la tienen muy delgada y no tienen cuerpo para ella; las pelarás sutilmente, las echarás en agua de sal por un día y una noche, para que entiesen, les sacarás al otro día las semillas y se tienden al sol y al sereno en agua fría, mudándoselas hasta que blanqueen; se hace almíbar de medio punto; se echan las tunas en él, se les da un hervor cada día hasta que les penetre el dulce y se ponen en el punto de las demás conservas con su agua de azahar.

Conserva de higos

Tomarás higos duritos, pelados y échalos en lejía, en la lumbre, se lavan muy bien, se hace almíbar de medio punto, se echan a conservar, se hierve diariamente hasta su punto por tres días.

Conserva de guayabas

Pelarás las guayabas de su pellejito con cuchillo sutilmente. Les darás un medio hervorsillo, las partirás en mitades y les sacarás las semillas, las echarás en almíbar de medio punto dándole un hervor en la miel por tres días; son mejores en miel de piloncillo blanco, sin quitarles las semillas dándoles el punto muy alto, y comiéndola con queso fresco o requesón de vaca.

Conserva de limas

Rasparás las limas en el rallo, les harás un agujero por el palito y sácales las semillas, las tendrás tres días en agua de sal. Las tendrás otros nueve días en agua clara, mudándosela, y en estando blancas cuécelas en una olla rapada y embreada con masa; quítalas del fuego, derrámales aquella agua y échales otra caliente, y en enfriándose échalas en el cazo con almíbar de medio punto donde le darás un hervor cada día y al tercero dale punto alto y así harás la de toronja.

Conserva de camote

Cocerás camotes, pelarás y cernirás, pesarás la carne y a cada libra de camote le corresponde otra de azúcar, la clarificarás y harás el almíbar de medio punto, echarás el camote y de un tiro se le da punto de conserva, echándole poco antes de estar agua de azahar.

Conserva de melón

Tomarás tajadas de melón que no esté muy maduro y le quitarás la cáscara, la echarás por un día con su noche en agua de cal

asentada, las mudarás en aguas claras hasta que no sepa a cal y para cada libra de melón pesarás dos de azúcar clarificada, y en estando de medio punto echa el melón a conservarse con su agua de azahar y canela.

Conserva de chilacayotes

Cocerás bien chilacayotes y tirarás las cáscaras y semillas, echarás a conservarse dándoles un hervor cada día y puedes echarle clavo, canela y ajonjolí, almendras, piñones y nueces.

Conserva de hinojo

Tomarás uno o dos de los cogollitos verdes y bien granados de hinojo con sus pezoncillos: digo granados por lo mismo que vienen repollados; harás almíbar de medio punto y en él echarás a cocerse suavemente y déjalos (ilegible) de suerte que ellos queden blanqueando, y también polvo de ámbar o almizcle. Esta conserva es excelente para pulmonía, asmáticos, para oguco y constipados con toses de frío.

Conserva de sandía

Rebanarás una sandía de canto grueso; quitarás con cuchillo lo colorado, la pelarás de lo verde y cocerás estas cáscaras mucho hasta enterrarle la uña, las echarás en agua de sal día y noche, le mudarás aguas claras hasta que no sepa a sal, las echarás por un cuarto de hora en agua de cal para que entiese y le mudarás aguas limpias hasta que no sepa a cal; clarificarás cinco libras de azúcar y se echan las cáscaras en trocitos o figuritas con agua de

azahar y cada día la hervirás por tres o cuatro hasta que esté de punto. Parece calabazate.

Conserva de jitomate

Tomarás jitomates grandes, colorados y que nada tengan de podrido; les quitarás el pellejito, les sacarás las semillas con un alfiler, los echarás en agua de cal por 12 horas; les mudarás aguas limpias y frías hasta que ningún sabor tengan de cal; harás almíbar de medio punto con su agua de azahar y echarás en él los jitomates hirviendo mansamente por 3 días, un rato cada día.

Conserva de limones

Tomarás 50 limones verdones y cascarudos, los tendrás remojando en agua limpia por un día, los rasparás contra un ladrillo para que se desamarguen, les quitarás con el cuchillo una tapita dejándola pendiente del limón y por allí sácales las semillas y exprímeles el agrio sin magullarles, los cocerás en agua (ilegible), échalos en almíbar muy bajo de tres libras de azúcar bien clarificada, y le darás tres días hervor, hasta su punto.

Conserva de naranjas agrias

Tomarás naranjas agrias sazonas y cascaronas, las rallarás a rallo o contra ladrillo áspero hasta desamargarlas, les sacarás todo lo agrio y semillas partiéndolas por mitades, las cocerás en pajas de trigo, las enjuagarás y echarás en agua de sal, les mudarás agua hasta que no sepan a sal, las echarás por tres horas en agua de cal, y les mudarás aguas hasta que no sepan a cal; harás almíbar

muy bajo, échalas en él y en tres días de hervores estará de punto y puedes echarle agua de azahar.

Conserva de naranja de China

Tomarás una docena de naranjas de China y dales una ligera rozada en el ladrillo rasposo; quítales una tapilla o coronilla que quede pendiente, y por allí sácales todas las semillas sin dejarle una porque te amarga la conserva; y no le saques el zumo, ponlas a cocer enteras y así que estén échalas en almíbar bajo, dándole un hervor por tres días hasta su punto.

Conserva de manjar blanco

Tomarás una libra de almendras peladas; las molerás o mojarás, humedeciendo la mano de almirez para que no enaceite, molerás con ellas una pechuga de gallina cocida; harás almíbar bajo con libra y media de azúcar y tantita agua de azahar, echarás en él la almendra y pechuga, le darás tres hervores para que cueza, y en estando en punto, quítala y puedes majarle también dos limones en conserva y revolverlos.

Cajetas y dulces secos

Cajeta de Arequipa

Desbaratarás en cuatro cuartillos de leche onza y media de almidón, dos libras de azúcar, la colocarás y después le desbaratarás una pechuga de gallina cocida y molida, la pondrás a cocer en agua de azahar, canela, media libra de camote cocido y cernido y unas almendras peladas y molidas, dale el punto de cajeta.

Cajeta de alfajor

Tomarás tres libras de azúcar y tres cuartillas de miel virgen y le darás punto alto, después de clarificada el punto es cuando se pegan los dedos con la miel y hacen ruidos de mosca al despegarlos; lo bajarás de la lumbre sin dejar de menearlo y le echarás dos onzas de canela molida, una de clavo y una poquita de pimienta, todo molido y enfriándose le echarás bizcocho tostado remolido cuanto parezca necesario y échalos en obleas blancas o en cascos de cajeta con sus almendras peladas, piñones y ajonjolí tostado.

Cajeta de durazno

Si haces ésta al por mayor tomarás una arroba de tirillas de durazno y dos libras de azúcar, clarificándola primero, aparte harás

cinco libras de jalea del mismo durazno y en estando el almíbar de medio punto, le echarás el durazno a que hierva hasta que despegue del cazo y entonces le echarás una libra de membrillo cocido, pelado y molido para que tenga corte, le revolverás también la jalea y sus olores y estando de punto llena tus cascos.

Cajeta de mermelada

Clarificarás una arroba de azúcar muy blanca y la pondrás en el punto de melcocha baja; pelarás membrillos blancos, los echarás por tres horas en agua de sal, los enjuagarás, cocerás, molerás y colarás por cedazo, y pesarás diez libras que echarás en el almíbar, meneándolo sin cesar hasta que no tengas bodoquitos: lo volverás a la lumbre y al primer hervor hará vejigas, el punto es cuando en una taza de agua echas unas gotas y se cuajan, entonces bájalo, échale olor de canela y llena tus cascos.

Cajeta de leche

Para un cántaro de leche echarás ocho libras de azúcar y la colarás y le echarás ocho onzas de almidón, una pechuga de gallina cocida y molida y almendras resquebrajadas que tengan grano, las menearás sin cesar y el punto es echar en un plato una gota que se despegue, échale canela si quieres y llena tus cascos.

Cajeta de membrillo

Tomarás doce libras de carne de membrillos cocidos, pelados y molidos y la revolverás con dieciséis libras de azúcar blanca remolida y ambas cosas sin agua, echas en el cazo a cocer hasta que esté del punto que quieras, alto o bajo, y llena tus cascos.

Cajeta de piña

Cocerás piñas peladas y manzanas y se muelen bien; pesarás la carne y para cada libra de dicha, tomarás libra y media de azúcar, harás almíbar de medio punto, echarás allí la carne, le darás cocimiento hasta el de cajeta.

Jaleas

Las jaleas se hacen de membrillo, durazno, tecojote, guayaba y frutas de que se hacen cajetas como piñas y demás. Estas jaleas no son otra cosa que tomar el agua en que se cocieron las frutas dichas que estén bien cargadas de ella; se miden los cuartillos de ellas, bien colados y para cada cuartillo, por ejemplo, de agua de durazno y demás, se le echan cuartillo y medio de almíbar que se hará no espeso y se le da fuego hasta que cuajen, se llenan los cascos y se les echa encima polvo de azúcar y almizcle si lo hubiere, solamente a la de membrillo se le echan dos cuartillos de miel a un cuartillo del agua de membrillo.

Turrón de Oaxaca

Clarificarás seis libras de azúcar con poca agua y tres cuartillos de miel virgen, le darás fuego hasta que esté de punto tan alto que se cuajen gotas en agua fría y apretándolas se quiebren como vidrio, entonces quítala de la lumbre meneándolo incesantemente y otra persona esté batiendo catorce claras de huevo hasta ponerlas duras y en estando la miel muy tibia que ya no cueza la clara, se las irás echando poco a poco en bolitas sin dejar de menearla hasta que le introduzcas todas las claras y quede batido blanco; volverás a poner el cazo en rescoldo para que cueza paulatinamente, sin cesar de menearlo y entonces échale una libra de ajonjolí

tostado o una libra de confititos de ajonjolí y media del tostado, y también almendras, nueces y piñones tostados y pelados; tendrás obleas blancas y echarás en cada una un turrón, lo envolverás en la misma oblea y después en cuarterones de papel blanco; si no los quieres duros que se partan a golpe sino blanditos, dejarás la miel en el punto de melcocha subido y le seguirás echando desde las claras como dije arriba.

Jalea de granada agria

Desgranarás unas granadas agrias y con poquita agua las cocerás, exprimirás los granos por estameña y en el cedazo de cerdas los apretarás con el cucharón, éstos no se cuecen en cazo de cobre sino en cazo de barro vidriado; para cada cuartillo de zumo de granada echarás medio cuartillo de almíbar muy subido y lo volverás a la lumbre hasta que espese al punto de jalea.

Panal

Batirás en un cacito una clara de huevo con un cuartillo de agua limpia hasta que haga espuma, le echarás una libra de azúcar y cuatro gotas de limón, lo pondrás a fuego fuerte a que se purifique el azúcar de toda la porquería hasta que quede muy blanca; la colarás por servilleta de manta y medirás medio cuartillo de aquel almíbar, se echa en otro cacito a que tome punto de hacerse bolita en los dedos, y estando en el hervor le echarás más gotas de limón, se bate mucho hasta que eche espuma en el cacito y luego se vacía en papel blanco sobre una mesa y se van cortando rebanadas; le darás al otro medio cuartillo el mismo punto y se vacía como el primero porque no puede hacerse mucho por mayor.

Nueces cubiertas

Pelarás nueces y limpiarás de los pellejitos en agua caliente; tostarás la mitad en mitades y la otra mitad la molerás con canela y un clavo; harás almíbar de punto que quiebre de dos libras de azúcar y un cuartillo de miel virgen; echarás en él la nuez molida, la batirás fuertemente, echarás las nueces tostadas y envolverás en papel blanco.

Cajeta de guayaba

Pelarás las guayabas y cocerás no mucho; les sacarás las semillas y pesarás la cáscara, y para cada libra de guayabas dos de azúcar que harás almíbar bajo, molerás las guayabas y las incorporarás con la miel y pondrás al fuego hasta que esté de punto de cajeta y echarás en sus cascos. Las cajetas de pera, manzana, chirimoya, jocuistles y demás frutas se hacen cociendo las frutas y regulándoles a libra y media de azúcar que se hace almíbar bajo y se les incorpora una libra de la carne y se cuecen en la miel hasta su punto de cajeta.

Índice

Presentación 7
Agradecimientos 13
Prólogo 17

Sopas y guisados 19
Sopa antigua 19
Sopa de puchero 20
Sopa de fideos 20
Sopa de arroz valenciano 20
Sopa francesa 21
Sopa aragonesa 22
Sopa de capirotada 22
Sopa dorada 22
Sopa de vaca 23
Sopa mestiza 23
Sopa de maíz 23
Sopa de pescado 24
Sopa de colación 24
Sopa de enfermos 25
Sopa de abstinencia 25
Sopa contrecha 25
Sopa borracha 26
Otra sopa borracha 26
La olla del puchero 26
Salsa de higaditos 27
Salsa de jitomate 28
Salsa de limón 28
Salsa de chile verde 28
Salsa de parra 28
Salsa de mastuerzo 28
Salsa de perejil 29
Salsa de socollote 29
Salsa de mostaza 29
Salsa de tomates 29
Salsa adobada 29
Salsa de huevo 30
Salsa de guacamole 30
Salsa de lechón 30
Salsa de pinole 31
Salsa de chile piquín 31
Alcaparrado 31
El fricangón 32
El africano 32
El genovés 33
Jitomatado 33
El francelino 34
Pollo en blanco 34
Pollas en garatuza 35
Pollos nevados 35
Pescado relleno 35
Pechugas rellenas 36
Pebre 36
Pollo gachupín 37
Pollos sudados 37
Guisado de jamón 37
El viudo 38
Chanfaina 38
Roscón de puerco 38
Pescado ungido 39
Carnero borracho 39
Chiles militares 39
Carnero de Holanda 40

Estofado de religión 40
Escabeche de desparados 41
Frasía de ternera 41
Manos de ternera 42
Capón fudesco 42
Gallina morisca 43
Pollos prontos 43
Albondigones reales 43
Guisado de socollole 44
Pepitorias de aves 44
Potaje de zanahorias 44
Cebollas rellenas 45
Frutas rellenas 45
Migas episcopales 46
Platillo de pobres 47
Lenguas lampreadas 47
Estofado español 48
Cazuela de papas 48
Guisado de Venus 49
Platillo de codornices 49
Salsa bronca 50
Potaje de ostiones 50
Potaje de habas 50
Garbanzada de membrillo 50
Nabos lampreados 51
Nabos cuajados 51
Almuerzo de huevos 51
Frijoles 52
Rellenos 52
Pollos herejes 53

GUISADOS DE CHILE 55
El comisario 55
El colegial 55
El colorado 56
El francés 56
Pipián 56
Pipián de nogada 57
Pescado en adobo 57
Mole mexicano 57
Mole de guajolote 58
Mole de monjas 58
Mole de Oaxaca 59
Mole de colegio 59

ASADOS VARIOS 61
Albóndigas asadas 61
Asado de ternera 61
Asado cartujo 62
Asado crespo 62
Mechado 62
Pollos en nogada 62
Pollas mestizas 63
Pescado asado 63
Asado de regalo 64
Carnero guajado 64
Asado de boda 64
Pollos chulos 65
Adobo de España 65
Asado corriente 65
Pescado de nogada 66
Cabrito asado 66
Gallinas cuajadas 66
Lomo relleno 67
Torta de carne 67
Torta de camarones 68
Torta de damas 68
Torta de ricos 68
Torta de sesos 69
Los tapitos 69
Torta de estudiantes 69
Bocado de doncellas 70
Costrada de mollejas 70
Riñonada de ternera 71
Sardinas en escabeche 71
Platillo de macho y hembra 71
Pancita de pastores 72
Cabrito cocido 72
Turco de arroz 73
Pastelón 73
Turco de garbanzo 74
Costrada de asadura 74
Pastel de mantequilla 74
Empanadas 75

Cubiletes 76
Empanadas de asador 76
Empanadas de meollo 77
Sesos empanados 77
Empanadas de masa dulce 77
Don Pericón 78
Pollos escabechados 79
Ensalada fiambre 79
Ensalada de zanahorias 80
Salchichas 80
Chorizos indianos 80
Chorizón de Génova 81
Longanizas reales 82
Morsillas de cámara 82
Popochas 82
Chorizos de Extremadura 83
Lechón de salchichón 83
Salchichones 84

MASAS 85
Panecillos de colación 85
Bizcochos sin huevos 85
Bizcotelas 86
Marquesotes 86
Tortas de leche 86
Pan de leche 87
Marquesotes de cuajada 87
Gaznates 87
Tortas reales 88
Chambergas 88
Chambergas de garbanzo 88
Palillas 89
Tortitas de indio 89
Puchas blancas 89
Alcuscuz de trigo 90
Alcuscuz de maíz 91
Bizcochos dormidos 91
Roscas de regalo 92
Roscas de huevo 92
Puchas de regalo 92
Chambergas de tres harinas 93
Soletas 93
Suspiros 93
Gorditas de cuajada 94
Atole de haba, que suple muy bien en lugar de chocolate y es más sano y de más sustancia 94
Revolcados 94
Tortitas de niños 95
Ñoclos de masa dulce 95
Bizcochos de almendra 95
Buñuelos de queso 96
Buñuelos franceses 96
Buñuelos de asadera 96
Buñuelos de sesos 97
Buñuelos de viento 97
Buñuelos de jeringa 97
Frutas de natas 98
Buñuelos de rancho 98
Turco de manzana 98
Ante de leche 99
Ante de piña 99
Ante de arroz 99
Ante de mantequilla 100
Otro ante de mantequilla 100
Ante de almendras 100
Otro de almendras 101
Ante de diferencias 101
Ante de manjar blanco 101
Ante de manzana 102
Ante de huevos 102
Ante de bienmesabe 102
Ante de durazno 103
Huevos hilados 103
Ante de betabeles 103
Huevos de Tolosa 104
Huevos reales 104
Huevos de almidón 104
Torta de almendras 105
Otra dicha 105
Manjar real 105
Otro manjar real 106
Pastelitos de dulce 106

Hueva 106
Bocadillo de nueces 106
Cajitas de canela 107
Mostachones 107
Gigote de natas 107
Escafiroletas 107
Mamey cubierto 108
Rosquitas de almendra 108
Gollorías 108
Huevos labrados 108
Huevos moles 109
Rosquetes de almendra 109
Alfeñiques 109
Huevitos de faldriquera cocidos 109
Huevitos en crudo 110
Melindres de azúcar 110
Bollitos pardos 110
Bollo de mazapán 110
Quesadillas de mazapán 111
Quesadillas de horno 111
Mazapán de sustancia 111
Fruta de almendra 112

LECHES VARIAS 113
Bueches 113
Pies de puerco en leche 113
Otros pies de puerco 113
Torta de S. Ignacio 114
Torta de arroz 114
Leche quemada 114
Manjar blanco 115
Papa del obispo 115
Garbanzada 115
Leche de calabaza 116
Papín de trigo 116
Pudín inglés 116
Leche de papas 117
Torta de natas 117
Almendrada de ricos 118
Postre de natas 118
Arroz con leche 118

CONSERVAS VARIAS 121
Conserva de coco 121
Conserva de cidra y coco 121
Modo más fácil de desamarrar la cidra 122
Conserva de tunas 122
Conserva de higos 122
Conserva de guayabas 123
Conserva de limas 123
Conserva de camote 123
Conserva de melón 123
Conserva de chilacayotes 124
Conserva de hinojo 124
Conserva de sandía 124
Conserva de jitomate 125
Conserva de limones 125
Conserva de naranjas agrias 125
Conserva de naranja de China 126
Conserva de manjar blanco 126

CAJETAS Y DULCES SECOS 127
Cajeta de Arequipa 127
Cajeta de alfajor 127
Cajeta de durazno 127
Cajeta de mermelada 128
Cajeta de leche 128
Cajeta de membrillo 128
Cajeta de piña 129
Jaleas 129
Turrón de Oaxaca 129
Jalea de granada agria 130
Panal 130
Nueces cubiertas 131
Cajeta de guayaba 131

Libro de cocina de la gesta de Independencia

- con un tiraje de 2000 ejemplares -
lo terminó de imprimir la Dirección
General de Culturas Populares e Indígenas del
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
en los talleres de Litográfica Electrónica, S.A. de C.V.,
Vicente Guerrero 20- A, San Miguel Iztapalapa, 09360,
en el mes de diciembre del 2002.