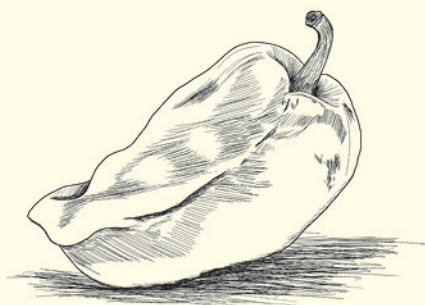


SABORES EN LA PUEBLA PORFIRIANA
EL COCINERO POBLANO DE MIGUEL CORONA, 1888



RICARDO MORENO BOTELLO

Editor y prólogo

Con la colaboración de:

José Lazcarro Quiroz, José Lazcarro Toquero y Mauricio Magaña Reyes

Félix Canales Huerta

Fotografía



SABORES EN LA PUEBLA PORFIRIANA
EL COCINERO POBLANO DE MIGUEL CORONA, 1888.



SABORES EN LA PUEBLA PORFIRIANA
EL COCINERO POBLANO DE MIGUEL CORONA, 1888

RICARDO MORENO BOTELLO
Editor y prólogo

Con la colaboración de:
José Lazcarro Quiroz
José Lazcarro Toquero
Mauricio Magaña Reyes

Félix Canales Huerta
Fotografía



Esta publicación fue auspiciada con el apoyo de:



Primera edición: agosto de 2023

D.R. © RICARDO MORENO BOTELLO

D.R. © EDUCACIÓN Y CULTURA, ASESORÍA Y PROMOCIÓN, S.C.

Moras 755-202, Col. Acacias, Del. Benito Juárez

03240, México, D. F., Tel. (55) 1518 1116

Ediciones EyC es un sello editorial de

Coctel Producciones Culturales, S. A. de C. V.

www.edicioneseyc.com/ eycmexico@gmail.com

Miembro de la Alianza de

Editoriales Mexicanas Independientes (AEMI)

ISBN: 978-607-8344-94-9

Diseño editorial y de portada: Abraham Zajid Che

© Fotografía: Félix Canales Huerta

Composición tipográfica: Siomara Arellano Merino

Coordinación y cuidado de la edición: Cecilia Moreno Gamboa

© Por imágenes de portada y guardas:

José Lazcarro Toquero, *Para chiles, ¡un poblano!* (2023)

Impreso y hecho en México

Printed and made in Mexico

Se prohíbe la reproducción, el registro o la transmisión parcial o total de esta obra por cualquier medio impreso, mecánico, fotoquímico, electrónico o cualquier otro existente o por existir, sin el permiso previo del titular de los derechos correspondientes.

ÍNDICE

- 9 Agradecimientos
- 13 Prólogo
- 49 Las sugerencias del chef
José Lazcarro Quiroz
- 93 Recetario histórico
El único y más extenso cocinero poblano
- 197 Glosario

AGRADECIMIENTOS

El presente libro es la conclusión de una tarea editorial personal que ha buscado enaltecer la cocina poblana a partir de algunas de sus más relevantes huellas bibliográficas. En efecto, mi afición por la cocina, por la historia del arte culinario y particularmente por los libros antiguos de cocina poblana, me llevaron anteriormente a estudiar y editar dos extraordinarios manuales de cocina impresos en Puebla por destacados personajes del mundo del libro angelopolitano. En primer lugar, el de Juan Nepomuceno del Valle, quien desde sus talleres de la Calle de la Carnicería No. 12 elaboró una de las más interesantes reediciones del *Novísimo arte de cocina* (Alejandro Valdés, 1881) corrigiendo y aumentando significativamente su contenido original. El nuevo libro salió de las imprentas en 1884 con un nuevo título *La cocina de todo el mundo o la cocina sin cocinera*. Esta obra de Juan N. del Valle fue reeditada por Ediciones EyC y la DGP-UAP (2020), en un nuevo formato ilustrado y con algunos contenidos histórico-analíticos adicionales bajo el título *Cocinar en la Puebla del siglo XIX. Reencuentro con La cocinera de todo el mundo*.

En el mismo tenor, publiqué *La cocina en Puebla. Tradición y modernidad de un patrimonio, elogio de La cocinera Poblana* (Ediciones EyC/BUAP, 2017), libro donde se revalora una obra señera de la coquinaria de Puebla, *La cocinera poblana y el libro de las familias*, del editor Narciso Bassols (Puebla, 1877). Esa reedición comentada e ilustrada de la obra

de Bassols, se puede considerar el final de un curioso *viaje al futuro* – hablando en términos tecnológicos– de un manual de gastronomía, que habiendo nacido en el *diecinueve*, en un sencillo taller de tipos móviles, fue reeditado después a principios del siglo XX por Herrero Hnos., en los novedosos linotipos de la época. Finalmente, con nuestra reedición en el siglo XXI, *La cocinera poblana* conoció otra forma de producción mediante los actuales recursos digitales y electrónicos.

En esta misma perspectiva, hemos elegido ahora una pequeña obra intitulada ***El único y más extenso cocinero poblano, al alcance de todas las personas***, editado por Miguel Corona en 1888, que es un botón de muestra de los platillos que se servían en las mesas poblanas en la época porfirista y que, por lo mismo, expresa en sus recetas la evidente intención moderna y cosmopolita de la época. Por tanto, no es este recetario un muestrario de lo que se conocen como platillos “típicos” de Puebla, que si contienen los anteriores libros que he comentado. Más bien, *El único y más extenso cocinero poblano* era un sencillo recetario muy apropiado para que las familias pudieran presumir en sus convivios los platillos nacionales e internacionales de moda en aquellos tiempos, tanto en el país como en la ciudad de Puebla, y con fórmulas prácticas para su fácil elaboración.

* * *

Para la reedición de este libro el *Chef* José Lazcarro Quiroz ha seleccionado y actualizado algunas de las fórmulas del recetario antiguo, mismas que fueron recreadas en la cocina por otro joven *Chef*, Mauricio Magaña Reyes, cuyas imágenes se ofrecen aquí como una muestra de la calidad y atractivo de los platillos.

También he elaborado para esta edición un amplio glosario de términos culinarios y nombres especiales de ingredientes y procesos, para hacer más comprensible la lectura e interpretación de las recetas.

Como en las otras dos obras de cocina poblana que ha publicado Ediciones EyC, el distinguido maestro José Lazcarro Toquero realizó la ima-

gen que engalana nuestra portada. En efecto, se trata de una pintura titulada *Para chiles, ¡el poblano!* (acrílico, 2022) que ilustra esta nueva edición del recetario al que titulé ***Sabores en la Puebla porfiriana. El recetario de Miguel Corona de 1888.***

Con la reedición de *El único y más extenso cocinero poblano*, el pequeño libro de M. Corona cuyas dimensiones originales son de 10 x 14 cm han crecido con una retícula más amplia y un nuevo diseño de Abraham Zajid Che correspondientes a la **Colección H** de nuestra casa editorial. El levantamiento de la tipografía estuvo a cargo de Siomara Arellano Merino; salvo indicación expresa, las fotografías son de Félix Canales Huerta. La coordinación y revisión de la obra fue de Cecilia Moreno Gamboa. Agradezco a todos los participantes su trabajo entusiasta para la conclusión de este proyecto.

Una mención especial merece el director del Instituto Municipal de Arte y Cultura, Fabián Valdivia Pérez y el director de Fomento a la Lectura y Editorial, Diego Rodríguez Moreno, ambos del H. Ayuntamiento de Puebla, por su apoyo decidido a la difusión de esta obra.

Santa Cruz Buenavista, Puebla.

21 de marzo de 2023.

Ricardo Moreno Botello

PRÓLOGO

Ricardo Moreno Botello

Desde la fundación de la Puebla de los Ángeles en 1531, la alimentación de sus habitantes ha conocido episodios verdaderamente interesantes que la sitúan como un aspecto relevante de su historia y un componente de su identidad cultural. El establecimiento de colonos españoles en el valle de *Cuetlaxcohuapan*, cambió el universo culinario preexistente de la región construido por los pueblos originarios –basado en el maíz, el *chilli*, una inmensa variedad de *quilitl*, vegetales y una fauna particular–, incorporando nuevos cultivos y el consumo de animales desconocidos en la América precolombina. La implantación del modelo de alimentación hispánico tuvo como soporte la apropiación de tierras y su reparto a los conquistadores en la zona del nuevo asentamiento y en la fértil región de Atlixco.

En efecto, a partir de estas posesiones, varios residentes españoles se dieron a la tarea de traer de Europa manzanos, olivos, naranjos e higueras para su cultivo, y emprender la crianza de nuevas variedades de ganado, porcino entre ellas. Algo especial ocurrió con el cultivo del trigo que se convirtió en el cereal dominante y dio pauta al funcionamiento de molinos en las riberas de los ríos San Francisco y Atoyac.¹ El nuevo panorama

¹ ESCALANTE, Pablo y Antonio Rubial (2004), p. 398, citando a Silvio Zavala señalan: “Casi todos los encomenderos españoles dispusieron la edificación de algunos



Aztecas comiendo.



Recolectando quelites.

regional dibujaba una Puebla emprendedora en la que destacarían en un primer momento las actividades agrícolas, ganaderas y las industrias alimentarias, así como una diversidad de oficios artesanales. “Molinos, panaderías, bizcocherías, tocinerías y masonerías –refieren algunos historiadores–, ocuparon un lugar importante dentro del rubro de alimentos, las que alcanzaron gran desarrollo hasta finales del siglo XVII”.²

La naciente villa, dedicada a san Miguel Arcángel, al ubicarse entre los ancestrales asentamientos de Cholula, Huejotzingo, Tlaxcala y Tepeaca, se aseguró con apoyo de la Corona española la explotación una poderosa fuerza de labor indígena para las distintas actividades constructivas y otras necesidades del funcionamiento económico colonial. Este contacto de los nuevos colonos hispanos –conquistadores, residentes, encomenderos y frailes– con las poblaciones y culturas indígenas del entorno dio como resultado, entre otros fenómenos sociales y

molinos y aprovecharon para ello las corrientes de los ríos; los molinos se mencionan cientos de veces ...”.

² CUENYA, M, y C. Contreras (2007), p. 53.

antropológicos, un lento pero sostenido intercambio de hábitos alimentarios, lo que inició el afortunado mestizaje culinario que está en el origen de la cocina local.

La Puebla de los Ángeles fue una ciudad concebida y animada desde una imposición simbólico-religiosa: La Ciudad de los Ángeles. Esta concepción la acompañó durante toda la dominación colonial e implicó que en su fisonomía urbana destacasen desde un comienzo el perfil de sus iglesias y conventos, junto a las casonas, plazas, obrajes, puentes y otras obras públicas. El poder eclesiástico dominó significativamente la vida de la nueva urbe y su influjo marcó en gran medida el ritmo de la villa no sólo en el ámbito religioso, sino también en innumerables aspectos de la organización y desenvolvimiento de la vida social, económica y familiar durante el virreinato. Este dominio cultural se consolidó con el asentamiento de las órdenes religiosas en los espacios litúrgicos y monacales que ocuparon en la ciudad.

Durante el siglo XVI los primeros conventos fueron sobre todo de varones, con la presencia de las órdenes de franciscanos, dominicos y agustinos, a los que se agregaría en 1578 la Compañía de Jesús. Sin embargo, también en 1556 se fundó un primer convento femenino en Puebla de la orden dominica, el de Santa Catalina de Siena, al que siguieron el Convento de la Limpia Concepción de Nuestra Señora (1596), el Convento de Santa Inés de Montepulciano (1620), el Convento de Santa Mónica (1686) de orientación agustiniana, el de las capuchinas de San Joaquín y Santa Ana (1704), el Convento de Santa Rosa de Lima (1740) –legendario en la historia culinaria de la ciudad–, y el Convento de La Soledad (1748).³

Tenemos aún pocos testimonios escritos sobre las prácticas alimentarias de los frailes en los inicios de la colonia, pero podemos imaginar su sencillez, considerando los reglamentos y constituciones monacales,

³ LOUVIER, Juan, *Diccionario...* (Consultado 27/dic/20). Sobre los años de fundación de los conventos femeninos existen informaciones diversas, consúltese también LORETO, Rosalva (2000), cuadro No. 2.

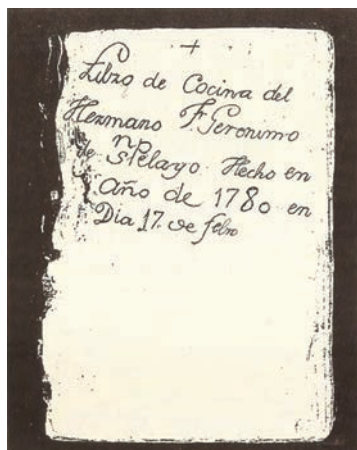


Cocina del ex Convento de Santa Mónica.

así como los ejemplos de templanza que los inspiraban.⁴ Debió ser, indudablemente, una dieta muy apegada a los productos de sus huertos y corrales, así como a ciertos hábitos que fueron adquiriendo del mundo indígena, tal es el caso del consumo de la tortilla de maíz y diversas salsas con chile; tampoco debieron escapar a su menú los *etamalli*, tamales de frijol, obra y gracia de los naturales. Por fray Toribio de Benavente “Motolinia”, se sabe que las huertas de los conventos sirvieron para la experimentación en lo referente a la adaptación de cultivos europeos, actividad mediante la cual la población indígena conoció y aprendió también a cultivar manzanas, peras y membrillos, cítricos y otras variedades de frutos incluyendo la vid; también las hortalizas, como ajos y cebollas a los que se volvieron muy afectos los indígenas; igualmente cardos, coles y otros productos traídos de la península ibérica.⁵

⁴ RUBIAL, Antonio (2005), pp. 172, 173 y 186.

⁵ Citado por ESCALANTE, Pablo y A. Rubial, *op. Cit.*, p. 399.



Portada del manuscrito de fray Gerónimo de San Pelayo.

Para finales del siglo XVIII, ya podemos asomarnos un poco más a las mesas de los frailes; por ejemplo a la de los franciscanos de *Propaganda Fide*, a partir del manuscrito denominado *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*.⁶ En este documento se advierte cómo las órdenes religiosas, no obstante las exigencias de guardar ayuno y abstinencia, se entregaban muchas veces a disfrutar del chocolate y de algunos succulentos platillos que en periodos de bonanza la inventiva de los cocineros conventuales les obsequiaban.⁷ No era difícil, por tanto, que de vez en vez los frailes iluminaran su austera vida compartiendo las ollas buenas; los estofados; los jamones y guajolotes; las aves, hortalizas y pasteles, incluso los chiles, con succulentos rellenos; las albóndigas, los fricasés y el exquisito manchamanteles. También los imaginamos endulzarse el alma con natillas y manjares, todos prescritos en el referido recetario de fray Gerónimo.

⁶ El contenido de este recetario manuscrito fue incorporado en el siglo XIX por Antonio Valdés a su *Novísimo arte de cocina* (1931). Cfr. MORENO, Ricardo, 2020, p. 20.

⁷ Cfr. FROST, Elsa C., (2000), pp. 11-19.

Por su parte, la alimentación en los conventos femeninos en Nueva España, dictada por sus particulares reglas o constituciones, llegó en ocasiones a prácticas rigurosas en extremo como las que se describen en un documento de Cristóbal Escalona Matamoros (s. XVIII), o las que se relatan en otros escritos virreinales también estudiados por Rosalva Loreto.⁸ Con todo, el tema de los platillos conventuales cuenta todavía con muchos mitos y pocos referentes escritos, como el breve recetario atribuido a la Décima Musa.⁹ No obstante, con el estudio de la arqueología conventual, –por ejemplo las huellas materiales que constituyen las cocinas sobrevivientes en los conventos de Santa Mónica (s. XVII) y de Santa Rosa (s. XVIII) en Puebla, monumental y esplendorosa esta última– y de documentos históricos como los apuntes de las provisoras de los conventos y otros textos sobre las prácticas de la vida monástica femenina, se han podido reconstruir escenas de la vida cotidiana en sus cocinas, individuales y colectivas, y se han generado también sugestivas leyendas sobre algunos de los más emblemáticos platillos de la cocina criolla: como el singular mole poblano. Durante la época colonial en México, el registro de insumos y otras disposiciones y recetas en materia alimentaria de las familias y conventos se hizo en forma manuscrita; de allí provienen valiosos documentos como los señalados y otros que se han publicado íntegramente.¹⁰

* * *

En el siglo XIX mexicano, después de la independencia del país, la cocina cobró una nueva dimensión mediante la irrupción de los recetarios o manuales de cocina salidos de las imprentas. En efecto, a partir de la

⁸ Ver LORETO, Rosalva, (1996), pp. 481 y 482.

⁹ LAVÍN, Mónica y Ana Benítez, (2015).

¹⁰ Se conocen, por ejemplo, varios recetarios manuscritos coloniales publicados por la Dirección General de Culturas Populares-CONACULTA en su *Colección de Recetarios Antiguos*, 2002.

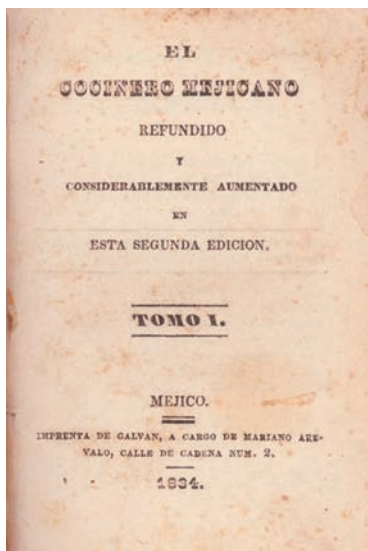


Cocina del ex Convento de Santa Rosa.

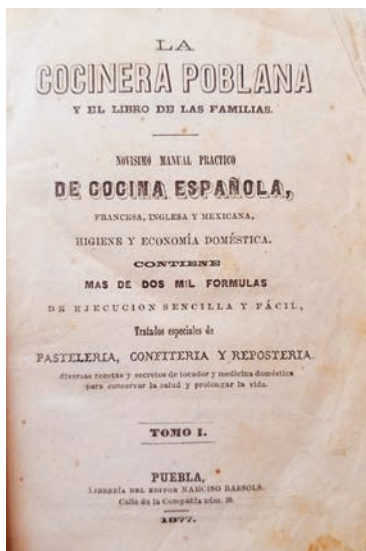
tercera década del *ochocientos* los libros de cocina se convirtieron en vehículos inmejorables para la difusión de recetas criollas.

Los primeros manuales de cocina que circularon en México –producidos por empresas francesas como Charles Bouret, Garnier Frères y Bossagne, entre otros–, además de refinar el gusto nacional con nuevas fórmulas, procedimientos de cocina y modales en la mesa, incorporaron también platillos originados en nuestro continente, llevándolos al aparador internacional de las obras impresas y desplegando una importante distribución en el continente americano. Es así como la cocina derivada del mestizaje que se produjo en estas tierras, llamada en los propios recetarios “americana” o “cocina mejicana”, cobró carta de naturalización universal.¹¹

¹¹ BAK-GELLER, Sarah (2009).



Portada de “El cocinero mejicano”
de Mariano Galván



Portada de “La cocinera poblana”
de Narciso Bassols.

A partir de 1831 los impresores del México independiente comenzaron también su propia edición de libros de cocina. Destacan en la capital de la República los nombres de Mariano Galván, Alejandro Valdés,¹² Santiago Pérez, Antonio Díaz, Luis Heredia, E. Murguía, Simón Blanquel, y de las damas Ma. Ignacia Aguirre y Antonia Carrillo de Madrid.¹³ En la ciudad de Puebla se publicaron los recetarios de Juan Nepomuceno del

¹² M. Galván y A. Valdés son los impresores que publicaron los dos primeros recetarios propios del país: *El cocinero mexicano* (1831) y *Novisimo arte de cocina* (1831), respectivamente.

¹³ JUÁREZ, José Luis (2016), p. 12. Los nombres de estas mujeres son relevantes como pioneras en la publicación de libros de cocina en México: Aguirre con su *Pronuario de cocina para un diario regular* (1832), y Carrillo de Madrid con el *Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos dispuesto por una mexicana y experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa* (1836).

Valle, José Ma. Macías y Narciso Bassols.¹⁴ Todos estos editores incorporaron a sus catálogos de publicaciones los novedosos libros o manuales de cocina que a la postre marcarían sus trayectorias editoriales. Ese fue también el caso del impresor Miguel Corona cuyas publicaciones tuvieron lugar en Puebla en la segunda mitad del siglo XIX.

La imprenta de Miguel Corona realizó sus actividades en Puebla al menos desde el año de 1875;¹⁵ su domicilio estaba en la calle de Cholula números 2 y 3 de la ciudad de Puebla.¹⁶ Es justamente con su sello, **Imprenta de M. Corona**, como se imprimió *El único y más extenso Cocinero poblano, al alcance de todas las personas*, libro que ahora nos ocupa.

En la Biblioteca “José Ma. Lafragua” de la BUAP¹⁷ se puede seguir la huella de este personaje desde sus primeros impresos.¹⁸ M. Corona publicó títulos muy variados, desde proyectos y reglamentos para empresas, hasta libros de tipo médico, como el denominado *Fragmentos de Psiquiatría Óptica* de Rafael Serrano. Sin embargo, sus impresos más conocidos fueron los *Calendarios de la Purísima Concepción arreglados al meridiano de Puebla*, cuya publicación se realizó anualmente de 1882 a 1891, deján-

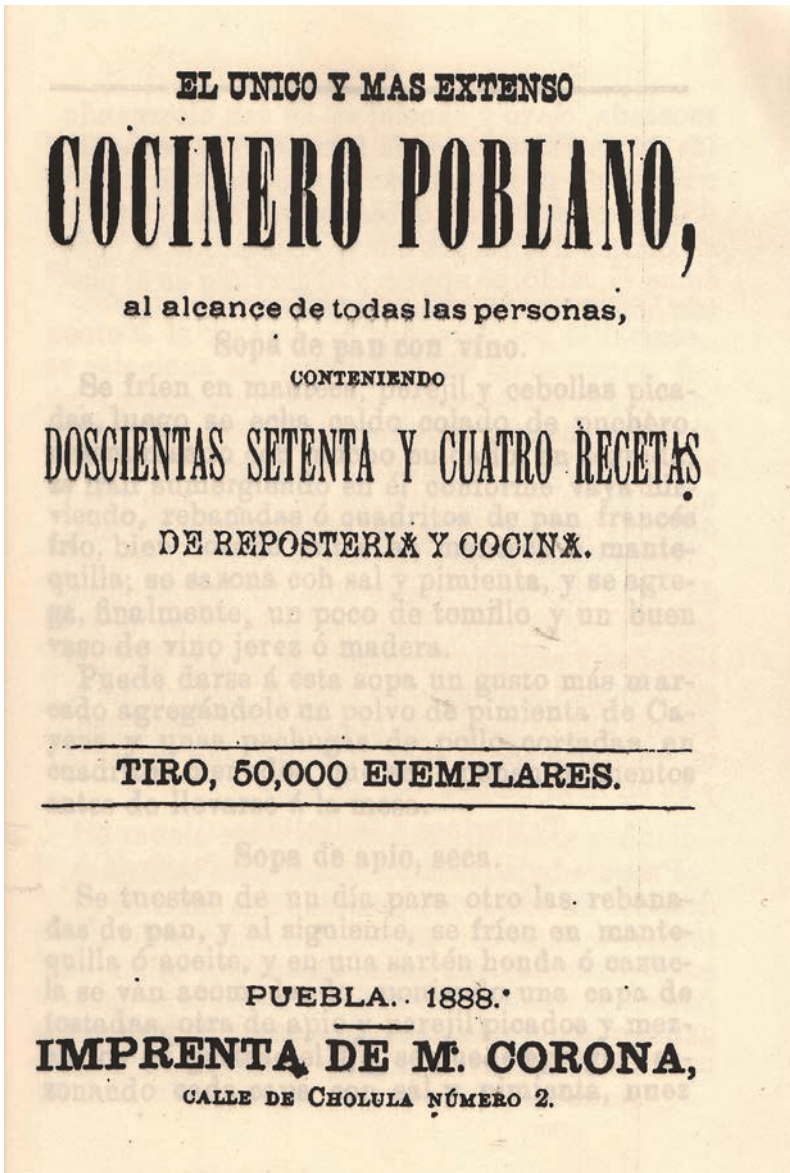
¹⁴ De los impresores poblanos ver, por ejemplo, *La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera*, de Juan N. del Valle (1844); *Manual del cocinero y cocinera*, de José Ma. Macías (1849), y *La cocinera poblana y el libro de las familias*, de N. Bassols (1877).

¹⁵ Además de esta firma, también nos encontramos con una ocasional de Miguel Corona e Hijo, y con la de Miguel Corona Cervantes, cuyos impresos datan al menos desde 1880 y hasta las postrimerías del Porfiriato. Se trata, esta última, de otra firma editorial de la misma familia, posiblemente del hijo del primer Corona, cuyos talleres operaron paralelamente, compartiendo incluso el mismo domicilio de la calle de Cholula núm. 2, en el centro de la ciudad de Puebla.

¹⁶ Actualmente esta calle corresponde según H. Leitch a la Av. Reforma 300, suponemos que entre las calles 3 y 5 Norte, centro histórico de Puebla, cfr. LEITCH, Hugo (1834), p. 113.

¹⁷ Agradezco a la Mtra. Mercedes Isabel Salomón, directora de la Biblioteca Histórica “José Ma. Lafragua” y a su equipo, el apoyo que siempre he recibido para mis consultas en ese magnífico acervo.

¹⁸ Uno de los primeros trabajos del taller es el texto denominado *Estatutos de la Asociación General de Provisiones y Compras de Puebla de Zaragoza, iniciada en la noche del 10 de febrero de 1875* por el C. Luis Santibáñez, Puebla, Imp. de M. Corona, 1875.



Portada de "El único y más extenso cocinero poblano".



Grabado de Ntra. Señora de Ocotlán.

dolos después, en la década de los noventa, en manos de Miguel Corona Cervantes. La imprenta de M. Corona, también imprimió para la vecina Tlaxcala algunos ejemplares del *Calendario de Nuestra Señora de Ocotlán*.¹⁹

La edición de Calendarios, como se sabe, era una antigua actividad editorial y comercial que floreció y diversificó en el siglo XIX. Jean-François Botrel afirma que a pesar de que estos impresos se consideran “menores”, nuevas interpretaciones los han revalorado como parte importante de la historia de la lectura y de la cultura popular.²⁰ Sobresalieron

¹⁹ *Calendario de Nuestra Señora de Ocotlán arreglado al meridiano de Tlaxcala*, editado por Jesús Herrerías, Impr. de Miguel Corona, Puebla. En la Biblioteca Lafragua de la BUAP existen ejemplares de estos *Calendarios* tlaxcaltecas para los años 1886 y 1887.

²⁰ *A pesar de formar parte de los impresos de más amplia difusión y compartido uso, tal vez por tratarse de algo demasiado obvio, trivial e ínfimo, el calendario o el almanaque, con sus distintas modalidades, pero también los pronósticos, lunarios, efemérides, repertorios, guías, guías*

ron en el negocio de los calendarios y almanaques los impresores de la ciudad de México y de Puebla; en el caso de los primeros deben mencionarse entre otras las imprentas de Murguía, A. Boix y Vicente Segura,²¹ así como la del destacado impresor Ignacio Cumplido quien editó su primer calendario en 1835.²²

La venta de calendarios significaba un ingreso seguro que apoyaba la economía de los talleres en el fin de año, sirviendo además como un medio de publicidad para sus propias actividades y servicios; su venta se realizaba al mayoreo o menudeo. En Puebla, por ejemplo, el precio de un ejemplar era de 6 centavos en la segunda mitad del siglo. Este tipo de publicaciones habían logrado un gran impacto en la capital del Virreinato de la Nueva España, sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII bajo el privilegio de la imprenta de Zúñiga y Ontiveros,²³ pero trascendieron también al siglo XIX y proliferaron en el México independiente. Sin embargo, con su popularidad también sufrieron una merma en la calidad de contenidos e impresión.²⁴

Los calendarios poblanos, por su parte, que tenían como antecedente los realizados en 1752 en la imprenta de la viuda de Miguel Ortega (Portal de las Flores),²⁵ mantuvieron un tono clerical en el siglo XIX, pues continuaron promoviendo preferentemente las actividades eclesíásticas y el santoral católico; sin embargo, en cada calendario podían variar las informaciones y lecturas complementarias de acuerdo al interés y el público del impresor, hecho que permitía distinguir un perfil particular para cada calendario. En el caso de los calendarios de M. Corona, por ejemplo, al cuerpo del calendario propiamente dicho, que

de forasteros, almanaques-guías, indicadores, anuarios, agendas, etc. suelen tenerse por impresos «menores» y por ende menos y peor conservados en bibliotecas y hemerotecas. Cfr. BOTREL, Jean-François (2006), p. 35.

²¹ LORENZO, Ma. Dolores, (2018), pp. 418.

²² AGUILAR, Arturo, (2014), p. 500.

²³ SUÁREZ, Manuel (2019), p. 70 y 77.

²⁴ LORENZO, Ma. Dolores, *id.*

²⁵ SUÁREZ, Manuel, *Ibid.*, p. 69.

ocupaba la mayor parte de las páginas, se agregaban sonetos –por lo general dedicados a la Virgen María–, poesías diversas, el santoral, oraciones varias, pequeñas historias, los eclipses, los “témpera” (tiempo de ayuno en los comienzos de cada estación del año), la tabla de sueldos y salarios, etc. Además, para los fines culinarios que nos interesan en este texto, hay que señalar que los *Calendarios* proveían también de una información pertinente y complementaria a los recetarios de cocina, por cuanto señalaban los días de ayuno que mandataba la iglesia y aquellos en que no se dispensaba comer carne. Así, por ejemplo, en la advertencia de un *Calendario* impreso por M. Corona se lee:

“... En los días que llevan este signo & está prohibido comer carne.– Son días de ayuno los viernes y sábados de Adviento, los de vigilia, los témporas y toda la Cuaresma excepto domingos.– Se exceptúa á los indios que solo están obligados á ayunar los viernes de Cuaresma, el sábado santo y la vigilia de la Navidad de Ntro. Señor Jesucristo [sic.]...”²⁶

En este tipo de publicaciones habrá que considerar también, para la década de 1840, el trabajo de Juan Nepomuceno del Valle, impresor del primer recetario poblano y quien elaboró sus calendarios “portátiles” para el meridiano de Puebla.²⁷ Para la segunda mitad del *diecinueve* se puede observar un nuevo acontecer en materia de calendarios: la aparición de títulos de tinte laico como el *Calendario Crítico-Chistoso de “El Perrito”*.²⁸ En la Puebla decimonónica circularon distintos *Calendarios* como los de Juan N. Vega en la década de los sesenta, los de A. González en los

²⁶ *Calendario de nuestra Señora de Ocotlán (1887)*, op. Cit., p. 2.

²⁷ MORENO, Ricardo (2020), pp. 39-40. J. N. del Valle, recordemos, publicó *La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera* (Puebla, 1844).

²⁸ En este calendario, si bien se continuó informando de las fechas religiosas y el santoral católico, las oraciones y poemas religiosos dejaron de aparecer para dar lugar a historias jocosas, chistes, versos hilarantes, poesías románticas –como las del literato poblano José Fernández de Lara–, informaciones cívicas, notas cronológicas, etc. Cfr. *Calendario crítico-chistoso de “El Perrito” para el año de 1897*.



Portada del “Segundo calendario de la Purísima Concepción” de M. Corona.

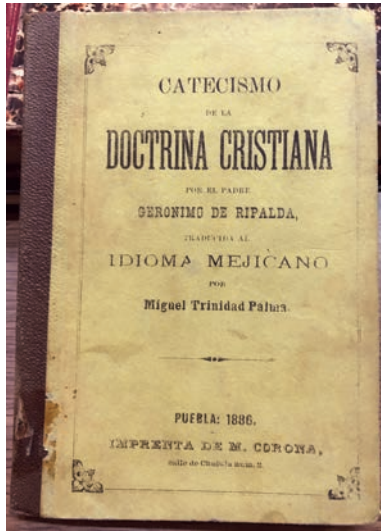


Portada del “Calendario Religioso” de José M. Osorio.

setenta, el *Calendario Religioso* de José M. Osorio –impreso en sus talleres de Santa Clara número 6, Puebla– durante los años ochenta, entre otros.

De la imprenta de Miguel Corona salió también otra publicación importante: el *Catecismo* de Ripalda en una edición en lengua náhuatl. En efecto, este librito de adoctrinamiento religioso que funcionaba como método oficial en la materia, no sólo se utilizó para la enseñanza del credo católico entre las familias criollas o mestizas de Puebla, sino también, como se aprecia con esta traducción, para seguir evangelizando a los indígenas de lengua náhuatl. Su edición correspondió según el nahuatlato Palma, editor autorizado de la obra, a “la escasez que hay de esta preciosa obrita en idioma azteca, y al deseo que existe por su adquisición para el uso de los católicos naturales del país”.²⁹

²⁹ *Catecismo de la doctrina* (1886). Ver Introducción.



Portada del “Catecismo”
de M. Corona.

* * *

Ya comentamos más arriba que la edición de recetarios y manuales de cocina fue una actividad que se propusieron muchos impresores nacionales en el siglo XIX, y Miguel Corona no fue la excepción. En 1888, coincidiendo en tiempo con la cuarta presidencia de Porfirio Díaz, lanzó al mercado *El único y más extenso cocinero poblano, al alcance de todas las personas*,³⁰ publicación breve pero interesante que contribuyó a enaltecer la cocina poblana de élite.³¹ El recetario alberga 274 recetas de repostería

³⁰ *El único y más extenso cocinero poblano (1888)*. 138 págs.

³¹ El tipo de cocina que se propone en este recetario, está pensado para familias de medianos o altos ingresos de Puebla, dado que en un contexto como el porfirista la población mayoritaria se encontraba ajena a estas pretensiones culinarias, acusando más



Palacio Municipal de la ciudad de Puebla.

y cocina que constituyen una sugestiva selección de platillos de variado origen. Este recetario, a diferencia de otros manuales que circularon en el siglo XIX, no se propuso objetivos educativos en materia de modales en la mesa, más bien le apostó a la difusión de recetas que podían considerarse atractivas y prácticas para las familias, en especial de la moderna cocina española y europea con ejemplos básicos de la cada vez más distinguida gastronomía francesa. Se podría afirmar que el recetario de M. Corona apoyó la tendencia al cambio en los gustos de ciertos sectores de la población urbana, especialmente en los sectores de clases medias y acomodadas, que deseaban participar de un patrón culinario más acorde con los nuevos aires mundanos que comenzaban a vivirse en la Ange-

bien la pauperización de su dieta alimenticia y otras graves carencias. Cfr. TAMAIÑ, Oswaldo A. (1993), p. 318.

lópolis, marcados por las modas francesa y europea y superando ciertos atavismos de la cocina criolla.³²

En efecto, el contenido del recetario de Miguel Corona es proclive a ese cambio en materia gastronómica, un movimiento de tradición-renovación que se vivió en el siglo XIX, hecho identificado por la historiadora Sonia Corcuera.³³ A través del tipo de platillos que ofrece Corona en el recetario se observa su interés por enriquecer la dieta de las familias acomodadas con una variedad de fórmulas selecta e internacional. El proceso de cambios gastronómicos dibuja también una pauta renovadora que fue alterando tradiciones heredadas de la colonia, cambios que, ciertamente, no siempre fueron del agrado de todos; de hecho, personajes de renombre nacional como el escritor Manuel Payno –afamado gastrónomo, conoedor de la cocina criolla y “la comida del pueblo”–, expresa en sus obras un sentimiento romántico de pérdida, por “las cosas de otro tiempo”.³⁴ No obstante, los cambios no alteraron las diferencias sociales ancestrales en materia alimentaria, siendo en el mundo indígena y en las clases populares donde se mantuvieron prácticas basadas en elementos prehispánicos y una cocina mestiza más sencilla y tradicional, mermada nutricionalmente por un creciente empobrecimiento.

Sólo para describir de una manera más nítida la relación de los indígenas con las ciudades en el siglo XIX, recojo aquí este pasaje de Salvador Novo, que si bien lo escribe para la ciudad de México vale también para otras urbes como Puebla:

³² La edición del recetario de Corona se dio en momentos en que culminaban procesos de modernización en Puebla en muy diversos ámbitos, bajo el gobierno de Rosendo Márquez y los serranos; los avances se dieron particularmente en el terreno económico, tal fue el caso de la inauguración de varias líneas de FFCC, cierto desarrollo minero, la llegada de la inmigración francesa bajoalpina, el auge de los textiles con la creación de la Compañía Industrial de Atlixco y el establecimiento del Banco de Londres. También los servicios cobraron impulso con la inauguración del telégrafo, el teléfono y la energía eléctrica. Cfr. TAMAÍN, Osvaldo A., *op. cit.*, pp. 310-312.

³³ CORCUERA, Sonia (1979), pp. 150-155.

³⁴ SOLÍS REYES, Ma. Cristina (2019), pp. 161-163.

El siglo XIX mira a los indios perdurar al margen de los refinamientos culinarios que importa un mayor y más diversificado contacto con Europa. Todavía es un poco suya la ciudad a que llegan, cargados, a vocear el carbón para las cocinas, las aves para los guisados, las tortillas de varias formas –los pájaros y las flores. Ellos siguen dando. Pero ni reciben ni admiten variación en su sobria dieta.³⁵

La modernización de la vida social y económica de Puebla durante la segunda mitad del siglo XIX, tuvo como uno de sus factores la creciente presencia de los inmigrantes de Barcelonnette y de otras regiones de Francia. Sus actividades provocaron cambios en distintos ámbitos de la vida citadina, particularmente en la higiene, el vestido y la gastronomía. Los negocios de barcelonnettes eran muy visibles en la capital del Estado, aunque también se establecieron en Atlixco, Cholula y Chalchicomula (hoy Cd. Serdán), se destacaron en el ámbito del comercio de ropa y novedades y posteriormente en la industria textil y la banca.³⁶ Sin embargo, el abanico de actividades que ocuparon a los bajoalpinos y otros inmigrantes franceses comprendió también establecimientos de hotelería y de restauración como la famosa casa *Magloire* (1880), de Joseph Magloire Signoret, que contaba con actividades de pastelería, dulcería, bar y un restaurante a cargo del chef Henri Steyner, que en 1896 se hizo cargo del banquete que se ofreció en Puebla al dictador Díaz; el *Jockey Club*, de Ferdinand Reynaud; un restaurante de Antoine Puget con servicio de billar (1880-90), y el prestigioso *Hotel del Pasaje y Francia* de Élise Richaud, entre otros. Asimismo, las modernas negociaciones de franceses abarcaron otras actividades ligadas a la alimentación como las panaderías de François Crot, Charles y Jean Guerin,³⁷ la cafetería de la

³⁵ NOVO, Salvador (1967), pp. 102 y 103.

³⁶ Los principales almacenes son *La Ciudad de México* (1862) de J. B. Lions y Cía.; *El Puerto de Liverpool* (1867) de Joseph Desdier; *La Primavera* (1880), adquirido por Paulin Richaud, y *Las Fábricas de Francia* (1890) de Ebrard y Cía., finalmente compradas por W. Jenkins. Ver GAMBOA, Leticia (2004), pp. 128-130.

³⁷ *Ibid*, pp. 128, 136-139.



Edificio francés, 2 Norte y 2 Oriente.
Ciudad de Puebla.



Anuncio del Hotel y Restaurant Magloire.

panadera Jeanne Bourcier³⁸ –quien al menos desde la década de 1870 ya producía en Puebla las delicias de la *boulangerie* y *pâtisserie* francesas; el mismo estilo de panificación que a finales del siglo daría fama en la ciudad de México a la pastelería *El Globo* de Émile Hommel–,³⁹ y para concluir hay que resaltar la empresa “Manantial de Aguas Minerales” (1889-1903) de Jean-Étienne Latisnère.⁴⁰

Con los cambios en la cultura culinaria del siglo XIX se observó también en nuestro país una modificación paulatina de las prácticas sociales, de los lugares de convivencia y de los utensilios de cocina. En general, en

³⁸ TOXQUI, Mayra G. y Leticia Gamboa (2016), pp. 162.

³⁹ PAIRE, Jacques (2018), pos. 1437.

⁴⁰ ROSAS, Sergio (2016), pp. 359-380.



MERCADO
"LA VICTORIA"

EL FARO

LA FAVORITA

FARO

LA FAVORITA



las principales ciudades mexicanas se mejoraron los espacios hogareños dedicados a la alimentación con la creación del comedor, convertido en el elegante centro de encuentro cotidiano y de familia;⁴¹ se pusieron en boga las comidas al aire libre, acompañadas con músicos que amenizaban los momentos festivos; al lado de las antiguas fondas comenzaron a abrir los restaurantes, negociaciones de origen francés como se ha dicho; se multiplicaron los cafés, bares y cantinas y, finalmente, se vivió el impacto de nuevas técnicas y procedimientos en la preparación y presentación de los alimentos, debidos en gran medida al ingenio de Auguste Escoffier.⁴² Un aspecto del consumo que sufrió un cambio interesante a lo largo del siglo XIX fue el del chocolate, que fue desplazado por las modas francesa e inglesa del café y el té como bebidas sociales alternativas.

Volviendo a nuestro recetario debemos decir que no obstante ser un libro modesto, *El único y más extenso cocinero poblano* hacía gala de una solvente selección de recetas de distintas regiones europeas; esto fue seguramente uno de sus principales atractivos en un momento histórico en que se vivía la llamada “paz porfiriana” y estaba en marcha la modernización de Puebla. En ese contexto, “el toque internacional” de un recetario tenía mucho sentido para el gusto y la moda citadina. Ciertamente, debió ser motivo de orgullo para el medio angelopolitano que junto a las elaboraciones de la cocina criolla local como la sopa de epazote, el manchamanteles, el guajolote enrollado, los chiles rellenos de ostiones, el bagre en chile verde o los frijoles poblanos, se presentaran también platillos como los tallarines a la italiana, la sopa alemanas –de arroz o de cebada–, la sopa flamenca, el *beefsteak* a la americana, el asado de ternera a la inglesa, el jamón estilo alemán, las salsas bretona, inglesa, holandesa y genovesa, los espárragos a la holandesa, los *klusks* a la polaca y los espárragos a la italiana. También debió ser motivo de curiosidad y satisfacción que los postres italianos, franceses, polacos, portugueses, ingleses y americanos incluidos en este recetario apareciesen junto a delicias propias como el bienmesabe, el postre

⁴¹ BARCELÓ, Raquel (2014), pp. 224 y 225.

⁴² ESCOFFIER, Auguste (2011), pp. 162-164.



Foto de Gala de Mariano Tagle. Fototeca Antica, A. C / Jorge Carretero Madrid.

de chicozapote, el jamoncillo y los bizcochos de *cacahuatzintle*. ¡La cocina mexicana, se diría, en el aparador de la gastronomía internacional!

Hemos señalado anteriormente que el libro de cocina de M. Corona no tuvo ningún propósito pedagógico relativo a las buenas maneras en la mesa; tampoco se detuvo en consideraciones ajenas a su estricto contenido como recetario. La elegancia, el lujo y la delicadeza gastronómica, preceptos que propagaron Antoine B. Beauvillers en *L'Art du Cuisinier* (1814), Marie Antoine Carême en *L'Art de la cuisine française au XIXe*



Porfirio Díaz.



Juan Vicente de Güemes Pacheco y Padilla, Conde de Revillagigedo.

siècle (1833-1844)⁴³ y particularmente Brillat-Savarin desde 1825 en su *Physiologie du goût*⁴⁴ eran reglas de etiqueta –o al menos del servicio de la mesa– que no estaban presentes en *El único y más extenso cocinero poblano*, como sí ocurrió en otros libros de cocina editados en México que les prestarían mayor atención, tanto en sus páginas preliminares, apéndices, como en el cuerpo mismo de los manuales.⁴⁵

Por cuanto a fórmulas específicas de la cocina francesa, reconocidas como referente de alta calidad culinaria en el siglo XIX, *El cocinero poblano* ofrece algunos ejemplos de los platillos más conocidos en la época: la sopa de cebolla *gratinée* con queso de Gruyère; el *vol-au-vent*, de

⁴³ *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1883), Ver “Prospecto”, p. IX.

⁴⁴ BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme (2016), pp. 204 y 205.

⁴⁵ Cfr. Por ejemplo *La cocinera de todo el mundo*, *op. cit.*, pp. 93-109, el *Manual del cocinero y cocinera*, pp. 3-18, o el *Nuevo cocinero mexicano...* (1883), pp. 961-966.

riñones; los filetes en presentaciones diversas como el “Gran beefteak” o filete Chateaubriand, à la maître d’hotel, en salsa *soubise* y à la *financière*; se ofrecen también las salsas bechamel, bretona y las mayonesas que habían logrado una gran popularidad; los huevos revueltos a la francesa u *omelette*, las *cèpes* a la bordelesa, la lombarda a la francesa, las *crêpes* y la crema de Blois.

Sobre el aspecto particular de la cocina francesa debemos decir lo siguiente: si bien el gusto por *la cuisine française* cobró auge en los medios burgueses de algunas ciudades mexicanas como Puebla en la segunda mitad del siglo XIX –un poco a causa de la invasión napoleónica y el establecimiento del Imperio de Maximiliano, las migraciones galas, pero sobre todo con el afrancesamiento de las élites burguesas que prohijó el Porfiriato–, lo cierto es que diversos platillos de esta culinaria ya estaban presentes desde la época colonial, sobre todo a partir de la llegada de los borbones al trono de España. En efecto, con el ascenso del despotismo ilustrado varios platillos franceses, con ingredientes y maneras de cocinar novedosas cada vez más reconocidas como ciencia y arte, pasaron a la Nueva España en el siglo XVIII gracias a cocineros franceses que viajaron a estas tierras con la corte y comitivas de virreyes y otros dignatarios. Tal es el caso, por ejemplo, de Juan Lausel, cocinero de Juan Vicente de Güemes Pacheco y Padilla, Conde de Revillagigedo y virrey de Nueva España (1789-1794). Este cocinero, por cierto, fue apresado en Xalapa y sometido a un infame proceso inquisitorial bajo la acusación de proferir ideas sediciosas y conducta impía.⁴⁶

También en la cocina de los monjes del *dieciocho* pueden atisbarse ejemplos de platillos galos, como los que recoge el franciscano fray Gerónimo de San Pelayo en su recetario manuscrito, dando cuenta del estofado, el asado y el fricasé franceses, y consignando además la muy apreciada masa hojaldrada (*pâte feuilleté*).⁴⁷ Finalmente, en un “Recetario Mexicano” anónimo del siglo XVIII, se recogen dos curiosas recetas fran-

⁴⁶ ROZAT, Guy, (2010), pp. 467, 475-478.

⁴⁷ *Libro de cocina ...*, (2000), pp. 31, 35 y 137.

cesas: unas “Migas” que son una suerte de sopa aguada de pan y huevo, dulzona y con aroma de canela, y un “postre de París” elaborado con una masa de migajón, almendras, pasas y huevo, que se envuelve y aprisiona en un cotense para cocerse en agua y servirse en trozos, espolvoreado de canela, azúcar y pastilla encarnada.⁴⁸

Ya en el siglo XIX, los platillos franceses, de compleja y fina elaboración, comenzaron a reservarse para los días especiales, cuando las mesas burguesas se vestían de manteles largos, o en ocasiones fastuosas, coronadas con grandes banquetes. Para esos fines, los recetarios familiares impresos no podían omitir fórmulas francesas: Así por ejemplo, un antiguo y famoso recetario español impreso en Madrid por Leocadio López en la primera mitad del siglo –replicado después por Narciso Basols en su *Cocinera poblana* (1881)–,⁴⁹ ofrecía fórmulas muy apreciadas como las siguientes: *Cocido á la francesa; y salsas mahonesa, á la maitre de hotel, á la Bachamel, á la provenzal y á estilo de Orleans* [sic.], con las que se aderezaban carnes, embutidos y pescados; *liebre á la francesa, calamares á la marsellesa; ensaladas á la francesa y á la bretona* [sic.]; finalmente, en repostería incluiría la crema al caramelo y la deliciosa *brioche francesa*.⁵⁰ Por su parte, el impresor mexicano Alejandro Valdés en su *Novísimo arte de cocina* (1831), aporta también recetas de gusto francés: Ante, Sopa de pan, capirotada francesa, cabrito o liebre francés, lengua en adobo a la francesa, jamón, asado de gallina, pastel de pescado y garay a la francesa.⁵¹

De esta forma, mediante la recolección o réplica de recetas, pero sobre todo con la expansión de recetarios impresos, los platillos franceses fueron ganando presencia e interés en las mesas mexicanas y poblanas, aunque siempre avasallados por las fórmulas ibéricas y la cada vez más dominante cocina criolla.

⁴⁸ ANÓNIMO, *Dos manuscritos*, (2011), pp. 85 y 130.

⁴⁹ MORENO, Ricardo (2017), pp. 32.

⁵⁰ *El libro de las familias* (1885), pp. 74, 79, 81, 86, 157, 203-207, 238, 282 y 283, 329.

⁵¹ *Novísimo arte de cocina* (1831), Estos platillos se replicaron en *La cocinera de todo el mundo* (1841) del poblano Juan N. del Valle. Ver MORENO Ricardo (2021), pp. 83, 84 y 85.

Volviendo a *El único y más extenso cocinero poblano*, señalaremos que otra característica particular es su interés por las salsas, hecho que le permitió, aún con sus modestas dimensiones, potenciar convenientemente su oferta, diversificando aromas y sabores. En efecto, además de las salsas francesas que ya se anotaron, hay que destacar otras más como la inglesa, la holandesa, la genovesa, la salsa de mantequilla, la Robert y la española. Se ofrecen también las salsas compuestas con chile –de tintes nacionales– como *la endiablada*, sencilla pero con el sabor característico del chiltepín tostado, “propia para los asados de tocino, jamón, etc.”; *la mexicana*, una salsa con base en la pareja tradicional de chiles ancho y pasilla, mezclada con el sabor de un queso tipo Cotija, jugo de naranja, aceitunas y ¡chilitos en vinagre!; la *salsa borracha*, que con el pulque como ingrediente singular gozaba ya de buena fama local y con la que solían acompañarse los asados, sobre todo de cabeza de buey o de carnero; o bien la excepcional salsa *manchamanteles*, con su estupenda combinación en la que el chile ancho se endulza y suaviza, primero con el jitomate, para en seguida recibir un toque criollo al combinarse con sabores afrutados.

Como puede verse, *El cocinero poblano* ofrece un sugerente menú de salsas, que al alternar con los guisados hacen más variada su oferta de platillos; este abanico de fórmulas se acrecienta a su vez con la presencia de adobos y sustancias base del gusto poblano colonial.

El único y más extenso Cocinero poblano, impreso en 1888,⁵² incorporó también para sus lectores platillos selectos de la cocina criolla tradicional, que incluían ingredientes locales como maíz, chiles, jitomate, camote y que llevaban la etiqueta de nacional. Tal es el caso de las recetas “mexicanas”, como la sopa de epazote y los tamales finos de *Resurrección*; las costillas de carnero empapeladas y cabezas de carnero asadas, ambas “a la mexicana”; huevos al plato a la mexicana; huevos a la ranchera y en chile

⁵² La publicación de este recetario se realizó durante el gobierno local de Juan N. Méndez, aliado de Porfirio Díaz, en un contexto de alta conflictividad social y política en el Estado de Puebla, Cfr. TAMAÍN, Oswaldo A., *op.cit.*, pp. 293-303.

verde; aves en un pipián de ajonjolí, chiles rellenos con papas y queso, manchamanteles, bagre en chile verde; frijoles poblanos y frijoles ayocotes; bienmesabe de pechuga, manjar real de camote y almendra, leche de camote morado con almendras, bizcochos de *cacahuazintli*, jamoncillo y diversos postres.⁵³ A diferencia de otros recetarios publicados anteriormente, *El Cocinero poblano* no incluyó el mole poblano o el pipián de semillas de calabaza, ni tampoco da señal alguna de los chiles o algún guisado con nogada, platillos que habrían de arraigarse más adelante en el gusto local.

Tal cual era la costumbre en el *diecinueve* en materia de elaboración de recetarios, el impresor M. Corona construyó su propuesta culinaria tomando prestadas sugerencias o fórmulas específicas de publicaciones que le antecedieron. Por ejemplo, aparecen recetas de *La cocinera de todo el mundo* (J. N. Del Valle, Puebla, 1844) e implícitamente del *Novísimo arte de cocina* (A. Valdés, México, 1831), del cual proviene en gran medida el anterior;⁵⁴ asimismo, varias de sus fórmulas guardan gran semejanza con las que ofrece *La cocinera poblana* (Narciso Bassols, Puebla, 1877). En el primer caso destacan, entre otros platillos, la sopa de pan con vino, los tamales finos “Resurrección”, las costillas de carnero empapeladas, a la mexicana, las aves en pipián de ajonjolí, las albóndigas reales y el popular manchamanteles, o en el caso de postres el bienmesabe de pechuga, la conserva de higos y el mencionado bizcocho de *cacahuatzintli* que constituye un asombroso pan enmantecado. Por cuanto al segundo, no puede ocultarse el parecido de platillos como las sabrosas y populares sopas de frijoles, de lentejas o de habas; o bien el carnero asado, la lengua de ternera a la vinagreta, las salsas de tipo francés como la bechamel y la mayonesa, y hasta los siempre sencillos y deliciosos huevos al plato a la mexicana, todos muy semejantes a las recetas presentadas en *La cocinera poblana*.

⁵³ *El único y más extenso...* (1888), *Op. cit.*, pp. 9, 11, 12, 22, 42, 43, 44, 65, 66, 67, 84, 88, 89, 100, 104, 113, 116, y 127.

⁵⁴ MORENO, Ricardo (2020), p. 83.

En fin, se trata de un manual de cocina que si bien no era voluminoso como otros títulos culinarios del *diecinueve* –*El Cocinero poblano* es un pequeño recetario que apenas alcanzaba las 138 páginas–, sí logró ofrecer un menú interesante y variado con recetas de época para Puebla y el país que mereció una edición de 50 mil ejemplares, un gran tiraje para un mercado nacional ávido de este tipo de publicaciones.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR, Arturo, “El mundo del impresor Ignacio Cumplido”, en *Historia de la vida cotidiana en México*, t. IV, *Bienes y vivencias. El siglo XIX* (Anne Staples, coord.), México, FCE / ColMex, 2014.
- ANÓNIMO, *Dos manuscritos mexicanos de cocina, Siglo XVIII*, Colección de Recetarios Antiguos, DGCP-CONACULTA, 2011 (1ª. ed., 2002).
- BARCELÓ, Raquel, “La búsqueda del confort y la higiene en Mérida, 1860-1911”, en *Historia de la vida cotidiana en México*, t. IV, *Bienes y vivencias. El siglo XIX* (Anne Staples, coord.), México, FCE / ColMex, 2014.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme, *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente* (Trad. Del Conde de Rodalquilar), España, Bibliok Book Exort, s. l., 2016.
- Calendario crítico-chistoso de “El Perrito” para el año de 1897, arreglado al meridiano de Puebla*, Puebla, Imp. de M. Corona Cervantes.
- Calendario de Nuestra Señora de Ocotlán para el año de 1887, arreglado al meridiano de Tlaxcala*, Edición de Jesús Herrerías, Puebla, Imprenta de M. Corona.
- Catecismo de la doctrina cristiana por el padre Gerónimo de Ripalda*, traducido al idioma mexicano por Miguel Trinidad Palma, Puebla, 1886. Imprenta de M. Corona.
- CONACULTA. “Recetario de doña Dominga de Guzmán” y el “Manuscrito Ávila Blancas” (siglo XVIII), Colección de Recetarios Antiguos, DGCP-CONACULTA, 2002.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE, 1979 (6ª. Reimpresión 2017).
- CUENYA, Miguel Ángel y Carlos Contreras, *Puebla de los Ángeles. Historia de una ciudad novohispana. Aspectos sociales, económicos y demográficos*, Puebla, BUAP / Gobierno del Estado de Puebla, 2007.
- El libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica ...*, Madrid, Librería de Leo-

- cadio López, Editor, 1885 [21ª. edición]. [Edición facsímil de Editorial MAXTOR, Valladolid, España, 2003].
- El único y más extenso cocinero poblano, al alcance de todas las personas, conteniendo doscientas setenta y cuatro recetas de repostería y cocina*, Puebla, 1888, Imprenta de M. Corona, Calle de Cholula Número 2.
- ESCALANTE, Pablo y Antonio Rubial, “La educación y el cambio tecnológico”, en GONZALBO Pilar (dir.), *Historia de la vida cotidiana en México, t. I, Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España* (Pablo Escalante, coord.), México, FCE / El Colegio de México, 2004.
- ESCOFFIER, Auguste, *Souvenirs culinaires. Le temps retrouvé*, France, Mercure de France, 2011.
- FROST, Elsa C., “La pobre comida de los frailes”, en *Libro de cocina del hermano Fr. Gerónimo de Sn. Pelayo. Hecho en el año de 1780, el día 17 de febrero de 1784*, México, Edición de la DGCP-CONACULTA, 2000.
- GAMBOA Ojeda, Leticia, *Au-delà de l’océan. Les barcelonnettes à Puebla, 1845-1928*. Puebla – Barcelonnette, BUAP / Sabença de la Valéia, 2004.
- GONZALBO Aispuru, Pilar, *Historia de la vida cotidiana en México*, 4 vols., México, FCE / El Colegio de México, 2004 (6ª. Reimpresión 2014).
- JUÁREZ, José Luis, *La cocina también es laberinto. Mujeres: génesis de una historia*, México, Ediciones Navarra, 2016.
- La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera. Colección de las mejores y más escelentes recetas ... [sic.]*, Puebla, 1844, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Calle de la Carnicería Núm. 12. [Versión digitalizada por Google].
- La cocinera poblana y el libro de las familias, novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana, higiene y economía doméstica ...* Puebla, 1877, Librería del editor Narciso Bassols, Calle de la Compañía Núm. 20.
- LAVÍN, Mónica y Ana Benítez, *Sor Juana en la cocina*, México, DeBolsillo, 2015.
- LEICHT, Hugo, *Las calles de Puebla. Estudio histórico*, Puebla, 1834. (Tercera edición, JMMCM del municipio de Puebla, 1980).

- Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII*, Introducción de Teresa Castelló Yturbe, México, CONACULTA, 2000.
- LONG, Janet (Coord.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996 (2ª. Imp. de 3ª. Reed, 2018).
- LORETO, Rosalva, “Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres”, en LONG, Janet (Coord.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996.
- Manual del cocinero y cocinera, tomado del periódico literario La Risa*, Puebla, Impr. de J. Ma. Macías, 1849.
- MORENO, Ricardo (ed.), *La cocina en Puebla. Tradición y modernidad de un patrimonio, elogio de La Cocinera Poblana*, Puebla, Ediciones EyC / BUAP, 2017.
- _____, *Cocinar en la Puebla del siglo XIX. Reencuentro con La cocinera de todo el mundo*, Puebla, BUAP / Ediciones EyC, 2020.
- Novísimo arte de cocina ó excelente colección de las mejores recetas ... [sic.]*, México, Imprenta de Alejandro Valdés, 1831. [Versión digitalizada por Google].
- NOVO, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, S. A., 1967.
- Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, Paris- México, Librería de Ch. Bouret, 1883.
- PAIRE, Jacques, *De caracoles y escamoles. La historia apasionante de un cocinero en tiempos de don Porfirio*, México, YoPublico (Versión electrónica), 2018.
- ROSAS, Sergio, “Agua, industrialización y consumo: Juan Esteban Latisnère en Puebla (1889-1903)”, en GAMBOA, Leticia, Estela Munguía y Mayra Toxqui (Coords.), *Perfiles biográficos de franceses en México (Siglos XIX-XX)*, Puebla, BUAP / Ediciones EyC, 2016.
- ROZAT, Guy, “El cocinero masón, la Inquisición y los franceses”, en PÉREZ-SILLER, Javier y David Skerritt (coords.), *México Francia: Memoria de una sensibilidad común. Siglos XIX-XX*, vols. III-IV, Puebla, BUAP / CEMCA / Ediciones y Gráficos EÓN, S. A. de C. V., 2010.

- RUBIAL, Antonio, “Los conventos mendicantes”, en GONZALBO, Pilar (dir.), *Historia de la vida cotidiana en México*, t. 2, *La ciudad barroca*, (Antonio Rubial, coord.), México, FCE / El Colegio de México, 2005.
- SOLÍS REYES, Ma. Cristina, *Sabores patrios. La comida del México independiente en la novela Los bandidos de Río Frio*, México, Ediciones EyC, 2019.
- SUAREZ, Manuel, *Dinastía de tinta y papel: los Zúñiga y Ontiveros en la cultura novohispana, 1756-1825*, México, UNAM, 2019.
- TAMAÍN, Oswaldo A., 1993, “El porfirismo en Puebla”, en CONTRE-RAS, Carlos, *Puebla una historia compartida, 1808-1917*, Puebla, BUAP / H. Ayuntamiento del Municipio de Puebla, 1993.
- TOXQUI, Mayra y Leticia Gamboa, “De franceses desposeídos a propietarios. La familia Imbert en Puebla, 1856-1898”, en GAMBOA, Leticia, Estela Munguía y Mayra Toxqui (Coords.), *Perfiles biográficos de franceses en México (Siglos XIX-XX)*, Puebla, BUAP / Ediciones EyC, 2016.

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

- BAK-GELLER, Sarah, «Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México.». *Anthropology of food* [Online], S6 | December 2009, Online since 20 December 2009, connection on 13 October 2020. URL : <http://journals.openedition.org/aof/6464> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.6464>
- BROTEL, Lean-François, “Para una bibliografía de los almanaques y calendarios”, en *Elucidario*, 2006, Dialnet-ParaUnaBibliografiaDeLosAlmanaquesYCalendarios-1984281.pdf
- LORENZO, Ma. Dolores, “Calendarios y almanaques mexicanos, 1850-1930. Vida cotidiana, impresos populares y publicaciones digitales”, en *Revista de Literaturas Populares XVIII-2* (2018), https://www.academia.edu/40009305/Calendarios_mexicanos_pdf

LORETO, Rosalba, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, México, El Colegio de México, 2000. <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/los-conventos-femeninos-y-el-mundo-urbano-de-la-puebla-de-los-angeles-del-siglo-xviii-0/html/> (Consultado 28/dic/20).

“Puebla; Presencia de las órdenes religiosas”, Portal Pontificum Consilium de Cultura. https://dhial.org/diccionario/index.php?title=PUEBLA,_Presencia_de_las_órdenes_religiosas (Consultado 17/dic/20).



Cocina poblana. Fototeca Antica, A. C / Jorge Carretero Madrid.

LAS SUGERENCIAS DEL CHEF JOSÉ LAZCARRO QUIROZ

Con la reedición de esta breve pero memorable obra culinaria, el destacado Chef poblano, José Lazcarro Quiroz, cuyas credenciales gastronómicas y experiencia internacional son ya de amplio reconocimiento, emprendió la tarea de modernizar las recetas y ofrecer a los lectores una muestra de algunos de los más interesantes guisos que contiene este antiguo libro. Estos ejemplos se aprecian fotográficamente en la sección siguiente de este libro.

El objetivo de Lazcarro fue revisar con su mirada gastronómica un conjunto de platillos de *El único y más extenso cocinero poblano*, analizar la composición de sus fórmulas y definir dos líneas de intervención: por una parte, la preservación de la originalidad de sus sabores e intenciones y, por la otra, sugerir para cada platillo una composición más contemporánea y con una presentación resuelta en una estética novedosa.

En este sentido, el Chef Lazcarro propone en primer término tres sopas emblemáticas de la cocina criolla de origen español: *la sopa de ajo*, *la sopa de polenta* y *la sopa de habas*. Si embargo, en la segunda hay que subrayar la incorporación del maíz molido a la italiana (polenta), con la que se engruesa ligeramente la sopa dándole un sabor y toque particular.

Por otra parte, del conjunto de ensaladas se ha seleccionado una de nombre *gustosa*, que bien podría llamarse también “alegre y sabrosa”, por

la explosiva mezcla de ingredientes: verdolagas, kale, coliflor, papa, ejotes, cebolla morada y huevo; pero también por el firme toque de especias y olores que la acompañan, donde el aceite de oliva, el orégano y la mostaza entregan sus prodigios aromáticos al jardín de hortalizas.

En lo referente a los guisos del recetario, José Lazcarro renueva algunas fórmulas interesantes y curiosas, alejadas de lo que tradicionalmente se reconoce en la cocina poblana, como las *croquetas de mollejas*, la *fritura de ostiones* y la *mayonesa de pies de puerco*, platos con los que puede comenzar un banquete o bien servirse ocasionalmente al lado de una buena bebida fría para acompañar una interesante convivencia. La selección continúa con platillos más formales que tienen un propósito demostrativo de otros gustos decimonónicos poblanos: un *chateaubriand a la financiera*, herencia francesa para la cocina universal que no podía estar ausente en nuestras mesas; un *buey asado a las finas hierbas*, en el que destacan los olores muy propios del gusto ibérico: tomillo, laurel, romero, ajo y pimienta, aromatizando la carne en un largo reposo antes de su cocción; finalmente un *gibier* o deleite de caza, como el *guisado de liebre* del recetario que se convertirá en un platillo de carne jugosa y de aromas incitantes, irrenunciable para todo buen comensal.

El repaso gastronómico se detiene ahora en ejemplos del aporte criollo o “mexicano” del recetario. Comenzaremos con los *chicharos en adobo*, un platillo sencillo, sabroso, muy apropiado para comenzar una buena comida, y que retirando el tocino y la manteca encaja perfectamente en los días de vigilia monacal; continúa con unas *costillas de carnero* cocinadas al mixiote, en un sofrito de chile cuaresmeño y jitomate aromatizados; no puede faltar el *manchamanteles*, platillo consentido del mundo colonial y decimonónico, en una versión de autor que enriquece el sabor de la salsa dándole un mayor toque afrutado que acentúa el contraste de sabores en el paladar; ¡un monumento culinario de la Puebla inmemorial! Cierra su propuesta con los famosos *tamales para el día de Resurrección* que representan de manera inigualable el mestizaje culinario, con la conversión del tamal –pan mesoamericano por excelencia a base de maíz tierno y cocido al vapor–, en una fórmula criolla muy enriquecida con yemas de huevo y un relleno dulce de almendras y frutos secos a la usanza española.

Respecto a los platillos de aves, se destacan dos fórmulas excepcionales: un plato de *aves en pipián de ajonjolí* que conlleva el sabor del chile ancho, unido a los aromas del clavo y la canela, hecho que le permite convertirse en un exquisito *molli* de cualidades criollas muy apreciables; por otra parte, el *pato a la sartén*, constituye un platillo de ingredientes muy propios del gusto ibérico, como la mezcla de tocino, ajo y tomillo, destacados por la misma salsa española.

Estos guisos, recuperados como botón de muestra, llevan finalmente a un *pescado empapelado*, en este caso comprometiendo una trucha al horno con un sofrito de jitomate, aceitunas y alcaparras que la acción del calor convertirá en una mezcla de sabores única, donde el aroma de fondo del aceite de oliva cobra presencia.

Cierra este breve rosario gastronómico una selección de postres, en la que discurre creativa y alegre la imaginación del Chef Lazcarro, dejando su huella selectiva en el recetario de Miguel Corona. De inicio tenemos un *postre de requesón y coco*, que entremezcla otros aromas como la vainilla y el azahar en la humedad espirituosa de un marrasquino, digno de las mejores mesas poblanas; le sigue el *durazno quemado*, un postre de buen cuerpo complementado con aromas de canela y almendro y presentado con su costra de azúcar; terminamos el muestrario con una perla de caramelo: la *nogada negra*.

Las recetas actualizadas de José Lazcarro Quiroz, han sido retomadas también por el Chef Mauricio Magaña Reyes para su elaboración, agregando su toque profesional. El resultado se muestra en una serie de fotografías realizadas por Félix Canales Huerta y que ilustran la sección que ocupa en esta publicación la reedición del libro de M. Corona. Se enaltescen así los platillos incorporados hace 133 años a *El único y más extenso Cocinero poblanco, al alcance de todas las personas*, que hoy cobra nueva vida y presencia con este interesante trabajo de arqueología biblio-gastronómica.

¡Sencillamente delicioso!

SOPA DE POLENTA (Receta No. 6)

Rendimiento 6 personas

INGREDIENTES

• Maíz cacahuazintle molido grueso	150 g.
• Mantequilla	50 g.
• Ajo	6 dientes
• Cebolla	½ pieza
• Caldo de pollo o caldo de res	1 l.
• Laurel	3 hojas
• Tomillo	1 ramita
• Queso gruyere	100 g.
• Sal	1 cda.
• Pimienta negra	1 pizca
• Perejil	1 ramita

PROCESO

En una cacerola caliente agregar la mantequilla, el ajo y la cebolla bien picados hasta que esté transparente; una vez que comience a dorar, agregar las hojas de laurel y la polenta bien cernida. Mover y dorar toda la mezcla.

Agregar el caldo de pollo hasta cubrir y no dejar de mover durante 20 minutos a fuego medio hasta conseguir un espesor ligero, ajustar la sazón con sal y pimienta.

Para servir la sopa de polenta es necesario cortar en cubos el queso gruyere y añadirlos al plato sobre la sopa bien caliente. Terminar el plato con unas gotas de aceite de olivo y perejil picado finamente.



SOPA DE AJO (Receta No. 3)

Rendimiento 6 personas

INGREDIENTES

• Aceite de oliva	50 ml.
• Ajo	10 dientes
• Tomillo	1 ramita
• Laurel	5 hojas
• Pan baguette rústico	$\frac{3}{4}$ pieza
• Cebolla	$\frac{1}{2}$ pieza
• Huevo	6 piezas (1 por persona)
• Caldo de pollo	800 ml.
• Pimiento morrón rojo	150 g.
• Sal	1 pizca
• Perejil	1 ramita

PROCESO

En una cacerola caliente acitronar con aceite de oliva el chorizo, la cebolla y el ajo bien picados. Cuando el sofrito esté dorado, agregar el pan de baguette cortado en cubitos medianos hasta que el pan absorba los sabores. Una vez lista esta preparación, agregar el caldo de pollo, las hojas de laurel y dejar hervir durante 15 minutos a fuego medio, cuando la sopa esté unificada y bien integrada, agregar el pimiento morrón en cubos y añadir un huevo cascado hasta que se cocine durante 5 minutos. Servir bien caliente y decorar con perejil bien picado.



SOPA PURÉ DE HABAS (Receta No. 12)

Rendimiento 6 personas

INGREDIENTES

• Mantequilla	60 g.
• Ajo	6 dientes
• Cebolla	½ pieza
• Tomillo	1 ramita
• Chile ancho (sin semillas)	1 pieza
• Habas verdes	150 g.
• Rabos de cebolla	1 manojo
• Perejil	5 ramas
• Poro	80 g.
• Caldo de pollo	1.5 l.
• Sal	1 pizca

PROCESO

En una olla caliente, agregar la mantequilla hasta fundir junto con el ajo picado finamente, cebolla y poro picados, el chile ancho cortado finamente y las habas con los rabos de cebolla. Una vez que esté bien acitronada nuestra mezcla, agregar el caldo de pollo y dejar hervir durante 20 minutos hasta que los ingredientes se suavicen.

En una licuadora, vaciar nuestra mezcla y moler hasta que tenga una consistencia tersa. Regresar la mezcla a la olla y sazonar al gusto.

Servir nuestra sopa y agregar unas gotas de aceite de oliva extra-virgen infundado con chile ancho y unos crutones de pan fritos en mantequilla con ajo, decorar con unas hojas de perejil.



TAMALES DE RESURECCIÓN (Receta No. 33)

Rendimiento 8 personas

INGREDIENTES

Para la masa

- | | |
|-----------------------------|----------|
| • Hojas de totemoxtle | 8 piezas |
| • Mantequilla | 150 g. |
| • Elote tierno (desgranado) | 8 piezas |
| • Yemas de huevo | 8 piezas |
| • Azúcar | 150 g. |
| • Agua tibia | 125 ml. |
| • Sal | 5 g. |
| • Rojo carmín | 5 gotas. |

Para el relleno

- | | |
|---------------------|-------|
| • Canela en polvo | 15 g. |
| • Pasas enteras | 50 g. |
| • Almendras picadas | 50 g. |
| • Piñones enteros | 50 g. |
| • Nuez picada | 50 g. |
| • Ajonjolí | 20 g. |
| • Acitrón picado | 50 g. |

PROCESO

Desgranar los elotes tiernos y licuar junto con mantequilla derretida, yemas de huevo, azúcar, agua tibia y una pizca de sal hasta lograr una mezcla homogénea.

Para el relleno, se mezclan todos los ingredientes y reservamos.



Ensamblar colocando en una hoja de maíz, una cucharada abundante de la masa y extendiéndola un poco en la hoja de totemoxtle; sobre la masa colocar 2 cucharaditas del relleno y envolver nuestro tamal. Colocar los tamales verticalmente en una vaporera y dejarlos durante 1 hora hasta que estén bien cocidos.

COSTILLAS DE CARNERO EMPAPELADAS A LA MEXICANA**(Receta No. 47)**

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

• Costillas de carnero	500 g.
• Ajo	10 dientes
• Cebolla	½ pieza
• Jitomate	3 piezas
• Chile cuaresmeño rojo	3 piezas
• Sal	1 cda.
• Pimienta negra	5 g.
• Tomillo	1 ramita
• Aceite de oliva	50 ml.
• Papel de mixiote (encerado)	4 hojas medianas

PROCESO

Hacer un sofrito con aceite de oliva, agregar el ajo picado en láminas, la cebolla en plumas, el jitomate picado y sin semillas, el tomillo y el chile cuaresmeño rojo desvenado y en rajadas, salpimentar al gusto. Por otro lado, sazonar las costillas de carnero con sal y pimienta, freirlas en una cacerola con aceite hasta obtener un color dorado por ambos lados.

Sobre una hoja de papel encerado (mixiote) agregar las costillas de carnero y sobre éstas colocar 3 cucharadas del sofrito y cerrar el mixiote con hilo. Una vez formados los costalitos, cocer a vapor durante 2 horas a fuego medio, cuidando el nivel del agua.



ENSALADA GUSTOSA (Receta No. 44)

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

• Verdolagas	1 manojo
• Kale blanqueada	1 manojo
• Coliflor	2 tazas
• Papa	2 tazas
• Ejote	1 taza
• Cebolla morada	¼ pieza
• Huevo duro picado	3 piezas
• Aceite de olivo	50 ml.
• Sal	10 g.
• Pimienta	5 g.
• Semillas de mostaza	10 g.
• Orégano	1 cda.
• Vinagre	25 ml.
• Baguette rústica	½ pieza

PROCESO

Cocinar las papas y dejar enfriar para después cortarlas en cubos medianos, la coliflor se cuece en agua durante 8 minutos, los ejotes al igual que la kale se blanquean durante 1 minuto en agua hirviendo con sal y se reservan en agua con hielo para detener la cocción.

Cocer los huevos en una olla con agua hirviendo durante 10 minutos y reservar para después pelarlos y cortar en octavos.

Para servir, pondremos todos los ingredientes en un recipiente para integrar con aceite de oliva, vinagre, hojas de orégano y semillas de mostaza. Ajustar con sal y pimienta al gusto.



BUEY ASADO A LAS FINAS HIERBAS (Receta No. 73)

Rendimiento 2 personas

INGREDIENTES

• Tomillo fresco	20 g.	• Solomillo	500 g.
• Romero fresco	20 g.	• Papa	4 piezas
• Ajo	10 dientes	• Tocino entero	300 g.
• Laurel fresco	10 hojas	• Sal	½ cedita.
• Pimienta negra	20 g.	• Papel encerado	2 hojas
• Pimienta rosa	20 g.		
• Aceite de olivo	50 ml.		

PROCESO

En una licuadora, moler el tomillo, laurel, romero, ajo, pimientas negra y rosa, aceite de oliva y sal hasta obtener una mezcla homogénea.

Para la pieza de solomillo, haremos 3 incisiones al centro de este para poder introducir ahí la pieza de tocino. Cuando ya esté claveteado el tocino en el solomillo, untar la pieza con la mezcla de hierbas finas y dejarlo una noche en refrigeración.

Para la cocción, sellar el solomillo en un sartén caliente hasta que tenga un tono dorado por todos lados. Una vez dorado, reposarlo unos minutos para después envolverlo en el papel encerado en una forma lo más herméticamente posible y meterlo al horno precalentado a 180°C y hornear por 15 minutos, pasado el tiempo, sacarlo del horno y reposar por 5 minutos.

Cortar las papas en láminas gruesas y disponerlas en una charola con aceite de olivo, hornear durante 20 minutos a 180° C, terminar con sal gruesa y pimienta y servir el solomillo cortado acompañado de las papas.



PATO A LA SARTÉN (Receta No. 80)

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

• Aceite de oliva	15 ml.	• Salsa española	150 ml.
• Magret de pato	2 piezas	• Naranja	3 piezas
• Ajo	3 dientes	• Azúcar	50 g.
• Tomillo	1 ramita	• Mantequilla	25 g.
• Limón	2 piezas	• Camote amarillo	1 pieza
• Vinagre	15 ml.	• Sal	1 cda.
• Tocino	100 g.		

PROCESO

Comenzaremos por rayar la parte de la piel grasa del magret formando rombos, posteriormente masajear el magret con sal, ajo, limón y pimienta. Reposar el magret unos minutos y colocarlo en una sartén caliente con aceite de oliva poniendo la piel hacia abajo para marcarlo y obtener un tono dorado, una vez que el magret está listo, agregar ajos enteros y tomillo, bañarlo constantemente durante 5 a 8 minutos sin voltearlo para sellar la parte de la carne en el baño de grasa. Una vez alcanzado el término deseado, retirar la grasa de la sartén y agregar la salsa española junto con las aceitunas y el jugo de una mitad de naranja y esperar hasta lograr una salsa con una consistencia *nappé*.

Para el puré, cocinar en agua el camote amarillo hasta obtener una textura suave, posteriormente le retiraremos la piel con ayuda de una cuchara y lo haremos puré junto con la mantequilla y el jugo de la naranja, sal y pimienta.

Para servir necesitaremos cortar el magret de forma transversal y servir junto con el puré de camote, salsear con nuestra preparación y terminar con ralladura de naranja y sal gruesa.



CROQUETAS DE MOLLEJAS (Receta No. 36)

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

• Mollejas de ternera	250	g.
• Tomillo	1	ramita
• Orégano	10	g.
• Ajo	3	dientes
• Pimienta negra	5	g.
• Sal	1	pizca
• Harina	1	taza
• Huevo	2	piezas
• Pan molido	1	taza
• Aceite vegetal	150	ml.
• Limón	2	piezas
• Perejil picado	4	cdas.

PROCESO

Limpiar y lavar muy bien las mollejas, retirándoles la piel y las partes de grasa; dejarlas marinar por una noche con el ajo picado, tomillo, sal, orégano y pimienta.

Al día siguiente, quitarles el exceso de agua y enharinar, pasar por el huevo batido y empanizar con el pan molido. En un sartén alto, calentar el aceite y freír las mollejas, una vez que estén bien fritas, agregarles unas gotas de limón, sal y perejil.

Servirlas acompañadas de guacamole y chiles toreados.



FRITURA DE OSTIONES (receta No. 98)

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

• Ostiones	25 piezas	• Vinagre	1 taza
• Ajo	3 dientes	• Pimentón	1 cda.
• Limón	2 piezas	• Harina	3 cdas.
• Cebolla	½ pieza	• Huevo	1 pieza
• Chiles cuaresmeños rojos	5 piezas	• Aceite vegetal	1 taza
• Laurel	5 hojas	• Tomillo	1 rama
• Pimienta	5 g.	• Orégano fresco	1 cda.
		• Sal	1 pizca

PROCESO

Secar los ostiones con papel absorbente, salpimentar y agregar el ajo picado finamente y reservar. Para la fritura: batir huevo, harina, sal y pimienta hasta formar una mezcla ligera; agregar los ostiones y reposarlos para llevar a fritura uno a uno, en una olla con el aceite a 170°C, evitando que se peguen entre si.

Realizar un escabeche poniendo en una olla el chile cuaresmeño y añadiendo el ajo, cebolla, hojas de laurel, orégano, tomillo, pimentón y el aceite de olivo junto con el vinagre. Llevarlo todo a hervor por 5 minutos y bajar a fuego medio por otros 20 minutos hasta conseguir que todos los elementos estén unificados.

Para servir, colocar en un platón hondo el escabeche y servir por encima las frituras de ostiones con unas gotas de limón y sal gruesa.



CHÍCHAROS EN ADOBO (Receta No. 112)

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

- | | |
|--------------------|-----------|
| • Chicharos verdes | 2 tazas |
| • Cebolla | ½ pieza |
| • Ajo | 5 dientes |
| • Tomillo | 1 ramita |
| • Tocino | 150 g. |

Para el adobo

- | | |
|-------------------|-------------|
| • Chile ancho | 3 piezas |
| • Cebolla | ½ pieza |
| • Ajo | 5 dientes |
| • Pimienta negra | 1 cucharada |
| • Chorizo picante | 100 g. |
| • Comino | ½ cucharada |
| • Vinagre | ½ taza |
| • Manteca | 1 cucharada |

PROCESO

En un sartén a fuego medio, saltear los trozos de tocino cortados en bastones y dorarlos muy bien, en este punto agregar el ajo, la cebolla y el tomillo picado finamente.

Cuando esté acitronada nuestra preparación, agregar los chícharos verdes, deglazar con media taza de caldo de pollo y generar una salsa limpia y tersa agregando unos cubitos de mantequilla.

Para el adobo, limpiar y desvenar los chiles pasándolos por fuego; después dejar remojar por 15 minutos. En una cacerola, asar el jitomate, ajo, cebolla, pimienta hasta dorar, agregar una taza de caldo de pollo y licuar hasta obtener una salsa muy tersa para vaciarla a una cacerola con manteca y freír durante 40 minutos a fuego medio, ajustar con sal y pimienta para obtener un adobo homogéneo.

Para servir, agregar el adobo en el plato, colocar encima la preparación de chícharos verdes y terminar con perejil picado.



AVES EN PIPIÁN DE AJONJOLÍ (Receta No. 125)

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

Para el pipián

• Jitomate	6	piezas
• Cebolla	½	pieza
• Ajo	8	dientes
• Ajonjolí	2	tazas
• Chile ancho	8	piezas
• Canela	1	raja
• Clavo	5	piezas
• Manteca	50	g
• Nuez de castilla pelada	1	taza
• Caldo de pollo	1	l.
• Cilantro	4	ramitas

Para el caldo de pollo

• Zanahoria	3	piezas
• Cebolla	¼	pieza
• Ajo	2	dientes
• Muslo y pierna de pollo	4	piezas
• Sal	1	pizca
• Cilantro	1	manojito

PROCESO

Preparar el caldo de pollo colocando en una olla dos litros de agua: se agrega cebolla cortada, zanahoria en cubos, una cucharada de sal y las piezas de pollo bien lavadas, terminar el caldo con cilantro y dejar hervir



durante 20 a 30 minutos, durante este lapso quitar constantemente las impurezas.

Para el pipián, sofreír todos los ingredientes en manteca de cerdo junto con los chiles desvenados y remojados. Una vez bien dorados nuestros ingredientes, licuar agregando caldo de pollo hasta obtener una textura muy fina y tersa para después sofreír nuestro pipián con manteca en una cacerola y cocinar a fuego medio durante una hora, moviendo constantemente.

Para servir, disponer en un plato la pieza de pollo a su elección y bañarla con el pipián de ajonjolí, decorar con ajonjolí tostado encima y una ramita de cilantro. También se puede acompañar con arroz blanco.

MANCHAMANTELES (Receta No. 129)

Rendimiento 6 personas

INGREDIENTES

• Manteca de cerdo	50 g.	• Plátano macho	150 g.
• Chile ancho	8 piezas	• Clavo molido	5 piezas
• Ajo	5 dientes	• Canela	1 raja
• Cebolla	1 pieza	• Azúcar	100 g.
• Jitomate	8 piezas	• Comino	½ cda.
• Cacahuete	½ taza	• Caldo de pollo	800 ml.
• Ajonjolí	½ taza	• Muslo y pierna de pollo	6 piezas
• Pera	250 g.	• Sal	½ cda.
• Manzana	250 g.		
• Piña	150 g.		

PROCESO

En una cacerola calentar la manteca y asar los chiles sin semillas, los ajos y la cebolla hasta dorar, una vez dorados, agregar agua hasta suavizarlos, reservar y conservar el agua.

Para el mole, licuar los chiles, ajos, jitomates, cacahuete, ajonjolí, la fruta y las especias con un poco de caldo de pollo para obtener una textura fina y tersa.

Freír nuestra mezcla en manteca y añadir el azúcar, la sal y ajustar la consistencia con el caldo de pollo, cocinar durante 1 hora a fuego medio sin dejar de mover hasta obtener la consistencia y sabor deseada.

Servir las piezas de pollo bañadas con el mole manchamanteles, decorar con trozos de fruta y acompañar con arroz blanco.



GUISADO DE LIEBRE (Receta No. 144)

Rendimiento 6 personas

INGREDIENTES

• Liebre	1 pieza	• Ajo	6 piezas
• Mantequilla	120 g.	• Cebolla	150 g.
• Aceite de oliva	30 ml.	• Azúcar	3 cucharadas
• Chorizo español	150 g.	• Canela	1 raja
• Vino de Jerez	1 taza	• Harina	100 g
• Clavo en polvo	6 piezas	• Tomillo	2 ramas
• Jitomate en cubos	6 piezas	• Papas	4 piezas
• Pimienta molida	1 pizca	• Sal	1 pizca

PROCESO

Comenzaremos por lavar en chorro de agua el conejo, tallando y frotando lo suficiente para eliminar la mayor cantidad de sangre hasta que el agua salga lo más traslúcida posible.

Posteriormente, secar con papel absorbente y trocear; una vez listas las piezas, salpimentar al gusto y enharinar sacudiendo la mayor parte de harina de las piezas de la liebre.

Por otro lado, calentar una cacerola a punto de humo y agregar el aceite para sellar las piezas de liebre hasta obtener una coloración dorada y muy regular. Una vez selladas todas las piezas, reservar y reposar.

Sobre la misma cacerola donde se sellaron las piezas, agregar la mantequilla, el chorizo en rodajas, el ajo y la cebolla picados finamente, el tomillo y laurel hasta alcanzar una caramelización natural. Cuando la cebolla esté dorada, agregar el jitomate y las especias, el jerez y mover hasta homogenizar y reducir un poco la mezcla. Al llegar a este punto, devolver el conejo sobre el sofrito y espolvorear con sal y azúcar; a continuación,

tapar la cacerola con papel aluminio y hornear durante 1 hora y media a 180°C hasta que la carne de la liebre esté suave y jugosa.

Cortar las papas en láminas, salpimentar y hornear a 180°C durante 20 minutos o hasta que las papas obtengan un color dorado y suavidad.

Servir las papas y la liebre junto con la salsa, decorar con tomillo fresco.



PESCADO EMPAPELADO (Receta No. 160)

Rendimiento 2 personas

INGREDIENTES

• Trucha	1	pieza
• Ajo	3	dientes
• Cebolla	½	pieza
• Aceituna verde	30	g.
• Aceite de olivo	25	ml.
• Jitomate	2	piezas
• Perejil	2	cdas.
• Alcaparras	2	cdas.
• Sal	1	pizca
• Pimienta	1	pizca
• Papel encerado	2	piezas

PROCESO

Calentar un sartén a fuego alto y saltear el ajo picado finamente, la cebolla picada, el jitomate picado fino, las alcaparras enteras y las aceitunas en rodajas hasta obtener un sofrito homogéneo, ajustar con sal y pimienta.

En un pliego de papel encerado, agregar el sofrito como cama para poner sobre esta la trucha bien limpia y deshuesada para después agregar el perejil picado sobre la trucha y terminar con un chorrito de aceite de olivo. Cerrar el papel encerado, respetando la forma de la trucha y evitando que salga cualquier líquido o vapor. Llevar al horno a 180° C durante 15 minutos y servir.



CHATEAUBRIAND À LA FINANCIÈRE (Receta No. 53)

Rendimiento 6 personas

INGREDIENTES

• Aceite vegetal	25	g.
• Filete de top sirloin	1	kg.
• Romero	1	rama
• Ajo	1	cabeza
• Cebolla	½	pieza
• Champiñones	200	g.
• Vino madeira	50	ml.
• Tocino	80	g.
• Mantequilla	50	g.
• Jugo de carne	400	ml.
• Tomillo	1	rama
• Pimienta	25	g.
• Sal	15	g.

PROCESO

Limpiar muy bien el filete, salpimentar y reposar para después marcarlo en una sartén a fuego alto con aceite y mantequilla para llevarlo al horno a 200° C durante 20 minutos o hasta lograr el término deseado.

Para la salsa *financière*, agregar en la misma sartén donde se marcó el filete los ajos, cebolla, tocino y champiñones hasta obtener una coloración dorada, posteriormente agregar la pimienta en grano, tomillo y romero y el jugo de carne o concentrado y dejar reducir hasta que la salsa tenga una consistencia *nappé*.



MAYONESA DE PIES DE PUERCO (Receta No. 155)

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

• Pies de puerco	4 piezas	• Rábano	4 piezas
• Cebolla	1 pieza	• Huevo	4 piezas
• Ajo	1 cabeza	• Pan molido	1 taza
• Zanahoria	3 piezas	• Harina	20 g.
• Pimienta negra	20 g.	• Tomillo	1 ramita
• Lechuga frisé	1 pieza	• Laurel	6 hojas
• Aceite vegetal	½ l.	• Orégano	1 manojito
• Vinagre de manzana	½ taza	• Agua	2 l.
• Mostaza antigua	½ cucharada	• Sal	1 pizca
• Limón	3 piezas		

PROCESO

En una cacerola agregar el agua y añadir el ajo y la cebolla partidos por mitad, la zanahoria pelada y partida en 3 partes, la sal y las hierbas de olor para dejarla hervir por 4 horas a fuego medio-bajo hasta que los pies estén muy suaves.

Una vez que haya terminado la cocción y los pies estén calientes, trocaremos los pies quitándoles los huesos y los cartílagos duros y difíciles de masticar, inmediatamente los pondremos en una hoja de papel plástico dando la forma cilíndrica y bien apretado de tal manera que quede compactado, una vez formados los cilindros, dejarlos reposar así toda la noche.

Para el empanizado, cortar el cilindro de modo que se obtengan rodajas, posteriormente, empanizar siguiendo el método de enharinar, pasar por huevo y terminar con el pan molido. Llevar a fritura con aceite caliente a 170° C aproximadamente y sacar hasta que tenga un color dorado.



Para la mayonesa, batir una yema de huevo junto con una cucharadita de vinagre o limón y mezclar con sal, pimienta y una cucharada de mostaza antigua, una vez que esté bien mezclado, tirar el aceite en forma de hielo sin dejar de batir hasta obtener una buena consistencia de mayonesa.

Servir los pies de puerco bien calientes sobre una cama de mayonesa y lechuga *frissé*, decorar con unos rábanos rebanados finamente y sal de grano.

POSTRE DE REQUESÓN Y COCO (Receta No. 208)

Rendimiento 6 personas

INGREDIENTES

• Requesón	250	g.
• Extracto de vainilla	15	ml.
• Huevo	6	piezas
• Coco rallado	80	g.
• Licor marrasquino	150	ml.
• Mantequilla	85	ml.
• Biscocho mamón	1	pieza
• Almendras fileteadas	60	g.
• Piñones	60	g.
• Azúcar de azhar	10	ml.

PROCESO

En una cacerola, infundar el licor marrasquino con la vainilla, el agua de azahar, el coco rallado y el requesón hasta homogenizar la mezcla, cuando la mezcla esté fría, agregar el huevo bien batido para formar una mezcla con cuerpo.

En un molde redondo, previamente enmantequillado, hacer una base con el biscocho mamón cortado en láminas de 10 cm para después poner nuestra mezcla de requesón.

Posteriormente, agregar por encima las almendras fileteadas y los piñones para hornear durante 40 minutos a 180° C, una vez pasado el tiempo, dejar enfriar para facilitar el cortado.



NOGADA NEGRA (Receta No. 256)

Rendimiento 4 personas

INGREDIENTES

• Azúcar	150	g.
• Nuez	150	g.
• Piloncillo	50	g.
• Piñones	150	g.
• Mantequilla	100	g.
• Leche	100	g.

PROCESO

Licuar la nuez con la leche hasta obtener una consistencia tersa y untuosa. Por otro lado, en una cacerola, agregar el azúcar y el piloncillo hasta formar un caramelo, en este punto agregar la mantequilla y la mezcla de nuez para llevarla a cocción durante 10 minutos a fuego medio para lograr una textura suave.

Aún estando caliente, agregar los piñones y servir en vasos de cristal, decorar con polvo de nuez y piñones.



DURAZNO QUEMADO (Receta No. 237)

Rendimiento 6 personas

INGREDIENTES

• Durazno criollo	700	g.
• Manzana panchera	400	g.
• Azúcar	200	g.
• Huevo	7	piezas
• Polvo de almendra	250	g.
• Mantequilla	150	g.
• Canela	15	g.
• Brandy	50	ml.

PROCESO

Comenzar pelando las manzanas y duraznos, retirar el corazón de las manzanas y el hueso de los duraznos, llevar a cocción con una parte del azúcar hasta que se haga un puré rústico. Reservar hasta enfriar.

En un *bowl*, agregar la mantequilla y la parte restante de azúcar hasta blanquearla completamente, evitando granos de azúcar. En este punto, agregar los huevos y el polvo de almendra hasta tener una mezcla homogénea, incorporar nuestra preparación de durazno y manzana junto con una cucharada de canela.

Verter en un recipiente y hornear a 190°C durante 30 minutos, dejar enfriar en el refrigerador. Para servir, espolvorear azúcar y pasarle una plancha muy caliente o un soplete para repostería hasta quemar un poco la superficie.



EL UNICO Y MAS EXTENSO
COCINERO POBLANO,
Al alcance de todas las personas

CONTENIENDO
DOSCIENTAS SETENTA Y CUATRO RECETAS
DE REPOSTERIA Y COCINA

TIRO 50,000 EJEMPLARES

PUEBLA. 1888.

IMPRENTA DE M. CORONA,
CALLE DE CHOLULA NÚMERO 2.

SOPAS



1.- Sopa de pan con vino

Se fríen en manteca, perejil y cebollas picadas, luego se vierte caldo colado de **puchero**, desengrasado con mucho cuidado; enseguida se irán sumergiendo en él conforme vaya hirviendo, rebanadas o cuadritos de pan francés frío, bien dorado antes en manteca o mantequilla; se sazona con sal y pimienta y se agrega, finalmente, un poco de tomillo y un buen vaso de vino **jerez** o **madera**.

Puede darse a esta sopa un gusto más marcado agregándole un poco de **pimienta de Cayena** y unas pechugas de pollo cortadas en cuadritos menudos, que se le ponen momentos antes de llevarse a la mesa.

2.- Sopa de apio seca

Se tuestan de un día para otro las rebanadas de pan, y al siguiente se fríen en mantequilla o aceite, y en una sartén honda o cazuela se van acomodando, poniendo una capa de tostadas, otra de apio y perejil picados y mezclados (si gustase el ajo, se puede agregar) sazonando cada capa con sal y pimienta, nuez moscada, clavo y canela; así se van alternando las capas hasta llenar bien la fuente, debiendo quedar un poco bajo para poder agregar caldo o jugo de carne; entonces se cubre la fuente y se pone a dos fuegos suaves hasta que se consuma el caldo, se aparta y al servirse en el platón se adorna con huevos fritos.

3.- Sopa de ajo

Se fríen tostadas de pan en buen aceite, en el que se habrán dorado dos dientes de ajo y separándolos en seguida; se desengrasa bien un buen *caldo de sustancia de carne* y se fríen hasta dorar unas rodajas de cebolla y un ajo machacado; éste se separa y en la fritura que queda de la cebolla se vierte el caldo, sazonándolo con sal y pimienta; luego se colocan en él las tostadas y estando hirviendo se separa del fuego; inmediatamente se sueltan dentro de la soperá una cantidad de huevos crudos suficiente, se vierte sobre ellos el caldo bien caliente y se sirve al punto.

4.- Tallarines a la italiana

Preparada la masa y cortada para tallarines, después de cocida, se previene una salsa de jitomate molido con un pequeño diente de ajo, sal y pimienta; esta salsa pasada por tamiz se fríe en bastante mantequilla y después se agregan a ella los tallarines cocidos, se dejan sazonar suficientemente poniéndoles un poco de nuez moscada rallada, revolviéndolos bien, y cuando estén colocados en el platón, se les espolvorea de **queso de Gruyere** o **de Parma** y además se sirve el queso rallado separadamente al llevarlos a la mesa.

NOTA.- Adviértase que lo que se habla de la preparación de los tallarines, vale también para los macarrones, fideos, etc., pues las maneras son las mismas.

5.- Macarrones al gratín

Preparados y guisados los macarrones como en la receta anterior, se vierten en un platón de **plaqué** untado de mantequilla, se les ponen, además, por encima, pedacitos de la misma, queso bastante mezclado con poco pan rallado, y así se introducen al horno o se colocan debajo de las hornillas con una tapa metálica encima; bien dorada la superficie se sirven.

6.- Sopa de polenta

Se muele maíz *cacahuatzintle* hasta reducirlo a harina fina, se pasa por tamiz y se echa en una olla con poca leche o agua con suficiente sal, se pone a la lumbre, meneándose hasta el fondo continuamente para que consuma toda humedad y pierda el sabor de harina. Esta pasta que resulta se pone en una servilleta, formando con ella una torta; estando fría se corta en rebanadas, pasándole un hilo tirante por el centro; con tales rebanadas se hace la sopa, colocando en un platón la primera cama de queso salado de *Flandes*, *Gruyere* u otro bueno, luego mantequilla fundida y rebanadas de pasta, y así se van alternando las camas hasta concluir con bastante queso, se baña con caldo de estofado y se deja evaporar en la boca de una olla con agua hirviendo.

7. Sopa alemana de arroz

Se lava bien cierta cantidad de arroz, se remoja y se asolea un poco, y después se hace cocer en buen caldo, procurando quede un poquito duro para sacarlo después y pasarlo a una cantidad suficiente de leche en la que se acaba de cocer, haciéndole hervir a fuego manso; se sazona con sal, pimienta y con polvo de nuez moscada, y momentos antes de llevar la sopa a la mesa se le deslíen cuatro o cinco yemas de huevo, deshechas en la leche fría y bien mezcladas.

8.- Sopa de coles y jamón

Se hace cocer suficiente cantidad de coles frescas y lavadas, sazonándolas con sal y pimienta, y cuando estén ya cercanas a su completo cocimiento se separan y escurren del agua. En el mismo cocimiento se pueden cocer zanahorias y cebollas, procurando que éstas no se deshagan, y juntamente un buen trozo de jamón gordo, quitándole antes el salitre; cuando todo esté cocido se ponen en la sopera tostadas o dados pequeños de pan fritos, una cama de la col picada, otra de zanahoria, cebolla y jamón, también picado en dados, y la última de pan; se vierte el caldo colado y se agrega, si se quiere, queso rallado.

9.- Sopa de cebolla

Se escogen las cebollas más gruesas y se rebanan al través, despojándolas antes de la primera capa; sin llegar a lo verde del tallo se fríen luego hasta dorarlas en manteca o mantequilla, y se agrega un poquito de harina, y luego buen caldo desgrasado en suficiente cantidad; se sazona con sal y pimienta y después de algunos hervores se aparta del fuego; se le agregan algunos huevos frescos y ligeramente batidos.

En seguida, se prepara la soper, en la que se colocan tostadas de pan bien doradas y pequeños dados de **queso de Gruyere**; se vierte el caldo bien caliente dentro de la soper así preparada, y se alza dos o tres veces con el cucharón, introduciéndolo hasta el fondo para mezclar su contenido en el caldo y la cebolla que se acaba de poner.

10.- Sopa sustanciosa de frijoles

Se ponen a cocer en caldo los frijoles bayos con dos zanahorias limpias, dos cebollas, clavo de especia y un poco de tocino; se espuma bien y cuando esté todo cocido, se disponen unas tostadas fritas en manteca o aceite, en el que se habrá frito un poco de ajo, separándolo antes de que suelte mucho sabor; entre tanto se muelen los frijoles y las zanahorias, y se pasan por tamiz, agregando su propio caldo; se colocan las tostadas en la soper y se vierte sobre ellas todo el puré que resulte de la molienda de los frijoles, agregándose un poco de **queso de Parma** o **Gruyere** rallado.

11.- Sopa de puré de lentejas

Se cuecen dos o tres puñados de lentejas sazonándolas con sal y una cabeza de ajo machacada; cuando ya estén cocidas se separa el ajo y se muelen las lentejas, se pasan por tamiz, para preparar los hollejos, y en una marmita apropiada para contener la cantidad de sopa que se desee hacer, se fríe hasta dorar suficiente cebolla y un pequeño diente de ajo; cuando la cebolla esté dorada se mezcla el puré para que también se fría, se le agrega caldo, sal y pimienta y un poco de nuez moscada rallada; se deja que hierva y espese un poco, después se tamiza nuevamente por un tamiz más grueso, para que

pase el puré pero no la cebolla; se tiene preparados pequeños dados de pan fritos, y cuando se vaya a servir se le agregan dos trocitos de mantequilla fresca en unión de tres yemas disueltas con el mismo caldo, se espolvorea de tomillo y orégano, y se alza bien con el cucharón para hacer la mezcla mejor.

12.- Sopa de puré de habas

Se limpian y remojan las habas secas, se cuecen con sal y unos rabos de cebolla, después se muelen, se pasan por la manteca en la que se habrá frito un *chile ancho* desvenado y suficiente cebolla dorada; cuando se haya frito un poco de puré se le agrega el *chile ancho* frito y molido, con un pequeño clavo de especia y canela, se deja hervir lo suficiente sazónandola con sal y pimienta, luego se pasa por tamiz y colocados en la sopera los cuadros de pan o tostadas fritas, se vierte un poco de aceite crudo, encima el caldo así preparado y bien caliente.

13.- Sopa de epazote

Se fríen unos dientes de ajo y se echa caldo de la olla, se previenen unas tostadas fritas en manteca, y cuando haya hervido el caldo se apartan los ajos, se le ponen unas ramas de epazote fresco y encima las tostadas de pan, y pocos momentos después se sirve cuidando de que quede bien sazónada con sal.

14. Sopa flamenca

Se doran en mantequilla nabos, pasas y zanahorias cocidas y cuadritos de pan, y en buen caldo se ponen a hervir pocos momentos, sazónandolo todo con sal y pimienta y un poco de perifollo picado; cuando esté sazónada, al servirla, se le vierte un poco de mantequilla quemada o sea mantequilla negra.

15.- Sopa alemana

Se dora en seco en una sartén un poco de harina flor, y luego se deslíe bien en la leche suficiente para la cantidad que se desee hacer; se sazona con

azúcar y canela en polvo y se pone a cocer toda la mezcla sin dejar de menear. Cuando sea hora de servirla, se espesa con yemas de huevo disueltas en el mismo caldo, y si se le quiere agregar arroz cocido sin sal o cebada perla es mejor, poniendo de todos modos sus trocitos de pan fritos.

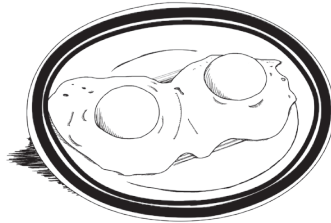
16.- Sopa de fideos a la minuta

Se hace cocer en agua con sal la cantidad necesaria de fideos que se quiera; y entre tanto, se funde al vapor una cierta cantidad de mantequilla y **queso de Gruyere** rallado, cuando se hayan cocido los fideos, se apartan, se pasan por tamiz para quitarles el agua y se vacían en agua fría; después se ponen otra vez en agua nueva hirviendo, y por último, estando bien calientes, se vuelven al tamiz para escurrirlos. Se unta un platón con suficiente mantequilla, encima se coloca una cantidad de fideos, queso rallado y nuez moscada rallada, otra vez fideos, queso, mantequilla y nuez hasta concluir con esto último, cargando la mano de queso. Todo esto debe hacerse con velocidad para evitar que se enfríen y llevarlos así a la mesa. Haciéndose esta sopa con cuidado, sale excelente y se aplica a todas las pastas por el estilo.

17.- Sopa variada

Se doran cebollas y ajos picados, se agrega buen caldo desgrasado, clavo, canela y pimienta molidos, orégano y perejil; se deja hervir sazonándolo bien, entre tanto, se arreglan unos cuadritos de pan (**croutons**) dorados en manteca y se estrellan en agua unos huevos; cuando esto esté listo, se colocan los huevos escurridos en el fondo de una sopera, encima los **croutons** y se vierte por encima de todo el caldo tamizado, agregando unas alcaparras.

COLECCIÓN DE ENTRADAS

**18.- Huevos al plato a la mexicana**

Se unta un plato de **plaqué** o de porcelana fina con mantequilla, y en dicho plato se vacían dos huevos, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada rallada, y se coloca sobre rescoldo o en una parrilla a fuego suave o bien al horno; cuando pocos momentos después hayan cuajado los huevos, se les vierte por encima una poco de **salsa de chiltepín** frita, u otra cualquiera de las picantes.

19.- Huevos al plato con jamón a la americana.

Se preparan lo mismo que los anteriores, sólo que en lugar de la salsa se les pone cebolla frita picada, bien dorada, dos lonjitas muy delgadas de jamón y se hacen cocer lo mismo que queda explicado en la precedente receta; cuando se retiren del fuego para servirlos, se les espolvorea **pimienta de Cayena** finamente molida, o se les vierte en lugar de ésta una cucharada de salsa inglesa de Morton negra. (Worcerstershire).

20.- Huevos a la ranchera

Se tuestan y muelen con poca agua dos o tres docenas de **chiles chiltepín** con un diente de ajo, y se fríen en aceite y se sazonan con sal fina, agregando más agua en caso de que esté muy espesa esta salsa, que debe quedar más bien suelta; entonces se fríen o estrellan los huevos, y cuando

lo estén se escurren del todo la manteca que puedan contener, se pasan al plato y se bañan con aquella salsa por encima, sirviéndolos con tostaditas de pan fritas, con ajo y manteca.

21.- Tortilla de huevos con trufas

Se quiebra cierta cantidad de huevos, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, y teniendo picadas cierta cantidad de trufas, se mezclan y baten juntamente con los huevos y dos o tres trocitos de mantequilla fresca; se tiene ya preparada una sartén con aceite o mantequilla bien caliente y en ella se prepara la tortilla según el uso ordinario y se adorna por encima con las mismas trufas cortadas al través.

22.- Tortilla de huevos con hongos

Se pican suficientes hongos de los conservados en lata (champiñones) y según para la cantidad que se desee hacer, se quiebran tantos huevos, se sazonan con sal y pimienta fina molidas, un poco de perejil picado y cebolla; cuando ya estén quebrados se mezcla todo y se baten, y en una sartén con suficiente aceite o mantequilla, se forma la tortilla. Si se quiere, se adorna por encima con los mismos hongos.

23.- Tortilla de huevos con legumbres.

Se tienen prevenidas y cocidas papas, zanahorias, chícharos, coliflores y alcachofas; se pica todo, excepto los chícharos, y se mezcla con los huevos, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada y se hace la tortilla por el sistema ordinario, en manteca o mantequilla.

24.- Huevos a la ranchera en chile verde

Se cuecen en agua con sal los **chiles verdes** suficientes y también dos o tres tomates; ya cocidos, se vierten en el agua fría, se muelen con un diente de ajo, se fríen después y se sazonan con sal fina, se le echa una poquita de agua para soltar un poco la salsa y con esta se bañan los huevos estrellados, adornándolos con cebolla finamente picada. También se puede

hacer aún más líquida esta salsa, y en la misma soltar los huevos crudos para que se estrellen en ella.

25.- Huevos revueltos con queso

Se bate la cantidad necesaria de huevos, añadiendo la raspadura de una cuarta parte de un **queso de Flandes**, u otro bueno, y se ponen a freír en mantequilla, sazonándolos con sal y pimienta y moviendo continuamente y fuerte desde el fondo para evitar que se peguen, cuando estén bien disueltos y revueltos, se dejan espesar un poquito y se vacían en el platón adornándolos con pastelitos o con rebanaditas finas el mismo queso.

26.- Huevos escalfados

Es necesario que estos sean muy frescos para que den buenos resultados. Se echan en agua hirviendo y se mantienen cociendo por cinco o seis minutos, según el tamaño del huevo; se ponen a escurrir, se tienen en agua fría durante diez o doce minutos y se quitan las cáscaras con las precauciones debidas para que no se estropee el huevo. En el momento de servirlos se sumergen un instante en agua caliente y se adornan.

Se sirven con adorno de **acedera** o **achicorias**, con salsa de tomate o con puré de ave o caza.

27.- Huevos en mantequilla negra

Se fríen primero unos huevos, sazonándolos con sal y pimienta, y se colocan en un platón; en seguida, se hace quemar mantequilla hasta que esté casi negra, y cuando ya lo esté se vierte sobre los huevos e inmediatamente se vuelve la sartén vacía al fuego y se hace quemar un chorrillo de vinagre, que se vacía *incontinenti* encima de los huevos y la mantequilla.

Puede ponerse a quemar si se quiere, juntamente con la mantequilla, perejil picado y cebolla; pero esto les da mal aspecto, aunque sí distinto sabor.

28.- Huevos al plato con jamón

Se preparan los huevos como se ha dicho en las recetas anteriores, y se cortan rebanaditas muy delgadas de jamón que se sumergen en los huevos antes de ponerlos a la parrilla; se sazonan luego con sal, pimienta y nuez moscada, se les ponen encima unas rebanadas muy delgadas de jitomate bien maduro y pepinillos encurtidos, se vierte una pequeña cantidad de aceite fino de olivo y se coloca el platón sobre rescoldo, cubriéndolo por encima con una hoja de metal llena de rescoldo, y cuando cuajan un poco se separan y se sirven inmediatamente.

29.- Huevos revueltos a la francesa

Se quiebran en un plato hondo suficientes huevos frescos, se sazonan con sal, pimienta, nuez moscada rallada y trufas picadas muy menudamente, se agrega un poquito de leche y se baten para romper las yemas y hacer que se mezclen con las claras; en seguida, se coloca una sartén a fuego suave, echando en ella como un huevo de mantequilla fresca, se unta bien la sartén para que no se peguen los huevos al verterlos y se mueven continuamente con una cuchara de madera, procurando despegar del fondo y paredes la pasta que se va cuajando; cuando ya lo esté completamente se vierte sobre un platón y allí se adorna con pequeños pastelitos y jugo de carne concentrada, sirviéndose inmediatamente.

30.- Huevos a la cazadora

Se fríen los huevos al estilo ordinario y cuando ya estén, se les pone cebolla y ajo picados menudamente y fritos; en seguida, y ya colocados en el platón, se tendrá prevenido el jugo de algunas carnes de caza, tales como venado, conejo, liebre o aves. En caso de que éste no lo hubiese, se puede hacer **majando** algunas aves pequeñas en un mortero hasta que queden reducidas a pasta; se pasan por un tamiz fino, y este puré, se **saltea** con mantequilla, trufas picadas menuditas, sal y pimienta, además un poco de **vino de Jerez** o **de Madera**. Cuando haya tomado cuerpo regular se

colocan sobre los huevos unas tostaditas finas de pan frito, y se vierte por encima la salsa antedicha.

31.- Torta de huevos quemada o dorada

Se prepara esta tortilla como las ordinarias, pero al sazónarla se debe tener la precaución de que si se desea dulce, debe sazónarse con azúcar en vez de sal, y ponerle en este caso, **acitrón**, almendras, pasas y piñones cortados en pedacitos menudos; y si es salada, entonces se le ponen pepinillos, aceitunas, alcaparras, etc., procurando poner la picadura antes de que cuaje el huevo, envolviéndola cuidadosamente para que quede en el centro. Se cierra con cuidado la tortilla, imprimiéndole una media vuelta, y dejándola dorar por la parte contraria a la cerradura; entonces se coloca sobre un platón largo, y si es dulce se espolvorea por encima con azúcar finamente molida, y con una varilla hecha **ascua**, se le dan algunos toques trasversales formando cuadritos, en seguida se baña de ron, y se le da fuego, conduciéndola así hasta la mesa. Si es salada entonces se baña simplemente con un poco de **catalán**, procurando que se penetre algo la superficie, después con ron, y luego se le da fuego, procediendo como en la anterior.

32.- Huevos rellenos

Se hacen cocer cierta cantidad de huevos frescos, y cuando estén bastante duros se separan, se dejan enfriar en agua y se les quita el cascarón; después a cada uno se les corta un poquito del extremo inferior para que se pueda parar, y algo más del extremo superior hasta descubrir la yema. Se saca ésta con cuidado con un sacabocado sin romper el huevo, y bien vacíos se van colocando en una cacerola con aceite fino y no en gran cantidad. Las yemas que se han extraído se pican o desmoronan finamente, se sazonan con mantequilla, jamón rallado fino, tomillo, orégano, sal y pimienta; se le mezcla un poco de polvo de pan y **queso de Gruyere** rallado, y con esta pasta se vuelven a llenar, se les deja un poquito de hueco, en el que se coloca un trocito pequeño de mantequilla, se les baña con otro poco de aceite, perejil picado fino, sal pimienta, y pan rallado, y se

les pone a dorar a dos fuegos suaves, lo suficiente para que se deshaga la mantequilla y se sazonan, y luego sobre trocitos finos de pan fritos se van colocando para ponerlos en el platón y, por último, se bañan con el aceite restante que haya quedado en la cacerola, raspando la costra que tal vez hubiere formado en el momento de cocerlos.

33.- Tamales finos de “Resurrección”

Se cuece el maíz y si es *cacahuatzintle* es mejor, en cantidad de tres libras, después de frío se lava perfectamente y se hace secar en el sol; bien seco, se reduce a polvo fino, y se cierne por un tamiz delgado, se le agrega media libra de manteca derretida, ocho yemas de huevo, azúcar suficiente y un poco de agua tibia, procurando que la masa quede ni muy aguada ni muy espesa, se bate hasta que haga espumas, y se forman los tamales, poniendo por relleno de ellos bastante canela en polvo, pasas, almendras, piñones, *acitrón*, pedacitos de nuez y ajonjolí, y con una brochita pequeña se les da un color muy ligero con *grana o carmín vegetal* y se ponen a cocer, poniendo en el fondo de la olla un emparrillado de varas y encima de éste un lecho de zacate o paja.

34.- Vol-au-vent de riñones

Se pone en una sartén una nuez de mantequilla fresca, y picados finamente los riñones de ternera o de carnero y se ponen en ella a saltar, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada rallada, dejándolos freír a fuego moderado; se les pone luego un poco de tomillo y de orégano; aparte en mantequilla se doran dos cucharadas de harina, líquidas y bien disueltas después de haberse dorado con caldo mediado con **vino de Jerez o de Burdeos**, se mezcla luego esto a los riñones, dejándolos espesar lo suficiente; se rellenan con ellos los pasteles.

35.- Vol-au-vent de lamprea

Se dora en mantequilla harina hasta ponerla obscura, y cebolla, se liquida con jugo concentrado, procurando no ponerle sal, pues el jugo debe

contener la suficiente; cuando ya haya hervido un poco se pasa por tamiz se vuelve al fuego para que espese, agregándole un vaso de buen **vino de Burdeos** y la salsa que contenga un bote de **lamprea**, momentos antes de rellenar los pastelitos; y cuando haya espesado lo suficiente, se agrega la carne de la **lamprea** picada en trocitos menudos, y se emplea en seguida para su uso.

CROQUETAS

36.- Croquetas de mollejas

Se hacen cocer las mollejas de ternera con sus *olores* y hierbas finas, sal y pimienta, y cuando estén bien suaves, se les quita cierto pellejo que las cubre y se pican menudamente, en seguida se espolvorea con pimienta y con tomillo y orégano restregado entre ambas manos; se quiebran sobre la picadura dos o tres huevos y se espolvorean con un poco de harina; se forman las croquetas comprimiéndolas entre las manos, y rebozadas de huevos y pan rallado, se echan a freír.

37.- Croquetas de carne de puerco

Se muele bien la carne, se le echa clavo, canela, cominos, ajo y pimienta, un poco de azafrán, todo molido y sin agua; se desmorona un poco de migaja de pan frío, se agrega vinagre, perejil y hierbabuena picados, y algunas yemas de huevo; con esto se hacen las croquetas y se rebozan de huevo y pan rallado, pasándolas a freír luego en manteca a fuego suave.

38.- Croquetas de gazapo o conejo, liebre, etc.

Las piezas se hacen cocer la víspera con sus *olores* y yerbas finas respectivas, y frías se pican menudamente sus carnes o se muelen, se le agregan trufas, hongos y pepinos picados, y se pone al fuego con un trozo de mantequilla, dos o tres cucharadas de harina, procurando que ésta esté antes y separadamente bien dorada obscura, se le agrega un poco de **vino de Jerez**; estando bien espeso todo y sazonado con sal, pimienta y nuez moscada, se procede a formar las croquetas y darles las formas convenientes.

39.- Croquetas de pescado o bacalao

Se cuece previamente el pescado, y si fuese bacalao se guisa como para el plato llamado **a la vizcaína** o bien hervido, y saltada en aceite con cebolla, se mezcla con un poco de harina dorada, sazonada con sal pimienta y nuez moscada rallada, y estando frío se le liga con huevos, se forman las

croquetas revolcándolas en pan rallado y se fríen, siguiendo los procedimientos anteriores.

40.- Croquetas de huevo

Se cuecen quince huevos frescos, y fríos se pican claras y yemas y se ponen en una cacerola, sobre ellos se vierte una salsa de crema blanca, perejil y cebolla picada, y se acerca a fuego suavísimo la cacerola para que espese la salsa, revolviéndose cuidadosamente; cuando ya hayan espesado lo suficiente se retiran, y ya fríos se revuelcan con pan rallado, se forman croquetas sazonándolas antes con sal, pimienta y nuez moscada, se revuelven en huevo y se rebozan de pan rallado para ponerlas a freír.

41.- Croquetas de sesos de ternera

Se ponen en una cacerola un trozo de mantequilla, unas dos cucharadas de harina y se deja dorar medianamente, se retira del fuego, después se agrega perejil y cebolla picada, hongos y frutas, un poco de **vino de Jerez**, sal, pimienta y nuez moscada, se vuelve a fuego suave hasta que vaya adquiriendo cierto espesor; entonces se mezclan los sesos picados menudamente y cocidos antes con **olores** y hierbas finas, y cuando estén bien espesos, se ponen en conchas o en cajetines de papel, se espolvorean de pan rallado, se les vierte un chorrillo de aceite encima y se colocan a dorar al horno o entre dos fuegos, poniendo un trocito de limón al servirlos en cada plato.

ENSALADAS



42.- Ensalada de lechuga

Se pica no muy fina la lechuga llamada orejona, que es la de hoja larga, escogidas con cuidado las hojas centrales; se pica también un poco de cebolla menuda, se raspa un diente a ajo en una corteza pequeña de pan, y se sazona con sal, pimienta, aceite bueno de olivo y vinagre; se mezcla todo perfectamente, dejando en el centro la corteza de pan con ajo, la cual se retira después de revolver la ensalada y en el momento de ir servirla.

43.- Ensalada de coliflor

Se eligen las coliflores tiernas y se hacen cocer en agua con sal, después se pican ni muy finas ni tampoco muy gruesas; se les agrega un poco de cebolla y algunas papas cocidas picadas, se sazonan con pimienta, sal, aceite, vinagre y un poco de tomillo u orégano, se mezcla bien y se sirve.

44.- Ensalada gustosa

Se pican lechugas; coliflor, papas y ejotes cocidos y se mezcla todo con un poco de cebolla y huevos duros picados; se revuelve todo, sazonándolo con aceite y vinagre, sal y pimienta; y dorando un trocito de pan en manteca, se le ralla un diente de ajo y se mezcla, revolviéndolo todo perfectamente.

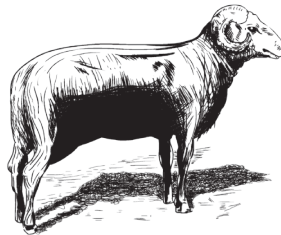
45.- Ensalada de pepinos

Se limpian los pepinos quitándoles la corteza o cáscara verde, empleando para ello un cuchillo bien filoso; luego se pican al través en tajadas muy delgaditas; se echan a remojar en agua con sal, dejándolos allí dos horas para que se desflemen bien; después se escurren, se disuelve una poca de mostaza inglesa con vinagre, se le mezcla sal, pimienta y aceite, y se revuelve todo.

46.- Ensalada mixta

Se pican hojas de lechuga, *cresson* y apio, escogiendo de este último los tallos más tiernos y blancos que se encuentren cerca de la raíz, procurando no emplear la planta que ya esté recia porque ésta ya no sirve en tal estado; se lavan las tres cosas para quitarles la tierra, y bien escurridas se sazonan con sal, pimienta, aceite y vinagre; se mezclan perfectamente, poniéndoles, si gustare, el trocito de pan con ajo de que ya hemos hablado en otras recetas.

COSTILLAS



47.- Costillas de carnero empapeladas a la mexicana

Desbastadas bien, cortadas de un tamaño regular y cocidas en agua con sal, se frien con manteca, dientes de ajo picado y jitomate molido, se agrega un poquito del caldo en que se cocieron las costillas y se sazona con sal y especias molidas, una puntita de azúcar y un chorrito de vinagre, se ponen en esta salsa las costillas y se deja consumir cuidándose no se pegue, consumida la salsa, se sacan las costillas y aceitando unos cuadros proporcionados de papel, se envuelven en ellos las costillas revolcándolas previamente en ralladura de pan y añadiéndoles zumo de limón, se pliegan sobre sí mismos los papeles, y así envueltos, se ponen en una cazuela con manteca para dorarlas, o bien sobre la parrilla o al horno, pero todo a fuego manso hasta que adquiera buen color.

48.- Costillas de carnero en salsa de mantequilla

Se derrite un buen trozo de mantequilla y se dejan en ella las costillas durante una hora o más, y momentos antes de servir las se ponen en una sartén y sobre fuego muy vivo, volteándolas de un lado a otro; se disponen en corona sobre el platón, intersectando una tostadita frita de pan muy delgada, entre costilla y costilla. Después de fritas, se separa cuidadosamente la grasa que queda en la sartén, conservando la **sustancia** o jugo que desprendieron las costillas, el que mezclado con la salsa (generalmente llamada **española** u otra ligera de harina y cebolla) sirve, después

de sazonarla bien con sal y pimienta, para rociar con ella las costillas, adicionándolas, si se quiere, con un puré de papas o de chícharos.

49.- Colección de costillas de carnero

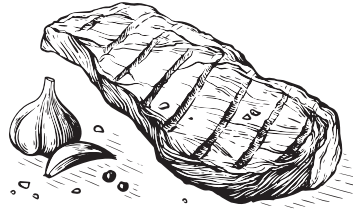
Prepárese este plato haciendo cortar las costillas de la pieza llamada costillar, cortando primeramente por el centro para que sus extremidades no salgan tan largas sino de un tamaño conveniente. Después de hecha esta operación, se introduce el cuchillo entre hueso y hueso para ir separando una costilla de otra; al llegar al filete o espinazo, se divide este hueso al golpe de un machetazo, y en seguida se va quitando a cada costilla la parte de hueso del mismo espinazo, o sea donde se encuentra la médula central, a fin de que la parte del filete quede solo adherida al hueso costillar. Hecho esto, se aplanan dándoles una forma regularmente redonda, y de la extremidad del hueso de la costilla se corta la tira de gordura que contiene siguiendo la línea del hueso hasta su mitad, sólo para despegar la tira y doblarla sobre el mismo hueso a fin de que deje descubierta su extremidad, y dándole por último otra aplanada en lo general.

Se sazonan con sal, pimienta y aceite en caso de ir a colocarlas en la parrilla, pero si se hacen fritas en la sartén se suprime el aceite. Así preparadas, se adicionan con las salsas y guarniciones que más agraden y de las cuales serán objeto las siguientes recetas.

50.- Costillas de ternera a la milanesa

De una ternera pequeña se sacan las costillas de la misma manera antes expresada, se aplanan perfectamente, se untan de limón y espolvorean con sal, ajo y bastante pimienta, después se dejan **embeber** de aceite y se colocan en una fuente, quedando en infusión así hasta el siguiente día. Se coloca una sartén al fuego con aceite, se sancochan un poco, se les exprime otra vez limón y se les revuelca en bizcocho molido finamente; se colocan por último sobre una parrilla a fuego suave, cuidando de que no se quemen y se voltean por la otra cara. Se sirven con una salsa fría de mostaza francesa mezclada con pepinillos menudamente picados.

FILETES



51.- Milanesas

De las piezas llamadas **entrecot**, se sacan las costillas propias para este plato, se aplanan perfectamente y se les quita el pellejo de la orilla, se redondean muy bien y se empanizan con pan rallado al que se le habrá mezclado un poco de **queso de Parma** o **de Flandes**; bien aderezadas de este modo, se ponen a freír bien en manteca o mejor en mantequilla, y cuando lo estén, de manera que queden más bien tiernas que tostadas, se adornan con papas fritas o con chícharos.

52.- Milanesas de carnero

Se cortan de un costillar de carnero las costillas, se les quita el hueso que contienen y forman parte del espinazo; así mismo se cortan del extremo de la costilla, para que este hueso no quede tan largo, se les hace la misma operación que a las anteriores, y encarrujando un listón de papel picado, se adornan sus extremos, se colocan en el platón y se sirven con una salsa de **vino de Madera** o con papas, chícharos, etc.

53.- Chateaubriand a la financiera

De un filete aderezado, limpio de todas sus fibras, etc., se corta un buen trozo de carne; se aplanan por sus extremos para darle una forma redonda lo más que sea posible, sin que por esto se entienda que quede delgado; por el contrario, debe quedar suficientemente

grueso. Se sazona con sal y pimienta fina y echando en una sartén un buen trozo de mantequilla, se hace *saltear* a fuego regular, dorándolo por ambas partes; cuando se considere estar en suficiente sazón, se le agrega la siguiente salsa.

En una cacerola al fuego, se pone un trozo de mantequilla en la que se dora suficiente cebolla, un pequeño diente de ajo y harina hasta que quede trigueña, sal, pimienta y si hubiera gelatina o jugo concentrado de carne, se agregan tres cucharadas y un vaso de *vino de Madera*, se deja hervir a fuego suave; entretanto, se forman con harina y yema cocida de huevos y sal pimienta y nuez moscada unos huevitos pequeños que se hacen cocer separadamente junto con las menudencias de ave, como son higaditos y mollejas; cuando estén cocidos, se pican groseramente las últimas y se tienen ambas cosas prevenidas para unirlas á la anterior salsa después de tamizada. Se le agregan además a la salsa, hongos y frutas picadas y así lista, se mezcla o se baña el *Chateaubriand* con ella, se deja tomar un poco de fugo a todo y en seguida se sirve inmediatamente.

54.- *Beefsteak* salteado en vino de Madera

Preparados los *beefsteaks* del modo ya indicado, se ponen en una sartén tendida y se *saltean* con mantequilla hasta dorarlos, sazonándose con sal y pimienta. Cuando estén dorados se apartan, colocándolos en un platón caliente. En sartén separado se deja dorar un poco de harina con mantequilla, se agrega cebolla y ajo picado; todo junto se deja hervir, agregándole antes un vaso de *vino de Madera*, un poco de gelatina o *sustancia de carne* y el fondo de la mantequilla que contengan los *beefsteaks* o la sartén en que se cocieron; se deja espesar esta salsa y cuando ya lo esté se les vierte por encima a los *beefsteaks* colocados en el platón, pasándolos por tamiz; se adornan con grandes papas al vapor.

55.- *Beefsteak* con salsa de anchoas

Se preparan y cuecen los *beefsteaks* a la parrilla como se ha expresado anteriormente, no dejándolos cocer demasiado, y cuando ya estén

listos se forman en corona en el centro de un platón redondo. Se les adorna en el hueco que forman en el centro, así como a la orilla, con papas fritas bien doradas espolvoreadas de perejil picado finamente, y cuando ya estén así preparados se disuelve ligeramente un poco de **salsa de anchoas**, de la que viene ya preparada, con un poco de jugo concentrado de carne, y ésta se vierte sobre los **beefsteaks**, sirviéndose inmediatamente.

56.- Beefsteak al horno

Preparados como es natural los **beefsteaks**, se untan con zumo de limón, sal y pimienta, se coloca una sartén al fuego y con mantequilla, se sancochan poniendo cebolla y ajo menudamente picados, se cubren después con caldo y se meten al horno. Cuando se haya consumido la mitad del caldo, se sacan un momento, se les agrega unas gotas de limón y una copa de **vino de Jerez** o **de Madera**, se vuelven al horno para que espese aún más el caldillo y entonces se sirven.

57.- Beefsteak a la americana

Se aderezan las raciones de filete para cada persona, según se ha expresado en los artículos anteriores: Mientras se cuecen en la parrilla, se fríe separadamente una regular cantidad de cebolla, escogiendo de las más cabezonas, se cortan a través en rodajas algo gruesas, y bien doradas en mantequilla fresca se vierten sobre los **beefsteaks** colocados ya en el plato o platón. Estos no deben llevar mantequilla amasada; siempre sí, procúrese que sea abundante la de la fritura, y se adornan con papas cocidas al rescoldo, servidas con todo y su cáscara y bien limpias a la vez que excesivamente calientes.

58.- Beefsteaks en recaditos

Se pica menudamente perejil, cebolla, ajo y jitomate, y estando la manteca bien caliente, se fríe todo junto; separadamente se fríen los **beefsteaks** que deben ser algo más aplanados que los de ordinario; cuando ya estén dorados se sazona con sal y pimienta y un chorrito vinagre o limón, se mezcla

en seguida con la salsa anterior y se dejan sazonar a fuego suave sin permitir que queden demasiado resecos; entonces se colocan en su platón, se les vierte encima la salsa restante y se adornan con papas cocidas al vapor y bien calientes, salpicándolas con un poco de perejil finamente picado.

59.- Filete en salsa *soubisse*

Se fríe en mantequilla suficiente cebolla para formar un puré, se dora ligeramente y se reduce a pasta, bien moléndola o bien pasándola al través de un tamiz; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada rallada, en seguida se une a una cantidad regular de nata, incorporándola bien, y quedando un poco espesa se sirve al lado del filete.

60.- Filete con coles de Bruselas

Hágase la misma preparación que se hizo en el artículo “Filete *à la maître d’hotel*”, sólo que en lugar de papas se ponen las coles cocidas con sal y se aderezan al lado del filete o servidas en su fuente separadamente.

61.- Filete a la financiera

Las menudencias de ave, tales como mollejas, higaditos, corazones, etc., se hacen cocer convenientemente, (después de bien limpias), con sal, y se pican ya cocidas, agregándoles además trufas y hongos picados, aceitunas deshuesadas y unos huevecitos hechos con harina, yemas cocidas y sal, cociendo estos separadamente en un poco de caldo; cuando toda la picadura y huevecitos estén listos, se pone en una sartén, preparación que tantas veces hemos expresado, para hacer una salsa morena con mantequilla, y después de bien tamizada ésta y liquidada con caldo de gallina, se ponen allí la picadura y huevecitos, se deja hervir y sazonar con sal, pimienta y **vino de Madera**, y cuando haya adquirido cierto espesor, se coloca en el platón el filete rebanado y se vierte encima dicha salsa, sirviéndolo inmediatamente.

La picadura debe ser algo ordinaria; así tiene mejor aspecto.

ASADOS



62.- Cabrito asado en chile y ajo

Se escoge un buen trozo de cabrito, se mecha **salteándolo** por todas sus partes macizas con tiras delgadas de jamón, y teniendo prevenida una salsa de chile ancho, ajo y cebolla bien frita y sazonada con bastante sal y bien espesa, se unta con ella toda la pierna, se gotea con aceite bueno por toda su superficie y se introduce así al horno hasta que quede bien dorada.

63.- Cabrito asado con yerbas finas

Se prepara el trozo de cabrito haciéndole untar con suficiente manteca, sal y pimienta, se espolvorea con tomillo, orégano, perejil, cebolla bastante picada en rodajas grandes, para lo cual se escogen las llamadas cabezonas; se introducen al horno, y cuando ya esté casi dorado, se le pone un poco de vinagre, se vuelve a introducir y al cabo de un rato se retira, sirviéndolo inmediatamente con todo y jugo resultante.

64.- Cabrito asado con salsa de chícharos

Limpio el cabrito se pone a asar, untándole antes aceite y sal; después de asado se vuelve a untar con yemas de huevo batidas y se lleva otro poco al calor; se fríen dientes de ajo y cebollas picadas, se agrega un poco de agua, chícharos, nuez moscada, clavo, canela y pimienta, todo molido: se pica

menudamente el corazón y la **asadura** del mismo cabrito, y guisado con especias se mezcla con aquella fritura para que sirva de salsa.

65.- Cabrito en mantequilla

Limpio el cabrito, se divide en raciones regulares y se fríen en manteca con dientes de ajo enteros y sal suficiente; estando frito, se le agrega un poco de agua; se fríen ajos con pimienta y se muelen con una o dos hojas de laurel; se cuida de voltear la carne por todos lados, derramando lo molido sobre ella; se deja así acabar de cocer hasta que el caldillo se haya consumido. Entonces se agregan sobre la carne trocitos de mantequilla y se mete al horno o se hace dorar a dos fuegos.

66.- Carnero asado

Se toman, sin desunirse, los dos cuartos traseros de un carnero, y tanto las piernas como el banquillo o silla se mechan con tiras delgadas de jamón. Así dispuesto se sazona, espolvoreándolo con sal pimienta y untándole un poco de manteca por toda la superficie; se tiene en el asador hasta que esté bien cocido. Si no se quiere mechar, se cubre solamente con lonjas muy delgaditas de jamón, y se sirve con papas asadas con todo y su cáscara y mantequilla fresca.

67.- Pierna de carnero asada

Este es el asado casero por excelencia, por lo mismo que es el más económico. Para obtenerle se comienza por serrar el hueso de la pieza a unos cuatro centímetros por bajo de la corva. Póngase a asar a un fuego sostenido y que no sea demasiado violento; cinco minutos antes de retirar la pierna, o sea a la hora, poco más o menos, de colocada sobre la lumbre, se espolvorea con sal, no sin haberla rociado durante la cocción con unos veinte centilitros de agua mezclada con el jugo que haya ido escurriendo en la grasera.

68.- Cabezas de carnero asadas a la mexicana

Despellejadas las cabezas se cuecen con **sal de tierra**; estando bien cocidas, se parten por el centro para sacarles los sesos, que se sazonan con

sal pimienta y cebolla, tomillo y orégano, mezclándolos bien. Se hace un adobo de **chiles anchos** remojados, ajo, cominos, sal y cebolla, todo molido; se untan las cabezas de manteca y luego de aquel adobo; se meten al horno, cuidando se doren bien por todos lados.

Después, en cada cavidad se vuelven a colocar los sesos, se atan con un hilo fino y se sirven adicionándolas con una salsa hecha con **chile ancho** y **chile pasilla**, remojados y molidos groseramente con un poco de pulque, sazónada la salsa con sal, pedacitos de queso añejo, zumo de naranja agria, aceitunas y chilitos en vinagre.

69.- Cuarto de carnero asado

Para pasar al asador un cuarto delantero, se envuelve con un papel engrasado y se asa en la forma ordinaria; cuando ya está a punto la carne se quita el papel para que esta tome color y se sala. Antes de partir el asado, se pasa la lámina de un cuchillo entre el pecho y la espalda. Generalmente basta mantener el cuarto al fuego durante hora y media, para que se ase.

70.- Chuletas de carnero a la parrilla

Se sumergen en manteca derretida o en aceite; se les coloca sobre unas parrillas y se asan a un buen fuego, bien manteniéndolas en su estado natural o bien después de **panadas**; se voltean a los cuatro minutos retirándolas una vez que trascurren otros cinco. Colóquense en una fuente caliente, y sírvanse con jugo o con un adorno de patatas fritas, de patatas **salteadas**, en puré, o a **la mayordoma**.

71.- Costillas de carnero a la sartén

Se pone en una cacerola un poco de mantequilla y en fuego moderado se doran las costillas aderezadas previamente; se sacan y escurren bien después de bien cocidas; en la misma cacerola, donde se dejó cerca de una cucharada de la misma mantequilla, se fríe cebolla picada y se le agrega caldo, sal, pimienta y un chorrito de buen vinagre, se deja reducir y se devuelven allí las costillas, agregándoles tres yemas de huevo disueltas y

dejándolas ligar a fuego sumamente suave sin que hierva, poniéndoles al momento del servicio un polvo de nuez moscada, pepinos picados y alcaparras enteras.

72.- Asado al pastor

Se elige la pieza que generalmente es un carnero, cabrito o ternera pequeña, y después de desollarla y despojarla de los intestinos, se prepara una salsa de chile, bastante ajo y sal, y con ella se embadurna la pieza; se prepara al aire libre una hoguera o gran luminaria hasta que los trozos de madera queden convertidos en brasas, sobre éstas se coloca la carne, si fuese ternera se destroza en cuartos y se deja asar lentamente hasta que se cueza por todos lados, volteándolo de vez en cuando.

Para servirse, se adiciona con una salsa picante de las que son tan conocidas en la cocina mexicana, siendo una de las más propias y adecuadas en este caso la llamada **salsa borracha**.

73.- Buey asado con hierbas finas

Después de desengrasar bien la pulpa de buey, se clavetea con jamón gordo y se hace sancochar en manteca con muchas hierbas finas picadas groseramente. Así sancochada, se coloca en un asador, se vierten encima los restos de la fritura y se envuelve cuidadosamente con un papel enmantecado, sazonando antes la pieza con suficiente sal y pimienta molidas; así se introduce al horno durante hora y media que será suficiente para su conocimiento, y cuando lo esté se le quita el papel y las yerbas y se sirve inmediatamente bien caliente, cuidando de desengrasar su propio jugo, adicionándolo con una copa de *vino de Jerez o de Madera* y sirviéndolo separadamente a guisa de salsa.

74.- Buey asado con legumbres

Eligido un buen trozo de **entrecot**, se unta con manteca suficiente, sal y pimienta fina, se coloca en una cacerola o asador y a su pie se rodea

con zanahorias limpias y aderezadas, papas, nabos, alcachofas, etc., sobre las cuales se vierte un chorrito de mantequilla fundida, sal y pimienta, y así se introduce al horno hasta su cocimiento; después de que se saca, se desgrasa muy bien el jugo y, bien caliente, se le agrega un trozo de mantequilla amasada con limón y perejil picado finamente y se sirve como si fuera salsa especial.

75.- Asado de ternera a la inglesa

Se elige una parte maciza de pulpa de ternera que sea muy tierna, se le quitan los pellejos de encima y se **apalea** un poco. En seguida, con un cuchillo fino o punta que no sea demasiado ancha, se abre una huella y se van introduciendo tiras delgadas de zanahorias, nabos y jamón, algunos clavos de especia y almendras, así mechada se coloca en una cazuela o charola honda de fierro, se unta por encima con bastante manteca, sal, pimienta y vinagre, y así se introduce al horno. Al cabo de una media hora se saca y se sirve.

NOTA. Para servir este asado se previene legumbre o ensalada como guarnición.

76.- Asado de venado bien hecho

Se deja manir por el término de tres días una parte de pulpa de venado u otro trozo que se elija a placer, y se conserva saturado en vinagre, sal y yerbas finas, agregando un poco de canela, clavo y pimienta machacados. Al cabo de los tres días se saca de esta salmuera, se limpia bien la superficie con un **cotense**, y se mecha por la parte que presente mejor cara con tiras finas de jamón. Se embadurna en seguida con bastante manteca, sal y pimienta, y se introduce al horno, volviéndolo de cara una vez para que cueza por todos lados procurando que quede tierno. Se separa convenientemente del fuego y se recoge el jugo que haya soltado, se desgrasa, y agregándole un poco de **vino de Jerez**, sal y pimienta, se sirve juntamente con el venado asado pero en salsa preparada, y adicionado con las legumbres o ensalada, que se tenga por conveniente adjuntar.

77.- Asado de gangas

Se unta una sartén con manteca y en ella se colocan las **gargas** ya limpias y aderezadas, se cubren con agua y se les pone sal suficiente, dos cabezas de cebolla partidas en cuartos, un chile ancho y dos ajos limpios machacados; se hace hervir todo hasta que se cuezan las aves, se añade entonces un poco de vinagre, clavo, canela y pimienta molidos; después se tapa la sartén con un comal u hoja de metal, con fuego por encima, para dorar las aves a dos fuegos hasta que quede completamente consumido el caldillo. Se sirven adicionándoles una salsa propia para aves, o bien una ensalada, especialmente de berro o *cresson*.

78.- Gallina dorada

Cocida el ave en la olla o en un caldo con sal, pimienta, especias y cebollas, se **bardea** o envuelve con capas de tocino, se coloca en seguida a un fuego lento en el asador, y cuando esté medio asada la gallina, se quitan las lonjas de tocino para que aquella tome color, se unta con yemas de huevo batidas, y al servir las, se acompaña de canela y azúcar.

79.- Polla asada

Limpia, destripada y **soflamada** el ave, se cubre con lonjas de tocino, se envuelve en un papel engrasado y se pone en el asador. Cuando esté a punto de quedar asada, se le quita el papel para que se dore, se bañan las lonjitas de tocino, y después de espolvoreada la gallina con sal y adicionar un poco de vinagre, se sirve rociada con su jugo.

80.- Pato a la sartén

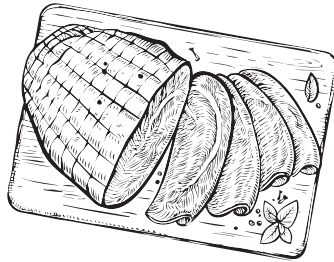
Desplumado, rociado y pasado a la llama, se adereza el pato escondiéndole las patas entre las ancas, atándolas o cosiéndolas con un hilo delgado; se le hace meter la rabadilla dentro del cuerpo, haciéndole tomar una forma redonda y bien recogida que después se frota con zumo de limón. Se fondea una cacerola honda con lonjas delgadas de jamón, se coloca el pato en ella, cubriéndolo con otras

lonjas, se cubre la cacerola con una tapa, sazonándolo antes con sal, pimienta y hierbas finas; se pone a cocer a fuego manso sin echarle agua, sólo que cuando ya esté un poco dorado se le agrega un poquito de caldo con vinagre; así se deja hasta que se consuma y esté bien cocido para ponerle esta salsa: en una cacerolita puesta al fuego se echan tres cucharadas de *salsa española*, un poco de pimienta gorda y el zumo de una naranja agria rallando un poco de su cáscara, cuidando de separarla al primer hervor; y colocado el pato sobre un platón, se adorna con aceitunas grandes y se vierte encima la salsa, sirviéndolo inmediatamente.

81.- Pichones a la parrilla

Desplumados, vaciados y pasados a la llama los pichones, se les cortan los pies y la cabeza y se abren por la mitad, por el pecho, sin llegar al espinazo: se aplanan con un aplanador de fierro; se untan con buen aceite, sal, pimienta y nuez moscada, y se ponen a la parrilla, se voltean cuando ya estén asados por un lado, y en seguida, cuando ya lo estén por el otro; se colocan sobre el platón y se les pone mantequilla fundida, con jugo de limón y perejil picado finamente, sal y pimienta bien mezclada; poniendo al lado del platón algunos cuartos de limón rebanados.

JAMONES



82.- Jamón con espinacas

Se cortan tajadas delgadas de jamón y se pasan a un caldillo compuesto con **vino de Jerez** y jugo concentrado, en el que se dejarán marinar por espacio dilatado. Entretanto, se previene un puré con espinacas cocidas con sal, ajo, cebolla y pimienta en polvo; se muelen después de cocidas y se pasan por un tamiz, en seguida se fríen en mantequilla, agregando un chorrito de leche y nuez moscada rallada; se coloca en el platón una cama de espinacas y encima las tajadas de jamón; vertiendo un poco del mismo jugo en que se marinó, y adornando el rededor del platón con pequeños pastelitos de mantequilla (pastelitos de hojaldre) o *croutons*.

83.- Jamón

Este es uno de los platillos más delicados que pueden presentarse en una mesa elegante. De su elección depende el éxito que se pueda obtener, pues hoy en día es aventurado presentar así como así un jamón, porque con motivo de los últimos descubrimientos científicos, este platillo se ha desacreditado, a consecuencia de la triquina que se ha descubierto en los jamones americanos que nos vienen del Norte. Por eso, repito, hay que hacer cuidadosamente la elección, y por lo mismo, aconsejamos a nuestros favorecedores que, aunque gasten un poco más, preferan siempre los jamones de

Wesphalia, que son de mejor gusto, olor y más bien conservados, y aun pueden comerse crudos y evitarse así el trabajo de su conocimiento.

84.- Jamón al estilo español

Se medio cuece el jamón después de lavado, en suficiente cantidad de agua con romero, tomillo, hierbabuena, laurel y perejil frescos; después de medio cocerse se separa y se tira esta agua, se limpia bien de toda sustancia negra, y ya bien aderezado se le quita el pellejo de encima hasta cerca de la canilla, dejando como cuatro dedos antes sin descubrir; así se vuelve a poner en un poco de agua nueva, saturada con suficiente **vino de Jerez** y **vinagre de Castilla** y más yerbas finas; se vuelve al fuego hasta que se consuma este líquido, y cuando haya criado costra se separa y se le pone por encima canela molida y azúcar fina en polvo, mezcladas ambas cosas.

85.- Jamón en vino y mechado

Después de limpiar bien la pieza, se mecha con canela, clavo y pimienta entera, y en seguida se pone a cocer, cubriéndolo con partes iguales de agua y de vino, o bien con **pulque**; se cubre la cacerola en que se hace el cocimiento, cuidando solamente de voltearlo, y cuando ya esté cocido se saca y se despoja del pellejo que lo cubre; se le embadurna bien de azúcar en polvo y se le pasa por la superficie una plancha de hierro bien caliente, y para darle aún mayor gusto, se polvorea nuevamente con más azúcar, canela y clavo molidos.

86.- Manera de servir el jamón

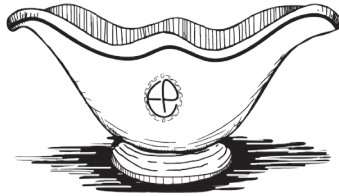
Hemos dado la manera de cocer el jamón, según el uso y costumbre de diferentes países; ahora advertiremos que el modo de cortarlo debe ser siempre en tajaditas delgadas y a lo largo, procurando darle un corte por uno de sus cantos en el centro del jamón, y luego tomando la pieza por el extremo de la canilla se para con la mano izquierda, y con la derecha se da el corte de arriba abajo, sacando en escuadra tajadas muy finas. Estas se aderezan sobre un platón y se adornan con perejil fresco. Cuidese

también que cada tajada lleve consigo una parte de gordo y dos de magro para que salga de buen aspecto el plato.

87.- Jamón al estilo alemán

Tajadas bien delgadas de jamón se fríen en mantequilla y se colocan en una cacerola honda, alternándose con camas superpuestas de tajadas de pan fritas en la misma y agregando hierbas finas, hongos y pimienta en polvo; cuando la cacerola esté llena, cuya ultima cama debe ser de jamón, se polvorea por encima con pan rallado y pedacitos de mantequilla y se coloca al horno por diez minutos, sirviéndolo caliente.

COLECCIÓN DE SALSAS



88.- Salsa endiablada

Se pica suficiente cantidad de cebolla, jitomate y uno o dos dientes de ajo, y se fríe todo hasta quedar bien dorado; en seguida y por separado, se fríe también un puñado de **chiles chiltepines** escogidos, y cuando estén bien tostados se muelen juntamente con lo anterior; se bajan con agua hervida, se pasa por tamiz fino y se vuelve a freír el todo sazonándolo con suficiente sal y una puntita de vinagre. Esta salsa es propia para los asados de tocino, jamón, etc., y en general para todas las **sustancias** cargadas de grasa.

89.- Salsa bretona

Se limpian y rebanan cebollas cabezonas y se fríen en mantequilla con sal, pimienta ajo, tomillo y laurel, y en fuego regular hasta dorar las cebollas, después se deja la cacerola sobre fuego suave cubriéndola con una tapa con rescoldo caliente. Ya cocida, se vuelve otra vez al fuego más fuerte y se le añade allí azúcar en polvo y buen vinagre, dejándose consumir hasta que vaya cuajando el todo, se agrega entonces salsa de jitomate, una taza de frijoles blancos bien cocidos y hechos puré, se pasa todo por tamiz fino y se deja después hervir a fuego suave, soltándole un trozo de mantequilla fresca.

90.- Salsa inglesa

Se pican finamente dos yemas de huevos duros, se echa la mitad en una cacerola con **salsa de anchoas**, con alcaparras picadas, un **cuartillo** de

buen caldo, pimienta gorda, un huevo de mantequilla amasada con su cuarta parte de harina y sal (si le faltare); se deja ligar todo a fuego moderado, y cuando se vaya a hacer uso de dicha salsa, se agrega la otra mitad de las yemas picadas.

91.- Salsa holandesa

Viértanse cuatro o cinco cucharadas de vinagre de buena calidad en una cacerola pequeña; se agregan unos cuantos granos de pimienta, reduciendo este líquido a la mitad de su volumen sin dejar que se enfríe; se agregan cuatro yemas de huevo, se revuelven y se mezclan con esto, cinco cincuenta gramos de buena mantequilla de vaca, sal y un poco de nuez moscada. Colocada la cacerola sobre un fuego moderado, se agita e inspecciona el líquido hasta que se engruese cual si fuera una crema; se retira en seguida y se pasa a otra cacerola que se coloca sobre un cazo de **saltar** que contenga un poco de agua y que se habrá de mantener a un lado de la lumbre; se remueve bien la salsa con un batidor para que forme espuma, y de cuando en cuando se agregan trozos de mantequilla hasta consumir cien o ciento veinticinco gramos. Cuando la salsa aparezca lisa y ligera, se vierte en la salsera para servirla.

92.- Salsa genovesa

En un **cuartillo** de vinagre se ponen **chalotas** y pepinos picados, alcaparras, **pasas de Corinto**, **pimienta de Cayena**, nuez moscada y un poco de jaletina de vaca; se deja hervir todo hasta quedar reducido a gelatina, y entonces se humedece con dos cucharadas de salsa de mantequilla, otras dos de caldo concentrado, y una poquita de **salsa de anchoas**.

93.- Salsa de mantequilla

Cuatro **onzas** de mantequilla y media cucharada de harina, sal y pimienta, se amasan juntamente, se coloca la cacerola a fuego suave, meneando sin cesar hasta que esté ligada, procurando no dejarla hervir, pues adquirirá un sabor de engrudo.

94.- Salsa Robert

Se rebana bastante cebolla cabezona en forma de dados, y en una cacerola con cuatro **onzas** de mantequilla se doran a buen fuego; después se liquida con tres cucharadas de **salsa española** y dos de caldo, se reduce y desengrasa con sumo cuidado, se deja un poco a fuego suave para que espese, y cuando ya sea tiempo de usarla se le agregan dos cucharadas de mostaza francesa, hierbas finas, y algunos pepinillos o encurtidos picados finamente.

95.- Salsa bechamel magra

Con seis **cuartillos** de crema que se hacen hervir, se deslien dos cucharadas de harina flor, y se pone a fuego ardiente, sin permitir que se coloree la salsa, meneando sin cesar hasta que espese. Por separado se pone en una cacerola dos o tres **chalotas**, unas rebanadas finas de zanahorias, raspadura de nuez moscada, pimienta gorda y sal; un manojito surtido y hongos muy picados, se hace hervir esto con un vaso de agua caliente. Estando ya reducida la anterior crema, se le incorpora la segunda preparación, poco a poco, se añade un pedacito pequeño de azúcar, y luego se tamiza todo, se le añade al servir un trocito de mantequilla fresca, añadiendo, si espesa demasiado un poquito de crema.

96.- Salsa a la mayonesa

Póngase en una tortera tres o cuatro yemas de huevo crudas, bátanse con una cuchara de madera, agréguese un poco de mostaza molida y sal, incorpórense tres decilitros de aceite de primera, pero paulatinamente y sin dejar de remover la mezcla; adiciónense de vez en cuando algunas gotas de limón o de vinagre para que se ponga compacto el compuesto: sazónense fuertemente y la mayonesa quedará corriente, agregando, si así se desea, un poco de perejil y estragón picado.

Si a esta salsa se adiciona una cucharada de excelente mostaza y un puñado de finas yerbas, se obtendrá la **salsa tártara**.

COLECCIÓN DE FRITURAS

**97.- Fritura de coliflor y jamón**

Se cuece primero la coliflor y se corta en pequeñas porciones, el jamón se ralla finamente estando cocido y se mezcla con la coliflor, sazonando todo con sal y pimienta; en seguida se bañan las coliflores con huevo batido y se ponen a freír, separando las porciones, se colocan en el platón y se adornan como ya se ha explicado.

98.- Fritura de ostiones

Se baten separadamente algunas claras y yemas de huevo, luego se mezclan y se sazonan con sal suficiente; cuando ya estén mezcladas, se tienen a prevención los ostiones escurridos de su agua, ya sean frescos o conservados; se les exprime encima jugo de limón y se espolvorean con pimienta; envolviéndolos en el huevo batido y *salteándolos* con una cuchara en aceite o manteca bien caliente, dejando que se doren por ambos lados. Se aderezan en un platón y se adornan con limón rebanado y perejil picado.

99.- Cepas a la bordelesa

Se pone en una cacerola buen aceite de olivo, ajo machacado, cebolla y perejil picado y se somete a fuego regular; estando medio dorado este recaudo, se agregan las **cepes** picadas previamente en pedacitos delgados, se sazonan con sal, pimienta y un poco de pan rallado, dejándolas que se

doren, y en estando de un buen color, se apartan y sirven sobre trozos de pan frito.

100.- Fritura de truchas frescas

Limpias y aderezadas las truchas de la manera conveniente; se sumergen en una fuente que contenga leche, con harina y sal suficiente disueltas en aquella; se dan a cada pieza tres cortes por encima; en seguida se pasan por la mezcla de leche y se llevan a una sartén que contenga aceite bien caliente, se doran en él las truchas, volviéndolas por ambos lados; luego se escurren y se van colocando simétricamente en un platón, adornándolas con limón rebanado y perejil entero frito, quitándole los tronquitos o tallos más gruesos que le dan un mal aspecto.

101.- Pastel frío

Colóquese un papel engrasado sobre una plancha de lata, y encima el molde del pastel después de engrasado ligeramente en su interior para guarnecerle luego con pasta de aderezar, rebajada en redondo a la altura de dos centímetros, y de modo que rebose el molde. Habiéndose cubierto perfectamente con la pasta, se echa en el fondo picadillo o relleno, y sobre él las carnes que haya de contener el pastel, y que estarán preparadas de antemano. Después se coloca encima relleno, y sobre él lonjitas de tocino, y por último, se forma en la parte superior una cubierta casi esférica, dejando en medio un agujero para que salgan por él los vapores que se desprendan durante la cocción. Se adorna la parte saliente dorándola con yema desleída en agua, se meten en el horno los moldes para mantenerlos en él dos horas por lo menos, y se ponen a enfriar antes de extraer de ellos los pasteles.

102.- Torta de sesos

Después de limpios y lavados se hacen cocer los sesos con suficiente sal y yerbas finas, además un poquito de vinagre; después de cocidos se echan al agua fría y se les quitan bien los pellejos y venas que aun contienen;

así preparados y bien limpios, se pican, agregándoles ajo, cebolla, jitomate y perejil, también picados finamente; se les sazona con sal y pimienta suficientes, se revuelve todo con huevo batido, y una vez que esté perfectamente mezclado, se unta una cazuela o cacerola con manteca y en ella se echa el contenido poniéndose a cuajar a dos fuegos suaves hasta que quede completamente seca. Se sirve así, o guisada después en algún caldillo de especias.

103.- Torta de arroz y picadillo

Se lava y remoja el arroz como para sopa y se seca, después se humedece de nuevo y se pone a cocer al vapor en una servilleta sazonado con la sal correspondiente; así cocido se guarda para el día siguiente en que bien escurrido se humedece con caldo y un poco de clavo, pimienta y azafrán disueltos en el mismo caldo; se baten bien unas claras de huevo y ya consistentes se agregan las yemas y se sigue batiendo y agregando el arroz; se unta una tortera con manteca, y se van alternando una cama de arroz y otra de picadillo hasta concluir la de encima con arroz y cubriendo esta última con el resto del huevo batido; se coloca a fuego suave para que cuaje por abajo y se le pone después el fuego por encima para que se cuaje por allí y cuidando de que no se queme; cuando ya esté por ambos lados se espolvorea con azúcar molida, dejando un momento más el fuego y separándolo luego.

SUSTANCIAS

104.- Sustancia de zanahorias

Se limpian y tornean regular cantidad de zanahorias tiernas y escogidas, se pica un poco de cebolla y ajo y en una cacerola se pone un tanto de mantequilla y se somete á fuego suave poniendo allí las legumbres; se mantienen así por espacio de algún tiempo, poniendo a intervalos una cucharada de caldo a medida que se vaya consumiendo; cuando las zanahorias han soltado toda su sustancia resultando de este cocimiento un líquido semejante a un **melado**, se sazona con sal y se deja aún otros momentos para que vuelva a adquirir su punto conveniente, y entonces se pasa por un tamiz fino. Para usarse, se liga con cualquiera clase de las salsas que hemos dado a conocer antes.

105.- Sustancia de chícharos

Se lavan en agua los chícharos y después se añaden cuatro **onzas** de mantequilla fresca y más agua, meneándose con la mano hasta que la mantequilla quede adherida a ellos, y se tira el agua escurriéndolos y poniéndolos a cocer luego en una cacerola a fuego suave, se añade allí mismo un puñado de hojas de perejil y pocos rabos de cebolla picados, se fríe todo juntamente, después de lo cual se sazona con sal y caldo concentrado o jugo de carne dejándolos hervir a fuego más suave. Luego que estén bien cocidos, se machacan o muelen y se pasan por un tamiz fino, se prueban si están de buen gusto agregándoles más mantequilla fresca, en caso que la necesiten.

106.- Sustancia de anchoas

Esta preparación sirve para comunicar a toda clase de peces un sabor más relevante y más marcado por lo cual es excelente para agregarla a los diferentes guisos en que la base principal sea el pescado. Se lava cierta cantidad de anchoas de las pequeñas y que vienen conservadas en sal, se lavan perfectamente en varias aguas y cuando ya no tengan un sabor de-

masiado penetrante, se rallan o se muelen en un mortero hasta reducir las a pasta finísima, se pasan por un tamiz fino, y se liquidan con mantequilla a fuego moderado, agregando poco a poco caldo o jugo concentrado y sin permitir que hiervan.

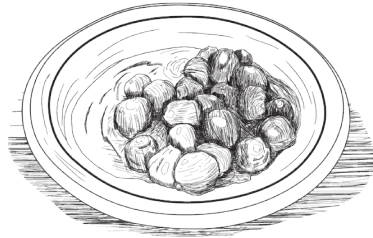
Cuídese de no abusar demasiado de esta sustancia, sino usarla en pequeñas cantidades.

107.- Sustancia de caza

Puestas en una olla suficiente, tres **libras** de pulpa de buey, tres o cuatro perdices viejas, dos **libras** de jarrete o canillas de vaca picadas, un faisán, zanahorias, cebollas, tres o cuatro pies de apio, tres clavos de especia y un manojito pequeño de hinojo, se deja cocer todo, en seguida en la parrilla se hacen asar bien tres **becazinas** o cualesquiera otras aves de caza por el estilo, después de asadas se machacan bien en un mortero o se muelen con todo y sus huesos, en unión de una tostada de pan remojada en caldo o en vinagre, se humedece lo molido con el mismo caldo y se pasa por tamiz fino.

Se mezcla con esta sustancia el caldo colado resultante del cocimiento anterior, procurando quede ni muy espesa ni muy líquida, se sazona con sal y pimienta y se deja cerca del fuego manso, procurando no dejarla hervir.

LEGUMBRES



108.- Coles de Bruselas

Se limpian y cuecen las coles en agua hirviendo con un poco de **tequesquite** y sal, después de que hayan cocido se refrescan en agua fría, y entre tanto se fríe con suficiente mantequilla, cebolla y un diente de ajo y se agrega un poco de harina hasta dorarlos ligeramente; se liquida con leche el todo y después de unos hervores se pasa por tamiz, se coloca nuevamente al fuego en una cacerola, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada rallada, y se agregan coles bien escurridas, dejándolas espesar lo conveniente para servir las, ya sea justamente con los asados o bien separadas.

109.- Lombardas a la francesa

Se corta la **lombarda** en cuatro o seis trozos; se escalda echándola en agua caliente por un cuarto de hora, y se escurre. Se calienta en una cacerola la grasa suficiente; se le añade la sal, se condimentan y cubren los trozos con lonjas de tocino; se remojan con caldo o agua; y cuando se haya cocido, se escurren y exprimen, dando a cada trozo una figura redondeada, se aderezan alrededor de una fuente y se vierte en medio de una **salsa española**, o en su defecto se desengrasa el caldo en que se coció.

110.- Lombarda para verdura

Se toma una **lombarda** gruesa, que se corta en hilos como los fideos, después de separadas las hojas duras y las extremidades. Se pone la cacerola

al fuego con manteca de cerdo o grasa de pato, con un poco de vinagre, sal y pimienta, y cuando esta salsa esté caliente, se pone la sal y se amortigua sobre un fuego muy suave.

Cuando está amortiguada y no cocida, se mezclan dos yemas de huevo a la salsa y se sirve.

111.- Chicharos en media crema

Cocidos los chicharos en agua con sal, se saca un puñado de ellos y se muelen con un trozo de pan dorado; se fríe cebolla picada menudamente, y cuando ya lo esté, se pone allí el pan y chicharos molidos para que se fríen también. Se añade después poco agua y se mezclan los chicharos restantes; se sazonan con sal y pimienta, dejándolos hervir lo necesario; momentos antes de separarlos, se baten tres yemas de huevo, y no estando los chicharos demasiado calientes se les mezclan las yemas, revolviéndolos bien y colocándolos en seguida sobre rescoldo para que se cuezan las yemas.

112.- Chicharos en adobo

Se desvenan y remojan tres chiles anchos, se muelen con un trozo de pan frito, ajos y pocos cominos, se fríe bien todo, se añade vinagre, sal y caldo en el que se hayan cocido unos chorizos pequeños o jamón cortado en dados; y anticipadamente se cuecen los chicharos, se mezcla todo y se deja hervir hasta que quede bien espeso y no esté el caldillo líquido.

113.- Chicharos a la paisana

Puestos los chicharos tiernos y crudos en muy poco agua, se les pone dos **onzas** de mantequilla por cada dos puñados, tomados con ambas manos, y se mezclan bien; se les escurre aquella agua y se les agrega sal y un manojito de yerbas finas, se fríen y se les echa un poco de agua hirviendo; se cuecen en ella, añadiendo otro trozo de mantequilla del tamaño de una nuez moscada con harina; cuando hayan hervido bien y espesado se sirven.

114.- Coles barbarroja

Se corta una col morada, se aperdiga, se ata y pone a cocer en caldo con nuez moscada rallada, sal, pimienta, un manojito surtido, tres clavos, dos cebollas (se echarán allí mismo si se quiere unas salchichas, aunque para este platón no es necesario); estando todo cocido se apartan las coles, se **saltean** en mantequilla; estando sobre el platón se les ralla un poco de corteza de macis y se sirven.

115.- Alcachofas

Se les corta el rabo y las hojas más recias de la parte de encima; después, por la punta y al través se les da un corte, y con un sacabocado circular se les quita la pelusa interior, o bien se dividen en cuatro partes (aunque esto es mejor hacerlo después de cocidas). Después de preparadas se echan en agua hirviendo con sal o sal de tierra, y al cabo de un cuarto de hora se sacan, se pasan al agua fría y se escurren, se bañan después con huevo batido y harina y se fríen, sirviéndolas inmediatamente y muy calientes.

116.- Alcachofas con queso

Preparadas y cocidas como las anteriores, sin dividir las, se fríe en mantequilla bastante cebolla hasta dorarla; se tienen prevenidas las alcachofas bien escurridas, y se fríen allí mismo; después se colocan en un platón con la punta hacia arriba, se les pone suficiente polvo de **queso de Gruyere** o **de Holanda** rallado por encima, vertiendo en seguida sobre ellas la mantequilla restante de la fritura.

117.- Espárragos a la holandesa

Se limpian los espárragos y se atan, formando manojitos de doce cada uno, bien parejos por la punta y cortándolos por el pie; se sumergen para su cocimiento durante un cuarto de hora en bastante agua hirviendo que contenga **sal de tierra**. Se sacan de allí después y se ponen en agua fría, entretanto se previene la siguiente salsa.

Se amasan un buen trozo de mantequilla con dos cucharadas de harina y seis yemas de huevo; esta pasta se coloca en una cacerola con sal,

pimienta gorda, el zumo de tres limones y medio vaso de agua; se deja todo calentar, meneándolo sin interrupción hasta que haya hervido muy suavemente y adquirido el cocimiento y la consistencia necesaria.

Al momento de servir los espárragos se sumergen sus puntas en agua hirviendo, y bien calientes se desatan, colocando una servilleta en el plátón y sobre ella los dos espárragos escurridos, y la salsa aparte. Debe servirse todo muy caliente y prontamente.

COLECCIÓN DE PLATILLOS ESCOGIDOS



118.- Gallina rellena

Desde luego ha de comenzarse por prepara el relleno, que se confecciona con huevos duros, aceitunas sevillanas, chorizo de buena calidad, jamón entreverado y almendras. Picado todo muy menudo y mezclado convenientemente, se rellena y cose el ave para que por la acción del fuego no se salga el picadillo; se asa aquella al horno, en asador, en cazuela o en placa y cuando esté bien dorada y en su punto se sirve a la mesa.

De igual manera, y con los mismos ingredientes se podrá rellenar un pollo, un pavo o cualquier ave de otra especie.

119- Cabeza de cerdo rellena

Cortada la cabeza del cerdo a poca distancia de las orejas, se extraen los huesos con cuidado a fin de que no se desfigure, se sacan las carnes del interior, se espolvorean con sal se vuelven a colocar en la posición que antes ocupaban. Elegido el trozo de piel de cerdo, se corta convenientemente para que se amolde a la parte posterior de la cabeza, y se cose lo mismo que las aberturas del hocico y de los ojos, pero sin cerrar la entrada del calor al interior de la cabeza. Se prepara un picadillo de tocino y carne fresca de cerdo, se sazona con sal, pimienta, una cucharada de **nitro**, pimentón y nuez moscada, mojado todo convenientemente, y se agregan tomillo molido, dos puñados de harina y dos yemas de huevo para poner

la mezcla a cocer. Con esta mezcla se rellena la cabeza antes de cocer la piel de la región correspondiente al cuello.

Después se ata con hilo bramante para que conserve su forma, se envuelve en un lienzo y se coloca durante dos horas en un lugar fresco, para ponerla a cocer durante cuatro o cinco en un caldo preparado con agua, sal, verduras, especias y **aromas**.

120- Lonja de ternera con gusto de atún

Se cortan de la pulpa de la ternera unas lonjas largas de treinta centímetros, cinco de anchas y tres de grueso; se colocan en una cacerola, en la que con anticipación se habrá puesto agua, hojas de laurel y **sal de pescado**, deberá estar el agua hirviendo al momento de sumergir en ella la carne, retirándola del fuego cuando ya esté cocida y dejándola así por espacio de dos horas; al cabo de ellas se saca y escurre perfectamente, se polvorea con sal molida de la misma, se golpea con un palo redondo para que se penetre bien, y después en una vasija suficiente, se colocan las lonjas poniendo debajo de ellas dos anchas saladas y cubriéndolas con buen aceite, se agregan cebollas, chiles y legumbres picados y perdigados antes en agua caliente, además alcaparras y aceitunas, orégano y tomillo, y cuando se vaya a servir se cortan las lonjas en tajaditas finas y muy delgadas, sirviéndoles o adornando el platón con las legumbres antes dichas.

121.- Guajolote enrollado o galantina caliente

Se chamusca a la llama un guajolote limpio y vaciado, se divide por su centro en dos mitades y se deshuesa con especial cuidado. Ya listo, se pone sobre cada mitad un buen relleno, que más agrade, y se enrolla sobre el mismo, cubriendo cada rollo con lonjas de jamón muy delgadas, se atan con un hilo fino y fuerte y se colocan en una cacerola honda; allí se les vierte un vaso de **vino de Jerez**, igual cantidad de caldo, un manojito de perejil, cebollas rebanadas en cuartos, una cabeza de ajo entera, clavo, tomillo, laurel y albahaca, sal, pimienta y un nabo y zanahoria rebanados groseramente. Se deja cocer convenientemente,

desengrasado el caldo; se pasa por tamiz separando los rollos, y se agrega un poco de caldo colado para que se ligue. Al ir a servirse se desata con cuidado o se rebana con tajadas finas, quitando los restos del hilo, y colocado sobre el platón se pone el anterior caldillo bien caliente u otra salsa que más agrade.

122.- Guisado de pollos

Rehogados los trozos con manteca fresca, se introducen en la olla en que hayan de cocerse, y se echa después a más de especias de toda clase, la cebolla que habrá frito en la grasa utilizada para rehogar. Después se agrega la sal correspondiente y un vaso de vino blanco, y se mantiene la olla al fuego durante una hora, tapada con un pucherito que contenga agua y con un trapo o papel, a fin de evitar que se evapore la sustancia.

Sobreasadas las **asaduras**, se habrán de majar con un diente de ajo se echan en el caldo después de bien sazonado, se tapa la olla nuevamente, y a los dos hervores se habrá obtenido una excelente salsa, que se desocupará con el pollo en la fuente en que haya de aparecer el guiso.

123.- Pichones a la brocheta

Desplumados, chamuscados a la llama y vaciados, una media docena de pichones, se les cortan las patas y las cabezas hasta, el nacimiento del cuello, en seguida se embadurnan bien por dentro y por fuera de aceite fino de olivo, se sazonan con sal y pimienta y se encamisán en una tira muy delgada de jamón, luego se atan para que ésta no se caiga, ensartándolos así preparados, a una grande aguja o brocheta; se colocan á fuego moderado sobre la parrilla y cuando ya se vayan dorando por un lado se voltean por el otro; después y momentos antes de separarlos, se revuelcan en pan rallado, se les pone un poco de más aceite, y cuando ya esté tostado el pan se separan, se colocan en el platón uno a uno, desatándolos antes sin despojarles del jamón, y se les vierte por encima un poco de mantequilla fundida, mezclada con jugo de limón, perejil picado muy fino y sal pimienta, bien mezclado todo.

124.- Pechugas de gallina en tapado con vino

Se embarra o unta una cazuela con bastante manteca y se pone una capa de jitomate, ajos y cebollas picadas, rebanadas delgadas de piña, canela y pimienta molidas, tajadas delgadas de jamón, chorizos, camote, pera y manzana, alcarras, pasas y almendras, y encima se ponen las pechugas, cubriéndolas con lo anterior invertido, de manera que queden las pechugas en el centro, se cubre todo con vino jerez y se somete al fuego, que no sea demasiado vivo sino regular, espolvoreando por encima la cazuela con suficiente sal fina; cuando ya las pechugas estén bien cocidas y el caldillo sazonado se aparta y se sirve en un platón, cuidando de no revolver demasiado el contenido.

125.- Aves en pipián de ajonjolí

Después de asados o cocidos algunos jitomates, se les exprimen las pepitas y se desvenan y doran con manteca diez chiles anchos para cada ocho jitomates, se molerán ambos con una taza de ajonjolí tostado, diez nueces peladas y algunos piñones, todo molido y bien frito en manteca; se echa un poco de agua caliente, se sazona con sal y se ponen allí las aves que se quieran guisar, por breves momentos, y al servir las se agrega un poco de ajonjolí entero y tostado, acitrón picado, tornachiles, canela en polvo y vinagre.

126.- Chiles rellenos con papas y queso

Se preparan los chiles como para los ordinarios, y teniendo **queso de Gruyere** rallado, papas cocidas al vapor y cebolla frita finamente picada, se rellenan los chiles machacando las papas, sazonándolas con sal y mezclándolas con el queso y la cebolla.

Ya rellenos los chiles se envuelven en huevo y se fríen, pasándolos por último á una salsa de especia propia de los chiles ordinarios.

127.- Chiles rellenos de ostiones

Se preparan los chiles (eligiendo la clase que más agrade), y después de asados se despellejan y quitan las pepitas y venas abriéndolos a lo largo. Si

estuviesen muy picantes, se hace un agua de ceniza asentada y en ella se ponen a desfleamar un poco de tiempo. Entretanto en una cacerola se vierte suficiente cantidad de aceite, se fríe un ajo machacado y cebolla picada, dorando ambas cosas y separando aquél; se pican también groseramente una lata de ostiones (conserva) se mezcla con perejil finamente picado, sal y pan rallado, y estando bien caliente el aceite se frien en él, hasta que se consuma. Con esta fritura se rellenan entonces los chiles bien enjutos, se envuelven en huevo batido como los chiles ordinarios, o bien se fríen en aceite sin envolverlos en huevo, y en este caso se sirven secos adornados con cebolla frita, rebanada en ruedas, aceitunas y alcaparras. Si van envueltos, se les prepara una salsa de jitomate molido y tamizado, frita en aceite en la que se habrá frito un diente de ajo machacado y cebolla finamente picada, sin dejarla quemar.

128.- Albóndigas reales

Después de picar bien el lomo de puerco, se ponen a cocer con sal, poco vinagre, hierba buena y orégano; cocida la carne se vuelve a picar mezclándola con un poco de vino, vinagre, dos chiles anchos desvenados, remojados y molidos con azafrán; se molerán en seco, clavo, canela y pimienta, agregando dos huevos crudos que se unirá a lo anterior formando una pasta, con la cual se hacen las albóndigas un poco más grandes que una nuez. Se rellenan generalmente de pasas, almendras, huevo duro, o jamón, según el gusto, adornándolas en el interior con una ramita de perejil o yerbabuena; bañadas en huevo batido se revuelcan en bizcocho molido, se fríen después y, por último, se echan en salsa de especia como las albóndigas comunes, o en una salsa ligeramente picante.

129.- Manchamanteles

Se cuecen previamente dos gallinas y cuando su caldo esté sazonzando se apartan y dividen en raciones regulares. Después se desvenan y tuestan algunos chiles anchos, teniendo especial cuidado en no quemarlos, así mismo se cuecen jitomates, y juntos con aquellos, se

muelen perfectamente; se fríe todo en manteca y se agrega el caldo de la gallina así como algunos trocitos cocidos de carne de puerco (o papada del mismo si gusta).

Se sazona con la sal necesaria, clavo, canela y pocos cominos molidos, una cebolla en cuartos y orégano espolvoreado. Se unen allí en aquel caldillo las raciones de gallina, y cuarterones o rodajas de plátano, piña, manzana, peras etc., un pedacito de *acitrón* y chícharos cocidos; se deja dar algunos hervores para que sazone bien y se sirve.

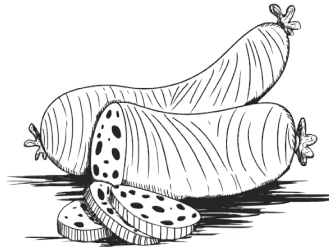
130.- Papas a la provenzal

Se cortan papas cocidas y limpias en rebanadas algo gruesas, y se ponen en una cacerola con buen aceite, perejil y cebollas y un poco de ajo, todo picado menudamente, se sazona con sal, pimienta y zumo de limón o un poco de vinagre de buena clase. Se dejan a fuego regular por algunos momentos y se sirven.

131.- Kluskis a la polaca

Se pica menudamente una **libra** de jamón magro mezclado con pan remojado en vino y escurrido, cáscara de limón rallada, sal y pimienta; se hacen con esta pasta unas bolitas, se aplastan un poco y se revuelcan en huevo y pan rallado, y se fríen en seguida.

COLECCIÓN DE GUISADOS



132.- Coles a la crema

Después de bien lavadas las coles y escogidas de las tiernas, se hacen cocer en agua con sal tierra y estando cocidas se dejan enfriar y se dividen en trozos grandes; en seguida se echan en una cazuela con mantequilla y colocada al fuego momentos antes, de modo que esté algo caliente, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, ya que estén a medio freír se les agrega nata en suficiente cantidad, dejándose que espesen a fuego manso: se vuelven a sazonar por encima con sal, pimienta y nuez, sirviéndose inmediatamente con cortezas de pan dorado muy delgaditas colocadas a un lado del platón.

133.- Chanfaina con jamón, chorizos y longaniza

Se pican y fríen en manteca, cebollas, ajo y perejil, además jitomates crudos y molidos; se pica y cuece la **asadura** del carnero, ternera, etc. en agua con sal, y ya cocida se mezcla a la anterior fritura, se agregan lonjas pequeñas de jamón y pedacitos de **chorizón** y longaniza, dejándose rendir todo bien en la manteca: se le añade después un poquito del caldo en que se coció la **asadura**, colocándola antes y mezclándole azafrán, clavo, pimienta, cominos e hígado cocido y todo esto molido, además alcaparras enteras, dos hojas de laurel, tomillo, vinagre y aceite finos, se deja hervir todo por cierto tiempo hasta que el caldillo adquiriera cierta consistencia y espesor conveniente.

134.- Chicharos con ejotes y riñones en ajo-comino

Se cuecen los riñones enteros juntamente con los chícharos y ejotes en agua con sal y rebanadas de cebollas, ajos y cominos molidos, después se sacan de aquella agua los riñones y demás cosas; se rebanan aquellos y se pican los ejotes algo menuditos, se fríen en seguida en manteca o aceite con sal, chiles anchos remojados y molidos, con un diente de ajo, pocos cominos, y unos trocitos de pan frito, se mezclan luego los riñones, ejotes y chícharos y el caldo (tamizado) de su cocimiento; se dejan hervir agregando un poquito de orégano, y se espesa suficientemente.

135.- Espárragos a la italiana

Se limpian, cortan por el pie y se cuecen en agua con sal los espárragos, y así preparados se blanquean en agua limpia, después se escurren bien y colocados en un platón de plaqué o de porcelana que resista el fuego, se polvorean bien por su punta con **queso de Gruyere** rallado superponiendo capas unas sobre otras y cuidando que las puntas queden todas por un mismo lado. Cuando ya estén así dispuestos, se funde un poco de mantquilla bien fresca y se les pone por el lado de la punta que debe comerse, y se introducen al horno o se cubren con una hoja metálica poniendo fuego suave por ambas partes para que se calienten, y cuando se vea que están dorados se retiran y se sirven prontamente sin dar lugar a que se enfríen.

136.- Salchichas asadas con coles

Se divide en cuatro partes una col, después de lavada se **perdiga**, se echa luego en agua fría y se escurre, cortándola en tiras muy finas; se hace sudar un poco y que se pegue en una cacerola una lonja delgada de jamón echando allí las coles y lardo derretido; se humedecen a continuación con **caldo de sustancia**, se sazonan con sal, pimienta y un poco de nuez moscada, dejándolas cocer a fuego suave; se desengrasa el caldillo y se deja espesar o casi secar y quitando el jamón se aderezan las coles sobre un platón, se ponen las salchichas a asar sobre la parrilla y luego sobre las coles se colocan ordenadamente y se sirven.

137.- Salchichas con arroz

Se hacen cocer previamente las salchichas con un manojito de yerbas finas y sal, picándolas para evitar que se revienten; ya cocidas se apartan y se cuele su caldo por un tamiz fino, preparando un arroz cocido como para sopa, pero cuidando de poner pedacitos de jamón, suficiente ajo y jitomate, y en vez de agua el caldo de las salchichas.

Cuando el arroz haya espesado lo suficiente, se colocan sobre el platón y sobre el arroz las salchichas doradas antes en manteca.

138.- Lengua de carnero en guiso

Cuando esté ya cocida la lengua, se saca con un tenedor y se coloca en otra cacerola con cuatro sesos de carnero cocidos y divididos por la mitad, y seis pies también de carnero, deshuesados en parte; se tapa la cacerola y se mantiene caliente. El caldo de las lenguas se aumenta con jugo y vinagre, se le hace hervir y se traslada a otra cacerola; desengrasado y trabado con un rojo cocido, se retira la cacerola a un lado de la lumbre, a los pocos minutos se desengrasa nuevamente la salsa y no sin colocar antes, se derrama sobre las lenguas y los sesos.

139.- Lengua estofada

Dividida la lengua en dos partes, se arrancan las partes posteriores, se **monda** y lava bien, se echa en agua hirviendo y se deja en ella hasta que se pueda arrancar la piel fácilmente. Luego se mecha con tocino, se pone en una cacerola tapada con trozos de cortezas de tocino, pecho de cerdo o jamón, sal, pimienta, dos pedazos de azúcar, tres clavos, un vaso de vino blanco y medio de aguardiente. A las dos horas de cocción, se agregan zanahorias y cebollas, y se mantiene todo cociendo durante otras tres horas.

140.- Lengua de ternera a la vinagreta

Se golpea fuertemente una lengua contra una mesa, y se pone en seguida a cocer en agua con sal, vinagre y yerbas finas; cuando se observe que puede ya despojarse del pellejo que le cubre, se le quita y se conti-

núa su cocimiento hasta que quede muy suave. En este estado se deja cortada en rebanadas finas en una cazuela y allí se le pone aceite, vinagre, tomillo y orégano, sal y pimienta, dejándola marinar y cubierta hasta el día siguiente.

En este, ya a la hora de ir á servirla, se coloca la lengua en el platón en corona y se le vierte una salsa hecha con suficiente perejil y cebolla finamente picados, mezclados con más aceite y vinagre, y se adorna con chilitos en vinagre, alcaparras y aceitunas deshuesadas.

141.- Mollejas de ternera con chícharos

Se cuecen con agua y sal una docena de mollejas de ternera, se les agregan hierbas finas y algunos rabos de cebolla, y cuando ya estén muy suaves se separan quitándoles un pellejo que superficialmente contienen. En seguida se doran en la manteca a fuego suave y entretanto, se cuecen cierta cantidad de chícharos sazonándolos con sal y pimienta, en seguida, estando cocidos se pasan al agua fría, se doran unas cabecitas pequeñas de cebollas en manteca o mantequilla, así como unos cuadritos de jamón, se les agrega un poquito de harina (una cucharada de las grandes), y antes de que se dore se agrega caldo suficiente, se ponen allí los chícharos, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, dejando que espese el caldillo lo suficiente, y cuando sea hora del servicio, se echan los chícharos en el platón y sobre ellos se colocan las mollejas bien doradas.

142.- Guisado de gangas

Bien limpias las **gansas** se cuecen con dos cabezas de ajo enteras, dos chiles anchos bien desflemados, sal suficiente, agua y vinagre mediados; estando cocidas se apartan del fuego y se dejan enfriar. Después se cuelean, se recoge la grasa que resulte, ésta se pone en una sartén con poco aceite y allí se fríe un puñado de alcaparras remojadas y molidas, otro de perejil, un poco de hígado cocido y rallado de ternera o cabrito, aumentando un poco del caldo de las gansas, clavo y canela molidas; cuando haya acabado de espesar se separa.

143.- Cochinito en adobo

Se hace un adobo con chiles anchos remojados y molidos, ajos tostados, cominos y orégano, un migajón de pan remojado en vinagre, añadiendo agua suficiente para que después de cocida la carne quede espeso el caldillo. En este adobo se pone el cochinito limpio, entero en pedazos, según se quiera, escogiendo uno que no sea demasiado tierno, y se deja encurtir en él desde la víspera.

Al siguiente día se coloca en una olla, se tapa bien y a fuego suave se deja que cueza, hasta quedar muy reducido el caldo a una salsa bien espesa; se mueve de cuando en cuando la olla, sin introducirse ningún objeto, como cuchara, etc., sino imprimiéndole a la olla un movimiento circular. Después se pasa a un platón y se adorna con cebolla grande rebanada, aguacates y chiles en vinagre.

144.- Guisado de liebre

Habiendo desollado y vaciado una liebre, se destroza en raciones proporcionadas, se pone a desangrar en agua con vinagre, añadiendo la sangre que se haya sacado del animal, así como la *asadura*; después de algún tiempo se sacan las raciones, y la *asadura* se destroza, se sancochan en una olla suficiente, con manteca, ajos molidos, rebanadas de *chorizón* y cebolla picada; cuando todo esté sancochado o a medio freír, se le vierte una copa de *vino de Jerez*, la sangre y agua en que se desangró la liebre, se le agregan papas, almendras, un terrón de azúcar, sal, clavo, canela y pimienta molidos, se tapa la olla y se deja hervir hasta que se cueza bien la carne. Si el caldillo resultare muy ligero, se espesa friendo un poco de harina y mezclándosela allí mismo.

145.- Aceitunada de carnero

Se aplanan ligeramente unas pulpas de carnero y se mechan con tiras de jamón, se fríen en manteca con sal, pimienta y ajos molidos en poca cantidad; cuando ya estén doradas las pulpas se les vierte un chorrito de

vinagre y el agua o caldo suficiente para que sigan cociendo. Entretanto, se deshuesan algunas aceitunas escogiéndolas que estén todas buenas, se muelen con tostadas de pan fritas, con clavo, pimienta y canela; se fríe todo esto y se mezcla allí el carnero con su caldo correspondiente, dejando que hierva hasta que espese algo el caldillo.

146.- Almejas a la pollita

Después de lavar cierta cantidad de almejas se raspan sus conchas para quitarles la arena y membranas que las rodean. Se dejan escurrir y enjuagan; se ponen al fuego sobre una cacerola para que abran, y entonces se les quita una de sus conchas (cuidando de que no contengan langostinos, que son unos gusanitos que se crían en ellas, pues éstos son dañinos), se acomodan en un plato caliente, para ponerles la salsa siguiente: se fríen en mantequilla, cebolla y perejil picado fino, un poco de harina, humedeciendo la fritura con caldo y vino **Jerez** conforme se vaya consumiendo, se liga con yemas de huevo, añadiendo un poco de vinagre o zumo de **agraz** o limón, sal y pimienta molidos; meneando sin cesar para evitar que se corte la salsa, con la cual se bañan las almejas y se sirve antes de que se enfríen.

147.- Risoles de langosta

Se forma con dos puñados de harina, tres huevos, una poca de agua de **tequesquite** asentada y poca mantequilla, una pasta que se amasa perfectamente, hasta lograr extenderla con el palote y reducirla a una hoja, del espesor de un cuarto o mitad de una línea o lo mas.

Así preparada esta pasta, se corta en círculos de ocho o nueve centímetros de diámetro, y en el centro de cada uno de ellos se coloca un poco de carne de langosta (conserva en botes), **salteada** antes en aceite, con cebolla, ajo y perejil picados menudamente; se dobla sobre sí mismo cada círculo, y se humedecen antes las orillas para que puedan pegarse, formando así una pequeña empanadita remachando toda su orilla para que no salga el relleno. Se colocan sobre una hoja untada de manteca, se

barnizan por encima con clara de huevo y se introducen al horno, o en defecto de éste, se fríen en la manteca regularmente caliente.

148.- Codornices guisadas en caldillo mexicano

Después de bien limpias y aderezadas las codornices, se cuecen y luego se fríen en manteca con un poco de ajo molido. Así dispuestas, se les forma un caldillo con cebollas, ajo y perejil picados y fritos, jitomates asados y molidos; se deja hervir todo esto un poco y se le agrega pimienta, clavo y cominos, en poca cantidad, y tostadas de pan fritas molidas, sal, vinagre, caldo sin grasa, orégano y alcaparras enteras.

Habiendo sazonado todo lo anterior, se agregan las codornices dejándolas hervir un poco más hasta que llegue el momento de servir las, en cuyo estado se les agregará un poco de aceite crudo, chilitos en vinagre y aceitunas.

COLECCIÓN DE MAYONESAS

**149.- Mayonesa de huachinango**

Se cuece primeramente el pescado, luego se deshuesa y despoja de las espaldas con cuidado, procurando no descomponer su forma natural, y preparado el platón como se dijo en la anterior, se coloca allí el pescado, se vierte sobre él la salsa y se adorna como ya se ha expresado, con pepinos, aceitunas, alcaparras, huevo cocido, etc., y según el gusto y el capricho del operador.

150.- Mayonesa de bacalao y cebolla

El día anterior se hace remojar la cantidad suficiente de bacalao, y al siguiente se tiene a prevención una sartén con suficiente agua que esté hirviendo; en ella se ponen las raciones de bacalao, de tamaño regular, se cubre la sartén y se retira del fuego, de manera que no hierva más; después de un cuarto de hora se separa del agua y se escurre, se deshuesa y se desmenuza bien. Entretanto se acaba de escurrir se fríe suficiente cantidad de cebolla en rodajas y se mezcla con el bacalao, luego se espolvorea con pimienta, sal, si le faltare, y un poco de tomillo y orégano; se forma la cama sobre la de lechuga, y se procede como en todas las demás mayonesas.

151.- Mayonesa de pámpano

Se prepara el pámpano fresco, haciéndolo cocer con sus respectivos **olores**, hierbas finas y un poco de agua con sal y vinagre; estando cocido se

le quita con cuidado la piel negruzca o gris que contiene, así como todos los huevos y espinas; el resto del pescado se emplea para formar la mayonesa, siguiendo los procedimientos ya explicados.

152.- Mayonesa de langosta

Se abren los botes de la langosta conservada y se escurren, quitándoles bien el agua que contienen, así como algunos huevos que suele traer mezclados dicha conserva; se comprimen bien puñados de conserva entre ambas manos para extraer todo el agua que pueda aun haber, y se van colocando sobre la cama de lechuga picada; cuando ya esté cubierta esta segunda cama, se vierte la salsa y se extiende bien para cubrirla, y en seguida, se adorna con pepinos, alcaparras, aceitunas, etc., etc., y al gusto de la persona que la forma.

153.- Mayonesa de salmón

Preparada la salsa, se pica muy finamente una porción de lechuga bien blanca, se sazona con sal y pimienta, aceite y vinagre, y en el centro del platón se coloca una cama como de media pulgada de espesor, sobre ésta otra de salmón, procurando cubrir la de abajo; sobre el salmón se pone la salsa mayonesa, extendiéndola con un cuchillo hasta cubrir bien el salmón. Se pican previamente pepinos, betabeles, aceitunas, etc., formando figuritas al capricho y con ellas se adorna el platón, colocándolas pegadas sobre la salsa, y adornando el centro y lados con cogollos muy tiernos de lechuga, huevo, alcaparras y aceitunas.

154.- Mayonesa de pies de ternera

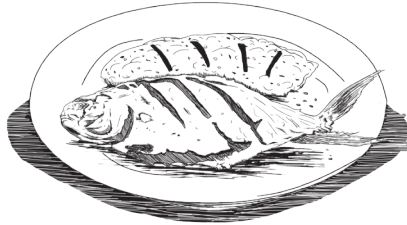
Se preparan los pies de ternera tierna, haciéndolos cocer hasta que quedan muy suaves y blandos, en agua con suficiente sal; después se dejan enfriar de un día para otro y se despojan de los huesos, se pican muy finamente y se sazonan con sal, pimienta, cebolla picada, perejil, orégano, tomillo y un poco de huevo duro picado; se prepara una cama fina de lechuga en el centro del platón y sobre ella otra más gruesa de la picadura

anterior, se cubre con salsa mayonesa y después se adorna con encurtidos en vinagre, alcaparras y aceitunas.

155.- Mayonesa de pies de puerco

Se hacen cocer pies de puerco de manera que queden muy suaves, sazónándolos con suficiente sal en el momento de cocerlos. Estando así dispuestos se dejan enfriar de uno a otro día, y en el siguiente se deshuesan perfectamente y se pican muy menudo; se sazonan entonces con pimienta, vinagre, tomillo y orégano, se les agregan unas pocas de papas cocidas y picadas, y bien mezclado todo se pone sobre la cama de lechuga, otra de este picadillo, enseguida se cubre con salsa y se adorna al gusto, cargándole de pepinos y encurtidos agrios, que le dan muy buen gusto.

COLECCIÓN DE PESCADOS

**156.- Barbada**

Cuando las **barbadas** son pequeñas, se asan por lo común y para evitar que se peguen a la parrilla, se embadurna ésta de aceite, y el mismo pez. A fin de que no se pasen demasiado, se separa de cuando en cuando la parrilla del fuego para examinar el pez por el lado sobre el cual activa el calor, y volverle oportunamente. Luego se coloca en una fuente con el lomo hacia la parte superior, y bañado en salsa, si no se prefiere servir aparte el condimento.

157.- Huachinango relleno

Se limpia el pescado y se cortan las aletas y la cola, en seguida se abre a lo largo del vientre y con cuidado se deshuesa sin cortar la piel del lomo. Así preparado, se previene el siguiente relleno: camarones limpios, sardinas sin espinas, anchoas, o en su defecto salsa de las mismas, alcaparras, aceitunas deshuesadas, pepinillos encurtidos, cebollas y almendras, sal y pimienta suficiente, se pica todo groseramente y se fríe antes en un buen aceite la cebolla con un diente de ajo picado y poco perejil; en seguida, se mezcla lo demás y se deja enfriar. Se rellena el pescado con esto, procurando colocar el relleno en toda su extensión, después se cosen ambas orillas con hilo fino y se pone a cocer en agua con sal, vino, vinagre y yerbas finas; pero si se puede hacer al horno, es mejor, untándolo en ese caso

de aceite, sazonándolo con sal y colocando sobre él un papel untado de lo mismo y a fuego suave hasta que esté bien dorado.

158.- Pescados blancos rellenos y en salsa de anchoas

Se limpian los pescados y se les abre por el pecho dividiéndolos bien para poderles quitar las espinas sin corarlos por el lomo. Se les cortan las aletas y la cola y se sazonan con sal y pimienta. En seguida, colocados abiertos sobre la mesa se rellenan con la pasta siguiente: se pica suficiente cantidad de ostiones, una anchoa desalada de las finas, cebolla, perejil y ajo, alcaparras y pepinos encurtidos, se coloca con buen aceite una cacerola al fuego y en ella se fríe todo lo picado, se le mezcla un poco de pan rallado, y cuando esté casi seco se rellenan con ello los pescados, y se atan o se cosen por su abertura. En seguida, en el mismo aceite se fríen con cebolla y ajos picados; se pasan fritos al platón, bien colocados para ponerles un poco de **salsa española**, a la cual se agrega una o dos cucharadas (de las de caldo) de **salsa fina de anchoas** (salsa de la que viene preparada del extranjero), y si se quiere se agregan como adorno unas papas cocidas al vapor.

159.- Pescado empanado

Después de cocido un pescado, se revuelca en huevo batido con harina, y luego en el polvo de pan que resulte de la molienda de unas tostaditas fritas en aceite y previamente embarradas o restregadas con suficiente ajo. Una vez empanado en este polvo, se pone á freír en aceite o manteca, y se adorna al momento de servirlo con rebanadas de limón y perejil frito bien tostado.

160.- Pescado empapelado

Se cuece el pescado de manera que sólo quede sancochado, agregando al método ordinario de cocerlo un poco de canela y clavo machacado; en seguida se deshuesa. Después, bien escurrido, se coloca sobre un cuadro de papel aceitado, y en esta posición se le pone encima una picadura compuesta de lo siguiente:

Jitomate finamente picado, cebolla, perejil, ajo, aceitunas y alcaparras, se mezcla todo y se *saltea* en buen aceite, sazonándolo con sal y pimienta; cuando esté bien dorado se coloca encima del pescado, procurando que no quede nada líquido, sino una pequeña cantidad de aceite para lubricar el papel y evitar así que se quemé. Entonces se pliega el papel sobre sí mismo o se cubre con otro pliego, plegado alrededor del pescado y procurando conservar su forma primitiva; se coloca sobre una pescadera de metal en cuyo fondo se habrá vertido una pequeña cantidad de aceite y se mete así al horno para que acabe de cocer y se dore, en cuyo estado se sirve.

161.- Potaje de pescado

Este es uno de los platos más acomodados a las exigencias de una cocina modesta, y acondicionado para los días de vigilia. Para prepararle, se cortan en trozos dos o tres anguilas gruesas; se añaden las cabezas y se agregan colas de otros pescados, después de haberlas escamado y cocido en agua. Se pondrá todo a cocer en una cacerola con un poco de manteca, una cebolla partida en pedazos y un litro de agua, al que se habrá de añadir medio vaso de vino blanco, un poco de nuez moscada, dos hojas de laurel, pimienta blanca, un clavillo de especias, raspadura de corteza de limón y dos tallos de perejil.

Se echarán en la salsa los pescados más exquisitos de agua dulce, después de bien limpios y cocidos, pudiendo figurar las truchas, las carpas, **las tencas** y las anguilas, que se cortarán en dos pedazos a lo sumo. Entonces se vuelve a poner la cacerola al fuego, procurando avivar este cuando se deba, se cubren bien los trozos de pescado y se mantienen cociendo durante diez minutos. Si los pescados son demasiado voluminosos, se cortarán en pedazos; pero es preferible conservarlos enteros, siempre que sea posible. Este guiso se habrá de servir muy caliente.

162.- Bagre en chile verde

Estando bien limpio y raspado, se cuece primero el bagre en agua con sal y **olores**, o hierbas finas; mientras se cuece se asan tomates y chiles ver-

des, se pica cebolla y se muelen los dos primeros con ajo, se fríe la cebolla hasta dorarla, se agrega el chile y los tomates y se deja sazonar, poniendo en esta salsa bagre bien escurrido.

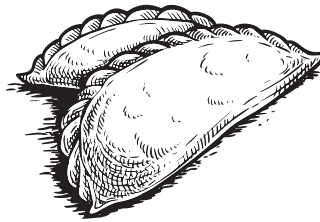
163.- Pescados cangrejos

Se aderezan echándolos dentro de un poco de vino, con pimienta, manteca fresca y zumo de limón; luego se ponen a estofar sobre una parrilla; los cangrejos pequeños se estofan vivos con agua, sal, vino, pimienta y unas gotas de vinagre. También se cuecen los cangrejos en seco. Después de lavados y arrancada la articulación media de la extremidad caudal, para separar con ella una glándula que comunica cierto amargor á la carne de los cangrejos, estos se echan en una cacerola con sal, cebolla, gran dosis de pimienta, zanahorias cortadas en ruedas delgadas, ajo, laurel, un ramo de perejil y un trozo de manteca del tamaño de una nuez; y tapada la cacerola se pone a un fuego vivo. Es necesario voltear varias veces los cangrejos, que sueltan abundante jugo, y cuando estén completamente rojos, señal de que se hallan ya cocidos, se adiciona medio vaso de vinagre, se **saltean** de nuevo y se echa todo en una cacerola para que se enfríe.

164.- Mojarras a la marinera

Después de limpias y cocidas las mojarras con yerbas finas, sal, agua y un poco de vinagre, se les previene la siguiente salsa: Cebollitas pequeñas limpias, ajo y un poco de harina, se fríen en mantequilla las cebollas, y se machaca el ajo, friéndolo también con dados de jamón, se aparta la anterior y se fríe en la misma mantequilla la harina hasta quedar oscura disolviéndola bien con caldo, se tamiza luego y se pasa a otra cacerola agregando la fritura anterior, sal y pimienta y un vaso de **vino burdeos**; se deja hervir todo a fuego suave hasta que adquiera cierta consistencia y momentos antes de servirla se colocan en dicha salsa los pescados, bien enteros o en raciones regulares; adornando el platón con pequeños pastelitos llamados *croutons*.

EMPANADAS



165.- Masa para empanadas

Media libra de harina, seis huevos, media taza de manteca, un poco de vino blanco; se amasa bien todo y se deja reposar por un cuarto de hora, cubriéndolo con un lienzo; si estuviere muy seca la masa se aumentará el agua o manteca y se forman con ella las empanadas, cuyos rellenos serán descritos en las siguientes recetas.

166.- Empanadas de carne

Se pica finamente cierta cantidad de carne de puerco y se pone a cocer en un poco agua con sal, ya cocida se le mezclan almendras, pasas, piñones, pedacitos de **acitrón**, se sazona con pimienta y canela, agregándole un poquito de vino; cuando haya espesado esta pasta, agregándole un poquito de harina, y procurando que ésta se cueza bien, se aparta del fuego. Se extiende la masa de empanadas sobre la mesa, y con una cuchara se van colocando de distancia en distancia porciones de la mezcla antes dicha, se voltea la masa sobre sí misma para cubrir dichas porciones, y con un semicírculo de hoja de lata se van cortando y se repliegan las orillas, poniéndolas a cocer al horno o bien friéndolas en manteca, se adornan en el platón con perejil frito.

167.- Empanadas de salmón

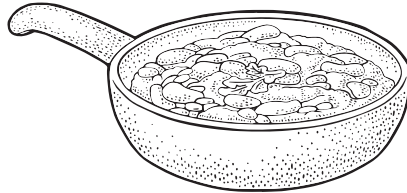
Se prepara éste con el salmón conservado en latas, al que se le pican menuadamente algunos pepinos encurtidos, aceitunas sevillanas y alcaparras; se

pone una cantidad de esta mezcla sobre la hoja de pasta extendida sobre la mesa, colocando las porciones de trecho en trecho; se cubre con una hoja por encima y se cortan las empanadas, friéndolas o cociéndolas al horno.

168.- Empanadas de calamares

Se pican menudamente los calamares que contenga una lata, y se ponen a freír en aceite un puñado pequeño de harina, cebolla picada y ajo; cuando estas cosas estén bien doradas, se mezclan allí los calamares, se les vierte una copa de vino de **Jerez** y se deja hervir hasta que espese lo suficiente para que no se corra la salsa al ponerla sobre la mesa, procediendo como se ha explicado en las anteriores hasta su conclusión.

FINALES



169.- Frijoles poblanos

Se hacen cocer frijoles bayos gordos, con agua y un poco de **tequesquite**; después se lavan pasándolos por agua limpia y se coloca al fuego una sartén con suficiente manteca en la cual se fríen unos chiles **chilpotles** de los llamados poblanos o mecos, y son de aquellos venosos que tienen muy marcadas las venas en su superficie. Cuando estén dorados sin quemarse, se agregan los frijoles escurridos, machacando algunos como un puñado; se sazonan con una puntita de vinagre y sal suficiente dejándolos tomar un punto o espesor conveniente.

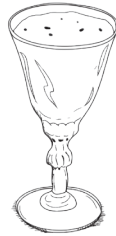
170.- Frijoles carmelitas

Se ponen a cocer frijoles gordos blancos con un poquito de **tequesquite**, y ya bien cocidos se lavan; después se fríen en manteca unos dos dientes de ajo machacados hasta que se doren, y sin sacarlos se fríen allí mismo chiles y jitomates también picados procurando que la cantidad de aquellos sea proporcionada al gusto, echándoles una poco de agua y sal suficiente; se ponen en este caldillo los frijoles lavados, y cuando hayan hervido en él se añaden azafrán, clavo, pimienta y canela, todo molido, cebollas cocidas aparte, huevos batidos, aceite, un poquito de vinagre y otro de perejil, dejándoles espesar convenientemente.

171.- Frijoles ayocotes o frijoles gordos

Limpios los frijoles se ponen a cocer con un poco de agua de **tequesquite** asentada, y en una cazuela con manteca ala lumbre se fríen bastante cebolla y poco ajo picados. Después se echan los ayocotes sin caldo a sancochar allí; en seguida se echa agua y sal suficiente, se muele un puñado de los mismos frijoles con pimienta, clavo y canela, agregándoles un bizcocho duro y uniendo esta molienda a los demás frijoles; en tanto hierven un poco, se fríe muy bien la carne de puerco dividida en trocitos pequeños con longaniza, **morcón** y **chicharrón**, todo bien cocido; se deja hervir a fuego manso y cuando hayan espesado lo necesario se apartan, se ponen sobre el platón y se adornan con aceite de comer, orégano en polvo, rebanadas de cebolla cabezona, aguacate, chilitos en vinagre y aceitunas, rábanos y cogollos de lechuga, partidas en cuartos.

COLECCIÓN DE CREMAS DULCES

**172.- Crema a la italiana**

Se ponen á hervir en una cacerola tres **cuartillos** de leche y se les echa una cáscara de limón verde, además lo que puede tomarse con tres dedos de culantro, una rajita de canela, cinco **onzas** de azúcar y dos granos de sal. Se continúa el hervor hasta reducir el liquido a la mitad, y se deja enfriar un poco. En cacerola aparte se deslíe una poquita de harina en seis yemas de huevo, y se va echando poco a poco la leche, meneándola sin cesar al mismo tiempo; se pasa por tamiz sobre el platón o continente en que debe servirse, y se le deja tomar punto en baño maría; antes de llevarla a la mesa se le pasa una pala de fierro hecha ascua por encima, para que tome color la superficie.

173.- Crema batida

Se echan en un cazo pequeño dos **cuartillos** de natillas frescas, un poco de agua de azahar, otro de **goma tragacanto** y azúcar suficiente, molidas ambas cosas.

Se bate bien esta mezcla y se coloca sobre nieve; se sigue batiendo allí hasta que se haya elevado la crema; se deja reposar unos momentos para aderezarla después con una espumadera, dándole la forma de una pirámide, sobre un platón frío, adornándola con pedacitos de naranja, limón u otras frutas en cortes muy delgaditos.

174.- Crema de licores

Este se prepara como la anterior, pero en el momento de estarla batiendo se le va agregando gota a gota un medio vaso de licor que se desee.

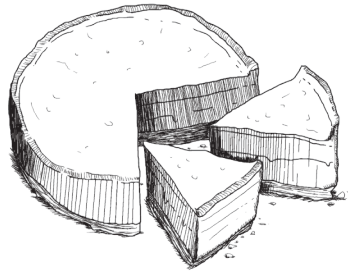
175.- Crema blanca de café

Con cuatro onzas de café tostado en el momento, se hace hervir con cuatro cuartillos de leche fresca, y cuando tenga color se ponen dos **cuartillos** de nata. Luego, en tacitas, se coloca una yema de huevo, azúcar suficiente y un poquito de sal, y se va echando a cada una la composición anterior, mezclándola suavemente para que se una; luego, en baño maría o sobre un recipiente ancho con agua caliente puesto al fuego, se van colocando las tacitas para que se cuajen, espolvoreándolas con canela molida.

176.- Manjar blanco

Pónganse cuatro **onzas** de harina de arroz o de trigo, o bien de almidón, en una cacerola con tres **onzas** de azúcar y el aroma que se crea más adecuado, y diez y seis **onzas** de leche de vaca (o de almendras en los días de vigilia). Cuézase a fuego lento sin dejar de remover los ingredientes con un cucharón de madera; cuando todo esté bien cocido y no advierta el olor de harina y se congele cualquiera gota que se ponga a enfriar, separándose entera del puesto sobre el cual haya caído, se derrama sobre un molde ligeramente untado con aceite de almendras dulces, y una vez que se haya enfriado bien se sirve sobre una servilleta. Si se emplea leche de vaca se podrán añadir unas cuantas almendras dulces machacadas.

POSTRES



177.- Bizcochos de aguardiente

Se mezclan treinta huevos con media **libra** de azúcar en polvo, otra de manteca, y medio **cuartillo** de aguardiente, mezcal o cognac, y lo que se tome con tres dedos de sal; se amasa todo con suficiente harina para formar una pasta, y extendida ésta con el palote sobre una mesa, se cortan los bizcochos, haciéndoles en el centro un hoyito, en el que se les pone un poco de conserva, se meten al horno cuidando esté a un fuego suave.

178.- Rosquetes

Se da este nombre a unos bizcochitos finos para postre que se forman con diversos ingredientes, pero que llevan la forma de una pequeña rosca, con la diferencia de que a los de pasta se da el primer nombre y a los de dulce el segundo.

179.- Rosquetes de canela

Se baten en un platón extendido o cazuela las yemas que se quieran, hasta que estén muy espesas y formen arruga por encima, y se mezclan con una cantidad de harina proporcionada, se amasa todo y conforme se van formando los rosquetes, se van friendo en manteca muy caliente, se escurren, se arrojan en almíbar y se revuelcan en azúcar y canela en polvo mezclados.

180.- Rosquetes de vino

Se mezcla una **libra** de manteca derretida con la harina que pueda mojar, añadiendo un tercio de **cuartillo de vino de Jerez**, miel de **panocha**; un poquito de agua de sal, azúcar en polvo y cuatro yemas; se amasa todo y se forman los rosquetes y se hacen cocer al horno, que no esté muy caliente.

181.- Soletas

Se baten veintidós claras, y cuando hayan alzado bien se les agregan otras tantas yemas, se baten juntas nuevamente mezclándoles una **libra** de azúcar blanca tamizada, otra de almidón también molido y cernido; éste se va agregando poco a poco para que no se haga bolas; entonces cuanto todo esté bien mezclado se pone esta composición dentro de una bolsa de lona, con su tubo de metal o de hoja de lata por un extremo, con el diámetro de un real o de medio; se tienden sobre una mesa limpia algunos pliegos de papel, según la cantidad necesaria, y comprimiendo la composición, se la obliga a salir por el tubo y se va vaciando sobre los papeles, en dos secciones, corriendo la mano de la orilla del papel al centro, calculando la extensión de cada soleta como de tres a cuatro pulgadas de largo y dejando una separación entre ellas para que no se peguen; concluyendo la primera sección se voltea el papel o se sigue más abajo para formar la segunda; después se colocan los papeles en hojas de metal para ponerlos al horno a cocer, se sacan un momento para polvorearlos de azúcar y se vuelven á meter para que se acaben de cocer y agarren el azúcar.

182.- Buñuelos sabrosos

Una **libra** de harina flor, ocho yemas de huevo y cuatro claras, se baten éstas como para freír y después se les mezclan la harina y las yemas, se agrega además un trocito de levadura disuelta en leche, un terrón de azúcar y poquita mantequilla derretida, se le espolvorea con anís y se aumenta con un poco de manteca y otro tanto de agua tibia: se amasa bien y después se pone al sol por una hora cuidando continuamente de voltearla

para que no críe costra. Después se estiran los buñuelos, se fríen y se sirven con almíbar de grosellas o frambuesas.

183.- Torta de arroz, huevo y natillas

Se prepara arroz con leche por el método ordinario, procurando endulzarlo bastante y dejarlo más espeso: se prepara también una crema de vainilla con leche y yemas de huevo como se ha explicado ya otras veces; estando listas ambas cosas se mezclan, se unta luego una cazuela o marmita honda con mantequilla, después con bizcocho rallado, y luego se introduce allí el arroz hasta llenar bien la cazuela; se coloca sobre fuego o rescoldo suave, se cubre también por arriba para dorarla a dos fuegos, y cuando lo esté se saca con cuidado y se adorna con azúcar y vainilla mezcladas en polvo, con pasas, almendras y piñones picados.

184.- Torta de requesón listada

Se baten doce huevos como para freír y se mezclan con un requesón de dos **libras**, medio **cuartillo** de almíbar o miel y un mamón o pan inglés de un tamaño proporcionado, que se desmorona antes, se le agregan pasas, almendras, piñones, canela y agua de azahar; se pone todo esto en una tortera untada con mantequilla, dejándose cocer o evaporar a fuego manso.

Si se quiere hacer la torta de un aspecto más agradable, se mezcla una parte de requesón con **carmín vegetal** o **grana**, para que adquiera un color rosado subido; entonces se pone una capa de la pasta anterior y una de requesón coloreado y así se van alternando las capas; adornando, por último, la torta al capricho del operador.

185.- Torta de coco en vino

Se baten separadamente diez y ocho yemas y ocho claras de huevo, se juntan después de bien batidas y se mezclan con la ralladura que resulta de un coco y con dos **onzas** de bizcocho molido; se unta una sartén honda o cazuela con mantequilla fresca y allí se coloca la mezcla, se pone a cocer en baño maría, o bien colocando la sartén dentro de una cazuela

más grande con agua hirviendo, se tapa la superficie con una hoja metálica con fuego y allí se tiene hasta que esté a punto, lo cual se sabe introduciéndole un popote grueso en el centro y no saliendo éste húmedo: entonces se saca, envolviéndola en una servilleta hasta que quede bien frita. Estándolo se coloca en un platón y se le vierte jarabe ligero mezclado con vino generoso, procurando quede bien cubierta.

186.- **Torta de piñones**

Se limpian piñones de buen color y se muelen; para cada **libra** se mezclan seis **onzas** de azúcar y medio **cuartillo** de leche cocida se deshacen en ella piñones, procurando no quede muy aguado, luego se agregan seis huevos batidos, y untada una tortera con mantequilla se pone una hoja de masa de pastel en el fondo y paredes, se pone allí la mezcla y repartidos unos pedacitos pequeños de tuétano de vaca bien lavado y desengrasado, se le pone otra hoja de pastel encima, se rocía con manteca o mantequilla fundida y se pone entre dos fuegos suaves, se introduce un popote poco tiempo después y saliendo seco se aparta del fuego, se corta fría y se pasa a un platón para sumergirla en un almíbar ligero compuesto con cualquiera fruta aromática.

187.- **Torta de garbanzo y pasas**

Se remoja y desholleja cierta cantidad de garbanzos y se cuecen en agua con un terrón de azúcar; estando cocidos se muelen, se mezclan con suficiente cantidad de almíbar, ocho yemas de huevos y natas, se le agregan **pasas de Málaga** y una copa de **vino de Jerez, Moscatel** o cualquiera otro generoso; se coloca en un molde untado con mantequilla y se termina de cocer la torta a fuego suave, más bien para hacerla evaporar un poco; se espolvorea con azúcar por encima después de sacarla del molde y se le dora la superficie adornándola con papas, almendras y piñones.

188.- **Tortilla con ron**

Se hace una tortilla de huevo como las ordinarias, y colocada sobre el platón se le pone bastante azúcar en polvo por encima, y con una varilla de

ferro hecha ascua se le quema, formando rayas diagonales a uno y otro lado; luego se le vierte un poco de ron y se le da fuego, llevándola así a la mesa antes de que se extinga éste.

189.- Postre de torta de nuez

Se remojan y pelan nueces de las llamadas encarceladas, se muelen con un tanto igual de su peso de bizcocho tostado; se baten huevos, yemas y claras separadamente, y en este batido se echan la nuez y el bizcocho molidos, canela en polvo, pasas y almendras para formar una pasta espesa, se pone en una tortera untada con manteca y se hace cuajar muy suavemente a dos fuegos; estando fría se coloca sobre un platón y se le vierte almíbar compuesto y aromatizado, espolvoreándose con canela o vainilla.

190.- Tortilla soplada¹

Se hierven dos cuartillos de muy buena leche o sea la crema que queda en la superficie de aquella, se endulzan con seis onzas de azúcar en polvo y seis cucharadas grandes de harina, y si la hubiere de papas es mejor; en esta composición se deslíen cuatro yemas y como un huevo de mantequilla, un poquito de corteza de limón rallada y se pone al fuego mezclándola, se voltea bien hasta que haya hervido; se deja enfriar y se añaden seis yemas de huevo, se baten bien con todo lo demás, y cuando ya lo esté se vierte en el platón de plaqué redondo, y a fuego suave se introduce al horno hasta que levante y forme una figura semiesférica, y se sirve prontamente antes de que baje.

191.- Tortilla soplada² (del momento)

Se mezclan huevos y harina formando una masa algo espesa que se deslíe en seguida con leche, hasta que tenga la consistencia de papilla, se endulza con azúcar en polvo, se agrega agua de azahar, vainilla, limón o el aroma que más agrade, y así lista, se vierte en una sartén o tortera untada con mantequilla, haciéndola cocer prontamente y a fuego vivo,

pero sin permitir que se queme; se coloca encima una hoja con fuego, lo que hará elevarse prontamente la masa, y entonces se sirve antes de dar lugar a que se baje.

192.- Merengues a la italiana

Se hace almíbar de punto soplado, con media **libra** de azúcar, agregándole luego seis claras de huevo bien batidas, mezclándolas con una cuchara de **vino de Madera**, se le da el aroma y gusto que se quiera, con **marrasquino**, **kirsch**, etc., añadiendo medio vaso a la composición, se colocan en hojas de papel depositando en ellas cucharadas de trecho en trecho; se colocan éstas sobre hojas de lata y se hacen cocer a fuego suave hasta que estén bien dorados, después se les pone, si se quiere, una crema de vainilla, y se unen unos con otros.

193.- Merengues rellenos

Se baten seis claras de huevo hasta que estén duras, se añaden tres **onzas** de azúcar en polvo, la raspadura de una cáscara de limón, se menea bien hasta que la mezcla quede enteramente líquida y se echan cucharadas de ella, a distancia de media pulgada entre una y otra, sobre hojas de papel puestas sobre hojas de lata, formándose así los merengues, y procurando dejarles un hueco en el centro, se polvorean con azúcar fina y se ponen a cocer en el horno a fuego suave; cuando hayan levantado bien y estén de buen color, se apartan, se les pone en el centro algún relleno o pasas con alguna confitura, y se une un merengue con el otro.

194.- Bienmesabe de pechuga

Bienmesabe se llama en la cocina mexicana a cierta colección de dulces preparados de una manera especial y de exquisito gusto.

Aunque de un nombre vulgar, daremos dos de los más notables: Hecho almíbar clarificado y colado a punto de espejo, se le añade una **libra** de almendra molida dejándole dar un hervor para hacerla pasta, y bien lavada una pechuga de gallina se envuelve en un papel, se moja y entierra

en el rescoldo para que se cueza, después se muele con bizcocho, se disuelve en un cuartillo de leche y se mezcla con la pasta, dejando que todo tome el punto de cajeta; también puede dejársele en un punto más bajo, volteándolo; en este caso se coloca sobre rebanadas de mamón puestas en el fondo del platón.

195.- Frangipanes

Se pone media **libra** de harina en una cacerola y se deslíe con los huevos necesarios, añadiendo cuatro **cuartillos** de leche, dos **onzas** de mantequilla y un poquito de sal; se pone la mezcla al fuego, menando sin cesar con una espátula, hasta que haya hervido durante un cuarto de hora, cuidando que no se pegue al fondo; cuando se conozca que está cocida la pasta, se aparta y deja enfriar, se parten diez almendras dulces, dos amargas, y tres o cuatro macarrones de dulce, añadiendo un poco de azahar garapiñado en polvo y mezclado todo con la pasta endulzada con azúcar molida, se une bien todo y se forman los **frangipanes**, que son unos bastoncitos más o menos gruesos, puede también colocarse la pasta en una jeringa de pastelero y con ella se forman distintos modos y formas. Pueden hacerse en lugar de almendras de cacahuates, piñones, nueces, avellanas o nueces chicas, suprimiendo en este caso el azahar, y solamente picando menudamente aquellas.

196.- Frolada

Aunque propiamente es un desayuno, la **frolada** puede convertirse en un postre de exquisito gusto. Se colocan en un jarrón diez o quince yemas de huevo y se van batiendo con un molinillo grande; se tiene prevenido un almíbar de punto alto, hecho con vainilla cualquiera fruta o sustancia aromática, y conforme se va batiendo, se va saltando un hilo delgado del almíbar así preparado; se sigue batiendo fuertemente hasta que haya espesado bien toda la mezcla, en cuyo punto se va vaciando en tacitas finas de cristal, poniendo en la superficie un polvo fino de canela, bien tamizada.

197.- Encrespados polacos o Nalesnikis

Se mezclan y baten ocho huevos con poco menos de un **cuartillo** de crema o leche buena, dos **onzas** de mantequilla fresca derretida, raspaduras de nuez moscada, limón y azúcar suficiente; un polvito de sal, y diez **onzas** de harina bien desleída en todo lo anterior, sin que forme grumos o bolas. Se procede en todo igual a la anterior receta (véase **Crepes**, encrespados franceses), aunque en el momento de poner la papilla en la sartén, se le distribuyen **pasitas de Corinto** o uva **pasa de Málaga**, despepitada y picada; o bien picadura de cualquiera fruta cubierta que agrade; se enrolla sobre sí misma la tortilla que resulta y debe quedar bien cocida por arriba sin voltearla, y ya enrollada se polvorea con azúcar y canela.

198.- Flaón inglés en pudding

Se hierven cuatro **cuartillos** de leche o crema con un pedazo de canela y cuatro **onzas** de azúcar; después de fría se le mezclan cinco yemas de huevo bien batidas, se vuelve al fuego menando hasta que quede un poco espesa, cuidando no dejarla hervir y se aparta; una vez fría nuevamente, se unta con mantequilla el centro de una servilleta y se polvorea con harina, poniendo allí el **flaon** y atándolo por las cuatro puntas bien sujeto de modo que no se pueda escapar, se introduce en una olla con agua y se deja hervir cerca de una hora, se aparta del agua y se deja enfriar atado como está, cuando haya enfriado se desata con precaución para que no se deshaga, y se pasa a un platón de capacidad suficiente; allí se adereza bien espolvoreándolo con azúcar, y sirviéndolo con una salsa aparte, compuesta de **vino de Madera**, y mantequilla fundida en partes iguales y bien mezcladas.

199.- Macarrones a la portuguesa

Se machaca en un mortero una **libra** de almendras dulces ya mondadas; se baten separadamente doce claras de huevo, hasta que se eleven y endurezcan en forma de nieve, y se añaden a las almendras, con veinte **onzas**

de azúcar en polvo y cinco **onzas** de harina de papas, batiéndose todo perfectamente. Esta mezcla se vierte en moldes como para hacer panques, o si no hubiere moldes en cajetines de papel engrasado.

200.- Manjar real de camote y almendra

Se hace almíbar clarificado con dos **libras** de azúcar, y se le echa una pechuga de gallina cocida sin sal y molida, dejando que el almíbar hierva un poco con ella; se le añade media **libra** de camote molido y vuelve a dejarse hervir, añadiendo después una **libra** de almendra molida y haciéndose hervir nuevamente hasta que adquiera un punto de huevos moles; entonces se vacía en platonés sobre capas de mamón o de soletas.

201.- Postre compuesto de nuez y bizcocho

Se hace almíbar clarificado con dos **libras** de azúcar, al que se agrega, una libra de nueces limpias y molidas, poniéndose en seguida al fuego para formar una pasta; antes que adquiera el punto, se aparta un momento y se le mezclan diez yemas de huevo, clavo y canela en polvo, pasas, almendras y piñones; además un poco de bizcocho tostado y molido, el suficiente para espesar, lo mismo que si se le hubiese dado el punto sobre el fuego, se unta un plato con mantequilla y allí se mezcla perfectamente, y se aplana por último dándole la forma del platón, se baña con más mantequilla por encima, y se somete al horno a dos fuegos hasta que dore, y al enfriarse se espolvorea con canela molida.

202.- Manera de hacer las gelatinas para postre

Preparada y separada la gelatina en sus vasos respectivos, ya con su sabor y colores, se empieza por poner los moldes muy bien limpios y aseados por su interior, en un lecho de nieve, menudamente picada y saturada de sal; la primera versión de la gelatina debe ser como de alto de una pulgada, y de un líquido trasparente, prefiriendo los colores claros. Inmediatamente se tienen ya listas las flores o frutas que deben adornar

la pieza; y con exquisito cuidado se van uniformemente colocando; a medida que se vaya enfriando la gelatina irán quedando adheridas a ella. Cuando ya lo estén en general, y cuajada la primera versión, se agrega suavemente otra, de diferente color; y por cada color y clase, se debe esperar a que enfríe la anterior; pues de lo contrario se mezclan ambas, quedando de fea vista la pieza. Los moldes no deben llenarse del todo; siempre hay necesidad de dejarlos una media pulgada menos llenos, para que llegado el caso puedan calentarse en agua caliente ligeramente, despegarlos con el dedo índice de la orilla y vaciarlos en el platón, enjugando antes exteriormente el molde para evitar se escurra el agua sobre la pieza vaciada.

203.- Crema de vino

Se baten juntamente diez yemas y suficiente cantidad de azúcar polvo, y se va mezclando poco a poco el vino generoso que más agrade, y siendo de los dulces es mejor. Cuando se haya mezclado casi una botella, se pone a cocer en baño maría y sin dejar de menarlo hasta que adquiera cierto espesor.

204.- Gelatinas de cola o grenetina

Las gelatinas preparadas con grenetina no requieren mucho trabajo, desde el punto que la base viene ya clarificada. Hay dos clases de grenetina, de primera y de segunda que se vende en las droguerías. Eligiendo la primera clase, no hay más que ponerla a fundir en agua caliente destilada y endulzada con almíbar clarificado y hacerle dar un ligero hervor, suficiente para cocerla, y en seguida ponerle una clara de huevo batida con jugo de limón exprimido en el momento de mezclarla, se cuela después por un lienzo, y luego se pone a filtrar, se le da el sabor y color que se quiere, y en este estado está lista para la preparación en moldes, como se hizo para las anteriores que dejamos expresadas.

La cantidad de grenetina para que una gelatina quede de regular cuerpo es de dos o tres **onzas** por litro de agua; pudiendo aumentar, si se quiere obtener de un cuerpo más sólido.

205.- Postre de chicozapote, almendra y huevo

Se hace almíbar clarificado de punto de quebrar, con dos **libras** de azúcar; estando fuera del fuego y frío, se le echan seis chicozapotes grandes, pelados y molidos, una **libra** de almendra también molida y doce yemas de huevo batidas, añadiéndose una raja de canela; se vuelve al fuego y se deja hervir para que tome un punto conveniente, y se vacía en un platón. Al siguiente día, con una lámina de metal con fuego por encima, se le dora la superficie.

206.- Postre de guindas y nuez

Se limpian las **guindas** cortándoles los rabitos, y se escogen nueces añejas, se remojan ligeramente en agua caliente para poderles quitar la película que las cubre, y limpias se dividen en cuatro, se pone á hervir una cantidad suficiente de almíbar en el que se habrá puesto una raja pequeña de canela o de vainilla, allí se echan las nueces, y cuando esté hirviendo se ponen las guindas, cuidando no dejarlas hervir por mucho tiempo; se vacían después en un platón y se adorna éste con tajaditas de limón y **acitrón** conservados.

207.- Postre de camote y avellanas

Se limpia el camote y se muele; la avellana se pela en agua caliente y se muele en un **almirez** o se pica, dejándola algo gruesa; en seguida se mezcla con almíbar de punto regular.

208.- Postre de requesón y coco

Se hace con un coco rallado y suficiente almíbar una conserva de cuerpo ligero, poniendo a hervir aquel con éste, hasta que se forme una pasta; en seguida se une al requesón mezclándolo perfectamente con una copa de marrasquino, y dándole color con un poco de carmín vegetal; se pone en un platón de plata o plaqué untado de mantequilla, una capa de mamón remojado en agua de azahar, encima otra capa del requesón así preparado, y alternando las capas siendo la última de requesón se baña con suficiente almíbar espeso, y se introduce al hor-

no espolvoreándolo con migaja fina de bizcocho molido, cuando esté dorado se saca y se adorna con pasas, almendras, piñones, etc.

209.- Gelatina de Marrasquino

Se hacen cocer dos onzas de cola de pescado, grenetina, y se endulzan con jarabe clarificado y algo fuerte, debiendo ser la cola bien limpia; o clarificándola como se hace con el jarabe, se le pone la corteza de un limón, unas gotas del mismo y se filtra todo; estando fría se le ponen tres copas de marrasquino de Zara y una de kirsch, y colocados los moldes entre nieve quebrada y salada, se van llenado de gelatina, dejándolo así hasta que dicha gelatina se cuaje y tome cocimiento.

210.- Leche quemada con arroz y almendra

Se mezclan cuatro **cuartillos** de leche, un plato de arroz en polvo, azúcar molido, el suficiente para endulzarlo, y se menea hasta que se deshaga el azúcar y se deslíen en él ocho o diez yemas de huevo, añadiendo un puñado de almidón molido y cernido; se cuele todo y se agrega un puñado de almendras sin cáscara, bien remolida, canela en rajitas y una puntita de sal. Se pone al fuego, y si cuando comienza hervir se espesa mucho, se le agrega leche, dejando que cueza bien, se le ponen después que haya hervido dos cascaritas de limón lavadas. Antes de tomar su punto, se prueba para ver si sobresale el gusto del limón y del azúcar, agregando uno u otro en caso de que faltase. Se le deja nuevamente tomar punto más alto hasta que quede espesa, vaciándola en platones, en los que se deja enfriar, y en este estado, se polvorea con azúcar molida y se pasa por encima una plancha candente para que críe una costra acaramelada.

211.- Leche quemada

Se mezcla una taza de almidón molido y tamizado con seis **cuartillos** de leche; se divide toda en dos mitades, y en una se mezclan bien nueve yemas de huevo agregando luego el resto de la leche, se cuele y agrega una rajita entera de canela y una cáscara de limón lavada.

Se endulza lo suficiente y se pone a hervir para darle el punto que se quiera, se liquida mediana espesa. Cuando ya se le haya dado el punto requerido, se vacía en un platón; se deja enfriar y se espolvorea la superficie con azúcar en polvo, se pasa por encima una plancha de hierro hecha ascua para quemarla y dorarla.

212.- Leche de coco

Se muele el coco y se ralla sin llegar a lo negro, se muele en seguida, bajándolo con leche para que quede como atole y pueda fácilmente colocarse, se vuelven remoler las coladuras hasta que todo se haya utilizado, se endulza con bastante azúcar, se vuelve a colar por un lienzo y se va echando en un cazo puesto al fuego para que hierva allí la leche, cuidando de menearla para que no se pegue, cuando esté de punto, que es cuando al menear con la cuchara se descubre el fondo del cazo, se aparta y deja reposar un poco, se le mezclan prontamente algunas yemas de huevo, se vuelve un poco más al fuego y ya casi fría, se vierte en un platón y se espolvorea con canela molida.

213.- Postre de leche y coco

Con dos cocos rallados se hace una conserva subida de punto, se baten diez yemas hasta que estén como para colación y se cuecen dos **cuartillos** de leche hasta que se haya consumido una tercera parte. Guardadas estas tres cosas hasta el siguiente día, separadamente, se mezclan las yemas con la conserva, después con la leche y se vacía todo en un platón de plaque, se pone a dos fuegos y cuando esté cocido se adorna con azúcar y canela.

214.- Leche amarilla de arroz

Endulzados seis cuartillos de leche, se mezclan con cuatro **onzas** de arroz molido y seis yemas de huevo, se incorpora todo y se cuele; se pone al fuego con unas rajitas de canela, y hojas de naranjo; se deja hervir meneándolo continuamente; cuando esté de punto se aparta, se vacía en platos y se espolvorea por encima.

215.- Leche de camote morado con almendras

Bien endulzados ocho **cuartillos** de leche, se dejan hervir hasta que espesen y se añade camote morado pasado por tamiz, dejándose hervir hasta que espese; entonces se le agrega media **libra** de almendra limpia y molida, aumentando el azúcar si le faltare, y estando de punto se vacía en los platos.

216.- Postre de leche, huevo y mantequilla

Después de poner en la leche un poco de arroz bien molido y algunas yemas de huevo, se endulza con azúcar en polvo, se cuele y se pone al fuego; al estar de medio punto se le agregan almendras molidas y se deja tomar un punto más alto, añadiendo entonces un poco de mantequilla. Se untan con mantequilla los platos en que debe vaciarse el postre, y una vez dispuesto se espolvorea con mamón o bizcocho molido, se rocía por encima con mantequilla fundida, y se colocan sobre dichos platos láminas con rescoldo bien caliente para que se dore el postre.

217.- Postre de habas blancas

Se tuesta cierta cantidad de habas poniéndolas después a remojar en agua caliente para quitarles la chascara; se muelen muy finamente, se mezclan con cuatro **cuartillos** de leche y se tamizan; esto se endulza después, de modo que quede bien cargado de azúcar, se le deslíen ocho yemas y se le pone a hervir, cuando haya espesado lo suficiente se vacía en un platón, espolvoreando con canela molida la superficie del postre.

218.- Postre de leche, almendra y piñones

Se cuece bien una cantidad suficiente de leche y se deja enfriar, después se le mezclan almendras, piñones molidos y yemas de huevo, hasta que quede de color amarillo subido y todo reunido se bate; se unta una cazuela con manteca y allí se coloca una capa de mamón rebanado delgado, encima se pone el batido, luego otra capa de mamón y más batido; se espolvorea al fin con suficiente polvo de canela y se hace cuajar al horno o a dos fuegos suaves.

219.- Castañas acarameladas

Se les quita la primera cáscara y se cuecen en agua hasta que se les pueda quitar la segunda, después se dejan escurrir y sudar un poco en la estufa, y preparado un almíbar de punto de caramelo, que se mantendrá líquido a fuego débil, se echan en él las castañas preparadas, una por una, volteándolas o pinchándolas con un punzón; se van embebiendo o sumergiendo en el almíbar y se van colocando alrededor de un cesto o en un lugar apropiado para que se vayan secando, lo cual se consigue metiendo el extremo contrario del punzón en los intersticios del cesto o canasta que se emplee para esta operación, debiendo quedar al aire la fruta para que se seque convenientemente.

220.- Castañas aperladas

Mientras se asan unas castañas, se prepara almíbar clarificado (punto aperlado) y en éste se meten las castañas bien limpias y preparadas, sumergiéndolas una a una, y con unas tenacitas de alambre se van sacando y se meten en agua fría para que se cristalice o congele el almíbar.

221.- Conserva de durazno

Se mondan y echan en agua caliente los duraznos para darles un hervor, se ponen después en agua fría, y escurridos se pasan a un almíbar **clarificado**, en el que se habrá puesto una pieza de vainilla entera; cuando se hayan conservado bien y estén de punto, se separan.

222.- Perada para un año

Se **monda** la **pera bergamota** algo verde, se ralla y se pasa; se hace almíbar clarificado de punto de alfeñique, que es cuando se agrega un poco en agua y se petrifica o endurece; éste se hace con veinticuatro **libras** de azúcar para cada **arroba** de pera, se mezcla ésta al almíbar y se pone a fuego vivo, sin dejar de menearse hasta que, tomando de él una cucharada y soplándole, el almíbar forme arrugas en la superficie; se aparta entonces y se deja enfriar en una plancha de mármol y se coloca después en botes

o en **vitroleros** de cristal para usarla al tiempo conveniente, volviéndola a fundir y liquidándola nuevamente.

223.- Conserva de higos

Se les quita el pellejo de encima y se echan en un cazo con agua hirviendo; luego que vuelvan a soltar el hervor se sacan y escurren bien, se enjugan y se van picando con una aguja gruesa, y soltados en almíbar ligero se les deja tomar punto alto en él; cuando se considere que están bien calados se apartan.

224.- Bizcochos de cacahuatzintle

Se muelen cuatro **libras** de este maíz, se ciernen por un tamiz y se mezcla con **libra** y media de azúcar en polvo y se le agrega para amasar libra y cuatro **onzas** de manteca o mantequilla fría, quince yemas y siete claras de huevo, de modo que la masa no quede muy suelta ni demasiado pastosa. Se forman con ella bizcochos de mano dándoles la forma caprichosa que se desee, y estando en horno templado se hacen dorar en él.

225.- Bizcochos saboyanos

Se baten bien doce claras de huevo, y aparte otras tantas yemas, agregándoles veinte **onzas** de azúcar polvo, doce **onzas** de harina flor y la cáscara rallada finamente de dos limones. Trabajada la pasta se untan unos moldes pequeños con mantequilla fundida, se llenan con la pasta anterior y se hacen cocer á fuego moderado.

226.- Pastel de fresas

A un **vol-au-vent** de un tamaño regular, se le quita el centro, vaciándolo y conservando su tapa. En un **cuartillo** de almíbar de punto regular, se pone a hervir por espacio de diez minutos una **libra** de fresas limpias y bien escogidas; cuando haya espesado se deja enfriar el dulce y con él se rellena el pastel, cubriéndolo con su tapa o dejándolo descubierto lo cual es más agradable.

227.- Perones asados

Se eligen los perones más grandes y hermosos, y se les retira la cáscara con un cuchillo, en seguida, con un sacabocado, se les quita el corazón o centro, y éste se rellena con coco molido o rallado, dejándoles una pequeña oquedad sin rellenar; se colocan sobre una hoja de lata untada con mantequilla y se espolvorean con suficiente azúcar en polvo, introduciéndolos al horno, y con fuego suave hasta que se doren bien. Cuando ya estén bien asados y dorados, se retiran un momento, y sobre el jarabe que han despedido se vierte dos copas de algún licor que más agrade, se bañan con esto y se vuelven a introducir otro poco al horno, sirviéndolos en seguida.

228.- Postre “Espera y calla”

Se hace almíbar de medio punto con tres **libras** de azúcar, y estando frío se le agregan treinta yemas de huevo batidas, espolvoreadas con canela y se vuelve a poner a fuego manso para que cueza bien, sin dejarlo de menear hasta que quede bien espeso; se pone entonces sobre un platón tendido una capa delgada de mamón rebanado, otra de natas, y la de encima de la crema anterior; así sucesivamente se van colocando capas superpuestas hasta obtener una altura de dos pulgadas, procurando que la última sea de natillas y vaya espolvoreada de azúcar, o grajeada para que tenga mejor aspecto.

229. - Postre¹

Se disuelven ocho yemas de huevo y media **libra** de polvo de azúcar en un **cuartillo** de leche, se le pone una rajita de vainilla y se hace cocer en baño maría; después se tiene prevenido mamón rallado o molido y pasas grandes, y en una fuente untada de mantequilla se van colocando capas superpuestas de crema, mamón y pasas, siendo la última de aquella; se mete al horno para que adquiera el cuerpo de un *puding*.

230. Crepes

Se disuelve un poco de harina con agua leche, se le agregan cuatro yemas de huevo y polvo de vainilla, y en una sartén bien tersa y caliente se unta

un poco de cera o mantequilla, se limpia bien y se caldea luego con más mantequilla, de modo que nada más quede untada; entonces colocada en el fuego, se vierte una cucharada de la anterior lechada, haciéndola extender por toda la sartén; se voltea la tortilla que resulte, y estando cocida por ambos lados se envuelve sobre sí misma, poniéndole un dulce en el centro del que más agrade.

231.- Huevos mejidos con coco y almendra

Se prepara almíbar de medio punto con dos y media **libras** de azúcar, se deja enfriar un poco para agregarle un coco rallado, una **libra** de almendra y cuatro o cinco camotes, todo molido, un **cuartillo** de nata, diez y ocho yemas y un poco de agua de azahar, se mezcla todo perfectamente hasta que queden bien frías todas estas sustancias.

232.- Crepes de huevo

Se deslíen ocho yemas y un poco de harina en un **cuartillo** de leche, se endulza con azúcar en polvo en suficiente cantidad; se pone una sartén al fuego, y embarrada de cera y caldeándola por todas partes, se limpia perfectamente con un lienzo; después se embarra con mantequilla y se vuelve al fuego, estando caliente se vierte una cucharada de la preparación antedicha y se hace que se extienda por todo el fondo de la sartén, y cuando esté cocida por la parte de abajo la tortilla que resulta, se voltea al vuelo con la misma sartén, se saca y se pone sobre ella cualquiera confitura, y se envuelve sobre sí misma, poniéndole por último, un polvo de azúcar y canela.

233.- Postre de arroz molido

Se lava primero una **libra** de arroz con agua fría y después con caliente; se cuece, se muele y se deslíe en seis **cuartillos** de leche buena y con suficiente azúcar; se pone al fuego, sin cesar de menarse, y se le añaden diez yemas de huevo batidas, manteniéndose en el fuego hasta que adquiera punto más bajo que el de **manjar** blanco.

234.- Flaón inglés

Se baten ocho yemas de huevo y se mezcla a un **cuartillo** de crema o nata sazonada antes con azúcar, raspadura de nuez moscada y agua de azahar; se hace cocer en baño maría, dejándole tomar la consistencia de crema; si se quiere darle un gusto especial, se le agrega algún licor fino aromático, tal como **marrasquino**, **chartreuse**, etc.

235.- Compota de membrillos

Estos han de ser de buena clase, amarillentos olorosos y bien maduros. Después de **mondados**, cada fruta se divide en cuatro trozos, se saca de cada uno de estos la parte endurecida del corazón por medio de un cuchillo, y se van echando en agua mezclada con un poco de **ácido cítrico** en disolución. Después se introducen aquellos en agua hirviendo y acidulada, pero haciendo siempre uso de una cacerola estañada, y se cuecen, bien tapada ésta, hasta que se hayan pasado por completo. Puestos a escurrir en una tortera, se cubren con una ligera capa de jarabe y con una tapa de papel blanco; a las cuatro horas se echa una parte de jarabe en una cacerola con azúcar, se cuece hasta que la mezcla alcance una densidad de treinta grados; y así que se haya enfriado aquella, se echan sobre los membrillos, previamente colocados en una computera.

236.- Guindas en tostaditas

Se prepara una conserva de **guindas** deshuesadas, con **libra** y media de azúcar para cada **libra** de fruta, se le deja tomar el punto alto, y caliente se extiende la conserva sobre tostadas de pan o de mamón fritas en mantequilla, en seguida, se espolvorean bastante por encima con canela molida.

Puede hacerse uso de este postre también frío y con cualquiera otra conserva.

237.- Durazno quemado

Se mondan dos libras de durazno y una de manzana, quitándoles el corazón y los huesos, se ponen cocer y después se pasan por tamiz

ordinario de alambre galvanizado; y con cuatro *libras* de jarabe de punto alto, media *libra* de almendra molida y ocho yemas de huevo disueltas en poco agua, y mezclado bien todo, se pone al fuego hasta que adquiera punto de cajeta; entonces se vacía en un platón, se espolvorea con azúcar y canela molidas, se clavetea con almendras cortadas a lo largo y se hace dorar la superficie con rescoldo caliente y una hoja metálica.

238.- *Puding de naranja*

Se hierven seis **cuartillos** de leche con azúcar suficiente y un poco de canela, estando fría se mezcla con seis **onzas** de mantequilla, doce yemas, pasas, almendras, piñones y una torta de bizcocho molido, se le agrega una cáscara de naranja de China rallada, y en un platón untado con mantequilla se deja cuajar a dos fuegos y se adorna por encima para servirlo.

239.- *Puding de arroz*

Se lava y remoja por algún tiempo cierta cantidad de arroz y se hace cocer en leche con bastante azúcar y canela, o se le pone una copa de algún licor oloroso del que más agrade; cuando esté bien espeso se le mezclan algunas **pasas de Málaga**, y se untan con mantequilla y polvo de pan unos moldes, en los que se pone este arroz; se baten algunas yemas de huevo con polvo de azúcar y se les pone por encima; así dispuesto, se introduce el *puding* al horno para que se acabe de enjutar y se dore.

240.- *Mazapanes de almendra y canela*

Se hace almíbar clarificado con cinco **libras** de azúcar hasta darle punto de conserva, se le agregan tres **libras** de almendra remojada mondada en agua caliente, tostada y martajada; se pone a hervir hasta que espese, agregando dos **onzas** de pan tostado y molido, se le deja tomar nuevamente el punto anterior; entonces se aparta y se le mezcla una **onza** de canela en polvo, batiéndose cuando esté próxima a cuajar, en cuyo estado

se vacía en cajas de hoja de lata forradas de oblea, o en cajitas de papel o canastitas formadas al capricho del operador.

241.- Postre²

Limpiase suficiente cantidad de fresas frescas, quitándoles los rabitos se sumergen en agua fresca por un momento y se escurren; entretanto, prevéngase un poco de jarabe de medio punto (cerca de un **cuartillo** para cada **libra** de fruta), y estando hirviendo a fuego suave se sumergen en él las fresas, dejándolas hervir por cinco minutos; al cabo de este tiempo se apartan, se les vierte una copa de *kirsch* o **marrasquino** y se sirven estando frías.

242.- Forget menot de huevo

Se hace almíbar clarificado de punto de turrón con dos **libras** de azúcar y se mezcla con veinte yemas de huevo batidas con anticipación, volviéndose a batir mucho cuando ya estén en el fuego hasta que puedan hacerse unas bolitas que se envuelven en discos de papel de China.

243.- Crema de Blois

Se bate una **libra** de nata fresca con azúcar, canela y vainilla en polvo; se rallan las cáscaras de dos limones y se mezclan, cuando todo esté bien incorporado, se vacía sobre tajadas delgadas de mamón o pan inglés colocadas sobre un platón tendido.

244.- Membrillo en dulce

Mondados los frutos y divididos en trozos se echan en agua con unas gotas de vinagre o zumo de limón, se ponen después en una cacerola estañada y se cuecen en agua acidulada. Una vez que los membrillos se hayan puesto blandos, se escurren y se echan en agua fría, acidulada también, para que se atiesen. Una vez conseguido esto, se escurren los trozos y se ponen en cacerolas, se remojan bien con jarabe de diez grados, se cubren con papel y se colocan en un sitio fresco. A las doce horas

se vierte el jarabe en un perol, se agrega azúcar molida, se cuece durante siete u ocho minutos para que aumente dos grados la intensidad del jarabe, y cuando esté tibio se vacía sobre los pedazos de membrillo. A las seis horas se vuelve a cocer el jarabe para que aumente otros dos grados de densidad; se dan cinco o seis vueltas, aumentando a cada una la cantidad de azúcar para que el jarabe resulte en la última de treinta y dos grados, y entonces se echan los membrillos en el líquido hirviendo; se les da un hervor y se retiran de la lumbre. A las veinticuatro horas se podrán encerrar en tarros.

245.- Dulce de guayaba

Se les quita a las guayabas la superficie con un cuchillo bien filoso, se remojan un poco en agua clara y después se parten por la mitad; teniendo listo almíbar de medio punto, se van soltando en él las frutas y se deja hervir hasta que adquiera el punto alto, en cuyo estado se separa el fuego.

246.- Postre de chirimoya

Se escogen las frutas más hermosas y maduras, y se descarnan y deshuesan sin llegar demasiado a la cáscara, pues le quedaría al dulce un resabio amargo y de mal gusto.

Teniendo lista la sustancia pastosa, se coloca en un trasto de barro o porcelana pero nunca de metal, y luego se pone en un **ayate** fino y se exprime. En este estado se tiene lista la pasta así preparada, para pasarla a un almíbar de punto mediano, que deberá estar contenida en una cazuela nueva, allí se le dan algunos hervores pausadamente, y cuando ya se vaya a retirar se le exprime el jugo de dos o tres limones; tamizado por una servilleta se espolvorea con suficiente canela molida y se vierte sobre un platón, adornándolo por encima con pasas, almendras y piñones.

247.- Otro llamado Jamoncillo

Se previene la pasta de chirimoya por extensión como en el artículo anterior, y se tendrá ya lista suficiente almendra molida y un poco de mamón tostado

y bien molido, cuando la pasta esté bien mezclada se liga al jarabe que en este caso debe estar a punto alto; así que se haya espesado se divide en dos mitades, una de las cuales se colora con carmín vegetal o con otra sustancia de diferente color que no sea nocivo, y ya preparada así, se vierte la primera pasta con un molde a propósito, se le hacen con una tablilla ciertas figuras para formar huecos y en seguida se echa la pasta colorada, se oprime ligeramente para que quede bien macizo y se rasa el molde con un cuchillo; después de frío se saca con cuidado, y se le pone un asiento de oblea por la parte inferior de cada molde, cortándolo después en fracciones más pequeñas.

248.- **Cocada blanca a la crema**

Se hace almíbar con dos **libras** de azúcar bien clarificado y colocado, estando tibio se le echa una **libra** de coco rallado y unas rajitas de canela; se vuelve al fuego, y habiendo dado algunos hervores y conforme vaya espesando se le agrega medio **cuartillo** de natas, meneándolo bien para que se disuelva ésta y no forme grumos, dejándola tomar el punto de cajeta. Entonces se vacía sobre un plátón, y se dora como las demás cocadas y se sirve así, adornándola con pasas, piñones, etc.

249.- **Cocada**

Se hace un almíbar de medio punto con una **libra** de azúcar y se le echa un coco rallado, quitándole la parte superficial y oscura que contiene; se deja hervir hasta que tome un punto alto, añadiendo entonces un **cuartillo** de la leche, en el que se habrán disuelto cuatro yemas de huevo, y haciéndole hervir nuevamente se le deja tomar punto de cajeta. Se vacía en cajas circulares de madera si es para conservarlo, o en un plátón, dorando la superficie con una lámina metálica, sobre la cual se coloca rescoldo y brasas, si se quiere se adorna antes la cocada con piñones, pasas y almendras colocadas por encima con cierta simetría.

250.- **Compota de chabacanos maduros**

Se abren las frutas para extraerles el hueso, se pican con un alfiler de acero, se echan en agua hirviendo para que se ablanden, se pasan después al

agua fría, y bien escurridos se van colocando en almíbar clarificado de punto regular y que esté hirviendo; después de algunos hervores se hacen enfriar y se colocan en sus computeras respectivas.

251.- Mermelada de naranja

Se cortan en trozos las naranjas dulces y se les quitan los gajos, poniéndolas a cocer en agua hirviendo con un poco de zumo de limón, hasta que estén tiernas; se sacan luego y se pasan al agua fría, se escurren y exprimen en una servilleta, se majan, separando las pepitas, y se pasan por una **estameña**; se echa esta mermelada en almíbar de punto alto y se deja dar algunos hervores; para cada media **libra** de fruta basta una **libra** de almíbar.

252.- Dulce de piña

Se tiene prevenido algún tiempo antes, dulce o almíbar de medio punto y en él se pone la piña en tajaditas delgadas; se le deja que tome punto alto; pero antes se le vierte una copa de **catalán**, ron o **kirsch**, y se aparta del fuego.

253.- Uvate o marquesa de uvas

Se eligen las uvas más hermosas y maduras, se pican una a una con un alfiler y se van despojando del rabito, cuando todas estén así preparadas, se sumergen en la siguiente agua.

Para seis **cuartillos** de agua se endulzan con dos de jarabe de grose-lla o de plátano, se le echa una infusión de canela, aproximadamente un cuarto de **cuartillo**, dos ramitas de hierba buena restregadas, y polvo de nuez moscada, se mezcla todo y se cuele por un lienzo fino. Allí se meten las uvas preparadas con anterioridad, y cuando sea hora de servir este refresco, se le pone al gusto **vino de Champagne, del Rhin, de Jerez** o el que más agrade, y se sirve en copas de cristal de color y adornadas.

254.- Bocadillos de requesón y fresa

Se eligen las fresas o fresones mejores, y después de pasarles agua para quitarles la tierra que suelen tener, se muelen o pasan por tamiz, se ama-

san luego con dos o tres requesones frescos, se espolvorean con azúcar y canela o vainilla, y en seguida se extiende esta pasta sobre rebanadas de pan inglés.

255.- Mermelada de perón

Se mondan los perones, se ponen a cocer en agua, se rallan luego por un tamiz de alambre galvanizado, y esta ralladura se procura evaporar al fuego; después, en almíbar de punto alto, se deslíe esta pasta y se pone al fuego sin permitir que hierva. Para cada **libra** de fruta así preparada, se necesitan veinte **onzas** de almíbar.

256.- Nogada negra

Se forma almíbar de punto alto con mitad de azúcar y mitad de panocha o melado, y teniendo las nueces en suficiente cantidad, limpias y picadas muy menudamente, se mezclan con el almíbar, dejándole tomar punto de cajeta; cuando ya lo tenga se vacía en un platón, y estando casi frío se adorna por encima con cuartos de nueces y piñones.

257.- Manzanas en leche

Se descorazonan y pelan las manzanas metiéndolas en agua de cal hasta que críen costra, se lavan y clavetean con canela y clavo y se hierven en almíbar de medio punto clarificado, y hasta que tome punto más alto se separan, escurriéndolas bien, y en el mismo jarabe se vierte la leche rociada con almendra martajada, pocas yemas de huevo y canela en polvo; se forma una pasta mediana que se vacía sobre las manzanas.

258.- Mermelada de durazno

Mondada una docena de duraznos, se cortan en gajitos delgados y se cuecen en un cazo con doce **onzas** de azúcar para cada **libra** de fruta, y cuando esté próxima a tomar su punto se le mezclan unas dos o tres almendras amargas bien molidas y se vacía en un platón redondo.

259.- Postre a la americana

Se disuelven en leche un puñado de harina de maíz, una cuarta parte de lo que tome una cucharita de **bicarbonato de sodio** y algunas yemas de huevo; se mezcla todo, formando una lechada espesa, y en una sartén puesta al fuego con manteca o mantequilla se hace disolver ésta; y untada solamente la sartén, se van vertiendo allí cucharadas de lechada para que al extenderse formen una tortilla, se dora ésta por ambos lados y se saca, se unta luego con mantequilla fresca y se le vierte **melado** por encima en el momento de servirse.

HELADOS Y LICORES



260.- Jarabe de membrillo

Se escogen frutas bien maduras; mondadas y desmenuzadas éstas, se colocan en una cacerola y se cubren de agua para cocerlas a buen fuego, y manteniendo la cacerola tapada. Una vez que estén bien pasados los membrillos, se tamiza el producto obtenido, recogiendo el zumo en una vasija; después de tener éste en reposo durante veinticuatro horas en una habitación fresca, se espuma y se filtra; se mide el jugo obtenido y se echa en un cazo a razón de dos litros para cada tres kilogramos de azúcar cortada en pedazos, y se cuece la mezcla, teniendo cuidado de espumarla, hasta obtener un jarabe de treinta y dos grados.

261.- Jarabe de agraz

Para obtener un buen **agraz** se estrujan y prensan los granos verdes de la uva, se vierte en una vasija ancha, a fin de que se aclare por el reposo, y se decanta con cuidado la parte clara para que no retenga mucosidades, que enturbiarían la transparencia del líquido y no se conservaría. Luego se toman quinientos gramos de azúcar por cada doscientos cincuenta de zumo colado, y cuando el azúcar se halla fundido y clarificado, se pone en botellas. Es un jarabe refrescante y de sabor agradable.

262.- Licor o crema de té

Para preparar este líquido se ponen en infusión en un cuarto de litro de agua hirviendo, ciento veinticinco gramos de té verde de buena ca-

lidad, y se mezcla esta infusión, sin sacar las hojas, con cuatro litros de aguardiente.

Se filtra la mezcla al cabo de veinticuatro horas y se agrega al producto así obtenido un jarabe preparado con tres litros de agua y kilogramo y medio de azúcar, para distribuir y guardar después el líquido en frascos o en botellas.

263.- Vinos calientes¹

Prepárese un jarabe regular, ni muy aguado ni tampoco espeso; al **clarificarlo** se le agrega una cáscara de naranja, nuez moscada y dos o tres clavos de especia; y momentos antes de sacarlo del fuego, se le agrega zumo de limón al través de una servilleta fina, cuélese por último el jarabe, y embotellado se tiene prevenido para hacer el vino, mezclando el **vino de Burdeos** con este jarabe y haciéndolo calentar en baño maría, se sirve poniendo a cada vaso una rebanada fina de naranja o piña. Si quiere dársele un color más hermoso, se le agregan al jarabe unas gotas de **carmín vegetal** disuelto en agua caliente con dos gotas de **álcali volátil**.

264.- Vinos calientes²

Se ponen a calentar tres litros de agua destilada en la cual se ralla media nuez moscada y una raja de canela, agregando una cáscara de naranja. Cuando ya esté hervida el agua y bien caliente, se coloca en un recipiente capaz, uno y medio litro de jarabe de limón, un litro de zumo colado de naranja y una botella de **vino de Jerez** o **de Madera**, se vierte el agua hirviendo pasándola por un tamiz fino.

265.- Ponches a la romana de marrasquino

Con seis limones rallados, y exprimidos tres de ellos, se forma una infusión en tres **cuartillos** de agua y uno de jarabe; se pasa por tamiz y se pone a helar hasta que adquiera cierta consistencia y se pueda aderezar en copas; siendo esta cantidad suficiente para diez y seis personas, poniendo un vaso de Marrasquino cuando ya haya cuajado bien y se vaya a servir, batiéndolo para que se pueda mezclar.

266.- Ponche de Champagne

Se prepara en todo igual a lo anterior, batiendo una clara de huevo hasta que se convierta en espuma, se agrega a la infusión batiéndola fuertemente, se hiela, y cuando ya lo esté se agrega una cuarta parte de una botella de **Champagne** o más si es que la resiste o no queda líquido.

267.- Helados de clavo

Se machacan groseramente en un mortero de mármol tres cuartas de **onza** de clavo y dos de azúcar muy blanca, se pone a hervir con treinta **onzas** de leche o sean dos **cuartillos** más o menos, diez **onzas** de natillas y doce de azúcar; cuando haya adquirido su cocimiento regular, se cuele, se enfría y se hace helar por el método ordinario.

268.- Sorbetes de leche

Todos los sorbetes cuya base principal es la leche, se diferencian muy poco en su confección. Para preparar la leche helada o merengada, a cada litro de leche se agregan doscientos gramos de azúcar y seis claras de huevo, procediendo para helarlas como explicaremos en la receta siguiente.

269.- Preparación de los helados.

Desde luego es necesario disponer de un aparato que se llama comúnmente garrafa. También es necesaria una espátula o cucharón de madera más largo que la **garapiñera**, a fin de que se pueda introducir cómodamente en ésta. Una vez preparada la leche, la crema, el mantecado o los zumos de frutas que hayan de constituir el sorbete, se vierte la composición en la sorbetera, que en algunos casos ha de ser sustituida por moldes de estaño, se coloca dentro del cubo, después de echar en el fondo de éste una capa de nieve o hielo machacado con sal, y en el espacio que queda entre ambos cilindros, se van disponiendo alternativamente capas de nieve espolvoreadas con sal o **nitro**, hasta que queden a la altura a que llega la composición en el interior de la **garapiñera**, o hasta que resulte completamente llena la cavidad intermedia entre los dos aparatos.

Hecho esto, y manteniendo tapada la sorbetera, se le imprime un movimiento giratorio en sentido de izquierda a derecha, constantemente si la composición tiene leche, o en sentidos encontrados si no la contiene, y a los diez o doce minutos de rotación se destapa la garapiñera, y con la espátula se irá separando de las paredes la composición que, a consecuencia del frío, se haya adherido a ellas. Se tapa nuevamente, después de lanzar al fondo de la masa la sustancia endurecida, y repetida esta operación las veces que sea preciso; se suspende la tarea y la rotación cuando la masa haya adquirido la consistencia que se desee.

270.- Sangría helada

Se lavan y rallan cáscaras de seis limones y después se exprime su jugo en seis **cuartillos** de agua y se endulzan con jarabe hasta adquirir quince grados en el **pesajarabes**, o bien con **libra** y cuarto de azúcar en polvo; se mezcla y tamiza todo, agregándole una botella o más, según el gusto, de **vino** tinto **español** o **de Burdeos**, y en seguida se hiela por el método ordinario.

GLOSARIO*

A la financiera.- Se le llama a un aderezo o guarnición clásico francés (*à la financière*) de la época de la Regencia (1700-1723). Originalmente elaborado con crestas de gallo, mollejas de ave, champiñones picados y salpicón de trufas, todo mezclado con una salsa de Madeira. Se utiliza principalmente para acompañar cortes de carne, mollejas de ternera y quenelles. También puede emplearse como relleno de volovanes. El legendario chef Antonin Carême desarrolló una fórmula muy reconocida de esta salsa. (Recetas: 53, 61).

À la maître d'hôtel.- Preparación francesa elaborada a base de mantequilla, pimienta negra, sal, perejil y jugo de limón. También se conoce

Para la construcción de este glosario, se utilizaron las siguientes obras y fuentes electrónicas: Janet Long, *Capiscum y la cultura. La historia del chilli*, México, FCE, edición electrónica, 2013; *Diccionario de la Real Academia Española*, 23 edición, versión electrónica, actualización 2019, del.rae.es; Ricardo Muñoz Zurita, *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*, México, Larousse, 2012 [en línea] laroussecocina.mx; Henry-Paul Pellaprat, *El arte culinario moderno. La buena mesa francesa y extranjera*, Barcelona, Ed. Argos, S. A., 1956; *El chile fruto ancestral*, México, Artes de México, No. 126, 2017; *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, Paris, Librería de Ch. Bouret / México, Librería de Ch. Bouret, 1883; Gran Diccionario Náhuatl [en línea]. UNAM, 2012 ref del 8-12-2020], www.gdn.unam.mx; *Larousse Gastronomique. En español*, Nueva edición, Barcelona, Larousse Editorial, 2014; Pavillón France (Pescados), pavillonfrance.com; *Wikipedia, la enciclopedia libre*, wikipedia.org; *México en mi cocina*, blog de Merly Martínez, mexicoenmicocina.com.

como mantequilla *à la maître d'hôtel*. Puede sustituir a la salsa y sirve para resaltar platillos de carnes a la plancha y vegetales, pero sobre todo pescados en cualquier tipo de cocción. Se utiliza como ingrediente para la elaboración de la salsa *Châteaubriand*. (Receta: 60).

A la mayordoma.- Equivalente a la expresión francesa *à la maître d'hôtel*. (Receta: 70).

A la provenzal.- Modo de preparación de platillos originaria del sureste de Francia (Provenza) que incorpora básicamente a la cocción aceite de oliva, ajos, tomates y vino blanco. Otros ingredientes variados pueden ser agregados. (Recetas: 130).

A la vinagreta.- Aderezo basado en la combinación bien batida de un ingrediente ácido –vinagre o limón– y aceite en una proporción de 1 a 3/4, sal y pimienta. (Receta: 140).

A la vizcaína.- Guiso de origen español que constituye una de las maneras de preparar el bacalao en una salsa de tomate, pimiento choricero, ajo, cebolla, perejil, y acompañado de aceitunas y alcaparras. A partir de esta fórmula han derivado en México formas de elaboración regionales diversas, con otros agregados como chiles güeros, chilpotles, pasitas, almendra, papas, etc. (Receta: 39).

Acedera.- Hortaliza de bajas calorías, como la espinaca; es originaria del Asia septentrional y de Europa. Sus hojas se consumen en ensaladas, purés y acompañando platillos de ternera o pescados. (Receta: 26).

Achicoria.- Hortaliza de la que se consumen sus hojas tiernas, comúnmente en ensalada. Existen distintas variedades y colores (amarillas, blancas, rojas, verdes) algunas muy conocidas como la endibia o achicoria de Bruselas. Son de sabor tendente al amargo y suele prepararse a la vinagreta. (Receta: 26).

Ácido cítrico.- Es un ácido orgánico tricarbóxico, presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón, la naranja y la mandarina. Contiene la vitamina C que es hidrosoluble, de ahí el interés por aprovechar el líquido de la cocción. (Receta: 235).

Acitrón.- Es un dulce cristalizado típico de México derivado de la biznaga, un cactus del género *Ferocactus* y algunos *Echinocactus*. Estas plantas tuvieron gran importancia para el antiguo pueblo mexicana, pues era aprovechada con fines medicinales, religiosos, de comercio y alimenticio. El acitrón posee un gran arraigo gastronómico-cultural, ya que es un ingrediente que se integra a gran número de preparaciones típicas, rituales y festivas. Actualmente la biznaga se encuentra en peligro de extinción, por lo que se ha visto la necesidad de sustituir el acitrón en la cocina y repostería por otros productos cristalizados. (Recetas: 30, 33, 125, 129, 166, 206).

Agraz.- Jugo ácido extraído de uva blanca o manzana verde. Puede sustituir al jugo de limón o al vinagre en las vinagretas, las mostazas, en la preparación de los platos de carne o pescado y en las salsas. El agraz es conocido también como verjus, del francés *verjus*, "jugo verde". (Recetas: 146, 261).

Álcali volátil.- amoníaco; sustancia líquida de olor acre que se evapora con temperatura poco elevada; es purgante, diurético y sudorífico. (Receta: 263).

Almirez.- Mortero de madera u otros materiales utilizado para moler sal, pimienta y otras especias. (Receta: 207).

Apalea.- Golpear la carne con palo u otra cosa semejante. (Receta: 75).

Arroba.- Medida de peso equivalente a 11. 339 kg; o bien a 25 libras. Es también medida de volumen para líquidos. (Receta: 222).

Asadura.- Entrañas o vísceras de un animal. Este conjunto de despojos lo forman básicamente el corazón, el bazo, el hígado y los pulmones. Otras menudencias de buey o ternera son los riñones, la panza y las tripas, estos dos últimos cocinados en México y servidos en tacos o en platillos caldosos con chile muy populares como *el menudo*, *la pancita* o el poblano *mole de panza*. (Recetas: 64, 122, 133, 144).

Ascuá.- Materia sólida en combustión, incandescente pero sin llama, utilizada cuando se requería calentar, dorar o quemar platillos en su parte superior. Por ejemplo: gratinar quesos en la superficie o derretir azúcar granulada en los postres, etc. (Receta: 31).

Ayate.- Tela rala de fibra de maguey, henequén o algodón. Se utilizaba como cedazo, para cernir líquidos, harinas, etc. (Receta: 246).

Ayocotes.- Variedad del frijol (*Phaseolus coccineus*), de mayor tamaño al común y de variados colores, es originario del centro de México, de los estados de Puebla, Morelos y Estado de México, pero de gran arraigo en la cocina poblana donde pueden cocinarse en distintas formas y con diversos componentes como carne de cerdo, clemole, y en tamales. Los ayocotes se cocinaban de manera especial en el popular manchamanteles “de arriero”, donde los ayocotes sustituían a la carne en días de cuaresma o de vigilia del calendario religioso. (Receta: 171)

Barbada.- (*Scopthalamus rhombus*). También llamada brótola de roca, muy parecido al rodaballo. Pez pequeño de la familia de los gádidos, de hasta 70 cm de longitud y de 1 a 4 kg, cilíndrico, viscoso y generalmente negrusco, que vive en el Atlántico noreste, desde las islas Feroe hasta Portugal y en el Mediterráneo. Su carne es blanca, fina y perfumada semejante a la del rodaballo. Este pez es parecido al abadejo, pero de cabeza más gruesa, dos aletas dorsales en vez de tres, y una barbilla en la mandíbula inferior, a lo cual debe su nombre. (Receta: 156).

Bardear.- Albardar. Envolver una carne, ave o caza con una lámina delgada de tocino graso para que se seque al cocerla. (Receta: 78).

Beefteak.- *Bifteck, steak*, o bistec en castellano, Pieza de carne de res (o equino) poco gruesa en corte plano con caras paralelas, de 100 a 200 g o más de peso, que se cuece a la parrilla o en sartén. (Recetas: 54, 55, 56, 57, 58).

Becazinas.- Becacina, agachadiza o Aguatero (*Gallinago Paraguaiae*). Ave caradriforme de la familia *Scolopacidae* que vive en América del Sur. Ave de vuelo raso y que habita en arroyos o pantanos donde se agacha y esconde. Muy apreciado como ave de caza. (Receta: 107).

Bicarbonato de sodio.- Compuesto sólido cristalino soluble en agua, con ligero sabor alcalino (NaHCO_3). Antiácido. Diluido en agua sirve para desinfectar vegetales. Su mezcla con sustancias ácidas como el yogur, el vinagre y el limón, desprende dióxido de carbono, efecto levadura. Por lo general se utiliza en repostería para levantar la masa. (Receta: 259).

Blois.- Ciudad francesa, capital del departamento de Loire-et-Cher. Gastronómicamente la región se distingue por sus espárragos tiernos, ciruelas, licores de frutas, pastelillos de almendras, faisanes y champiñones salvajes, bizcochos con pasas, quesitos de cabra como el famoso Sainte-Maure y la tradicional Tarta Tantin. (Receta: 243).

Catalán.- Bebida o licor dulce de tradición catalana, también conocido como Ratafía, elaborado mediante la maceración de frutos diversos (canela, clavo, anís de estrella, nuez moscada) y hierbas aromáticas secas como la salvia, hierba luisa, el tomillo, la menta, la albahaca, etc. (Recetas: 31, 252).

Carmín vegetal.- Carmín de cochinilla. Pigmento de tonalidades rojas o carmesí derivado del ácido cármico producido por las cochinillas ame-

ricanas, mayormente de la especie *Dactylopius coccus* que se crían sobre los nopales o tunas. Es utilizado con distintos fines, entre otros para la coloración de alimentos y bebidas. (Recetas: 33, 184, 263).

Cepes.- Setas comestibles del género *boletus*, cuyo gran pie rechoncho se parece a un tronco de árbol o cepa. Se pueden comer tanto en ensaladas, los más jóvenes, o como componentes de distintos platillos: a la plancha, tortillas de huevo, en confit y estofados. (Receta: 99).

Chalotas.- También echalote. Planta aromática de bulbo muy dividido, de la familia de las aliáceas, semejante a una cebolla pequeña pero de un aroma más suave. Si bien la chalota ya se utilizaba como aromatizante en la cocina española y criolla, cobró auge en nuestro país en el siglo XIX con la influencia culinaria francesa. (Recetas: 92, 95).

Champagne.- Champaña o champán. Vino espumoso originario de la región del mismo nombre, en el noreste de Francia. Es elaborado con el método *chamenoise* de doble fermentación formulado por el monje benedictino Dom Pérignon (s. XVII). Este vino blanco combina uvas chardonnay, pinot noire, pinot meunier, arbanne y petit meslier. Está protegido por una denominación de origen controlada. Un procedimiento similar da origen al Cava, vino espumoso de elaboración catalana. (253, 266).

Chartreuse.- Licor de hierbas de antigua data (ca.1735), elaborado por los monjes cartujos de Voirón, cerca de Grenoble, Francia. Se produce actualmente en dos presentaciones, un verde de 55 Vol. y un amarillo de menor concentración, 40 Vol. En su segundo exilio en España (1903-1929), los monjes cartujos elaboraron su licor en Tarragona tomando ese nombre para su venta. Si bien la fórmula del Chartreuse es secreta, se sabe que contiene alguna plantas como la melisa, el hisopo, hojas de angélica, canela en rama, macis y azafrán. (Receta: 234).

Chateaubriand.- Pieza de carne de res muy tierna, de unos 4 cm de grosor, sacada del solomillo. Se cocina asado a la parrilla o en cacerola y suele acompañarse con una salsa bearnesa y papas *soufflés*. Este platillo es típico de la gastronomía francesa y se popularizó por todo el mundo coquinario. Antiguamente se acompañó de una salsa con base en una reducción de vino blanco y chalotas, aderezada con mantequilla estragón y jugo de limón a la que se llamó también *Salsa chateaubriand*. (Receta: 53).

Chicharrón.- Trozos de piel del cerdo frita hasta eliminar la parte grasienta y que se acostumbra comer en distintas formas de acuerdo con los países y sus culturas. En México se conoció a partir de la cocina española (los torreznos) pero adquirió importancia propia consumiéndose seco y frío, en botana, o en guisos con una variedad de salsas picosas. Los residuos mantecosos se utilizan en varias regiones como condimento de los frijoles, ingrediente en sopas caldosas y clemoles o bien como relleno de empanadas, quesadillas y tacos. (Receta: 171).

Chile ancho.- También chile mulato, que se diferencia del ancho sólo por la tonalidad. Es un chile seco que proviene del chile poblano fresco, y es un tipo de *Capiscum annuum* de sabor muy definido y picor leve. Tanto en su estado fresco como maduro y seco, sirve para exquisitos platillos de chiles rellenos, bien de temporada, como los chiles rellenos de carne y frutas y aderezados con nogada, o bien los tradicionales chiles rellenos de queso y las rajas poblanas. El chile ancho se utiliza también para elaborar diversas salsas y clemoles, el tradicional mole poblano y el manchamanteles entre otros. (Recetas: 12, 68).

Chile chipotle.- Del nahuatl *Chipohltli*: Garrapata. Chile seco y ahumado que deriva del jalapeño fresco, también conocido como cuaresmeño, huachinango o tornachile. El chile chipotle es de sabor muy particular derivado de su ahumado y de picor medio. Se puede utilizar para elabo-

rar infinidad de salsas y es muy común su presentación en un encurtido especial con hierbas, ajo, cebolla y endulzado con piloncillo. Con el chipotle se elabora la tinga poblana y otra variedad de salsas y guisos enchiptolados. El chipotle poblano, conocidos como meco, relleno de queso y capeado es tradicional en navidades. (Receta: 169).

Chile chiltepín.- (v. *aviculare, glabriusculum*) *Chiltecpin* en nahuatl o chile pulga, de forma redonda, pequeña, de colores verde y rojo al madurar y con un picor caliente o fuerte. Se consume fresco o seco en salsas con jitomate, moles y guisos, también en platillos donde abunda el frijol y el maíz. Esta variedad de chiles se produce y es muy apreciada por la cocina serrana de Puebla. (Recetas: 20, 88).

Chile pasilla.- Conocido como chilaca en su forma fresca, es largo (hasta 30 cm), estrecho y de piel casi negra cuando está seco. Su nombre deriva de su piel arrugada, parecida a las ciruelas pasas o pasitas. De un sabor particularmente afrutado y picor suave, se combina con tomate y tomatillo en salsas para múltiples guisados. El chile pasilla, también llamado negro o prieto, es también uno de los componentes del mole poblano. (Receta: 68).

Chile verde.- Conocido también como chile serrano y se acostumbra comer fresco, de allí su nombre original; el chile verde es de forma cónica alargado y puntiagudo de aproximadamente 6 a 8 cm de largo, Es picante y de sabor refrescante. Se consume en salsas y guisados. También se consume encurtido y envasado o enlatado. (Receta: 24).

Chorizón.- Embutido elaborado con lomo de puerco finamente picado, sazonado con chile ancho, vinagre, ajo, sal, nuez moscada y otras especias. Con esta mezcla se rellenan las tripas de la res formando los chorizos de 10 cm., y colgándose al aire hasta que sequen. (Recetas: 133, 144).

Clarificar.- Quitar los turbio e impurezas en sustancias líquidas particularmente (caldos, vinos, jugos, jarabes, gelatinas, etc.), para darles

claridad, ya sea espumándolo, filtrándolo o con la adición de claras de huevo batidas. También puede hacerse con el azúcar, la mantequilla y los huevos, en este último caso separando la yema de las claras. (Receta: 221, 263).

Cotense.- Tela basta de cáñamo empleado para hacer sacos o costales. Su trama burda permite utilizarse como filtro de líquidos o harinas. También se reconoce el cotense como un pañuelo o equivalente al paliacate. (Receta: 76).

Crepes.- También crepas (del francés *crêpe*), tortita fina de pasta dulce o salada, flexible y ligera que se cuece en una sartén, una placa de hierro o una crepera. De gusto popular casi universal, se elaboran tanto en puestos callejeros en Francia y otros países, hasta en elegantes preparaciones gastronómicas, con rellenos diversos, bañadas y flameadas en licor a fuego vivo. (Recetas: 197, 230, 232).

Cresson.- Vocablo francés que significa berro, una planta rica en hierro, de sabor delicado, propia de entornos muy acuosos como las orillas de los ríos. Se consume cocida o cruda, especialmente en ensaladas. En la sierra norte de Puebla, solía acompañar a un platillo típico de frituras de maíz: garnachas, chalupas, taquitos dorados y molotes. (Recetas: 46, 77).

Croutons.- Crotón o crutón. Del francés *croutón*, son pequeñas porciones de costra de pan tostado o frito. Sirven para acompañar distintos platillos, especialmente sopas, cremas y ensaladas, a los que ornamentan y añaden textura crujiente. (Recetas: 17, 82, 164).

Cuartillo.- Refiere a la cuarta parte de un *azumbre*. Unidad de medida para líquidos, el cuartillo equivale a medio litro aproximadamente (0.504 lt). (Recetas: 90, 92, 95, 172, 173, 175, 177, 180, 184, 186, 190, 195, 197, 198, 210, 211, 213, 214, 215, 217, 226, 229, 231, 232, 198, 232, 233, 234, 238, 241, 248, 249, 253, 265, 267, 270).

Embeber.- Atraer y recoger en sí alguna cosa líquida, como la miga de pan que se empapa en el líquido y lo reduce. También llenar de un licor alguna cosa porosa o esponjosa. (Receta: 50).

Entrecot.- Del francés *entrecôte*; pieza de res de la zona dorsal anterior del animal, y que se obtiene a partir del costillar deshuesado, y no “entre dos costillas”, como sucedía antaño y deja entender su nombre. También se le conoce como *rib eye* deshuesado, ojo de la costilla, chuletón o filete escosés. Carne que a menudo está entreverada de grasa y se asa a la parrilla o en sartén. (Receta: 51, 74).

Epazote.- Del náhuatl *epazotl* (*Dysphania ambrosioides*). Planta o quelite ancestral de hojas lanceoladas, aromática y agradablemente amarga, parecida más en sus cualidades que en su figura a la hierba buena, y por eso los españoles le llamaban “yerbabuena de la Nueva España” y tiene propiedades medicinales. Se usa verde o seco para condimentar caldos, sopas, clemoles y frijoles. Es muy popular en Puebla como ingrediente de las quesadillas, los frijoles y el *chilpozontli*. (Receta: 13).

Estameña.- (Del latín *staminea*: estambre) Tejido de lana, sencillo y ordinario con el que se elaboraban filtros para colar, caldos, natillas, etc. Lienzo blanco por el cual se pasan a presión purés, salsas, etc. También se emplea para la elaboración de quesos, donde permite eliminar el suero de la cuajada de queso y la mantiene unida. (Receta: 251).

Flamenca.- Relativa a la región de Flandes, zona europea correspondiente a Bélgica. (Receta: 14).

Flaón.- Voz del francés antiguo que significa “flan”. Flan de dulce. Especie de manjar, fritura o pastelería hecho con leche cocida, harina, huevos y azúcar, todo cuajado y tostado por todas partes. De acuerdo con distintas tradiciones pueden variar los componentes aromáticos y los estilos de cocción como el baño de María en las preparaciones inglesas. (Receta: 234).

Forget menot.- Del inglés *forget me not* que significa “no me olvides”, pequeña planta de jardín de flores azules y rosas de crecimiento anual. En el caso del postre la expresión alude al detalle de la presentación caprichosa de los bocadillos envueltos como florecillas de papel de China. (Receta: 242).

Frangipanes.- También llamados bartolillos. Postre o dulce elaborado con harina, huevos, leche y mantequilla, con la que se prepara por cocción una pasta que una vez enfriada se mezcla con aromatizantes, azúcar y algún fruto como almendras, cacahuates, avellanas u otros. (Receta: 195).

Frolada.- Postre líquido, a base de huevos batidos y almíbar aromatizado con vainilla. (Receta: 196).

Ganga.- También conocida como Zarapito, es un ave pequeña (280 gr) de la familia *Pteroclididae* propia del sur de Eurasia y del norte de África; adaptada a los terrenos semidesérticos y esteparios, se encuentra también en zonas de nuestro continente particularmente en el Este de América del Norte. (Recetas: 77, 142).

Garapiñera.- Vasija que sirve para garapiñar o congelar los líquidos metiéndola ordinariamente en un cubo de corcho, más alto y más ancho que ella, y rodeándola de nieve o hielo, con sal. (Receta: 269).

Gazapo.- Conejo recién nacido. (Receta: 38).

Goma de tragacanto.- Goma blanquecina que fluye del tronco y de las ramas del tragacanto (*astragatus*), originario de las regiones de Persia y Siria. Muy usada en repostería como estabilizador o pegamento. (Receta: 173).

Grana.- Cochinilla. Insecto hemíptero originario de México, del tamaño de una chinche; vive sobre el nopal y segrega una sustancia de rojo inten-

so empleada como colorante. A la materia colorante se la denomina de igual manera. (Recetas: 33, 184).

Guinda.- Cerezo ácido o cerezo de Morello (*Prunus cerasus*), nativo de Europa y sudoeste de Asia. Su color puede variar del rojo oscuro al púrpura rojizo. (Recetas: 206, 236).

Incontinenti.- Del latín *In continenti*, que significa “al instante”. (Receta: 27).

Jamoncillo.- Dulce a imitación del jamón. Se hace comunmente de pepita o almendra con almíbar a punto de hebra, batiendo hasta que logra el punto de cajeta. (Receta: 247).

Kluski.- Masa de la misma clase que los *cloes* de Berlín, dispuesta al estilo de Polonia, que consiste en una especie de buñuelos de harina o de miga de pan remojada en leche y cocidos en agua, caldo o leche. (Receta: 131).

Kirsch.- Aguardiente de cereza (*kirsche* en alemán) originario de Alsacia (Francia) y Selva Negra (Alemania). Se elabora con cerezas negras o cerezas ácidas fermentadas en tonel y luego destiladas. Posee un bouquet potente y un sabor muy fino, se degusta como digestivo pero también se usa en la pastelería y confitería: bizcochos embebidos, cremas aromatizadas, etc. (Recetas: 192, 209, 241, 252).

Lamprea.- (*Petromyzon marinus*) Pez con figura de una gruesa anguila, cuyo vientre es blanco y el lomo salpicado de manchas azules y blancas. Hay una lamprea de río y otra de mar, esta última de más de un metro de largo y más apreciada estando tierna para cocinarla. Se prepara cocida, asada o frita, y también en pastel o empanada (Galicia). Se come además en salsa dulce, de donde se originó el nombre de *lampreado*. La lamprea se sala y ahuma para conservarla mucho tiempo y transportarla más fácilmente. (Receta: 35).

Libra.- Unidad de medida de peso, equivalente a 14 onzas y a 0.453 kg. (Recetas: 33, 107, 131, 165, 177, 180, 181, 182, 184, 186, 192, 194, 195, 199, 200, 201, 205, 215, 222, 224, 226, 228, 229, 231, 233, 236, 237, 240, 241, 242, 243, 248, 249, 251, 255, 258, 270).

Lombarda.- (*Brassica oleracea*) Hortaliza. Es una variedad de la col o repollo, de hojas grandes, firmes, pero menos cerrada y de color encendido que tiran al morado gracias alto contenido de anticianinas que le dan el color y cuyas propiedades son buenas para la vista. También se conoce como repollo morado o col morada. (Recetas: 109, 110).

Macis.- Cobertura carnosa de la nuez moscada, también llamado arilo. Para separarlo se deja secar el fruto algunos meses, se pela la nuez y se retira el arilo para secarlo y prensarlo. Originario de indonesia, se cultiva también en Granada es tierno, carnoso y va del color amarillo al rojizo; tiene un sabor menos dulce y potente que la nuez moscada, si bien de aroma más refinado aunque más amargo. (Receta: 114).

Maíz cacahuazintle.- (Del náhuatl *cacahuacintli*) Es la variedad más suave del maíz, cuyo grano es más abultado y redondo, y se emplea en muchas masas para bizcochos, etc., que salen muy sabrosos y delicados. Reducido a sémola o a harina, permite preparar buñuelos, papillas, crepes, galletas, pasteles y pan. En México, país de origen, los granos secos se remojan y se muelen para hacer masa para tortillas, tamales, atole, etc., proceso denominado nixtamalización. El maíz cacahuazintle es la base del platillo tradicional mexicano llamado pozole (*pozolli*). (Recetas: 6, 33, 224).

Majar.- Machacar, quebrar groseramente. Golpear en la era el trigo, el centeno, el lino, los garbanzos, etc. Con el manal o mayal, para separar el grano de la paja. (Recetas: 30).

Manir.- Dejar un alimento, especialmente la carne, durante un tiempo en un condimento o adobo para sazonarlo o que se ablande, antes de guisarse. En este sentido se dice carne manida, vianda manida, etc., no debiendo confundirse con lo que se empieza a corromper.

Manjar.- Dulce o postre que se elabora con la mezcla de leche, azúcar almibarada, harina (trigo, arroz, maíz, almidón, almendra), y que puede incorporar pechugas de gallina, yemas de huevo, o pan rallado y queso, y muchas formas más originadas en distintos países iberoamericanos. El más reconocido en México es el manjar blanco de pechuga. El término se aplica también, genéricamente, a un plato muy sabroso o de mejor y más relevante gusto. (Receta: 233).

Marcón.- Embutido. Tripa gruesa de algunos animales que se utiliza para hacer embutidos. El embutido de sangre de puerco o morcilla, también se conoce en México como “tripa rellena” o simplemente “rellena y en algunas regiones como Michoacán –de lengua purépecha– se denomina *sóricua*. (Receta: 171).

Marrasquino.- Del italiano *Maraschino*. Licor dulce, algo glutinoso elaborado a base de cerezas amargas o “marrascas” a las que se añade azúcar, almendras y miel. Se produce en Dalmacia, Croacia y en Padua, Italia. El *Marrasquino de Zara* es una marca de fabricación lousanense, Coimbra, Portugal. (Recetas: 192, 208, 209, 234, 241, 265).

Mejidos.- Mezclados. Huevos mejidos se denomina a los postres a base de una mezcla de yemas con azúcar, agua y otros ingredientes. (Receta: 231).

Melado.- Dicho del color amarillo como la miel. En la fabricación del azúcar de caña, jarabe que se obtiene por evaporación del jugo purificado de la caña antes de concentrarlo al punto de cristalización en los tachos. (Recetas: 104, 256, 259).

Mondar.- Quitar la cáscara a las frutas, la corteza o pie a los tubérculos, o la vaina a las legumbres. También quitar las ramas u hojas superfluas a un vegetal. (Recetas: 139, 222, 235).

Moscotel.- Vino dulce natural derivado de la cepa del mismo nombre, caracterizada por un aroma especiado y un sabor pronunciado a uva. Se producen en las regiones Languedoc, Rosellón y Alsacia de Francia. También en España, Italia y Grecia. (Receta: 187).

Nalesnikis.- Crepa al estilo polaco. (Receta: 197).

Nitro.- Nitrato. Aditivo alimentario utilizado como conservante en la elaboración de conservas, salazones y charcutería. Unidos al cloruro de sodio, los nitratos de sodio y de potasio evitan las proliferaciones microbianas. (Receta 119, 269).

Olores.- También *Aromas*. Especies y Hierbas de olor. Conjunto de condimentos que producen un efecto aromático y resaltan el sabor en la cocción de platillos. Se mezclan de diversas maneras en función del guiso y sus componentes: carnes, pescados y mariscos, verduras y legumbres, etc. (Recetas: 36, 38, 41, 119, 151, 162).

Onza.- Antigua unidad de medida de volúmenes que prevalece en sistemas anglosajones. Equivale a 28.4 ml. (GB) y a 29.5 ml. (EEUU). (Recetas: 93, 105, 113, 171, 172, 175, 176, 185, 186, 190, 193, 195, 197, 198, 199, 204, 209, 214, 224, 225, 238, 240, 255, 258, 267).

Panar.- Espolvorear una carne o vegetal con harina, pasar por huevo y terminar con pan rallado o miga de pan fresco. (Receta: 70).

Panocha.- Azúcar no purificada que se vacía en moldes en forma de cazuelas donde se deja endurecer. Se emplea en algunos guisados, y en las

preparaciones donde se requiere un dulce muy activo, como los alfajores, los chongos, las conservas de chilacayota, y generalmente todos los dulces ordinarios. Equivalente a la panela o piloncillo, este último fabricado en los trapiches de Michoacán. (Recetas: 180, 256).

Pasas de Corinto.- Derivadas de uvas negras, sin semillas, originarias de Corinto, Grecia. Son muy aromáticas y de tamaño muy pequeño. (Recetas: 92, 197).

Pasas de Málaga.- Se trata de un producto ancestral del las comarcas de Axarquía, Málaga, que se realiza a partir de la uva moscatel. Se secan al sol en forma natural, elaboración tradicional que la distinguen en sabor, textura y olor. (Recetas: 187, 197, 239).

Pera bergamota.- Variedad de pera muy jugosa, llamada así por proceder de Bérnago, en la Lombardía (Italia). Es fruto jugoso de pedúnculo corto y delgado, de pellejo verde que al madurar es amarillo. Carne de textura media, azucarada y olor fragante y suave. Ha sido considerada la mejor de todas las peras para confitar. (Receta: 222).

Perdigar.- También *aperdigar*. Disponer las viandas y cualquier otra cosa al estilo de las perdices, de donde proviene la palabra. Hay dos modos de perdigar: cuando se trata de guisar las diversas sustancias que se perdigan, se echan en agua caliente o hirviendo para que se maceren o quebranten, y después de siete a diez minutos se ponen al agua fría (rehogar). Cuando se trata de asados, se entiende por perdigar poner sobre las brazas la perdiz, u otra ave o vianda, antes de asarla para que se conserve por algún tiempo sin dañarse, o para que adquiriera alguna consistencia y pueda sufrir otras manipulaciones. (Receta: 136).

Pesajarabes.- Densímetro de cocina, sirve para medir la densidad relativa de los líquidos. (Receta 270).

Pimienta de Cayena.- Es un tipo de *Capiscum annum*. Normalmente es un chile o ají rojo de picor suave, utilizado para sazonar. Se utiliza generalmente molido en polvo del mismo nombre. (Recetas: 1, 19, 92).

Pipián.- Guiso mexicano hecho con chile verde o colorado y pepitas de calabaza, cacahuete u otras semillas aceitosas como las almendras, el ajonjolí y aún la simiente de algodón. Se conocen por tanto diversos modos de elaboración de la salsa a partir de la combinación preferida, en la que se ahoga la carne que puede ser de guajolote, pípila, pollo, cerdo o pato. En temporada de restricción religiosa la carne se sustituía por vegetales (papas, calabacitas, camote, etc.). (Receta: 125).

Plaqué.- Chapa muy delgada de plata u oro, para cubrir un metal de menos valor, como ocurre con ciertos recipientes para la mesa. Es llamado también *cubertería*, conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y otros útiles para el servicio de mesa, y son los utensilios para el comensal, que ayudan a manipular los alimentos, tanto en la preparación, como en el momento de ingerirlos, para hacerlo de forma higiénica. (Recetas: 5, 18).

Polenta.- Es un alimento (papilla) a base de sémola de maíz cocida que se consume de forma habitual en muchos países de Europa y también en Sudamérica. Para preparar la polenta se utiliza sémola de maíz. La sémola es el granulado algo grueso que se obtiene al moler algunos cereales como el maíz; de hecho cuando se sigue moliendo lo que se obtiene es la harina. Esta sémola de maíz se cocina con líquidos como el agua o la leche o la combinación de ambos y, en este caso, va a dar lugar a una polenta cremosa, muy parecido en apariencia a un puré de patatas pero con el delicioso sabor del maíz. (Receta: 6).

Puchero.- También llamado *cocido* u olla conteniendo una preparación caldosa muy abundante de carnes diversas (carnero, ternera, cerdo y

aves) combinada con charcutería, vegetales, granos (arroz y garbanza), hierbas de olor y especias. Se le conoce también como *olla podrida*. Los tipos de carnes y vegetales pueden variar dependiendo de la temporada o disposición en el mercado. Siendo de origen español este platillo se extendió por toda América Latina y se adoptó de muy buena manera en nuestro país, donde se le agregan trozos de elote y suele acompañarse conde salsa picosa y tortillas. Con el mismo nombre de puchero, se reconoce también al recipiente o perol utilizado para esta cocción. (Receta: 1).

Puding.- (Del Inglés *pudding*) Postre dulce de origen inglés que se prepara con miga de pan, bizcochos, arroz o sémola, deshecha en leche, aderezado con frutos frescos, secos o confitados y especias. Todo ello ligado con huevos, por lo general cocido en un molde y servido con una salsa de frutas o crema inglesa. (Receta: 198, 229, 238, 239).

Pulque.- (*Octli*, en náhuatl). Bebida alcohólica tradicional mexicana, obtenida por fermentación del jugo o aguamiel del maguey (*agave salmiana*). Esta bebida artesanal producida en haciendas pulqueras de Chalco, Apan, Tlaxcala, Valle de Oaxaca y otras, se servía fresca en grandes cantidades en el mundo rural y en cantinas populares del medio ciudadano mexicano hasta que en el siglo XX comenzó a desalentarse su consumo en favor de la cerveza de producción industrial. (Receta: 85).

Queso de Flandes.- Muy estimado en las mesas mexicanas del siglo XX, algunos son producto de mezclas de leches de vaca y cabra o por separado. Los de mayor preferencia fueron de vaca. Algunos tipos son los de pasta blanda con corteza lavada: *Boulette d'Avesnes*, de vaca, blando, con especias, pimienta; quesos de pasta prensada: *Mimolette*, de vaca, firme, delicado, de avellana, picante; *Mont-des-cats*, de vaca, tierno suave, láctico. (Recetas: 6, 25, 51).

Queso de Gruyere.- También queso gruyer (Gruyère, cantón de Friburgo, Suiza) cuyos orígenes se remontan al año de 1115. Queso duro, hecho de leche entera, de pasta prensada y cocida. Tienen forma redonda o prismática y cuajo triturado. Color de amarillo a pardo, refinado en un periodo de 5 a 12 meses y de sabor único y aroma pronunciado, más o menos picante. Apreciado como un producto de intenso empleo coquinario, en sopas, rellenos, mezclado con otros quesos en ensaladas, etc. Los agujeros que actualmente apreciamos corresponden a la versión *Emmental*, de origen francés. (Recetas: 4, 6, 9, 10, 16, 32, 116, 126, 135).

Queso de Holanda.- El más conocido de este origen es el *Gouda*; su fabricación se remonta a la edad media y lleva el nombre de la ciudad donde se vendía. Elaborado con leche de vaca, sobresale por su color amarillento; presenta una textura dura y es característico por su forma redonda. Durante el proceso de elaboración se impregna en salmuera, lo que enriquece el sabor de su corteza y lo dota de un mayor aroma. Este queso es de gran fama en la cocina tradicional yucateca, con el que se elabora el famoso *queso relleno*, que tiene este queso o el *Edam* como base. (Receta: 116).

Queso de Parma.- También queso parmesano o *Parmigiano Reggiano*, es un famoso queso italiano que se produce en las localidades de Parma, Reggio, Emilia, Módena y Boloña; es de consistencia dura y granular y tiene como propiedades una concentración de elementos nutritivos como el calcio y fósforo. Se usa rallado o al gratín, acompañando todo tipo de platillos: sopas, pastas, ensaladas y postres. (Recetas: 4, 10, 51).

Sal de pescado.- *Sal marina*. Procedente de la evaporación del agua de mar, en contraposición a la sal de gema o sal de roca extraída de las minas terrestres. (Receta: 120).

Sal de tierra.- Se le llama así a una sal mal purificada y que contiene mucho tequesquite; no debe emplearse en la cocina, si no es para cocer

algunas plantas y legumbres que necesitan suavizarse, o que se quiere que mantengan su color. (Receta: 68, 117).

Salsa de anchoas.- Es una salsa popular de Provenza, donde se prepara con aceitunas negras y se utiliza para acompañar prácticamente todo tipo de platos: de pasta, carne, pescado y ensaladas. Combina ajo, cebolla, perejil, vino blanco, aceite de oliva, pimienta y las anchoas. (Receta: 55, 90, 92, 152, 158).

Salsa borracha.- Salsa mexicana espesa que combina chile pasilla, ajo, cebolla, aceite de oliva y pulque. Se sirve con queso cotija espolvoreado y cebolla. Existen variaciones de acuerdo a las regiones de México donde se elabora, comúnmente agregando xoconoxtles, aguacate y hasta duraznos verdes. También puede variar el tipo de chile que se utiliza en la mezcla cambiando a: chile guajillo o puya, morita o chipotle. (Receta: 72).

Salsa de chiltepín.- Salsa mexicana que mezcla en su elaboración alguna variedad del chiltepín o piquín, jitomate, tomate, cilantro, agua y sal. Es tradicional en los Estados de San Luis Potosí y Querétaro. Con la combinación simple de jitomate asado, chiltepín tostado y sal se hace una salsa muy apreciada en Teziutlán y la Sierra Norte de Puebla para acompañar distintos clemoles y guisados, y particularmente unas tortillas gordas de maíz, cocidas al comal, llamadas *tilas*. (Receta: 18).

Salsa española.- Composición compleja que combina ladrecillas de vaca, perdices, jamón, zanahorias y cebollas con especias, todo bañado con vino de madera y puesto a fuego bajo. Consumido el caldo de la cocción, se retira y se agregan hongos, perejil y cebolla, algunos chalotes, tomillo y laurel y se vuelve a hervir suavemente hasta la cocción de las viandas. (Receta: 48, 80, 94, 109, 158).

Salsa *soubise*.- Salsa francesa cuajada derivada de la mezcla de mantequilla y harina (bechamel) y saborizada con cebolla. (Receta: 59).

Salsa *tártara*.- Preparación tipo mayonesa elaborada con yemas de huevo duro, contiene además cebollino troceado y cebolla nueva troceada, alcaparras, perejil, perifollo y estragón picados. Receta: 96).

Saltear.- (saltar, en francés *sauter*) Cocer a fuego vivo en una sartén, en un cuerpo graso, destapado y sin líquido, verduras o pequeños trozos de carne, de ave, de caza o pescado removiendo enérgicamente. (Recetas: 30, 53, 54, 62, 70, 98, 114, 147, 160, 163).

Soflamar.- Voz proveniente del latín *flamma*: llama o flama, y que se refiere a lo que se asa o cuece, tuesta o requema con la llama. Se aplica en cocina para designar el hecho de limpiar algunas materias con la llama del fuego, como las patas de gallina, el pollo u otras aves a las que se quiere eliminar los restos de plumas. (Receta: 79).

Sustancia.- Elaboración líquida o viscosa (jugo, caldo concentrado, consomé, gelatina) con fines de condimentación o saborizante de diversos platillos, a partir de la cocción de distinto tipo de carnes, pescado, presas de caza o de legumbres. Se les agrega generalmente hojas aromáticas y especias. Preparaciones destinadas a servir como bases en la elaboración de distintos cocidos, guisados, salsas, o bien al disfrute directo. (Recetas: 3, 48, 54, 88, 104, 105, 106, 107, 136).

Tenca.- (*Tinca tinca*, f. *ciprinidae*) Es un pez de agua dulce que mide unos 20 cm de largo, aunque en ocasiones puede llegar a los 70 cm. Su cuerpo es de bastante grosor, sus ojos de coloración anaranjada y cuerpo verde-oliva. La tenca es propia de aguas de Europa aunque se ha expandido a otros continentes. Si bien es comunmente utilizada con fines deportivos, en España se le aprecia además en gastronomía. (Receta: 161).

Tequesquite.- En nahuatl *Tequixquiltl*: piedra brotante, eflorescente; es una sal mineral natural, utilizada en México desde tiempos prehispánicos como sazonzador de alimentos. Es una roca alcalina compuesta por diversos minerales, que cambia su proporción de acuerdo con el lugar donde se obtiene. Se emplea también como saponificador de las grasas y en medicina popular. (Recetas: 108, 147, 169, 170, 171).

Vinagre de Castilla.- Vinagre de manzana, rico en ácido acético. Contiene vitamina A y potasio. (Receta: 84).

Vino de Burdeos.- De la región de Bordeaux, Francia. Los viñedos de *La Gironde* han proporcionado los vinos nacidos en la época galorromana, refinados en la Edad Media y reconocidos internacionalmente en el siglo XIX. El *Bordeaux* se produce en las regiones bañadas por el Garona, el Dordoña y el Gironde, que alimentan los viñedos de Saint-Émilion, Pomerol, Lalande-de-Pomerol, Fronsadais y Blayais-bourgeois. Para la cocina, el vino de Burdeos es también la base de la preparación llamada “a la bordelesa”. (Recetas: 34, 35, 164, 263, 270).

Vino de Champagne.- Vino blanco espumoso producido en Champaña a partir de uvas *chardonnay*, *pinot noir* y *pinot meunier*. Hasta el siglo XVI, el vino de Champaña era un vino tranquilo, como el Borgoña. En el siglo XVII, un monje benedictino Dom Pèrignon, mejoró el método de fermentación llamado *champenoise*, ya conocido, y sobre todo comenzó a asociar vinos de distintos viñedos. Una versión catalana de este vino es el denominado *Cava*. (Recetas: 253, 266).

Vino de Jerez.- Vino español con denominación de origen muy célebre, conocido como *sherry* en inglés y *xérès* en francés, elaborado en Andalucía, en un triángulo limitado por Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. Ofrece dos tipos de vino característicos: el fino (seco y ligero), y el oloroso o amontillado, más potente y de color

más oscuro. Recetas: 1, 30, 34, 38, 41, 56, 73, 76, 82, 84, 121, 124, 144, 146, 168, 180, 187, 253, 264).

Vino de Madera.- (*Madeira*). Vino encabezado (es decir, al que se añade aguardiente), que puede presentar hasta 20% Vol., producido en la isla portuguesa de Madeira. La cocina francesa y española lo utilizan frecuentemente en sus preparaciones, por ejemplo, en los riñones de ternera con madeira. (Recetas: 1, 30, 52, 53, 54, 56, 61, 73, 192, 198, 264).

Vino del Rhin.- Vino blanco alemán característico, ligero y equilibrado, afrutado y de baja graduación alcohólica. Son muy antiguos y se producen en las riberas de los ríos Mosel y Rihn. La variedad predominante es el *Riesling*, vinos blancos, dulces y secos, de calidad superior. En el siglo XIX, este vino de la región de *Rheingau* fue uno de los más caros del mundo. (Receta: 253).

Vino español.- Alguna de las variedades de la cuenca del río Duero, situada en la confluencia de las provincias de Soria, Burgos, Segovia y Valladolid. (Receta: 270).

Vitrolero.- Recipiente de cristal, transparente, por lo general de gran tamaño y de forma similar a la de un barril con tapa. Por tradición se utiliza en los puestos de aguas frescas o para curtir frutas en licor, chiles encurtidos o adobados, escabeches, etc. (Receta: 222).

Vol-au-vent.- (Volován). Pastelillo de origen francés de pasta de hojaldre, redondo y de varios tamaños, desde 10 hasta 20 cm de diámetro, provisto de una tapa también de pasta, cuyo interior se rellena después de la cocción. Cuando está cocido, el volován recibe una guarnición ligada con una salsa, cuya naturaleza es muy variable. El volován cobró una importante presencia en las mesas mexicanas popularizándose como bocadillo o entrada, hasta nacionalizarse relleno de ingredientes, salsas picantes o moles propios del país. Recetas: 34, 35, 226).

Wesphalia.- Región histórica de Alemania ubicada entre los estados federados de Renania del Norte-Westfalia y Baja Sajonia. Conserva una gastronomía regional, que atiende a ingredientes típicos, métodos y costumbres propios, donde reina el gusto por la col verde y el pan negro de cereales. El jamón de esta región alemana *Wstfälische Schinken* es apreciado por exquisito y ofrece dos variantes: ahumado y secado al aire; el primero es de color muy oscuro y es muy similar al jamón de Selva Negra. (Receta: 83).

R. M. B.

SABORES EN LA PUEBLA PORFIRIANA
El cocinero poblano de Miguel Corona, 1888.

se terminó de imprimir en agosto de 2023
en los talleres de Impresos Editoriales Dos Mundos
con domicilio en Polonia 128,
colonia Bosques del Pilar, Puebla, Pue., 72310.
El tiraje consta de 1,000 ejemplares.

El presente libro, *Sabores en la Puebla porfiriana. El cocinero poblano de Miguel Corona de 1888*, es la conclusión de una tarea editorial personal que ha buscado enaltecer la cocina poblana a partir de algunas de sus más relevantes huellas bibliográficas del siglo XIX. Hemos elegido ahora una obra intitulada *El único y más extenso cocinero poblano, al alcance de todas las personas*, impresa en Puebla por Miguel Corona en 1888. Esta pequeña joya bibliográfica ha sido reeditada en su totalidad y se agrega al final de este libro. El recetario de Miguel Corona es un botón de muestra de los platillos que se servían en las mesas poblanas en la época porfirista, y constituye una expresión culinaria de la atmósfera moderna y cosmopolita de la época.

Para la reedición de este libro el destacado *Chef* poblano José Lazcarro Quiroz ha seleccionado y actualizado algunas de las fórmulas del recetario decimonónico, mismas que fueron recreadas en la cocina por otro joven *Chef*, Mauricio Magaña Reyes, y cuyas imágenes se ofrecen aquí como una muestra de la calidad y atractivo de los platillos. También he elaborado para esta edición un amplio glosario de términos culinarios y nombres especiales de ingredientes y procesos, para hacer más comprensible la lectura e interpretación de las recetas.

Como en las otras dos obras de cocina poblana que he estudiado y publicado con Ediciones EyC, el distinguido maestro José Lazcarro Toquero realizó la imagen que engalana nuestra portada titulada: *Para chiles, ¡el poblano!* (acrílico, 2022). Espero que este recetario tenga buena recepción en sus cocinas y que sea para sus comensales de mucho agrado y ¡buen provecho! (Ricardo Moreno).



Puebla
Contigo y con rumbo
Gobierno Municipal

IMACP
Instituto Municipal de Arte
y Cultura de Puebla

