

Nº 2.
LA COSINA
EN EL
BOLSILLO.



EDITOR,
A. VANEGAS ARROYO. MEXICO.

26185

442406

GOBIERNO SEGUNDO

—DE LA—

COCINA EN EL BOLSIELO

Colección completa y variada

de recetas para guisos, postres, frutas de
horno, dulces y otras golosinas
escogidas para todos los
gustos

PUBLICADO POR

ANTONIO VANEGAS ARROYO.



MEXICO.

IMP. SEGUNDA GALLE DE SANTA TERESA NUM. 43.

• 1913.



PROPIEDAD DEL EDITOR.



1/1



99-06077

5



SOPA DE MACARRONES.

Cuando ya esté hirviendo el caldo se echan los macarrones espumándolos continuamente durante quince minutos, retirándolos después y dejándolos hervir a fuego lento hasta que estén bien cocidos: poco antes de servirse se les pone queso rayado de Flandes y mitad Gruyer, o si se quiere se sirve el queso rayado en un plato; lo cual es mejor. Debe quedar el caldo de la sopa, muy espeso.



SOPA DE FRIJOL.

Se parte pan francés frío en cuadritos pequeños y se fríe en mitad manteca y mitad aceite con cebolla, gitomate y ajo agregándole algunas especias. Cocidos los frijoles prietos se muelen a que quede un caldo no muy espeso y éste se vá echando a poquitos sobre el pan a fin de que se incorpore. Se añaden rebanadas de huevo duro y se pone entre dos fuegos a que no quede completamente seca.

SOPA DE TORTILLA.

Se rebana la tortilla y se deja enfriar. Se pone bastante manteca, en la que se fríen unos dientes de ajo; se echa la tortilla a que se fría hasta que se dore y se saca, en seguida se frie gitomate y cebolla picada y cuando esté bien frío esto, se le echa el caldo suficiente y la sal necesaria; cuando suelte el hervor, se echa una ramita de hepazote y la tortilla dejándola que dé un hervor, y después se les pone por encima unos chiles pasillas, fritos enteros.

MIGAS SAN LUNERAS.

Se echan a remojar virotos fríos y cuando ya estén bien remojados, se pone en una cazuela bastante manteca donde se frien unos dientes de ajo machacados y se echan ahí los panes remojados agregándoles vena de chile, una rama de hepazote, un poco de agua y sal suficiente y se hacen hervir, meneándolos, a fin de que el pan se deshaga.

TINGA DE POLLOS A LA REGENTE.

Limpiados los pollos y divididos en raciones comunes se ponen a cocer; en seguida se pica bastante gitomate, ajo, ce-

bolla y perejil; bien frito todo esto en la manteca suficiente, se le echa un poco del caldo de los pollos y las raciones de éstos, la sal necesaria y se deja sazonar; cuando ya le falte poco se le agregan unos chipotles en vinagre hechos rajadas y unas sardinas deshuesadas y sin pellejo. Antes de que se seque enteramente se aparta poniéndole por encima hojas de lechuga y aguacate rebanado.

MANCHA MANTELES.

Se frien en manteca ajos partidos y se muelen juntos con chiles anchos desvenados y remojados, gitomates asados y unos clavos, se frie todo en manteca con un poco de sal y bien fritos se echa el pollo y la carne de puerco cocida en raciones regulares, el caldo de la carne, manzana, plátano largo, camote rebanado, y piña en trocitos, un poco de vinagre y un trozo de azúcar, sazonándolo al gusto.

RAJAS POBLANAS.

En bastante manteca se pone a freir cebolla rebanada y longaniza en trozos pequeños. En seguida se echan rajadas de chiles poblanos que se han asado y despellejado,

se añaden papas cocidas y partidas en cuarterones y calabacitas chiquitas muy tiernas divididas en tiras delgadas, sazónándolo todo con la sal suficiente. Poco antes de apartarlas se les agregan rebanadas de buen queso fresco.

CLEMOLE TOLUQUEÑO.

Una gallina, un trozo de lomo de tocino, longaniza, chorizos y aves o morcilla. Se frien en manteca hasta que se doren catorce o diez y seis chiles pasillas desvenados; se tuesta un poco de ajonjolí, almendras con cáscara, pepitas de calabaza limpias y cacahuates; molido todo esto se frie en manteca y ya bien fritos se echa la gallina y demás carnes; caldo, sal y se deja sazonar.

MOLE JALISCIENSE.

Tostados, molidos y fritos en iguales partes los chiles ancho y pasilla, se tuestan las pepitas de los mismos y se muelen con cacahuates, clavo y canela; puesto esto a freir se deshace el chile, echándole agua caliente y la sal necesaria, se le agrega la carne y se deja hervir de manera que no quede aguado.

MOLE VERDE

Se pelan las pepitas de calabaza y se tuestan, moliéndose después juntamente con las cáscaras, se muelen después tomates crudos, chiles verdes remojados y unos pocos de cominos, proporcionando los tantos para que pique bastante. Se fríe todo en manteca y se echa el guajolote cocido, pudiéndose añadir gallina también cocida y papada de puereo.



REVOLTILLO

Se desvena una libra de los tres chiles surtidos y se fríen en manteca cuartilla de almendras y un cuarterón de cuartillo de cacahuates enteros, en seguida se muele separado el ajonjolí, las almendras y los cacahuates, se echa esta pasta a freir y en seguida el chile hasta que esté bien frito poniéndole el agua y la sal suficiente. Se le agregan los romeritos, papas en cuarterones y nopalitos cocidos y tortas de ahuate o de camarón. Si es ahuate, se le echan unos camarones enteros sin cáscara y que se hayan remojada en agua caliente.

CRIADILLAS DE CARNERO.

Después de cocidas, se pasan por aceite o manteca, se revuelcan en pan y se fríen sirviéndose con cualquiera salsa, o con sal y pimientas y rebanadas de limón.

SALCHICHAS LIGERAS.

Se pican tres lomos de puerco con su gordura, añadiéndose tres yemas y una clara de huevo y especias de todas, y con esta mezcla se rellenan las tripas. Estas no se pueden guardar y es necesario comerlas luego.

CHULETAS DE VACA.

Se ponen las costillas de vaca a marinar durante una hora o dos en aceite con yerbas finas, sal, pimienta y el jugo de un limón o un chorrito de vinagre; a sacarlas se remojan bien en el caldillo y se espolvorean con miga de pan que se asentarán con la mano, para ponerlas en la parrilla a un fuego suave y servir las con una salsa conveniente.

TERNERA EN ADOBO SECO

Se hace de la misma suerte que el ya co-

nocido, con diferencia de que se deja al fuego hasta que se consuma el caldillo y quede consistente como masa, teniéndose cuidado de ponerle poca sal, no sea que consumido el caldillo quede el adobo salado. Se sirve también con chilitos, aceitunas y rebanadas de cebolla cruda.

SALCHICHÓN DEL MOMENTO.

Se pica la carne de puerco y se cuece; se vuelve a picar y se le echa clavo, canela, azafrán, cominos, vino, vinagre y manteca. Se pone a sazonar a la lumbre, y se envuelve en papeles enmantecados, y con una poca de manteca por fuera, se asan a dos fuegos.

Se cuecen lenguas, manitas de puerco, espaldillas y gallinas, luego que se hayan cocido bien, se enfrían para hacerlos pedacitos. En platos de ensalada se colocan y se les ponen por encima alcaparras, pimienta, perejil, tornachiles picados y aceite.

PIES DE TERNERÁ.

Bien deshuesados y cocidos, se guisan con tomate y chiles verdes, cocidos, molidos y fritos en manteca con sal y agua suficientes y un poquito de orégano por encima

CARNE DE BUEY EN ACEITE Y VINAGRE.

Se pone en el fondo de un platón sal pimienta, un poco de mostaza y se bate con una cucharada de vinagre; se añaden en seguida yerbas finas, ajos picados y pepillos, si los hay; hace la mezcla con dos o tres cucharadas de aceite y se echan allí rebanadas delgadas de pulpa cocida prevenida con anticipación.

ASADURA DE CARNERO EN VERDE.

Se pone a cocer ésta con los hígados en un poco de agua con manteca y sal. Se fríe una cebolla en rebanadas, cuidando que no se tueste y sacada de la manteca se echarán en ésta la asadura e hígados. Se añade bastante perejil molido unos dientes de ajo asados y también molidos, pimienta, clavo, canela y unos dos o tres chilchotes asados.

CHANFAINA DE MARIA MARCELA.

Bien cocida la asadura con los hígados de carnero, se pican éstos a golpe de machete y aquella se corta con un cuchillo en

pequeñas partes. Se pone a freír en manteca bastante cebolla, perejil, orégano, tomillo y dientes de ajo, todo picado. Se le echa el caldo en que se habrá cocido carne de puerco y se pone allí la asadura e hígados con la carne de puerco cocida, jamón, chorizo y alcaparras, espesándose el caldillo con una rebanada de pan fritodorado y molido con clavo, canela y pimienta. Se añade a la chanfaina un poco de azúcar y vinagre bueno, haciendo que el caldillo quede espeso.

CUAJAR DE BUEY

Después de haberle limpiado bien, se pone a cocer con cebollas, zanahorias, perejil, tomillo, laurel, clavo, sal y pimienta gorda y la suficiente cantidad de agua. Ya cocido se deja escurrir y se corta en pedazos de cuatro dedos de largo, se cubren en seguida con mantequilla amasada con perejil, cebolla, un poco de ajo menudamente picado, sal y pimienta. Se sirve con una salsa picante.



BACALAO A LA VIZCAINA.

Se pone el pescado a sancochar, y luego que ya esté cocido se divide en pequeñas partes y se deshuesa; luego se pone en la lumbre una cazuela con un poco de manteca y mucho aceite de comer.

Ya se tienen picados bastantes gitomates, harto ajo muy menudo, perejil y cebollas; se echa primero la cebolla en la manteca para que se fría y luego el resto del recaudo.

Luego que ya esté frito esto, se le añade el bacalao.

BAGRE EN GITOMATE.

Se lava el bagre en agua con ceniza restregándolo con una escobeta hasta que se ablande, se enjuaga con agua limpia, se enjuga y se rebana. Después de cocido se le echa un poco de sumo de limón y sal y después de algún tiempo se enjuga de nuevo. Partido en pequeños trozos se van envolviendo éstos en harina y friendo a que queden muy dorados dejándolos así para el día siguiente. Se muelen gitomates crudos, un poco de culantro, pimienta y clavo y un chile poblano todo esto se muele y se fría echándole una poca de agua. Ya que haya dado un hervor se echa el pescado a

que hierva. Al servirlo se adorna con perejil, chilitos, aceitunas, cebollas y aceite de comer.

BUÑUELOS ESTIRADOS.

Para una libra de harina, una de manteca y media taza poblana de pulque. Se amasa con palote hasta que críe correa y ya de este punto se deja envuelta en una servilleta húmeda para que repose cuatro horas por lo menos y esponje bien. Reposada ya, se hacen los buñuelos estirándolos sobre la rodilla en una servilleta también un poco húmeda y se van friendo según el uso común.

HUEVOS ESPIRITUALES.

En una taza se baten dos yemas de huevos mezclándose poco a poco aguardiente o vino caliente; añádase azúcar blanca en polvo, batiéndolos muy bien y agregándoles un polvo de canela y al llenarse la taza se pueden tomar.

PULQUES

PULQUE COLORADO.

Peladas las tunas se ponen a cocer con unas pocas de pimientas gordas, clavo, canela y un pedazo de piloncillo.

Luego que han herbido bastante, se cue-
lan y se echan en el pulque. Se le añaden
pasas, almédras, granaditas cordolinas;
uvas, plátano guineo rebanado y piña pica-
da. Si es para familia se le echa un poco
de vino tinto.

PULQUE DE FRESA.

Para un barril de pulque, se toman dos
piñas grandes y se muelen, media libra de
tamarindos hervidos y molidos también, dos
limones raspada la cáscara en el azúcar,
luego se toma lo que pueda cōtener una
peseta de polvos de lirio, que se compran
en la botica, se endulza al gusto y se le
dá color con panecillo.

PULQUE DE ZARZAMORA,

Este pulque necesita más requisitos, pues
se pone el almíbar a la lumbre hasta que
tome punto alto. Ya que está así, se apar-
ta y luego que se enfría, se une con el
pulque.

PULQUE DE PIÑA Y REQUESON

Se lava perfectamente el requesón hasta
que no le queda grasa y se une a la piña
molida. Se echa en el pulque, y para ser-
virlo se le echa polvo de canela.

BULQUE DE MEMBRILLO.

Después de cocido el membrillo, se muele y se cuela, y si se quiere que tome más gusto, se le añade una poca de piña molida. Después se endulza al gusto.



DE ALMENDRA.

Se muelen dos o tres libras de almendra «esperanza» que esté muy echa masa, se pasa con mucho cuidado por dos ayates dobles, seis libras de azúcar, una poca de agua de azahar y cuando ya esté pasado se le echa una poca de canela molida, se reposa y se sirve.



PULQUE DE CAFÉ CON LECHE.

Se hierva el café muy fuerte, o mejor con extracto y molida una cantidad regular de pepita de melón se une al pulque, y se deja reposar por dos horas.



INDICE.

Pág.

Asadura de carnero en verde.	10
Bacalao a la vizcaina.	12
Bagre en gitomate.	12
Buñuelos estirados.	13
Carne de buey en aceite y vinagre	10
Chanfaina de María Marcela.	10
Chuletas de vaca.	8
Criadillas de carnero.	8
Cuajar de buey,	11
Huevos espirituales	13
Mancha manteles.	5
Migas san luneras.	4
Mole Jalisciense	6
Mole verde.	7
Piés de ternera.	9
Rajas poblanas.	5
Revoltillo.	7
Salchichas ligeras	8
Salchichón del momento.	9
Sopa de frijol.	3
Sopa de tortilla.	4
Sopa de macarrones.	3
Ternera en adobo seco.	8
Clemole toluqueño.	6
Tinga de pollos a la regente.	4

PULQUES.

De almendra. 15	}	De membrillo. 15
De café con leche 15		De piña y reque-
Colorado. 13		són. 14
De fresa. 14		De zarzamora. 14

JALETINA.

Después de bien limpia una pata de res, se cuece por espacio de un día y una noche y luego que se deshaga se cuele.

Lo grasoso puede lavarse con agua caliente y ya lavada se revuelve la pata con medio kilogramo de azúcar, un poco de limón y se cuece nuevamente hasta que tome punto y agréguesele un vaso de Jeréz antes de sacarlo de la lumbre.

PONCHE CALIENTE.

Póngase a cocer una buena cantidad de té, con rebanaditas de limón sin pelar, por unos cinco o seis minutos, y en seguida se cuele y se le agrega aguardiente y azúcar suficientes, poniéndolo unos momentos en la lumbre nuevamente.

