

Cancillos, Antonia

0222 = 1 (1836 1st ed.)

2 (1865 3rd ed.)

0 + his ed

NOUEVO Y SENCILLO

ARTE DE COCINA,

REPOSTERÍA Y REFRESCOS,

DISPUESTO

Por una Mexicana,

Y EXPERIMENTADO.

POR PERSONAS INTELIGENTES

ANTES DE DARSE A LA PRENSA.

Segunda edición aumentada y corregida por su autora.

MÉXICO: 1842.

**IMPRENTA DE VICENTE GARCIA TORRES,
calle del Espíritu Santo N.º 2.**



TRATADO SEGUNDO.

Modo de hacer el cocido ó lo que se llama olla podrida, y disponer las vituallas, pucheros de gallina y caldo fingido para dia de vigilia. (*)

1.—OLLA PODRIDA.

Limpia la gallina, partidas y lavadas las carnes de ternera y carnero, se echarán en una olla con sal, garbanzos remojados y agua suficiente para no estarle cebando, porque esto lo desazona, se pondrá al fuego, y despues de bien espumada se le agrega el jamon, y á mas de medio cocimiento se le echará chorizon, longaniza, ajos y cebolla, asados y pelados, arroz, yerba-buena, calabacitas tiernas ó de Castilla, nabos, col y nabo, col blanca, chirivias, ejotes tiernos atados en manojitos despues de deshebrados

(*) Aunque será rara la persona que no sepa hacer un cocido ó puchero, me he determinado á ponerlos porque puede haber alguna que lo ignore, y porque sin un buen caldo no puede salir una buena sopa, pues esto es lo principal do ella.

y lavados como lo estará todo, y de frutas solo será pera vergamota, azafran, clavos, pimienta, cominos, y culantro tostado, todo molido, y se tendrá cuidado de que no le falte fuego, para que las carnes estén tiernas, y si estas estuvieren flacas se le echará á la olla despues de espumada una poca de manteca, y así que ya esté en buen sazon se aparta, se sacará toda la virtualia y garbanzos, y en una cazuela se freirán en manteca unos ajos partidos, y cuando estén bien dorados se sacan y allí se echa á freir un poco toda la verdura, el chayote ya cocido y pelado, y las demas frutas y verduras que porque no echen á perder el caldo se cocerán por separado con sal y manteca, que son los bretones p rque ponen el caldo verde, y las demas frutas porque lo hacen dulce, y así que ya hayan hervido un poco, se les agrega caldo, y dando un hervor con él, se aparta y deja así para que se mantenga caliente hasta ir á la mesa, que entónces acomodando cada cosa por separado en el platon, encima de todo se pondrá el plátano grande partido á lo largo y frito por separado, y el camote cocido, pelado y en rebanadas, y los garbanzos tambien pelados.

2.—PUCHERO DE GALLINA.

- Esta se pondrá en una olla con pescuezo de carnero, jamon, garbanzos remojados, sal, y la agua necesaria para que cueza, y quede poco

caldo, y así se pondrá al fuego, y cuando esté espumada, se le echará cebolla, y ajos asados y pelados, yerba-buena y arroz, y quedará con caldo proporcionado; porque dejando los pucheros con mucho caldo no salen buenos. En esta disposicion esta bueno aun para dieta, y no siendo para eso se le agregará jamon, chorizo y especias de azafran, clavos, pimienta, cominos y culantro tostado, todo molido.

3.—OTRO.

Limpia la gallina se echará en una olla con agua, sal poca, porque ha de consumir mucho, garbanzos remojados, jamon, yerba-buena, y cebolla asada, y este para que esté bueno ha de quedar en dos ó tres tazas de caldo despues de bien cocida la gallina, porque así es de gusto y sustancia, no lleva arroz, pues sin él estando bien cocido se espesa. Este es un buen puchero para dieta quitado el jamon.

4.—CALDO FINGIDO PARA DIA DE VIGILIA.

Se echarán en una olla garbanzos pelados y habas secas lo mismo, arroz, cebolla, ajos asados y tambien pelados, col blanca, ejotes, calabacitas, nabos, manteca, sal, azafrán, clavos, pimienta, cominos y culantro tostado, molido, y agua toda la que sea necesaria á que todo se cueza bien, y quede el caldo que se necesite.

Este caldo bien hecho parece de carne, agregándole aceite bueno estando en las tazas, ó cuando se vaya á echar en ellas.

PUCHERO TAPADO.

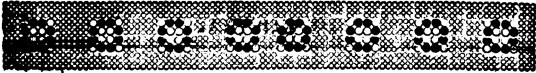
EN un molde grande de cubilete (y si es acanalado tanto mejor), se pondrá volteado para arriba, bien sea teniéndolo alguna persona, ó acomodándolo de modo que esté firme; se untará bien de manteca para que no se le pegue la masa que se le ha de poner, y luego que esté se le irá poniendo un forro grueso de la masa de los rabioles núm. 10, pág. 20: concluido esto se comenzará á poner el puchero que ya estará sazonado y todo bien escurrido, y se empezará por los garbanzos que se colocarán quitados ya los hollejos (y procurando que desde esto vaya quedando todo bien ajustado al molde para que no se desbarate), en seguida será la vitualla, despues el jamon y chorizon, y lo último las carnes, haciendo de modo que no le quede para donde está la masa, ningun hueso que haga punta, y ya enteramente acomodado se cubrirá con una tortilla hecha de la misma masa, uniéndole las orillas. Sobre esta se pondrá un platon que resista al fuego, y se volteará con mucho cuidado, dejándole el molde hasta ir á entrar al horno, el que estará de temple para pasteles, y cuando esté se sacará con el mismo cuidado, el que se tendrá hasta ir á la mesa. Si

no hubiere molde de cubilete, entónces en un platon (como se ha dicho) se pondrá un bordo de la misma masa de los rabioles y se comenzará á acomodar el puchero, empezando (despues de estar todo muy bièn escurrido) por la carne, en seguida el jamon, chorizon, verduras, frutas, y concluyendo con los garbanzos, procurando vaya quedando desde el principio parejo, plano, bien ajustado y redondo como que á dos manos se deberá de acomodar, y ya que esté se cubrirá con una tortilla grande, bien gruesa, que se hará de la misma masa estendida con el palote sobre una mesa, y se le unirán las orillas con el bordo de abajo; y como de no ser hecho con molde no debe sacar ninguna gracia, será bien adornarlo con alguna masa de pastelon de los del tratado décimo, cortando tiras despues de beneficiada la masa, y con ellas cubrirle con una el bordo de abajo, otra en medio y otra arriba, ó haciéndole una culebrilla en medio, deteniendo los picos que hace con las dos tiras de arriba y de abajo, y arriba se concluirá como los pastelones, adornándolo con figuritas de la misma masa, y siempre teniendo mucho cuidado para la metida al horno, y lo mismo al sacarlo.

OLLA PODRIDA.

Será esta de carnero, pies, espinazo y lenguas de cerdo, y en todo lo demás como la del núm. 1, pág. 9, agregándole chícharos.

CUAD. 1.



TRATADO TERCERO.

De sopas.

I.—DE ARROZ A LA VALENCIANA.

DESPUES de bien lavado el arroz, se freirá en suficiente manteca con muy poca sal, y ya que esté dorado bajo, se le echará cebolla, y ajos picados menudos, y gitomates molidos, y así que esto haya frito, se le agrega azafrán, clavos, pimienta, cominos tambien molidos, caldo el necesario á que cueza el arroz, y que quede seca, jamon y choricitos cocidos en trozos chicos, chiles verdes gordos (*), quitado el cabo y por allí desvenados, y si estuvieren picantes se desflemarán en agua, y con todo esto se cocerá hasta quedar seca sin fuego arriba, y se cuidará de mover la cazuela con las manos para que no se queme y que sea de modo de que no se desbarate el arroz, sino que quede entero, y así que esté se le pondrán encima rebanadas de butifarra envueltas en huevo batido cortado con limon y fritas. Los chiles valencianos son los

(*) Es necesario decir que estos chiles son conocidos con varios nombres. En esta capital son poblanos, y en otros parages son en unos, chiles verdes grandes, y en otros chiles verdes gordos.

mas propios para esta sopa: pero si no los hubiere, tambien sirven los ya dichos ó tornachiles.

2.—OTRA.

Se hace en todo como la anterior; pero no lleva chiles, sino chícharos ya cocidos.

3.—DE ARROZ MORISQUETA.

Lavado el arroz se freirá en manteca con sal y ajos molidos, y cuando tenga el color dorado, se le echarán gitomates muy maduros, crudos y tambien molidos, y así que hayan frito con el arroz, se le agrega azafrán, clavos, pimienta, cominos, todo molido, caldo el necesario, y se le pondrá fuego arriba para que se haga á dos, y ha de quedar el arroz bien cocido y seco enteramente, y por consiguiente dorado.

4.—DE ARROZ CON PICHONES.

En manteca quemada se freirá cebolla, ajos y perejil, todo picado, y así que esto esté frito, se le echará el caldo en que se habrán ya cocido los pichones, con el arroz lavado, azafrán suficiente á darle color, canela y clavos, todo molido, sal si la necesitare; y ya que esté á medio cocimiento, se le agrega los pichones en cuartos, y se dejará consumir de modo que no quede ni muy suelta, ni reseca.