



El recetario

DE

Antolín  
y Blas



YURI DE GORTARI



Planeta  
Junior

# GORDITAS DE MAÍZ CON CHILE Y QUESO



• San Luis Potosí •

## Ingredientes:

- ➔ 1 kilogramo de masa de maíz para tortilla (como el que ponía la abuela Chona sobre la mesa)
- ➔ 3 piezas de chile ancho, remojadas y desvenadas
- ➔ 250 gramos de queso añejo

## Utensilios especiales:

- ➔ 1 metate
- ➔ 1 comal
- ➔ 1 chiquihuite con servilleta de tela para tortillas

## Preparación:

1. Suavizar la masa con un poco de agua y agregar un poco de sal.
2. Escurrir los chiles y molerlos ligeramente en el metate.
3. Agregar el queso troceado y molerlo en el metate junto con el chile, de manera que quede una pasta con la cual rellenar las gorditas.
4. Tomar una porción de masa, hacer como una cazuelita y rellenarla con un poco de la pastita del queso molido con el chile.
5. Cerrar la masa y formar una gordita con las manos, palmeando suavemente.
6. Poner la gordita sobre el comal caliente y darle vuelta y vuelta, hasta que quede cocida. Meterla en el chiquihuite, junto con las otras gorditas, envueltas en una servilleta de tela.

## OREJONES DE CALABAZA



• Zacatecas •

### Ingredientes:

- 5 piezas de calabacitas
- 2 metros de hilo cáñamo o de hilo de ixtle,  
o hilo grueso de algodón
- 1 aguja capotera

### Preparación:

1. Rebanar las calabacitas en rodajas de  $\frac{1}{2}$  centímetro de grosor aproximadamente.
2. Ensartar cada ruedita de calabaza con el hilo y la aguja, como si se formara un collar vegetal.
3. Poner a secar bajo el sol fuerte las calabazas ensartadas en el hilo, hasta que se sequen perfectamente, y después guardarlas.
4. Para utilizarlas, se deben rehidratar en agua fresca. Una vez que están rehidratadas y suaves, se pueden cocinar en diversos guisados.

# ATOLE DE PINOLE



• Aguascalientes •

## Ingredientes:

- ➔ 500 gramos de maíz rojo
- ➔ 1 taza de azúcar
- ➔ 1 trozo de canela en rama
- ➔ 2 litros de agua

## Utensilios especiales:

- ➔ 1 cazuela de barro para tostar el maíz
- ➔ 1 metate para moler el pinole

## Preparación:

1. Poner el maíz en una cazuela y menear constantemente para que se tueste parejito, hasta que vaya reventando ligeramente.
2. Después de enfriado, el maíz se muele en el metate, agregando la canela y el azúcar hasta que quede todo finamente molido, como talco.
3. Se pone a calentar litro y medio de agua.
4. En otro medio litro de agua se hidrata el pinole, se agrega al agua que se está calentando y se deja hervir hasta que se cuece y se espesa el atole.

# PICO DE GALLO



• Guanajuato •

## Ingredientes:

- 2 tazas de jícama pelada y picada en cubitos
- 1 taza de xoconostles pelados, sin semilla y cortados en rebanadas o en cubos
- 3 cucharadas de cebolla blanca picada en cubitos
- 2 chiles secos de árbol cortados en rajitas
- El jugo de 3 limones
- Sal y pimienta molida al gusto
- Chile piquín molido al gusto, opcional

## Utensilio especial:

- Tazón o ensaladera

## Preparación:

1. En un tazón o ensaladera mezclar todos los ingredientes. Dejar reposar para que sepan bien a limón, y ya está listo para comerse.

# TAMALES DE EJOTE



• Jalisco •

## Ingredientes:

- 1 kilogramo de masa de maíz para tortillas
- 150 gramos de manteca de cerdo
- 1 pizca de sal
- 1 cono de piloncillo
- 1 trozo de canela en rama
- 5 clavos de olor
- 2 tazas de agua
- 200 gramos de ejotes lavados y cortados en cubitos
- 1 paquete de hojas de totemoxtle

## Utensilios especiales:

- Una cazuela extendida para batir la masa
- Una vaporera para cocer los tamales

## Preparación:

1. En una cazuela poner la masa de maíz, una pizca de sal y la manteca. Amasar para integrar perfectamente.
2. Fundir el piloncillo con el agua, la canela y el clavo. Dejar hervir hasta que quede un jarabe espeso. Enfriar.
3. Añadir el jarabe de piloncillo a la masa y amasar para integrar.
4. Agregar los ejotes picados e integrar perfectamente.
5. Tomar pequeñas porciones de masa y colocarlas en las hojas de totemoxtle previamente remojadas.
6. Cocer los tamales en una vaporera una hora y cuarto.

# NIEVE DE SORBETE



• Oaxaca •

## Ingredientes:

- ➔ 8 yemas de huevo
- ➔ 250 gramos de azúcar
- ➔ 1 litro de leche
- ➔ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ➔ Hielo en cantidad suficiente
- ➔ Sal gruesa

## Utensilios especiales:

- ➔ Cubeta y bote de lámina para nieve de garrafa

## Preparación:

1. Poner la leche y el azúcar en una olla sobre el fuego. Menear constantemente la mezcla hasta que se disuelva perfectamente el azúcar. Dejar que hierva diez minutos. Quitar del fuego y entibiar.
2. Batir las yemas hasta que queden líquidas; agregarles un poco de leche y revolver.
3. Añadir las yemas templadas al resto de la leche y mezclar. Poner sobre el fuego suave y no dejar de mover hasta que empiece a espesar.
4. Quitar la mezcla del fuego y enfriar.
5. Una vez fría, ponerla en el bote y colocarlo dentro de la cubeta; rodear el bote con hielo. Tapar y girar constantemente.
6. De vez en cuando, destapar el bote y separar la escarcha de hielo que se va formando en la pared; seguir girando, girando, girando... hasta que se haga la nieve.

# DULCE DE PULPA DE TAMARINDO



• Guerrero •

## Ingredientes:

- ➔ 500 gramos de tamarindo fresco
- ➔ 1 kilogramo de azúcar
- ➔ ½ taza de agua

## Preparación:

1. Pelar muy bien las vainas del tamarindo, quitando perfectamente toda la cascarita.
2. Desprender también las fibras y hebras del tamarindo.
3. Quitar las semillas y moler el tamarindo en el metate con el azúcar; agregar poco a poco el agua y seguir moliendo hasta que quede una pasta que se pueda manejar con la mano.
4. Hacer bolitas con la pasta de tamarindo (puede manejarse mejor con las manos ligeramente húmedas).
5. Revolver cada bolita en azúcar y envolver con papel.

# MONE DE PUERCO



• Tabasco •

## Ingredientes:

- ➔ 1 kilogramo de pulpa de pierna de cerdo picada en cubos pequeños
- ➔ 3 jitomates picados en cubitos
- ➔ ½ cebolla blanca picada en cuadros medianitos
- ➔ 1 chile güero picado en cuadros medianitos o en rodajas
- ➔ 2 cucharadas de manteca de cerdo
- ➔ 5 hojas de momo (hoja santa) lavadas
- ➔ Hojas de plátano lavadas y cortadas del tamaño de una hoja carta, más o menos
- ➔ Sal al gusto

## Utensilio especial:

- ➔ Cacerola

## Preparación:

1. Mezclar los ingredientes picados con la manteca y espolvorear con sal al gusto.
2. En una parte de la hoja de plátano, se coloca una hoja de momo.
3. En el centro de la hoja, se pone una porción de la mezcla de todos los ingredientes. Se hace un envoltorio como el del tamal, pero se amarra con hilo de algodón o con un hilo de la misma hoja de plátano.
4. Terminados todos los envoltorios, se ponen a cocer en una cacerola que se usará al modo de una vaporera (como la de los tamales), con agua y una cucharadita de sal, por hora y media.

# CODZITOS



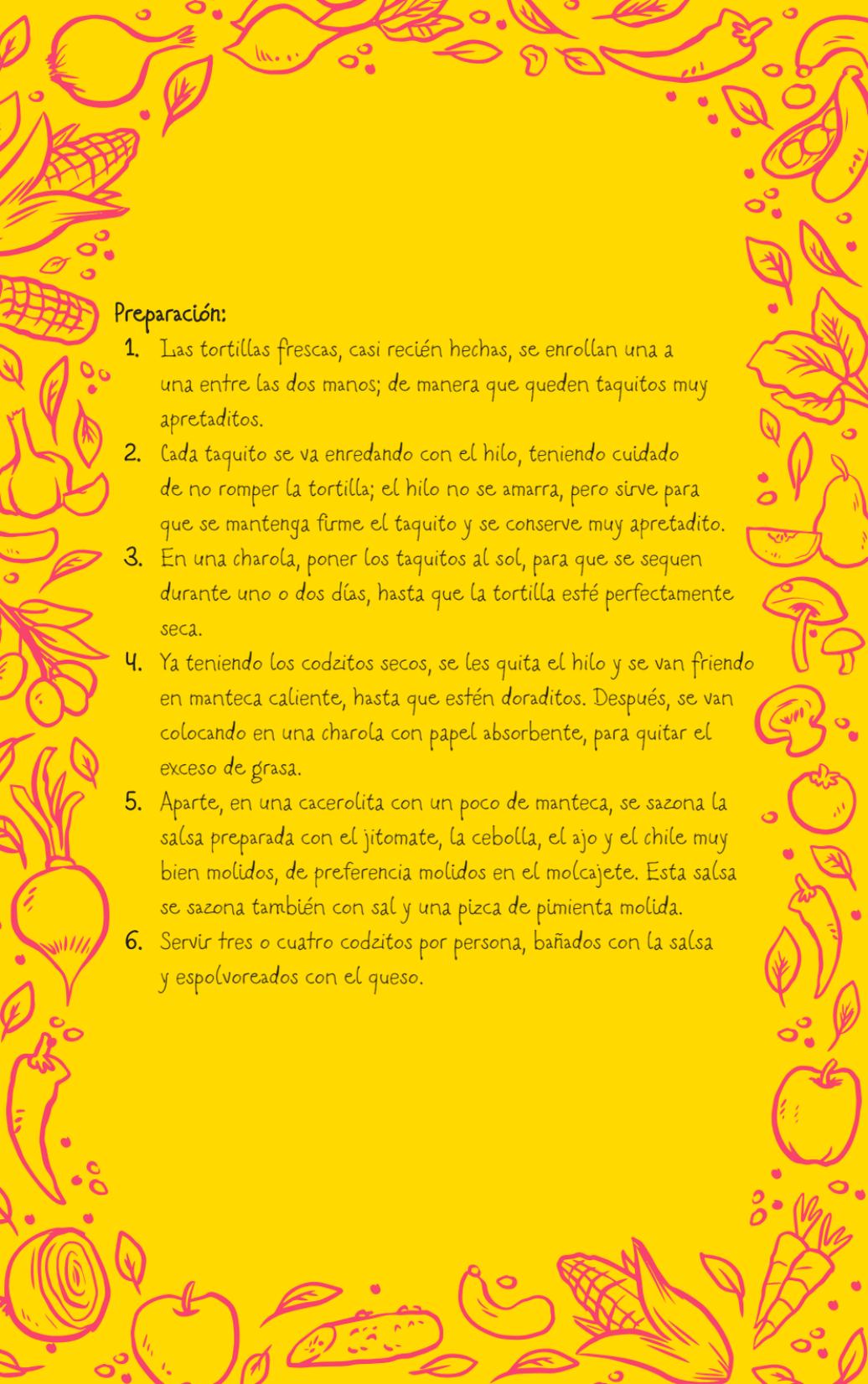
• Yucatán •

## Ingredientes:

- 15 tortillas de maíz delgadas y pequeñas, no mayores a
- 13 centímetros de diámetro
- 5 jitomates asados
- ¼ de cebolla blanca asada
- 1 chile habanero asado
- 1 diente de ajo pelado y asado
- Aceite o manteca de cerdo para freír
- Sal y pimienta al gusto
- 100 gramos de queso sopero desmoronado
- (puede sustituirse con el queso doble crema de Pijjiapan, Chiapas)

## Utensilios especiales:

- Hilo para coser, cantidad necesaria
- Molcajete



### Preparación:

1. Las tortillas frescas, casi recién hechas, se enrollan una a una entre las dos manos; de manera que queden taquitos muy apretaditos.
2. Cada taquito se va enredando con el hilo, teniendo cuidado de no romper la tortilla; el hilo no se amarra, pero sirve para que se mantenga firme el taquito y se conserve muy apretadito.
3. En una charola, poner los taquitos al sol, para que se sequen durante uno o dos días, hasta que la tortilla esté perfectamente seca.
4. Ya teniendo los codzitos secos, se les quita el hilo y se van friendo en manteca caliente, hasta que estén doraditos. Después, se van colocando en una charola con papel absorbente, para quitar el exceso de grasa.
5. Aparte, en una cacerolita con un poco de manteca, se sazona la salsa preparada con el jitomate, la cebolla, el ajo y el chile muy bien molidos, de preferencia molidos en el molcajete. Esta salsa se sazona también con sal y una pizca de pimienta molida.
6. Servir tres o cuatro codzitos por persona, bañados con la salsa y espolvoreados con el queso.

# MOLOTES DE PAPA



• Veracruz •

## Ingredientes:

- 500 gramos de masa de maíz como para tortillas
- 3 papas cocidas, peladas y picadas en cubitos
- Manteca de cerdo para freír
- Sal al gusto

## Utensilio especial:

- Prensa para tortillas

## Preparación:

1. Suavizar la masa con un poco de agua y agregar sal.
2. Freír las papas picaditas en manteca caliente.
3. Con la ayuda de una prensa para tortillas, formar una tortillita no muy grande y tampoco demasiado delgada.
4. Tomar con la mano la tortillita y ponerle en el centro una porción de la papa. Cerrar la tortillita de manera que quede una especie de bolillito: redondeada de los lados y con los extremos en punta.
5. Freír en manteca caliente hasta que tenga un hermoso color dorado parejito.

# CAMOTITOS DE PUEBLA



• Puebla •

## Ingredientes:

- 2 kilogramos de camote blanco, cocido, pelado, molido y colado
- 1.600 kilogramos de azúcar refinada
- 1 naranja, la ralladura de la cáscara
- Agua

## Utensilios especiales:

- Cazo de cobre

## Preparación:

1. Poner, en el cazo de cobre, el camote con agua y la ralladura de naranja; en seguida, agregar el azúcar. Mezclar muy bien.
2. Poner el cazo sobre la lumbre y mover con una pala de madera.
3. Al empezar a hervir, bajar el fuego y seguir meneando. No debe dejar de hervir, pero tampoco debe hervir fuerte.
4. Hervir sin dejar de mover. Mantener en el fuego hasta que se vea el fondo del cazo y se forme una pasta espesa y consistente.
5. Quitar el cazo del fuego y seguir meneando suavemente hasta que la pasta se entibie y se pueda manejar con la mano. Es útil humedecerse las manos con agua para poder hacer lo último.
6. Una vez que la pasta de camote se entibie, se van tomando porciones con las que se forman los «camotitos» en forma de tronquitos de 15 centímetros de largo. Se van colocando en una charola y se barnizan con el almíbar formado con azúcar y agua.