

NOVISIMO ARTE

DE

COCINA,

ó

ESCELENTE COLECCION

DE LAS MEJORES RECETAS


para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país.

LLEVA AÑADIDO

lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos preciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito.

DEDICADO

A LAS SEÑORITAS MEXICANAS.



MEXICO
Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés.

1831.

Novísimo arte de cocina o Escelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país.

Lleva añadido lo más selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos graciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito.

Dedicado a las señoritas mexicanas.

ADVERTENCIA DESCARGA DE RESPONSABILIDADES:

Todas las recetas de este libro son antiguas y pueden estar motivadas por diferentes circunstancias o necesidades de alimentación y supervivencia humana.

El arte de la cocina o arte culinario las hace cada día más saludables y las adapta a las necesidades humanas de hoy en día.

Tener una guía de la composición de los alimentos puede hacernos ver muchas cosas. Un ejemplo es que los sesos, como alimento, pueden considerarse como una bomba para la salud.

La aplicación y la lectura de las palabras de este libro no implican ningún tipo de garantía, obligación o cargo sobre la veracidad, autenticidad, fiabilidad, calidad, utilización, uso y aplicación de la información facilitada en él.

TRATADO I

SOPAS

1. Modo de hacer los tallarines.

A una libra de harina de flor se echan dos huevos con claras y yemas, una taza caldera de agua bien caliente y una poca de sal: se amasa todo junto; y a poco se van estirando para que no se enfríen, tendiéndolos en unos manteles a la sombra.

2. Sopa de arroz a la valenciana.

Limpio el arroz y lavado se pone a escurrir para darle color con un poco de azafrán molido, y se pone por media hora al sol extendido en un trasto. Se freirá en manteca una poca de cebolla, dientes de ajo, jitomates y un par de chilchotes, todo picado: ya frito esto, se echará allí el arroz a que medio sancoche, y se echa caldo del puchero para que cueza en fuego regular sin que se deshaga ni queme; y ya esponjado no se meneará, sino a fuego manso se le irá echando más caldo como lo necesite, hasta que cueza y crie costra. La sal al gusto. Que espese; pero lo corriente es servirla sueltcita.

3. Otra de fideos.

Picada una poca de cebolla, se fríe en manteca, echando allí caldo del puchero, un poco de perejil picado, especias y ajo asado, todo molido, y se deja hervir para echar después los fideos, cuidando de que no se deshagan hasta que cuezan: entonces se pondrán al vaho de una olla a es-

perar la hora de servirlos: que será teniendo por separado queso añejo o de Flandes molido, para que el que guste de él se lo eche.

4. *Otra de fideos para carne o vigilia.*

Desvenado el chile ancho, se echará a remojar para quitarle el picante; se muele con un poco de ajo crudo, pimienta, clavo y unos pocos cominos. Se freirán unos ajos picados; y todo esto frito se echa caldo o agua, según para el día que sea; y cuando haya hervido se echan los fideos en el modo ya dicho, sirviéndolos con queso.

5. *Otra de pan y vino.*

Picada cebolla y perejil se freirá en manteca, y allí se echa caldo de puchero teniendo este todas sus especias, y rebanado el pan francés frío se tostará en un comal, y se irán poniendo en el trasto que tiene de hacerse la sopa para irle echando aquel caldo: a poco de empezar a hervir se le echa un poco de vino blanco y tomillo, dejándola un corto rato reposar, para después servirla sueltcita.

6. *Otra francesa, de pan.*

Picados dientes de ajos se freirán en manteca, y ya dorados se molerán con un poco de pimienta y cebolla picada para volverlos a freír en la misma grasa; estándolo se echará caldo del puchero o agua, según el día para que es, el que con todas sus especias se deja hervir con unas hojas de orégano, almoradux y tomillo; rebanado el pan para la sopa y puesto en el trasto en que se ha de hervir, se le echará el caldo y se dejará reposar: poco antes de servirla se le echa un poco de aceite de comer, si es para vigilia, cuidando que no se haga engrudo, ni se espese, y se servirá sueltcita y sin que se deshaga.

7. *Otra de lo mismo para carne o vigilia.*

Pelados y asados unos jitomates, y fritos unos dientes de ajo, se muele uno y otro con algunos garbanzos deshollejados, y en la manteca que se frieron los ajos, se echará también un poco de cebolla picada, caldo y cominos molidos; y todo junto se pondrá a hervir: rebanado el pan de la sopa, frio, y puesto en el traste se le va echando del caldo, y a la hora de servirla se le echa un poco de aceite de comer, rebanadas de huevos endurecidos o fritos de criadillas; sesos o tajadas de plátanos largos fritos, hojas de lechuga o ruedecitas de limón; si es para vigilia aceite y demás condimentos anexos.

8. Otra de zanahorias.

Se rebanará y freirá en manteca el pan de la sopa, se hará lo mismo con un poco de cebolla, zanahoria picada, jamón y perejil; frito esto se le echará caldo y una yema de huevo cocido, molida, sal y el pan frito para que junto hierba; y reposada se servirá.

9. Otra de lo mismo para vigilia.

Frito el pan se saca, y en su lugar se pondrá cebolla picada, esto será en manteca y aceite: tan luego como esté se le echará agua, clavo, canela, pimienta y sal, todo molido, y se le pondrán capas de pan y zanahoria cocida y picada, y chícharos cocidos con el caldo.

10. Otra de chícharos para vigilia.

Se picará cebolla y tres dientes de ajo, se freirá en manteca y se asará un jitomate grande; este se molerá con todas especias, menos azafrán, todo se echará junto con un puñado de almendras peladas y otro de chícharos verdes, adonde se frio la cebolla. Con las almendras se molerán los dientes de ajo fritos, esto se pondrá donde se esté friendo el jitomate hasta que se cuezan los chícharos: rebanado el pan

de sopa y puesto en el traste, se le echará el caldo para que hierba, y a fuego manso sigue hasta la hora de servirla, con su poco de perejil picado, tomillo, almoradux, una poca de manteca quemada por encima y aceite. Se adorna con rebanadas de huevos endurecidos, limón y romanitas deshojadas; y sueltcita se sirve.

11. *Otra de pan y aceite para vigilia.*

Asados unos jitomates, se molerán y freirán en manteca con cebolla picada, se le echará agua y sal proporcionalmente; luego se le echa un poco de aceite, tomillo, orégano, perejil picado, con dos yemas de huevos endurecidas y deshechas: rebanado el pan de sopa frio y puesto en el trasto, se le irá echando el caldo para que hierba: a la hora de servirla se adornará por encima con aceite, alcaparras lavadas y tajadas de huevo endurecido.

12. *Otra de frijoles para vigilia.*

Picada la cebolla se freirá en manteca, en ella se echará el caldo de frijoles por haberlos antes molido, y sazónándolos con un poco de clavo, canela y pimienta, molido todo, se le echa un poco de orégano y tomillo, y luego un poco de aceite; y rebanando el pan de sopa, dorándole en manteca o en un comal, y puesto en el trasto que va a hacerse la sopa se le echará el caldo para que hierba entre dos fuegos, y ya que haya de servirse, se le echará por encima más aceite, huevos estrellados y queso molido.

13. *Otra blanca para vigilia.*

Picada la cebolla y ajo, se freirá en aceite y manteca hasta que se dore; allí se echará después agua, unos pocos de cominos, clavo, canela y pimienta, todo molido, su orégano, perejil picado y alcaparras; más manteca para que con todo lo dicho hierba: estará ya el pan de la sopa rebanado para irle echando este caldo y se pondrá entre dos

fuegos hasta que esté, estará ya el pan de la sopa rebana-
do para irle echando este para servirla, con huevos estrella-
dos por encima, más aceite y queso añejo o fresco en taja-
das.

14. Capirotada de menudo.

Un día antes se cocerá el menudo para echarle jamón cocido, poniendo en la cazuela una capa de este, otra de pan tostado o frito con su queso rallado, polvo de canela, clavo, cebolla picada, manteca y sal; y entre dos fuegos se sazona.

15. Capirotada francesa.

Se picará carne de puerco, carnero, jamón y un poco de pan remojado; cebolla, ajo, perejil, y yerbabuena. Se revuelve esto con huevos, aceite y vino, y se harán bolitas con todo esto para ir las friendo en manteca, hasta que se doren; así que estén en aquella grasa, se le echará una poca de harina con algunos dientes de ajo picados y cebolla; tan luego como esté frito, se echa allí una poca de agua y vino, su orégano, clavo, pimienta y azafrán molido; aceitunas, alcaparras y alcaparrones; todo se revuelve con las bolitas, cuya carne debe haberse cocido antes de hacerlas, añadiéndole huevos batidos: todo lo que se pondrá entre dos fuegos para que sazone; y al servirlas se le pondrán por encima sus rebanadas de pan fritas.

16. Sopa de apio.

Se tuesta el pan de un día para otro: se revuelve en un plato el apio y perejil picado, y esto se pondrá sobre el pan para echarle caldo, pimienta, nuez moscada, canela y clavo en polvo; y se sazona con sal entre dos fuegos.

17. Modo de hacer los ravioles.

Se pondrá a cocer solo con sal, un manojo de espinacas, y estándolo se exprimirá y luego se picará bien menudo. Se cocerá medio o un real de jamón, tuétanos y sesos, todo separado; hecha esta operación se revolverá todo con las espinacas, echándoles pimienta chica, clavo y canela en polvo, un poco de aceite y queso de Flandes rallado. Se hará la masa con un puñado de harina de flor, un huevo con clara y yema; se derretirá como medio real de manteca, para untarse las manos con ella, y con sal se va amasando y extendiendo esta masa con un palote bien delgado para hacer las empanadas lo más pequeñas que se pueda, aun con el dicho relleno, dejándolas así de un día para otro. Después se pondrán los raviolos a cocer en agua hirviendo, a la que se le pondrá una poca de manteca; y luego que estén cocidos, se sacarán para echarlos en el caldo del estofado siguiente. Se molerá bien en agua un poco de pan, que al efecto se tostará en lumbre proporcionada; deberá estar ya al fuego el caldo de carne de vaca, para en él deshacer el pan molido y que hierba: se le agregará clavo, pimienta en polvo y canela, sobresaliendo un poco el gusto de la pimienta, y dos mantequillas de a medio. Sazonado todo, se echarán los raviolos o tallarines, después que hayan hervido, en el agua de sal y manteca a fuego lento, al que se dejarán hasta que se espesen para servirlos.

TRATADO II

ENSALADAS

1. Ensalada de col blanca.

Se picará la col un día antes de hacer la ensalada, luego se pondrá a remojar, después de haberla lavado en dos o tres aguas: el día siguiente se volverá a lavar, y se pondrá a cocer con un grano de sal y una cabeza de ajo machucada: cocido esto se lavará mucho otra vez para que no le quede ningún hedor, ni al ajo. Se picará cebolla menuda para freírla en manteca, y ya frita se le echará perejil: se exprimirá bien la col de modo que no le quede agua, y se pondrá a freír con la cebolla y el perejil; frito esto, se le echará sal, vinagre, aceite, tornachiles cortados, aceitunas y orégano en rama, y luego se sirve.

2. Otra de coliflor.

Se le quitará la flor antes de cocerla, y se dejará el troncho limpio, al que se le quitará la cáscara y se cortará en rebanadas; estas se pondrán a cocer con dos o tres dientes de ajo machucados; así que esto esté bien cocido, se lavará hasta que no tenga hedor para freírlo, como se ha dicho en la anterior: se le puede agregar, si se quiere, pasas y calabacitas cocidas a parte, pero siempre se adereza como se deja dicho.

3. Otra de higos.

Se cortan los higos verdes en cuatro partes, y se ponen a cocer con un puñado de paja por encima; luego que estén

cocidos se lavarán con agua caliente, para que no se pasmen, y con ceniza asentada, para quitarle lo pegajoso: luego que estén limpios, se pican bien menudos. Se le agregará a los higos clavo, canela y pimienta molida; todo lo que con almíbar de medio punto se pondrá al fuego para que dé un hervor; luego se apartará y se tendrá dos días quieto. Después se le escurrirá el almíbar, y se le pondrá vino blanco, pasas, almendras, nueces limpias, acitrón, azúcar y canela molida, ajonjolí granado y plátano largo, para servirla fría.

4. *De nabo.*

Se picarán estos, menudos, sin cáscara, y luego se pondrán a remojar. Se hará un almíbar de medio punto, al que se le agregará clavo, canela y pimienta molida. Se le mudarán a los nabos dos o tres aguas, antes de ponerlos a cocer, que se hará con un grano de sal, de suerte que no queden duros ni muy cocidos; después se lavarán mucho hasta que se les quite el hedor; se echarán en el almíbar para que den un medio hervor; hecho esto se separarán del fuego y se taparán bien: pasados dos días, se les escurrirá el almíbar en que han estado, para echarles vino blanco, un polvo de azúcar y canela; pasas, almendras, nueces y piñones, todo limpio; ajonjolí y acitrón tostado.

5. *Otra de nabo y zanahoria.*

Se pican ambas cosas y se cuecen con agua de sal, se escurren por un cedazo, se le pica cebolla cruda, y se le echan aceitunas, aceite, vinagre, tornachile picado, orégano y así se sirve.

6. *Otra de cogollos de col blanca y dulce.*

Se tomará el cogollo de una col grande, se picará y lavará en dos o tres aguas, luego se pondrá a hervir con un pedazo de azúcar, cuidando que no se deshaga el cogollo, el

que después de cocido se pondrá en un plato y se le agregará lo siguiente: nueces limpias, piñones, pasas, almendras, aceitunas lavadas, granada, vino y azúcar molida.

7. Otra de nabos o rábanos, pues ambas se hacen de un mismo modo.

Picado uno u otro crudo, se tendrá en vinagre aguado un día, con un poco de sal, pasado este, se sacará y exprimirá sin que se machuque, para echarle alcaparras remojadas, cebolla picada y desflemada, pasas, almendras, piñones, granada y bastante aceite; puesto ya en el plato, se le agregarán alcaparras y tornachiles cortados.

8. Otra de betabeles.

Hecho el caldillo de calabacitas cocidas, que es de un poco de chile ancho molido, el que deshecho en vinagre se pondrá con cebolla picada, sal y aceite. Se tendrán los betabeles en tajadas, para así revolverlos con lo arriba expresado, alcaparras remojadas, aceitunas, tornachile y vinagre.

9. Otra de calabaza.

Se cortará esta en pequeñas partes, y de este modo se cocerá en miel, advirtiéndole que antes debe de ponerse en agua de cal no muy fuerte: sacada de la miel se escurrirá un poco y se le pondrá ajonjolí crudo, pasas, almendras y piñones, todo picado; canela molida y vino.

10. Otra de coliflor.

Esta se pondrá a cocer entera, con un poco de sal, después se picará y enjugará de forma que se perciba la flor; se pondrá vinagre y aceite; aceitunas, tornachiles, aguacates, alcaparras y un polvo de pimienta y sal.

11. Otra de betabeles y fruta.

Cocido el betabel, se hará ruedecitas menudas. Se hará lo mismo con algunos duraznos, camotes, plátanos guineos, pasas, almendras, ajonjolí, una poca de almíbar, alcaparras y lechuguitas; así se sirve.

12. *Otra de calabacitas tiernas.*

Estas se cuecen, pican y lavan; se les pone después sal, durazno sin cáscara y en tajaditas, plátano guineo, aceite, vinagre, aceitunas, tornachiles rajados, alcaparras, aguacates y un polvo de pimienta al servir las.

13. *Otra de moras.*

Estas cocidas y frías, se exprimirán y se les echará vino y acitrón, canela molida, pasas, almendras en pedacitos y azúcar molida, según el gusto de cada cual.

14. *Otra de rábanos.*

Estos se pican y cuecen, y después de tenerlos una hora en agua, se sacan y esprimen; se les agrega pedacitos de pera vergamota cocida, uvas crudas, granada, acitrón, pasas, azúcar, vinagre, aceite, aceitunas y tornachiles rajados: y todo esto revuelto se sirve.

15. *Otra de bretones.*

Se rebanan ajos y se fríen en aceite y manteca; se pican los bretones y se les echa un poco de pimienta, vinagre o zumo de naranja de china y sal.