



C • R • I • O • L • L • A

Algunos sustitutos

1 tableta de chocolate amargo se reemplaza con 3 cucharadas de cocoa.
1 cucharada de maicena se reemplaza por dos cucharadas de harina.
1 cucharada de polvo para hornear equivale a un cuarto de cucharadita de bicarbonato más 1/2 cucharadita de cremor tártaro.

Cuando cocine...

- Si usted como la mayoría de amas de casa tiene el problema de que sus hijos no quieren comer el coliflor, prepárelos en una mezcla de una taza de agua, una de harina, un huevo y dos cucharadas de salsa inglesa, mezcle bien e introduzca allí los pedazos de coliflor, fríalos en suficiente manteca caliente y listo.

- Si no quiere que la margarina se le queme al momento de utilizarla para freír añádale un poco de manteca o aceite.

Nuégados de yuca

Ingredientes:

2 tazas de yuca molida.
2 huevos.
1/2 cucharadita de polvo de hornear.
Sal al gusto.
4 onzas de queso duro rallado.
Manteca Nieve para freír.

Preparación:

Unir bien todos los ingredientes, con las manos. Formar tortitas alargadas con las manos húmedas para que no se peguen y freírlas en la Manteca Nieve bien caliente. Servir con miel de panela y chilate o café.

Torta de pan

Ingredientes:

2 tazas de pan francés cortado.
2 huevos.
1/2 cucharadita de canela.
1/4 cucharadita de nuez moscada.
2 cucharadas de Manteca Nieve.

Preparación:

Corte el pan en pedazos pequeños. Bata los huevos a punto de nieve y eche allí el pan cortado junto con la nuez moscada y la canela en polvo. Revuelva bien. Caliente la Manteca Nieve y eche allí la mezcla del pan, déjelo dorar por ambos lados y sírvalo con miel de panela o miel de abejas.



Atole shuco

Ingredientes:

Una taza de maíz negrito.
Sal.
Suficiente agua.
Alguashte.
Frijoles cocidos.

Preparación:

Se pone el maíz en agua por la mañana y en la noche se muele y se coloca en una olla agitándolo muchas veces con las manos. Al día siguiente, se hierve con agua y se cuela, calculando que quede más espeso que ralo, se pone a cocinar sin dejar de mover para que no se pegue y se finaliza con una pizca de sal. Aparte, se mezcla el alguashte con un poco de agua y se sirve el shuco, en recipientes de morro, colocando el atol, alguashte disuelto en agua, chile y frijoles cocidos.

Torta de pan



El puro
sabor
a lo nuestro!