



Caceroleta Mágica



SOPAS

SOPA DE ACELGAS

Ingredientes:

- 2 Tasas de acelgas cocidas y picadas • 8 Tortillas cortadas en cuadritos • 2 Jitomates
- 1 Cucharada de perejil picado • 2 1/2 Litros de caldo • 100 Grs. queso rallado
- 1/4 De taza de aceite • Sal y pimienta.

Preparación:

Se pone al fuego la "CACEROLETA MÁGICA" con un poco de aceite, se acitrona la cebolla, se agrega el jitomate molido y colado y el perejil. Cuando está bien frito se añade el caldo, las acelgas y las tortillas doradas en aceite, se sazona con sal y pimienta, al servir se espolvorea con el queso rallado.

SOPA DE ZANAHORIAS

Ingredientes:

- 6 Zanahorias grandes • 1 1/4 Litro de leche • 1 Pechuga de pollo cocido
- 1 Cucharada de harina • 4 Cucharadas de aceite • Sal y pimienta.

Preparación:

Se ponen a cocer las zanahorias y cuando estén tiernas, se pelan y se muelen con la mitad de la leche, se pone el aceite al fuego con su "CACEROLETA MÁGICA", se añade la harina y cuando empieza a dorar, se añaden las zanahorias pasadas por un colador, se le añade la leche restante y la pechuga picada, se sazona con sal y pimienta, dejándose hervir a fuego lento. Sírvalo bien caliente.

ARROZ CON POLLO

Ingredientes:

- 400 Grs. de arroz • 150 Grs. de margarina o aceite • 1 Pollo tierno en trozos
- 2 Cucharaditas pimentón español en polvo • 1 Cebolla y ajo • 1 Litro agua
- 1 Chile morrón • 1 Ramita perejil.

Preparación:

En la mitad del aceite bien caliente, dore el pollo previamente espolvoreado con el pimentón español y la sal, una vez dorada se saca y en la otra mitad del aceite, se dora el arroz lavado y escurrido. Cuando se dora el arroz se incorpora el pollo poniéndole un poco más de pimentón. Se añade el recaudo picado y el chile morrón entero. Se agrega el agua y el perejil se tapa su "CACEROLETA" para cocerlo a fuego lento.



Caceroleta Mágica



POZOLE ESTILO MORELIA

Ingredientes:

- 1 Kilo de maíz cacahuatzintle • 1 Gallina grande y gorda • 150 Grs. de chile guajillo
- 50 Grs. de chile serrano seco.

Preparación:

La víspera se pone a hervir el maíz con un poco de cal, que al soltar el hervor se pone amarillo, entonces retirarlo del fuego, ya frío se descabeza. Al día siguiente se pone el maíz en una olla al fuego hasta que revienta, en la "CACEROLETA MÁGICA" se coloca la gallina para cocer, en la licuadora se muele el chile tostado y desvenado, una vez hecho todo esto, se junta en la "CACEROLETA MÁGICA", a que hierva por espacio de 15 minutos. Se sirve bien caliente.

MENUDO A LA CACEROLETA MÁGICA

Ingredientes:

- 1 Kilo pancita de res • 1/2 Chile guajillo • 1 Bolita de masa chica • 1 Rama de epazote
- 1 1/2 Litros de agua o caldo de res • 1/4 Taza de aceite • Ajo, cebolla, sal al gusto.

Preparación:

Pónganse a asar los chiles, se desvenan y se muelen con un pedazo de cebolla y ajo, en su "CACEROLETA MÁGICA" póngase el aceite y fríase la salsa, agréguesele el agua o caldo de res, la masa se disuelve y se agrega colada, tápese y ya que empiece a hervir agréguesele la pancita cortada en pedazos, tápese y déjese hervir 3/4 de hora a fuego lento con el epazote y la sal al gusto.

CALDO DE HABAS

Ingredientes:

- 1/2 Kilo de habas sin cascara • 2 Jitomates grandes • 1 Cucharada de cebolla picada
- 1 Ramita de cilantro • 1 Chile pasilla • 1/4 Taza de aceite • Sal al gusto.

Preparación:

Se lavan las habas, se escurren bien y se fríen en la "CACEROLETA MÁGICA" ligeramente en aceite, se agrega la cebolla y jitomate molido y colado, se deja freír, se añade el agua necesaria, la sal y cilantro, se dejan cocer hasta que casi se deshagan y se sirven con pedacitos de chile pasilla dorado en el aceite, se sirven bien calientes.

SOPA DE FIDEOS

Ingredientes:



Caceroleta Mágica



- 300 Grs. de fideos • 2 Jitomates • 1 Cucharada de cebolla picada • 1/2 Taza de aceite

- 4 Tazas de caldo • 3 Chorizos tipo español • 100 Grs. de queso añejo • Sal al gusto.

Preparación:

En la "CACEROLETA MÁGICA" se dora el fideo en el aceite, se saca y se escurre, en un poco de aceite, se fríe la cebolla y el jitomate, se añade el fideo, se le pone el caldo y la sal necesaria, y se deja hervir a fuego lento hasta que seque. Se sirve poniendo encima chorizo desmenuzado y frito y queso desmenuzado. Sírvalo caliente.

SOPA DE VERDURAS

Ingredientes:

- 1/4 Kg. de calabazas • 4 Zanahorias grandes • 1 Taza de chícharos
- 1 Taza de ejotes picados • 1/4 Kg. de Papas • 2 Dientes de ajo • 3 Jitomates grandes
- 1 Poro grande • 1/4 Taza de aceite • Sal al gusto • 2 Litros de caldo de pollo.

Preparación:

Se pican menudas las verduras y papas, fríanse en la "CACEROLETA MÁGICA" las zanahorias y el poro hasta que suelten el jugo, agregue los chícharos y sígase moviendo, agréguese el jitomate molido y colado hasta sazonar, agréguele las demás verduras y el caldo, deje hervir a fuego lento y tapada la "CACEROLETA", sírvase caliente.

SOPA DE AJO

Ingredientes:

- 2 Litros de caldo de res o pollo • 6 Huevos • 1 Bolillo rebanado • 1/4 Taza de aceite
- 6 Dientes de ajo • 1 Rama de epazote • Sal y pimienta.

Preparación:

Se pone el aceite en la "CACEROLETA MÁGICA", se añaden los ajos, se dejan requemar y se sacan, en ese aceite se doran las rebanadas de pan, se les añade el caldo, se sazona con sal y pimienta, se agrega el epazote y cuando suelta el hervor se va poniendo los huevos sin que se rompan las yemas, se deja hervir unos minutos y se sirve muy caliente.

ARROZ BLANCO

Ingredientes:

- 400 Grs. arroz • 3 Chiles poblanos • 125 Grs. tomate verde • 1/2 Taza de crema
- 1/2 Taza de chícharos • 1/2 Cuarto de aceite • 1 Diente ajo • 1 Remita de epazote
- 1 Cebolla.

Caceroleta Mágica



Preparación:

Lávese el arroz y póngalo a secar, fríase con el aceite en su "CACEROLETA MÁGICA" hasta tomar un color dorado suave, pique el ajo y la cebolla muy menuda, agréguelos al arroz, las rajadas de los chiles poblanos, y los chícharos agréguesele tres tazas de agua y sal al gusto y el tomate se pone picado en cuadriles, cuando el arroz empieza a secar agréguesele el epazote y la crema, tápese hasta que reseque bien y sívalo.

TORTAS DE ARROZ EN CALDILLO DE JITOMATE

Ingredientes:

- 100 Grs. Arroz • 50 Grs. Queso añejo • 3 Huevos • 100 Grs. Manteca • 250 Grs. Jitomate
- 1 Cebolla • 1/2 Litro, sal y pimienta al gusto.

Preparación:

El arroz se remoja 15 minutos en agua caliente, se lava bien y se pone a secar al sol, se muele con el queso y sal, se baten los huevos, se les agrega el arroz ya molido y con una cuchara se van formando porciones que se fríen en su "CACEROLETA MÁGICA", formando las tortitas, se pone luego el caldillo que estará hirviendo en su "CACEROLETA", dejándose en fuego lento hasta que estén bien cocidas. Para el caldillo fría usted el jitomate asado y molido, con cebolla y cuélelo, cuando se reseca se pone el caldo, sal y pimienta y cuando empiece a espesar agregue las tortitas.

ARROZ A LA MEXICANA

Ingredientes:

- 400 Grs. de arroz • 1/2 Taza de aceite • 2 Chorizos • 2 Jitomates grandes
- 2 dientes de ajo • 1/2 Cebolla • 1 Litro de caldo • 2 Huevos cocidos.

Preparación:

Remoje el arroz en agua caliente durante 15 minutos, lávelo y escúrralo. En la "CACEROLETA MÁGICA" fría el chorizo, retírelo y en la grasa que quedó fría el arroz ya escurrido. Cuando tome un bonito color dorado, agregue el jitomate molido y colado con la cebolla y el ajo molidos, consumida el agua ponga el caldo caliente y la sal; tape la "CACEROLETA", póngala a fuego lento hasta que el arroz esté muy seco y suelto, sírvase adornándolo con rebanadas de huevo cocido, le gustará.

SOPA DE PESCADO

Ingredientes:

- 1/2 Kilo de robalo en trozos • 1/4 Kilo de zanahorias • 3 Jitomates grandes
- 1 Diente de ajo y cebolla • Perejil • 1/4 Kilo de papas.

Preparación:

Pélese la zanahoria cortada en rajadas, las papas también en rajadas, fríase la zanahoria hasta que suelte su jugo, agréguele las papas y en su "CACEROLETA MÁGICA" caliente, fríase el jitomate con el ajo, cebolla y perejil picado finamente hasta que sazone, agréguesele un litro de agua cuando empiece a hervir agréguesele el pescado en



Caceroleta Mágica



trozos, tape su "CACEROLETA" y déjese hervir hasta que las papas y zanahorias estén cocidas. Sírvese caliente.

SOPA DE HUEVO

Ingredientes:

- 6 Huevos • 100 Grs. de queso rayado • 2 Cucharadas de cebolla picada
- 1 Cucharada de perejil picado finamente • 2 Jitomates grandes • 2 1/2 Litros de caldo
- 1/4 De taza de aceite • Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Se baten los huevos ligeramente, se revuelven con el queso y una poca de sal; se pone al fuego la "CACEROLETA MÁGICA", se ponen los huevos para hacer una tortilla, con aceite se dora por los lados, se saca y se corta en cuadritos. Se acitrona la cebolla en poco aceite, se añade el jitomate molido y colado, se deja freír muy bien, se agrega el perejil y el caldo, se le pone sal y pimienta y se deja hervir unos minutos. Cuando ya se va a quitar del fuego se agregan los cuadritos de huevo y se sirve luego. Para seis personas.

VERDURAS

PAPAS AL VAPOR

Ingredientes:

- 1/2 Kg. de papas grandes • 50 Grs. mantequilla • 1 Remita de perejil • Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Las papas se pelan y usando su "CACEROLETA MÁGICA", se ponen a fuego y se bañan con la mantequilla, el perejil, sal y pimienta, se cuecen en 25 minutos al fuego lento, previamente se pone un vaso de agua en su "CACEROLETA".

ELOTES AL VAPOR

Ingredientes:

- 6 Elotes medianos • 1 Taza de agua • Sal y mantequilla.

Preparación:

Usando su parrilla de La "CACEROLETA MÁGICA", póngase el agua y la sal; sobre la parrilla, los elotes bien lavados y untados con la mantequilla, se tapan y se cocinan por 25 minutos a fuego lento.

CALABACITAS CON CREMA Y LECHE

Ingredientes:

Caceroleta Mágica



• 1 Kilo de calabacitas • 1 Kilo de chile poblano • 1 ramita de epazote • 1/4 De crema

• 1/2 Cuarto de leche • 1/4 De aceite.

Preparación:

Usando su "CACEROLETA MÁGICA", fríase la cebolla hasta que se acitrone. Agréguese las calabacitas cortadas en cuadritos, los chiles poblanos en rajitas, el epazote y la sal al gusto,

tápese y póngase al fuego lento por 15 minutos. Destápela y agréguesele la leche, muévase y deje otros 10 minutos. La crema se pone al servir.

TORTA DE MASA

Ingredientes:

• 500 Grs. de masa • 200 Grs. de mantequilla • 4 Huevos • 6 Cuchds de azúcar • 500 Grs. de jitomate.

• 3 Cucharadas de royal • 1 Queso fresco de vaca • 2 Chiles poblanos asados y en rajadas

Preparación:

Se pone la masa con mantequilla, huevos, azúcar, royal, queso desmoronado. Se bate fuertemente con la mano. Los jitomates asados, molidos; se fríen junto con las rajadas, esto debe de quedar seco. Se engrasa la "CACEROLETA MÁGICA" poniendo papel encerado o aluminio, engrasándose de nuevo, al fondo luego mitad de pasta enseguida el jitomate que tenemos preparado y si se desea se puede poner queso seco, y por último poner el resto de la pasta. Se deja al fuego vivo por dos minutos y 35 a fuego lento o hasta que metiéndole un palillo éste salga limpio.

ALCACHOFAS

Ingredientes:

• 6 Alcachofas • 1/2 Taza de aceite • 1/2 Taza pan rallado • 2 Jitomates asados y molidos

• 3 Cucharadas de vinagre • 2 Cucharadas de alcaparras • 3 Huevos cocidos

• 2 Docenas de aceitunas • 2 Dientes de ajo • Cebolla, sal y pimienta al gusto • Un poco de caldo.

Preparación:

Se despuntan las alcachofas, se les quita el tronco y se cocen con agua y sal; se escurren y ya cocidas se parten a la mitad, se revuelcan en pan rallado y se fríen en aceite con pimienta y sal, usando su "CACEROLETA MÁGICA", aparte se fríen el ajo y la cebolla finamente picados y dos jitomates molidos ya fritos, se les mezcla el vinagre y las alcaparras, se deja freír otro poco y se les incorpora el caldo. Cuando empieza a hervir, se ponen las alcachofas para que dé un hervor y se sirvan adornándose con las aceitunas y los huevos cocidos cortados en rodajas.



Caceroleta Mágica



CARNE Y POLLO

ESTOFADO DE CARNE DE RES

Ingredientes:

- 750 Grs. de pulpa de res • 1/4 Taza de aceite • 1 Cebolla mediana • 3 Papas grandes
- 3 Zanahorias medianas • 2 Nabos medianos • 2 Cucharadas de harina • Sal y pimienta

Preparación:

La carne se limpia y se corta en trozos como de tres centímetros, se espolvorea con sal y pimienta ligeramente, se pone al fuego con el aceite bien caliente en su "CACEROLETA MÁGICA", se deja dorar un poco, se agrega la cebolla rebanada, se deja acitronar y se agrega el harina se tapa y se deja hervir a fuego lento hasta que la carne se sienta suave, agregando más agua si es necesario. Las verduras se pelan, se parten en trocitos y se hierven unos minutos y se retiran, se agregan a la carne, se deshace la carne y el harina en media taza de agua o caldo, se vierte sobre el guiso, se pone y se deja hervir al gusto hasta que estén bien cocidas.

PASTEL DE CARNE

Ingredientes:

- 400 Grs. de carne molida «13 Galletas de sal molidas • 2 Huevos • 1 Taza de leche
- 1 Cucharada de cebolla finamente picada • 200 Grs. de tocino • 4 Cañitas de apio.

Preparación:

Las carnes después de molidas se juntan con todos los ingredientes y el apio finamente picado menos el tocino, se bate todo muy bien.

Se engrasa la "CACEROLETA MÁGICA" poniendo al fondo papel encerado o aluminio engrasándolo de nuevo. Esta se forra con tocino, se pone encima la carne presionando bien, cubriéndola con más tocino. Se pone 3 minutos a fuego vivo y 35 minutos a fuego lento. Se sirve con ensalada al gusto.

POLLO AL MOJO DE AJO

Ingredientes:

- 1 Kilo de pollo partido • 1/2 Taza de aceite • 1/4 Manzana Golden
- 1 Lata chile Morrón chica • 1 Cabeza Ajo • 1 Cebolla mediana • 1 Frasco aceitunas chico
- 1/4 Kilo tomate verde • 1 1/2 Taza vinagre blanco • Sal y Yervas de olor.

Preparación:

Lávese el pollo y póngase a desfleamar en vinagre unos 15 o 20 minutos, fríase la cebolla y el ajo en rebanadas, hasta que tomen color acitronado agregue el pollo y el tomate en rebanadas grandes, y la manzana en trozos chicos, las aceitunas con todo y su vinagre



Caceroleta Mágica



y el chile morrón en rajas, sal al gusto, yerbas de olor, tape su "CACEROLETA MÁGICA" y póngase al fuego lento 45 min. Sírvalo caliente.

POLLO CON PASAS

Ingredientes:

- 1 Kg. de pollo • 100 Grs. de pasas • 1/2 Taza de jerez • 1 Plátano macho
- 2 Cucharadas de aceite • 1 Clavo • 1 Rajita Canela • 1 Cebolla mediana • Sal

Preparación:

Se parte el pollo en porciones, se limpia y se pone al fuego en su "CACEROLETA MÁGICA" con 1/2 litro de agua, la cebolla y al sal, se deja hervir un poco y se retira. Se pone al fuego el aceite, se agregan las pasas molidas con el clavo, la canela y el vino, se deja hervir un poco, se añade el pollo con una taza de su mismo caldo y el plátano partido en rebanadas y se deja hervir hasta que el pollo se acabe de cocer y el caldillo esté espeso.

POLLO EN SALSAS DE NUEZ

Ingredientes:

- 1 Pollo tierno • 100 Grs. de mantequilla • 1 Cebolla, sal, pimienta y nuez moscada
- 1/2 Taza de vino blanco • 1/2 Litro de caldo • 250 Grs. de jitomate
- 1 Lata mediana de chícharos • 100 Grs. de nuez molida.

Preparación:

En la mantequilla se fríe el pollo cortándolo en raciones ya cocido. Cuando dore, se agrega el jitomate, vino y caldo con la nuez. Se sazona de sal, pimienta y nuez moscada y se deja que hierva agregándole los chícharos.

ALBÓNDIGAS EN JUGO DE NARANJA

Ingredientes:

- 1/2 Kilo de carne molida • 3 Naranjas • 150 Grs. de pasas • 50 Grs. de pan molido
- 1 Kilo de jitomate rojo maduro • 1 Cebolla chica • 1 Ajo • 1/2 Chile ancho y un pedacito de canela.

Preparación:

Después de molida la carne se le da otra molida en el metate, con el pan remojado en leche, ajo, pimienta, un pedacito de cebolla y sal. Después se hacen unas bolitas del tamaño de un limón, poniéndoles en el centro unas pasas. Se fríen en aceite a matar el color crudo.

SALSA

Se asan los jitomates, se muelen con pimienta, canela, el chile ancho y ajo. Este se cuele, fríen-dose en poca grasa en la "CACEROLETA MÁGICA". Cuando suelte el hervor se ponen las albóndigas agregando el jugo de naranja y un poco de agua, para que se



Caceroleta Mágica



cuezan bien. Debe de quedar una salsa espesita sazonando con sal y azúcar. Si se desea se puede adornar con rajas de chipotle y una rueda de naranja en cada plato.

CARNE MECHADA CON CHORIZO Y JAMÓN

Ingredientes:

- 750 Grs. de Aguayón • 1 Chorizo • 40 Grs. Jamón serrano • 35 Grs. Manteca o Aceite
- 1 Cebolla • 1 Diente de Ajo • 400 Grs. de Jitomate • 500 Grs. Papas • 3/4 Litro Caldo
- 1 Lechuga chica • Sal, pimienta y yerbas de olor.

Preparación:

Usando su "CACEROLETA", el aguayón se mezcla con pedacitos de chorizo y jamón, se fríe en la manteca, cuando dora se le agregan el jitomate con el ajo y la cebolla molido y colado, cuando reseca se pone el caldo, sal y pimienta, y las yerbas de olor, se tapa la "CACEROLETA", y se deja hervir a fuego lento cuando la carne está cocida y la salsa espesa se vacía en un platón y se adorna con hojas de lechuga.

MANCHA MANTELES

Ingredientes:

- 300 Grs. de lomo de cerdo • 5 Chiles anchos • 2 Chiles pasilla • 1 Diente de ajo
- 1 Camote • 1 Rebanada de piña • 1 Plátano macho • 1 Cucharada de azúcar
- 3 Pimientas delgadas • 1/4 Taza de aceite.

Preparación:

Se parten el pollo y el lomo en porciones y se pone a cocer en agua con sal y cebolla en su CACEROLETA MÁGICA, los chiles se desvenan, se doran y se ponen a remojar en agua caliente. Los jitomates se muelen con el ajo, la cebolla, las pimientas y los chiles remojados; se muelen y se cuelan, se pone al fuego su "CACEROLETA", con aceite y se añade todo lo molido, se deja hervir muy bien y se le pone un poco de caldo de las carnes y cuando empiece a hervir se pone pina, el camote y los plátanos cortados en ruedas, se sazona con sal y el azúcar y se deja hervir al fuego lento.

POLLO AL VINO BLANCO

Ingredientes:

- 1 Kilo de pollo • 1/4 Litro de Vino Blanco • 1 Cebolla mediana • 50 Grs. de mantequilla
- 8 Dientes de ajo • Sal y pimienta.

Preparación:

El pollo bien lavado se espolvorea con sal y pimienta, se muele la cebolla y el ajo con un poco de sal, haciendo una masita con la que se unta el pollo, por dentro y por fuera. En la mantequilla se dora el pollo y se agrega el vino blanco, se tapa su "CACEROLETA MÁGICA" y se pone a fuego lento por 25 Minutos, se sirve caliente.



Caceroleta Mágica



TAMALES RANCHEROS

Ingredientes:

- 1 Kilo de harina de Maíz • 300 Grs. de Manteca de cerdo • Hoja santa la necesaria
- 500 Grs. carne de puerco o pollo • Mole o chile verde el necesario • Hojas de elote o plátano

Preparación:

Se bate la manteca hasta que esté blanca y bofita, en seguida se pone la harina de maíz y se le agrega caldo hasta que quede con una consistencia espesa y se bate hasta que poniendo una bolita en agua flote, se prueba de sal, debe quedar saladita, porque al cocer baja de sabor, al mole se le muele una hoja santa. Se preparan las hojas ya sea de maíz o plátano según sea el gusto y se pone una cucharada de masa y en seguida otra de relleno se acomodan en la "CACEROLETA MÁGICA" por espacio de 25 minutos.

Caceroleta Mágica



POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIAS

Ingredientes

- 200 Grs. Galleta María • 1/2 Cucharadita Royal • 200 Grs. Mantequilla • 200 Grs. Azúcar
- 200 Grs. Zanahorias • 4 Huevos

Preparación:

Se crema la mantequilla y el azúcar juntos, se agregan los huevos con todo y clara. Se muele la galleta con el royal y se revuelve con la mantequilla, el azúcar y los huevos, la zanahoria cocida y molida se pesarán 200 Grs. de esta pasta y se le agrega a la revoltura. Se engrasa su "CACEROLETA MÁGICA" y se pone a fuego lento 25 minutos. Para hacer más cantidad dóblese los ingredientes menos el royal.

PASTEL DE NUEZ

Ingredientes:

- 350 Grs. de harina • 200 Grs. de azúcar • 200 Grs. de mantequilla • 250 Grs. de nuez
- 5 Huevos • 1 Cucharadita copeteada de royal • Leche si es necesaria.

Preparación:

Se baten la mantequilla y el azúcar, al acremar, agregar las yemas una a una sin dejar de batir; enseguida el harina cernida con el royal. Se le agrega la nuez molida o rayada y finalmente las claras batidas a punto de turrón, únicamente envolviendo. Se engrasa la "CACEROLETA MÁGICA", forrándose de papel encerado o aluminio, engrasándose de nuevo. A fuego vivo se deja por espacio de 2 minutos y 40 minutos a fuego lento.

TAMALES DE LECHE

Ingredientes:

- 4 Litros de leche • 8 Elotes tiernos • Azúcar al gusto • Rajas de canela
- Nueces encarceladas partidas • Trocitos de acitrón • Las hojas de elote bien lavadas.

Preparación:

Se desgranar los elotes y se muelen en licuadora o a mano, con una poca de leche, se dejan moler bien y se cuelan ayudándose a esta operación con la leche, se endulza al gusto y se pone a la lumbre en la "CACEROLETA MÁGICA" con la canela, hasta que esté a punto de cajeta. Se deja enfriar un poco y se ponen en las hojitas una porción de masa, trocitos de nuez y acitrón, se enredan y se acomodan en la "CACEROLETA MÁGICA", por espacio de una hora.