



Friasadora



VERDURAS

PAPAS FRANCESAS

Ingredientes:

- 1 kg de papa blanca grande • 1/4 l de aceite de oliva • 1/4 l de aceite de maíz • Sal con ajo
- Paprika (pimentón)

Preparación:

Se cortan las papas lavadas en tiras largas y delgadas (sin pelar). Se ponen a remojar por 15 minutos y mientras se vierten los dos aceites en su "FRIASADORA" a fuego medio. Aprovechando la gran ventaja de su "FRIASADORA", levante sólo la tapa para depositar en el aceite hirviendo las papas previamente escurridas.

Al dorar retírelas y mientras escurre el aceite en un papel absorbente o servilletas, aderécelas con sal de ajo y paprika al gusto.

SALSA DE BETABELES

Ingredientes:

- 5 a 6 Betabeles • 3 Cucharadas soperas bien llenas de maizena • 2 Tazas y media de azúcar
- 1/2 Taza de agua • 1 Cucharadita de sal • El jugo de 6 limones grandes.

Preparación:

Se colocan los betabeles cortados en trocitos sobre la "FRIASADORA", bajo un fuego mediano durante 8 minutos, luego se baja a fuego suave durante 20 minutos una vez ya cocidos se toma una vasija u olla, en la que se le pone 1/2 taza de agua o más junto con el jugo de limón y la maizena, se coloca al fuego durante 10 minutos y se mezcla constantemente para que agarre consistencia, una vez que haya quedado listo se le agrega a los betabeles y se dejan a fuego lento durante 5 minutos, después se coloca una taza de azúcar, junto con la sal, sobre la melaza y nuevamente se vuelve a poner al fuego otros 5 minutos, se vuelve a repetir el mismo procedimiento con otra taza de azúcar, a modo de que se absorba todo el azúcar, entonces se apaga el fuego, se colocan en un platón refractario los betabeles y se les espolvorea el azúcar restante, quedará listo para servirse al instante.

CHILES RELLENOS DE SARDINAS O QUESO

Ingredientes:

- 1 Lata de sardina o 300 gr. de Queso Canasto • 8 Chiles poblanos • 2 Cebollas grandes
- Sal y pimienta al gusto • Perejil al gusto.

Preparación:

Se asan los chiles, se pelan y se desvenan, se rellenan de sardina o del queso y se acomoda una capa de chiles en la "FRIASADORA", en seguida con cebolla en ruedas delgadas, una capita de perejil picado, otra de chiles y así sucesivamente hasta



Friasadora



terminar, se sazona con la sal y la pimienta, luego se tapa la "FRIASADORA", y se deja unos 15 minutos para su cocimiento a fuego lento.

HONGOS EN SU JUGO

Ingredientes:

- 400 gr. de Hongos frescos • 1 Cebolla mediana picada • 2 Dientes de ajo • Hierbas de olor
- Salsa inglesa • 2 Piezas de chile guajillo en tiras • 100 gr. de mantequilla.

Preparación:

Se lavan bien los hongos, escurridos se fríen con la cebolla en mantequilla con sal y pimienta al gusto y 2 dientes de ajo picados finamente.

Al comenzar a soltar jugo se agregan las hierbas de olor, salsa inglesa y los chiles guajillos, se pone la tapa superior y se deja 5 minutos más a fuego lento.



Friasadora



CARNE, POLLO Y PESCADO

CARNERO ADOBADO

Ingredientes:

- 1 1/2 Kilo de pierna de carnero • 125 Gramos de chile ancho • 4 Dientes de ajo
- 2 Cebollas medianas • Un poco de orégano • 1/2 Vaso de vinagre • 5 Clavos de especie
- 5 Pimientas chicas y 2 Rajas de canela.

Preparación:

Se desvena el chile y se asa, luego se pone a remojar en agua caliente y un poco de vinagre, después de un rato de estarse remojando los chiles se muelen con las especias, el ajo y la cebolla se unta la pierna con el chile y se coloca en la "FRIASADORA", se pone en la lumbre con flama fuerte durante tres minutos, se le baja el calor y se deja durante 3/4 de hora, pasado ese tiempo se deja 15 minutos más. Se sirve con ensalada o rebanadas de cebolla.

PASTEL DE CARNE

Ingredientes:

- 1 Kilo de carne de res (molida) • 150 Gramos de jamón • 100 Gramos de tocino
- 2 Cucharadas de royas • 4 Cucharadas de perejil • 4 Huevos crudos
- 5 Cucharadas de mostaza • 1 Vaso de leche • 100 Gramos de pan molido.

Preparación:

Picar finamente el jamón, el tocino, la cebolla y el perejil, después de revolver los ingredientes en el orden indicado a modo de que quede una masa suave, se coloca la "FRI-ASA-DORA" al fuego, se pone la carne para cocerse a fuego mediano durante 8 minutos, y unos 15 minutos a fuego lento, después de 10 minutos de cocimiento general, se parte la carne en 4 partes, para al sacarse en el tiempo indicado no se vaya a desbaratar.

TAMALES MARIA

Ingredientes para la masa:

- 1/2 Kilo de harina para tamales • 200 Gramos de manteca • 2 Cucharaditas de royas

- 15 Cascaritas verdes de tomate • 1/4 Litro de caldo (de cerdo o pollo).

Ingredientes para el relleno:

- Chiles verdes al gusto
- Ajo y cebolla.
- 500 Gramos de lomo de puerco
- 3/4 Kilo de tomates

Preparación de los tomates:

Friasadora



Se lavan las cascaritas de los tomates verdes y se ponen a cocer con 1/8 de litro de agua, cuando suelte el hervor y se retira del fuego y se deja enfriar.

Preparación:

Se bate la manteca, cuando esponje se le agrega la harina de tamales, el cocimiento de las cáscaras de tomate, la sal, el royal y el caldo necesario, para formar una masa esponjosa, se bate todo perfectamente hasta que en un vaso de agua se coloque una bolita de masa y ésta flote en la superficie.

Preparación del relleno:

Se pone a cocer la carne con ajo y cebolla, se cuecen los tomates junto con los chiles verdes, luego se fríen los tomates y los chiles molidos, se les añade la carne deshebrada y se deja sazonar con sal.

Preparación de los tamales:

Las hojas de maíz se remojan en agua fría, se escurren bien y en la parte más ancha de la hoja se extiende una capa de masa, se le pone un poco de relleno, luego se envuelven bien en la hoja y se doblan.

Colocación de los tamales:

Se coloca una cama de hojas húmedas en la "FRIASADORA", se ponen los tamales acostaditos, se cubren con las hojas húmedas y con un lienzo húmedo se tapa la "FRIASADORA" y se coloca en la lumbre con flama fuerte, cuando empiece a salir vapor, se baja el calor a lo mínimo y se deja durante 1/2 hora más, cuando el tamal se puede desprender de la hoja, es porque ya están bien cocidos.

BISTECES ENTOMATADOS

Ingredientes:

- 1 Kilo de bisteces • 1/4 de kilo de tomate • Chiles chipotles con vinagre al gusto
- 2 cebollas grandes • Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Se cortan los tomates en 4 partes, las cebollas se rebaten muy delgadas, se coloca en la "FRIASADORA" una parte de este recaudo junto con unas rajitas de chiles chipotles y un poco de vinagre, en seguida una capa de bisteces sazonaditos con sal y pimienta, se vuelve a poner más recaudo, siguiendo la misma forma anterior y por último más bisteces, se tapa la "FRIASADORA", y se deja con flama suave, durante media hora más, se sirven calientitos.

TAMALES NORTEÑOS

Ingredientes:

- 1 Kilo de harina para tamales • 1 Cucharita para tamales • 1/2 Kilo de cerdo • 1/4 de manteca
- Sal al gusto y 5 o 6 cominos.

Preparación:

La carne se pone a cocer con ajo y sal, cuando está cocida se deshuesa y se pica muy finamente, el chile se desvena y se pone agua a dar un hervor, después muélase junto

Friasadora



con los cominos, en un poco de grasa se fríe la cebolla, ajo y el chile molido y se sala al gusto, se le añade la carne y se deja a que tome sazón, esto es para el relleno de los tamales, para preparar la masa se bate la manteca hasta que esté cremosa y se va añadiendo poco a poco la harina para tamales, alternándose con el caldo de la carne.

Se bate perfectamente bien con la mano, hasta que al poner una bolita en un poco de agua flote en la superficie, las hojas de tamal se habrán puesto brevemente a remojar y cuando la masa está a punto se sacan y se escurren ligeramente, con una cuchara se unta un poco de masa en la hoja, procurando extenderla bien, encima se pone un poco de carne con mole, se enrolla la hoja y se va colocando en la "FRIASADORA", en posición horizontal formando un círculo, y habiendo previamente puesto en el fondo de la "FRIASADORA" una cama de hojas de maíz remojadas, cuando se hayan colocado perfectamente todos

los tamales, se coloca en la lumbre con fuego fuerte hasta que esté caliente la tapa, se baja a fuego mínimo y se deja por espacio de una hora, cuando ya se puedan desprender de la hoja los tamales ya estarán listos para comerse.

LOMO MECHADO

Ingredientes:

- 1 Kilo de lomo de puerco en trozos • 100 Gramos de jamón • 150 Gramos de almendras
- 4 Ajos • 1 Kilo de jitomate • 100 Gramos de tocino • 50 Gramos de pasas • 2 Cebollas medianas
- 2 Pimientos morrones crudos • 1 Lata de chiles jalapeños • Sal y pimienta al gusto.

Ingredientes para adorno:

- Un jitomate de bola regular • Un repollo • Una lechuga • Un frasco de aceitunas
- Una caja de palillos.

Preparación:

Se mecha la carne con el tocino, el jamón, las pasas, las almendras y los ajos cortados en pedacitos. Se pone a calentar la "FRIASADORA" cinco minutos a fuego fuerte, se coloca la carne y la grasa a dorar, cuando haya tomado un bonito color por todos lados, se le agrega el jitomate licuado, las cebollas rebanadas y desfleamadas, el pimiento morrón en rajitas. Los chiles jalapeños y yerbitas de olor si se desean y se deja sazonar con la sal y pimienta, se tapa perfectamente durante cinco minutos a fuego fuerte, luego se baja la flama a fuego mediano durante otros 20 minutos, se ve si la carne ya está cocida y se puede rebanar, entonces ya estará lista para el adorno. (MANERA DE HACERSE) Se deshoja la lechuga, se pica la col, después se colocan alrededor de un platón grande, sobre la ensalada se pone la carne adornándole con el jitomate cortado en cuatro partes en la que se le clavan aceitunas).

CHULETAS DE CERDO CON AGUACATE

Ingredientes:

- 1 Kilo de chuletas de puerco • 4 Jitomates de bola grande • 1 Cebolla grande
- 4 Aguacates grandes • 4 Chiles poblanos o cuaresmeños • 4 Dientes de ajo.

Preparación:



Friasadora



Se pone al fuego la "FRIASADORA" con un pedacito de papel de estraza, cuando empieza a tomar color café o dorarse, se une y se colocan las chuletas, hasta que se doren, se les añade el jitomate, las cebollas y el ajo finamente picados, se tapan y se dejan a fuego lento durante media hora, ya para retirarse del fuego, se les añade los chiles poblanos asados y desvenados, cortados en tiritas delgadas y el aguacate disuelto en una cucharada de vinagre, ya para llevarse a la mesa se adorna con unas tiritas de aguacate y rebanaditas de cebolla desflemada. .

POLLO EN VINO BLANCO

Ingredientes:

1 Vaso de vino blanco • 2 Ajos 1 Cucharada de mantequilla • Sal y pimienta al gusto. (dientes) •

Preparación:

Se pone a calentar la "FRIASADORA", se le agrega un pedazo de papel de estraza y cuando éste tome un color dorado está listo para usarse, se coloca un pedacito de mantequilla sobre la "FRIASADORA", y se dora el pollo (por todos lados). Una vez que esté dorado, se agrega un vaso de vino blanco con dos ajos, sal y pimienta al gusto, y se tapa para sazonarse, dejándose a fuego fuerte durante 5 minutos. Se baja el fuego durante 25 minutos a flama lenta y listo para servirse.

PESCADO A LA TAHITIANA

Ingredientes:

- Un pescado róbalo o guachinango (regular) • El jugo de 5 limones
- 2 Chiles morrones grandes (verdes) • 2 Cebollas grandes • 5 Jitomates grandes
- Sal, pimienta y yerbas de olor al gusto.

Preparación:

Se unta el pescado con el jugo de limón, la sal y la pimienta dejándolo reposar fuera del refrigerador por un tiempo de 1/2 hora, calentar la "FRIASADORA", sobre fuego moderado de 10 minutos, después de poner un poco de aceite de olivo, para que acitrone perfectamente bien, se coloca el pescado para dorarse y tome un ligero color dorado, se agrega el pimiento cortado en rajitas, las cebollas en rebanadas delgadas y desflemadas y el jitomate en cuadritos, cubrir la "FRIASADORA", y reducir a fuego lento y dejar cocinar por 15 minutos, después descubrir y agregar las yerbitas de olor, la sal y la pimienta, cubriendo nuevamente dejándose sazonar por espacio de 20 minutos.



Friasadora



POSTRES

HOT-CAKES

Ingredientes:

- 2 Tazas de harina • 2 Cucharadas de royal
- 1/2 Cucharada de sal • 2 Huevos • 2 Cucharaditas de azúcar
- 1 Cucharadita de vainilla • leche la necesaria.

Preparación:

Se cierne la harina, el royal, la sal y el azúcar, agregar un poco de leche y luego los huevos, finalmente más leche a modo de formar una pasta suave, después se agrega la vainilla, en seguida se calienta la "FRI-ASA-DORA", con fuego regular durante 8 minutos se le unta un poco de mantequilla y se pone una cucharada de pasta para cada Hot-Cake, se pueden hacer de 5 en 5 y se sirven calientes con miel, cajeta o leche condensada.

PASTEL DE COCOA

Ingredientes:

- 5 Chocolates Carlos V • 100 Gramos de piñones • 4 Claras de huevo • 550 Gramos de harina
- 2 Cucharadas de royal • 1/2 Cucharada de sal • 100 Gramos de mantequilla
- 1 Taza de azúcar • 5 Huevos • 1 Taza de leche • 3 Cucharaditas de cocoa • 1 Cucharadita de bicarbonato.

Preparación:

Se cierne la harina, el royal, el bicarbonato y la sal, por separado, se acrema la mantequilla, se le agrega el azúcar, los huevos a la cocoa, agregar a esta pasta los ingredientes secos, alternándolos con la leche y la vainilla, a modo de que logre una masa suave después se engrasa la "FRIASADORA", en seguida se vacía la pasta y se tapa después, se pone a luego mediano durante 5 minutos, bajar a fuego lento durante 25 a 30 minutos como mínimo.

MANERA DE ADORNARSE. Se baten con 5 claras hasta que tomen consistencia de listón, luego se deshacen en baño maría los chocolates, se les agregan y se sigue batiendo hasta que se haga turrón, con el que se baña parcialmente el pan.

TORTA DE PIÑA

Ingredientes:

- 150 Gramos de harina • 5 Cucharadas de royal • 1/2 Cucharada de sal
- 500 Gramos de mantequilla • 1 Taza de azúcar • 5 Huevos • 5 Cucharadas de vainilla
- 1 Lata grande de pinas • 1 Frasco de cerezas mediano.

Preparación:

Se acrema la mantequilla con el azúcar, luego se le agregan los huevos uno a uno, se cierne la harina junto con el royal y la sal, al jugo de pina se le agrega la vainilla, luego se van incorporando los ingredientes secos y líquidos alternativamente para formar una pasta suave, se engrasa perfectamente la "FRIASADORA", con bastante mantequilla, y se le pone azúcar, luego pedacitos de mantequilla, después sobre



Friasadora



éstos las rebanadas de pina y las cerezas, previamente lavadas y secas, de modo que se les quite el almíbar, se vacía la pasta en la "FRIASADORA", se coloca en la lumbre a fuego lento durante 30 minutos, listo para servirse.

PASTEL DE ELOTE

Ingredientes:

- 5 Elotes tiernos • 100 Gramos de mantequilla • 50 Gramos de pasas • 100 Gramos de harina
- 5 Cucharaditas de royal • 5 Huevos • 2 Tazas de azúcar.

Ingredientes para adorno:

- 4 Claras de huevo • 1/4 de azúcar glass • 1 Limón • 100 Gramos de nuez molida.

Preparación:

Se crema la mantequilla, se le añade el azúcar y en seguida tres huevos, uno a uno, aparte se cierne la harina y el royal, se le agregan a la revoltura anterior, y de antemano se tendrán los elotes licuados con los huevos restantes, y se añadirán a la pasta anterior, finalmente se enharinan las pasitas y el acitrón, cortado en cuadritos y se unen también la pasta, se engrasa la "FRIASADORA" y se enharina, rodándose en ella la pasta, se pone a fuego mediano durante 5 minutos y después se baja al mínimo, dejándose en la flama durante 25 minutos, se prueba con un palillo y si ya está cocido se retira para colocarse en un plato pastelero.

—MANERA DE ADORNARSE—. Se baten las claras a punto de listón, se le agrega el azúcar glass y se sigue batiendo hasta que lome consistencia, se le pone el jugo de limón y cuando el turrón esté listo, se le pone el pan hasta que esté totalmente cubierto, luego se adorna con las nueces (se espolvorea totalmente el turrón).

PAY DE LIMÓN

Ingredientes:

- 150 Gramos de harina • 125 Gramos de manteca • 5 Cucharadas de royal • 1 Cucharada de sal
- 2 Huevos • 1 1/2 Cucharadita de vainilla • Agua la necesaria.

Ingredientes para dulce:

- 100 Gramos de maizena • 1 1/2 Taza de azúcar • 3/4 de litro de agua • El jugo de 7 limones • 1 Lata de leche Clavel.

Ingredientes para adorno:

- 5 Claras de huevo • 150 Gramos de azúcar glass • 5 Gotas de jugo de limón.

Preparación

Se cierne la harina, el royal, la sal, y el azúcar, en seguida se le agrega la manteca, se bate perfectamente bien hasta que se disuelve y se le agregan los huevos, se vierten 2 o 3

Friasadora



cucharadas de vainilla y se agregan a la masa amasándose constantemente hasta que quede suave y con consistencia a modo de poder hacer una tortilla al tamaño de la "FRIASADORA", en seguida se engrasa la "FRIASADORA", y se enharina perfectamente y se coloca allí la tortilla de harina, en caso de no poderse poner entera se corta en cuatro partes y después únalas y listo

Preparación del dulce:

Se toma una ollita en que se le ponen los 2/4 de litro de agua, el jugo de limón, la maizena y el azúcar, se coloca a fuego directo revolviéndose constantemente a modo de que se espese, entonces se le agrega la leche y se sigue mezclando hasta que hierva perfectamente en 5 minutos y luego se retira del fuego. Esta mezcla se coloca sobre la pasta anterior, se coloca la "FRIASADORA" a fuego mediano durante 5 minutos, hasta que se calienta la tapa, después se deja enfriar.

Preparación del turrón:

Se baten perfectamente las 5 claras que tomen una consistencia, se le ponen azúcar glass, unas gotas de limón y cuando el turrón esté listo se coloca sobre el pay, cubriéndose totalmente. Se le espolvorea con el chocolate y quedará listo.

PASTEL DE NARANJA

Ingredientes:

- 550 Gramos de harina • 5 Cucharadas de royal • 1/2 Cucharaditas de sal
- 500 Gramos de mantequilla • 5 Huevos • 1 Taza de azúcar • 1 Taza de jugo de naranja
- 5 Cucharadas de vainilla • Raspadura de dos naranjas.

Ingredientes para adorno:

- 2 Sobres de chocolate • 4 Claras de huevo.
- 150 Gramos de pasas o nueces • 1/4 de azúcar glass

Preparación:

Se cierne la harina, el royal y la sal, por separado se crema la mantequilla, se le agrega el azúcar, luego los huevos uno a uno, se vierten dos o tres cucharadas de vainilla, se agregan a esta pasta los ingredientes secos alternándolos con un poco de jugo de naranja, hasta lograr una masa suave se le vuelve a poner el resto del jugo se engrasa la "FRIASADORA", con bastante mantequilla luego se coloca la pasta extendiéndola, se tapa y se pone a cocer durante 8 minutos a fuego fuerte, luego se reduce a fuego lento durante 25 o 30 minutos.

MANERA DE ADORNARSE.

Se baten perfectamente las 4 claras, hasta que tomen punto de listón se le agrega el azúcar glass y se sigue batiendo hasta que agarre consistencia de turrón, en seguida se le agrega el chocolate y cuando el turrón esté listo, se le pone al pan, hasta que esté totalmente cubierto, luego se colocan las pasas o nueces, formando una estrella.