



Budinera Express



SOPAS

CALDO DE CHILE, ESTILO SINALOA

Ingredientes:

- 1 Queso panela grande • 6 Chiles verdes escaldados en agua caliente para quitarlas el pellejo
- 2 Litros de leche • Sal, la necesaria • 2 Barras de mantequilla (100 Gr.)
- 2 Litros de caldo • 4 Cucharadas de harina.

Preparación:

Se pone su BUDINERA al fuego con la mantequilla, cuando ya esté derretida se le incorporan los chiles en rajas y la panela en pedazos pequeños, inmediatamente se les pone el caldo, que debe de estar caliente y la leche. Se deja hervir unos minutos y se saca.

SOPA DE CEBOLLA

Ingredientes:

- 8 Cebollas rebanadas muy delgaditas • 1 Taza de pan rebanado y frito en mantequilla
- 3 litros de caldo de pollo • 4 Cucharadas de mantequilla
- 200 Gramos de queso Gruyere rallado • Sal y pimienta, la necesaria.

Preparación:

Se calienta la mantequilla en su BUDINERA y ahí se acitrona la cebolla; ya que está transparente se le agrega el caldo, se sazona con la sal y la pimienta y se deja hervir a fuego vivo hasta que la cebolla esté cocida.

En su misma BUDINERA o en platos individuales se ponen los pedazos de pan frito y se cubren con el queso y ahí se vierten el caldo muy caliente.

SOPA DE APIO

Ingredientes:

- 6 Cabezas grandes de apio • 2 Cucharadas de mantequilla • 2 Cucharadas de harina
- 2 Litros de caldo de pollo • Sal y pimienta, al gusto.

Preparación:

Se ponen los apios cortados en cuadritos a hervir en agua con sal. En su BUDINERA, se pone la mantequilla; cuando se ha derretido se le agrega la harina hasta que dore ligeramente se le añade el apio y el caldo y un poco de pimienta y se deja hervir un rato más. Se sirve con pedacitos de pan dorado en mantequilla.

SOPA DE ALUBIAS

Ingredientes:

- 1 1/2 Kg. de alubias blancas, medianas • 4 Chorizos partidos en pedacitos
- 50 Grs. de jamón crudo, partido en pedacitos • 4 Cucharadas de aceite de olivo
- 2 Pedazos de tocino partido en pedacitos • 8 Cucharadas de acelgas, finamente picadas
- 2 Cucharadas de cebolla finamente picada • 2 Dientes de ajo molido • Sal y pimienta la necesaria.

Budinera Express



Preparación:

En su BUDINERA la cebolla se sancocha en el aceite caliente, y ya que está transparente se le agregan todos los ingredientes, incluyendo las alubias, que habrán sido puestas a remojar en agua fría desde la víspera. Se acitrona todo y se cubre con el agua de las alubias; se sazona con la sal y la pimienta y se deja hervir a fuego vivo hasta que están cocidas las alubias. La sopa debe quedar bastante aguada.

SOPA ARAGONESA

Ingredientes:

- 4 Tazas de jitomate molido y colado • 2 Tazas de puré de papa preparado
- 2 Dientes de ajo molido • Harina de trigo, la necesaria • 12 Cucharadas de mantequilla
- 2 Litros de caldo • 2 Pedazos de cebolla molida y picada • Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Las papas (cocidas) se pasan por el prensapapas; se les añade harina, sal y pimienta y se hacen unas bolitas del tamaño de una canica.

En su BUDINERA se fríen en mantequilla y al estar doraditas se van echando en el caldo caliente; se dejan hervir unos minutos.

En una cucharada de mantequilla se fríe una cucharadita de harina; cuando está dorada se le agrega al jitomate molido con la cebolla y el ajo colados; se fríe muy bien y se añade el caldo; se deja hervir unos minutos antes de poner las bolitas de papa. Debe quedar aguada.

SOPA AMERICANA

Ingredientes:

- 2 Tazas de elotes desgranados y cocidos • 2 Cucharadas de cebolla finamente picada
- 2 Latas de leche evaporada • 1 Taza de queso amarillo derretido • 2 Litros de caldo de pollo
- Sal y pimienta, al gusto • 2 Cucharadas de Maizena • 4 Cucharadas de mantequilla
- 4 Cucharadas de pimientos frescos finamente picados
- 2 Cucharadas de aceitunas deshuesadas y finamente picadas
- 4 Pechugas de pollo cocidas y picadas en pedacitos.

Preparación:

Los elotes ya desgranados se ponen a hervir en un poco de agua con sal. Ya que estén cocidos se les escurre la poquita agua que les sobre, pero ésta se guarda.

En su BUDINERA se pone la mantequilla a derretir y ahí se acitrona la cebolla y los pimientos

cuando estén transparentes se agrega la Maizena y se deja dorar un poco; luego se ponen los elotes y el caldo, se sazona con la sal y pimienta y se dejan hervir a fuego suave unos minutos para que se cuezan los pimientos y la Maizena; después de añadir el pollo y el queso, previamente derretido en el agua en que cocieron los elotes y las aceitunas, se deja hervir unos minutos más

y ya al momento de servirse se les pone la leche. Debe quedar ligera.

CALDO TLALPEÑO

Ingredientes:

- 2 Pollos tiernos • 1/2 Kg. tomate verde de cáscara • 2 Cebollas medianas • 6



Budinera Express



Aguacates

- 8 Chiles chipotles secos • 12 Dientes de ajo • 4 Ramas grandes de epazote.

Preparación:

Se pone su BUDINERA con agua, ya cuando esté hirviendo se le pone el pollo perfectamente lavado y partido en piezas y se le pone sal al gusto. Por separado en una sartén se fríen los chiles ligeramente sin que lleguen a dorar (porque si doran se amargan). Los tomates se pelan, se lavan y se parten a la mitad y se fríen junto con los ajos enteros y la cebolla rebanada hasta que quede esto bien frito, se muelen junto con los chiles y se fríe en un poco de aceite, una vez frito se le agrega al caldo en el que se está cocinando el pollo, se lava el epazote y se le agrega al caldo. Se sirve bien caliente con unas rebanadas de aguacate. (Si se desea puede agregar al caldo papas y zanahorias).

SOPA DE CAMARONES FRESCOS

Ingredientes:

- 1 Kg. de camarones frescos chiquitos, pelados y picados. • 2 Cucharadas de maizena
- 2 Cucharadas de alcaparras • 6 Cucharadas de aceite de olivo • 3 Litros de caldo de pollo
- 1 Taza de cebolla rebanada muy delgadita • 6 Jitomates grandes molidos y colados
- 4 Huevos cocidos, pelados y finamente picados • Sal y pimienta, la necesaria.

Preparación:

Se pone el aceite en su BUDINERA y cuando está bien caliente se acitrona la cebolla, ya que esté transparente se le agregan los camarones y se sancochan. Luego se añade la maizena y ya que está doradita se le agrega el jitomate y se sazona con la sal y la pimienta. Una vez que se frió unos minutos se le añade el caldo, las alcaparras y el chile verde se deja hervir hasta que los camarones estén cocidos. Al momento de servirse se le añade el huevo y el perejil. Debe quedar la sopa aguada.

ARROZ CON CAMARONES I

Ingredientes:

- 4 Tazas de arroz • 2 Dientes de ajo • 2 Tazas de camarones secos, pelados • Sal, al gusto
- 6 Jitomates grandes, asados, pelados y molidos • 2 Ramitas de perejil • 2 Pedazos de cebolla.

Preparación:

El arroz se remoja y se lava, en su BUDINERA se fríe en aceite de olivo, se mueve constantemente para que no se pegue y se dore parejo. Cuando ya está bien doradito se agregan las tazas de camarones secos pelados y remojados en una poca de agua caliente (esta última se usa para el cocimiento del arroz). Si fuera necesario se le puede añadir una poca más de agua caliente. Debe quedar perfectamente seco.

ARROZ CON CAMARONES II

Ingredientes:

- 6 Tazas de arroz blanco cocido • 4 Cucharadas de harina • 8 Cucharadas de mantequilla
- 1 Limón exprimido • Sal y pimienta, la necesaria • 4 Cucharadas de cebolla finamente picada.
- 1 Kg. de camarones frescos, cocidos y pelados • 4 Tazas de leche

Preparación:

Se pone en su BUDINERA la mantequilla y ya que está derretida se agrega la harina

Budinera Express



para que se dore; luego se le va añadiendo la leche, poco a poco y sin dejar de mover para que no se formen grumos; se sazona con la sal, la pimienta y se revuelve todo y se deja hervir a fuego muy suave unos diez minutos. Después se le agregan la cebolla y los camarones. Si la salsa se espesara.

mucho se le agrega un poco más de leche para que se aligere.

Ya fuera de la lumbre se le añade el limón sin dejar de mover para que no se corte y se incorpore rápidamente; una vez puesto el limón ya no se puede volver a calentar. El arroz ya preparado, se pone en un platón extendido y se cubre con los camarones y la salsa.

ARROZ A LA CUBANA

Ingredientes:

- 4 Tazas de arroz • 6 Pimientos frescos o rojos, partidos en rajas
- 4 Cucharadas de aceite de olivo. Un poco de azafrán diluido en agua
- 2 Pollos tiernos partidos en raciones • 2 Cucharadas de cebolla finamente picada
- Un poco más de aceite para freír el pollo • Sal y pimienta, al gusto.

Preparación:

En su BUDINERA el pollo, ya limpio y partido, se dora en el aceite caliente, y ya que está doradito se retira de la grasa. En la que sobró, se fríe el arroz previamente lavado; luego se agregan la cebolla para que acitrone, y después el azafrán con el agua en que se remojó. Se acomodan las raciones de pollo, las rajas de pimientos y una poca de agua caliente. Se tapa y se deja hervir hasta que esté cocido, el arroz y el pollo. Si los pimientos no son frescos, sino que son en conserva, se pondrán al momento de servirse.

ARROZ CON MARISCOS

Ingredientes:

- 4 Tazas de arroz • 1 Kilo de filetes de pescado o róbalo, partidos en trocitos
- 1 Cucharadita de azafrán • 2 Cucharadas de cebolla finamente picada
- Sal y pimienta, la necesaria • 1/2 Kilo de camarones frescos • 1/2 Kilo de almejas
- 1 Kilo de carnes de jaiba • 1 Kilo de langostinos partidos a la mitad
- 8 Cucharadas de aceite de olivo • 2 Latas de pimientos morrones
- 2 Ramas enteras de perejil.

Preparación:

Se lavan el arroz y todos los mariscos. Si se desea se pueden quitar las cabezas de los langostinos y a los camarones.

En su BUDINERA se pone el aceite y ya que está caliente se le añaden la cebolla y el arroz para que se sancochen. Cuando empiezan a dorar se acomodan los mariscos y los trozos de pescado para que tengan un bonito aspecto. Se espolvorean con la sal y la pimienta; se agrega la cebolla y la rama de perejil y se cubre con agua. Se añade también el agua en que previamente se puso a remojar el azafrán. Se tapa y se deja hervir a fuego lento hasta que el arroz está cocido y el agua consumida, si fuera necesario, se le puede añadir una poca más de agua caliente. Se sirve en la misma BUDINERA en que se cocinó y se adorna con los pimientos.

ARROZ POMPEYA

Ingredientes:

- 3 Tazas de arroz • 4 Cucharadas de cebolla finamente picada
- 200 Gramos de jamón cocido finamente picado • 6 Mollejas cocidas y finamente picadas
- 200 Gramos de alcaparras • 4 Huevos cocidos pelados y picados
- Aceite de olivo: el necesario para freír el arroz • 4 Dientes de ajo • 4 Chorizos



Budinera Express



fritos desbaratados

- 6 Chiles mulatos negros desvenados y remojados • 4 Cucharadas de perejil finamente picado
- 8 Higaditos de pollo cocidos y finamente picados • 4 Cucharadas de mantequilla • Sal, al gusto.

Preparación:

El arroz, lavado, remojado y escurrido, en su BUDINERA se fríe un poco en el aceite. Ya que está ligeramente dorado se le agrega el chile, molido y colado, diluido en un poco de caldo. Después se agregan los ajos enteros y la cebolla, se sazona con la sal y se cubre con el caldo. Se tapa y se deja hervir a fuego suave hasta que el arroz esté cocido y se haya consumido el caldo. Si fuera necesario se le puede añadir un poco más de caldo, pero procurando que esté caliente. Ya cocido y seco el arroz, se le quitan los ajos y la cebolla y se adorna con el resto de los ingredientes.

PAELLA VALENCIANA

Ingredientes:

- 4 Tazas de arroz entero • 12 Salchichas de cerdo • 1/2 Kilo de costillas de cerdo
- 12 Alcachofas chiquitas, partidas a la mitad y quitado el corazón • 8 Jaibas u 8 garras de cangrejo
- 2 Pedazos de morcilla cortada en ruedas • Sal y pimienta, al gusto
- 1 Pollo tierno cortado en pedazos • 200 Gramos de ejotes • 2 Latas de pimientos morrones
- 1/2 Kilo de almejas • 1/4 Kilo de camarones • 1 Cucharadita de azafrán • 2 Ramitos de perejil
- 2 Cebollitas finamente picadas.

Preparación:

El pollo se parte en pedazos chicos y se dora en un poquito de aceite. Las costillas se ponen a hervir unos 20 minutos. Después de cocidas se fríen también en el aceite del pollo. Las alcachofas y los ejotes pelados se ponen a cocer también, con muy poca agua y sal. En su BUDINERA se pone bastante aceite, más el arroz lavado. Se le da una sancochada, y ahí se acomodan las carnes, las salchichas, la morcilla, las verduras, menos los pimientos y el perejil; la cebolla se acitrona en un poco de aceite y se agrega al arroz, las almejas lavadas, los camarones pelados o sin pelar, nada más sin cabeza, las jaibas cocidas y medio machacadas, sal y pimienta.

Todo esto se acomoda entre el arroz sancochado en el aceite que sobró de la fritura del pollo y las costillas. Se le pone el caldo donde se cocieron las carnes, las verduras y los mariscos y por último un vaso de agua con el azafrán que se había puesto a remojar con media hora de anticipación. Se deja cocer a fuego suave, para que el arroz se esponje. No debe quedar muy cocido. Se sirve en la misma BUDINERA, y se adornan con los pimientos en mitades y ramitas de perejil.

SOPA DE JAIBA

Ingredientes:

- 6 Tazas de jaiba cocida y deshuesada • 2 Latas de hongos picados
- 4 Tazas de jitomate molido y colado • 4 Tazas de arroz • 1 Taza de queso parmesano rallado
- 2 Limones cortados en rodajas delgaditas • El jugo de los hongos y 1 litro de caldo de pollo
- Sal y pimienta, la necesaria para sazonar



Budinera Express



- 4 Cucharadas de aceite • 2 Cucharaditas de jugo de limón
- 1 Cucharadita de salsa inglesa • 4 Cucharadas de perejil finamente picado
- 2 Dientes de ajo molido • 2 Ramitas de hierbas de olor.

Preparación:

En su BUDINERA se calienta el aceite y ahí se sancocha el ajo con el jitomate, se sazona con la sal y la pimienta y se deja freír unos minutos; luego se le agregan las hierbas de olor, la jaiba ya deshuesada y desmenuzada, el limón, los hongos y la salsa inglesa, y se deja hervir a fuego suave. Aparte se fríe en 4 cucharadas más de aceite el arroz y ya que está dorado se le agrega el jugo de los hongos, el caldo y la salsa de jitomate con la jaiba. Se tapa y se deja cocer a fuego suave, se le puede añadir caldo cuantas veces lo necesite para su cocimiento. Ya para servirse se espolvorea con el queso rallado y se adorna con las rodajitas de limón y el perejil.



Budinera Express



AVES Y MARISCOS

PICHONES AL VINO

Ingredientes:

- 12 Pichones o 20 tórtolas limpias enteras • 2 Vasos de vino tinto • 2 Cucharaditas de harina
- 1 Cebolla en trozos • Sal y pimienta, al gusto • 200 Gramos de jamón crudo picado
- 200 Gramos de tocino rebanado • 2 Cucharaditas de mantequilla.

Preparación:

Se limpian las tórtolas y se espolvorean con la sal y la pimienta. Se les pone alrededor una rebanada de tocino y se prende con un palillo para que no se caiga. En su BUDINERA se pone la mantequilla y cuando esté caliente se van dorando las tórtolas, después el jamón, la cebolla y la harina. Ya que estén acitronados, se les agrega un poco de agua fría y el vino. Se tapan y se dejan hervir a fuego suave hasta que estén cocidos y la salsa espesa.

PATO AL VINO TINTO

Ingredientes:

- 3 Patos • 2 Dientes de ajo • Laurel y tomillo • 1 Limón • 1 Cebolla partida en 4
- 150 Gramos de aceite • 1 Botella de vino tinto • Clavo y pimienta en polvo
- 1 Docena de rebanadas de pan, fritas • Sal, al gusto.

Preparación:

Después de limpios, los patos, igual que la receta PATO AL ORANGE, se parten por la mitad y se frien en el aceite con la cebolla y los dientes de ajo; una vez fritos se les pone el vino, limón las especias y hierbas de olor, los hígados y mollejas de los patos, molidos, sal y agua suficiente. Se deja consumir por completo la salsa hasta que quede solamente la grasa y se sirven calientes con rebanadas de limón y el pan frito encima.

PICHONES A LA TOLEDANA

Ingredientes:

- 16 Pichones tiernos • 2 Ramitos de hierbas de olor
- 2 Latas de champiñones finamente picados • El hígado de los pichones, molido
- 2 Cucharadas de maizena • 200 Gramos de aceitunas
- Sal y pimienta, la necesaria • 100 Gramos de tocino finamente picado
- 2 Cucharadas de perejil finamente picado • 1/2 Taza de Jerez seco • 4 Cucharadas de aceite

Preparación:

En su BUDINERA los pichones ya lavados se frien en el aceite y ya que están dorados se escurren, en la grasa que sobre, se fríe el tocino, la cebolla y los hígados, ya que están bien sancochados se pone la maizena y se deja dorar un poquito, luego se añade el vino y un poco de agua, se tapa y se deja hervir a fuego suave moviéndolos encima el resto de los ingredientes y un poco más de agua, se tapa y se deja hervir a fuego suave moviéndolos de vez en cuando, ya que están cocidos y la salsa espesa se sirven.

Budinera Express



POLLO A LA MEXICANA

Ingredientes:

- 2 Pollos tiernos partidos en raciones • 6 Jitomates molidos y colados
- 2 Cebollas medianas finamente rebanadas • 2 Dientes de ajo molido
- 2 Ramas de cilantro • Sal, la necesaria
- 6 Chiles poblanos asados, pelados y partidos en rajas gruesas
- 200 Gramos de aceitunas • Grasa para freír la necesaria.

Preparación:

En su BUDINERA el pollo limpio se fríe en la grasa muy caliente, luego que está bien dorado se escurre de la grasa y en la que sobró se acitrona la cebolla y las rajas, ya que están transparentes se les vuelve a poner el pollo y se cubre con el jitomate molido y el ajo; se sazona con la sal y se le pone la rama de cilantro y las aceitunas. Se tapa y se deja hervir a fuego suave hasta que la carne esté bien cocida y la salsa espesa. Si le hace falta un poco de agua para su cocimiento se le puede añadir, pero fría.

PICHONES CON CHÍCHAROS

Ingredientes:

- 16 Pichones tiernos y limpios • 200 Gramos de tocino finamente picado
- 2 Kg. de chícharos pelados • 2 Ramas de laurel • 2 Ramas de perejil • Sal y pimienta al gusto
- 4 Cucharadas de harina • 6 Cucharadas de mantequilla

Preparación:

En su BUDINERA los pichones, ya limpios se frien en mantequilla; ya que están dorados se sacan de la grasa. En la que sobre se fríe el tocino, las cebollas, los chícharos y el jamón. Ya todo esto sancochado, se le añade la harina y se deja dorar un poco. Luego se le añaden 4 o 6 vasos de agua fría. Se vuelven a poner los pichones en la salsa. Se sazonan con la sal y la pimienta y se tapan. Se dejan hervir a fuego suave hasta que estén cocidos y la salsa espesa. Si es necesario, se le puede agregar un poco más de agua, pero siempre que sea fría y poco a poco.

PATO AL ORANGE

Ingredientes:

- 2 Patos tiernos, gordos y amarillos • 2 Manojos de cebollitas de cambray • 4 Copas de coñac
- 2 Pedacitos de algodón con alcohol • 6 Nabos pelados • 4 Zanahorias peladas
- 2 Tazas de jugo de naranja • 4 Copas de crema de naranja • Sal y pimienta, la necesaria.

Preparación:

A los patos ya limpios se les mete un algodón empapado de alcohol en la cola, que es la parte donde tienen más grasa, se prenden para que se les queme un poco, y se les quita el sabor a humedad, luego se vuelve a lavar y se le mete adentro los 3 nabos enteros y las 2 zanahorias enteras a cada pato respectivamente.

En su BUDINERA se ponen 2 cucharadas de grasa y ahí se doran los patos, se espolvorean con la sal y la pimienta y se cubren con el jugo de naranja, las cebollitas, otras 4 zanahorias extras, ya que tienen un rato hirviendo se les agrega el coñac y si es necesario un poquito de agua fría, y ya casi que va a estar cocido se les pone la crema de naranja.

Los patos deben quedar bien cocidos y la salsa espesa y casi consumida, para servirse se les quita la verdura.



Budinera Express



POLLO TAHI

Ingredientes:

- 2 Pollos cocidos en caldo • 200 Gramos de nueces peladas • 2 Cucharadas de aceite
- 200 Gramos de cacahuates pelados • 4 Dientes de ajo • 10 Chiles anchos desvenados y tostados
- Sal y pimienta, al gusto.

Preparación:

En su BUDINERA se fríen los ajos, los chiles, los cacahuates y les nueces en un poco de aceite. Ya que todo está bien frito, se muele en la lidiadora y se vuelve a freír en bastante aceite. Se sazona con la sal y la pimienta y se le añade un poco de caldo del pollo. Ya que dio unos hervores y está bien sazonado, se le pone el pollo partido en pedazos. Se deja hervir unos 20 minutos más a fuego muy suave y se sirve muy caliente. La salsa deberá quedar bastante espesa.

POLLO CON ALMENDRAS

Ingredientes:

- 2 Pollos jóvenes y tiernos • 1 Kg. de carne de cerdo molido • 200 Gramos de tocino
- 100 Gramos de pasitas • 200 Gramos de queso Gruyere rallado • 10 Huevos frescos
- 6 Mollejas de pollo finamente picadas • 4 Zanahorias peladas y partidas a la mitad
- 2 Cucharadas de cebolla molida • 2 Pedazos de cebolla.

Ingredientes del relleno:

- 1 Kg. de carne de res molida • 6 Chorizos de la mejor calidad
- 200 Gramos de almendras peladas y finamente picadas • 6 Cucharadas de pan molido
- 4 Dientes de ajo molidos • 6 Hígados de pollo molidos
- 2 Frasquitos de aceituna finamente picadas • 2 Remitas de apio
- Sal y pimienta, la necesaria.

Preparación:

El pollo se lava y se unta por dentro y por fuera con la sal, pimienta y mantequilla, luego se rellena.

Preparado del Relleno:

A las carnes les da una pasada más por el molino con el chorizo y oí tocino, luego se mezclan con la sal, la pimienta, las pasitas, las almendras, la cebolla molida, el ajo molido, las mollejas picadas, los hígados molidos, los huevos enteros crudos, el queso, el pan y las aceitunas, se revuelve esto muy bien y se rellena el pollo, se cosen con hilo blanco las aberturas y se acomoda en su BUDINERA poniéndole alrededor las zanahorias, el pedazo de cebolla, las ramas de apio y dos tazas de agua fría, y se baña cada 15 minutos con agua fría, ya que se doró do un lado se voltea con cuidado y se deja dorar el otro, se sigue bañando, pero entonces se hará con su propia salsa para que ésta tome color. Se sirve caliente y adornado con una buena ensalada de lechuga o papas.

POLLO A LA ESPAÑOLA

Ingredientes:

- 2 Pollos tiernos y partidos en trozos • 2 Latas de pimientos morrones partidos en tiras
- 2 Cucharadas de harina • 6 Jitomates asados, pelados, molidos y colados
- Sal y pimienta, al gusto • 12 Papas grandes peladas y partidas en cuadrillos medianos
- 200 Gramos de jamón crudo partido en cuadrillos



Budinera Express



- Aceite de olivo, el necesario.

Preparación:

El pollo ya limpio se dora en el aceite, y cuando ya está ligeramente dorado se van acomodando los pedazos en su BUDINERA. En el aceite que sobró se dora ligeramente la harina, y el jamón. En seguida se le añade el jitomate, las papas y un poco de agua fría. Apenas suelte el hervor se le pone el pollo, se tapa y se deja hervir a fuego suave hasta que la carne esté cocida. Si fuere necesario se le puede agregar un poco de agua para su cocimiento, pero siempre fría. Al momento de servirse, se le pone encima las tiritas de pimienta. La salsa debe quedar espesa.

HÍGADOS Y MOLLEJAS GUIADAS

Ingredientes:

20 Hígados de pollo partidos a la mitad • 1 Kg. de jitomate molido y colado
100 Gramos de tocino finamente picado • 2 Clavos enteros • Unas gotas de limón
Si se desea, 4 chiles verdes serranos • 20 Mollejas de pollo partidas en pedazos chicos
100 Gramos de jamón crudo finamente picado • 4 Cucharadas de mantequilla
Sal y pimienta, al gusto.

Preparación:

Se pone la mantequilla en su BUDINERA, y ahí se acitrona la cebolla, el tocino, el jamón, las mollejas y los hígados. Ya que todo está sancochado, se le agrega el jitomate, el perejil, el clavo, la sal y la pimienta; si se quiere, se le puede poner los chiles. Todo se deja freír un buen rato. Luego se le añade un poco de caldo, se tapan y se dejan hervir a fuego muy suave hasta que estén cocidas las carnes y la salsa espesa. Ya para servirse se le rocía con las gotas de limón.

MOLLEJAS A LA ESPAÑOLA

Ingredientes:

40 Mollejas tiernas, limpias • 2 Cucharadas de cebolla finamente picada • 2 Cucharadas de maizena
2 Cucharadas de apio finamente picado • 4 Jitomates pelados y picados • 2 Tazas de caldo de pollo
2 Cucharaditas de extracto de carne • 2 Cucharaditas de mostaza preparada • 2 Ramitos de hierbas de olor • 100 Gramos de jamón crudo finamente picado • 2 Cucharadas de zanahoria pelada y finamente picada • 4 Cucharadas de grasa • Sal y pimienta, la necesaria.

Preparación:

En su BUDINERA se calienta la mitad de la grasa y ahí se acitronan, la cebolla, la zanahoria y el apio ya que están transparentes se les agrega la Maizena para que se dore, luego el jitomate y ya bien frito el caldo y las hierbas de olor, se sazona con la sal y la pimienta y se deja hervir unos 20 minutos, luego se pasa todo esto por un colador, machacando las verduras para que pase lo espeso. Las mollejas ya limpias se doran en el resto de la grasa y se cubren con la salsa colada, se les pone el extracto de carne, la mostaza y el jamón ligeramente sancochado en una poquita de grasa, se espolvorean con más sal y pimienta y se tapan. Se dejan hervir a fuego suave hasta que las mollejas estén cocidas y la salsa consumida. Si fuera necesario para su cocimiento se les puede añadir un poco más de caldo.

Budinera Express



ALMEJAS A LA MEXICANA

Ingredientes:

- 4 Kg. de almejas blancas chiquitas • 4 Cucharadas de perejil finamente picados
- 4 Chiles verdes serranos finamente picados • 8 Cucharadas de aceite de olivo.
- 4 Tazas de agua fría • Sal y pimienta, la necesaria
- 4 Jitomates grandes pelados y finamente picados
- 4 Cucharadas de cebolla finamente picada • 2 Cucharaditas de cilantro finamente picado.

Preparación:

Las almejas se lavan muy bien y con todo y sus conchas se acomodan en su BUDINERA, se cubren con todos los ingredientes, se sazonan con la sal y la pimienta y se cubren con el agua. Se tapan y se dejan hervir a fuego suave hasta que estén cocidas y la salsa bastante consumida. Se sirven en sus propias conchas.

JAIBA DE CHIPOTLE

Ingredientes:

- 2 Hojas de laurel • 20 Tomates de cáscara • Sal y pimienta al gusto • 12 Jaibas regulares
- 2 Latas de chipotles chicas.

Preparación:

En su BUDINERA se ponen las jaibas a cocer una vez que ya se han lavado perfectamente y se han dejado por espacio de una hora en jugo de limón, se pican los tomates y los chipotles y se les dan una refreída y ya cocida la jaiba, se le agregan los tomates, el laurel y pimienta al gusto.

HUACHINANGO A LA VERACRUZANA

Ingredientes:

- 2 Huachinangos medianos, partidos en raciones • 2 Kg. de jitomate molido y colado
- 6 Cucharadas de aceite de olivo • Sal y pimienta, la necesaria
- 2 Cebollas grandes rebanada delgadita • 100 Gr. de alcaparras • 100 Gr. de aceitunas
- 100 Gr. de chiles largos en vinagre.

Preparación:

En su BUDINERA se pone el aceite a calentar y ahí se marchita la cebolla; luego se le agrega el jitomate y se sazona con la sal y la pimienta, después de unos hervores se le agregan los pedazos de pescado, las alcaparras, los chiles y las aceitunas. Se deja hervir a fuego suave hasta que el pescado esté cocido y la salsa espesa, procurando que no se desbarate el pescado.

ALMEJAS CON ARROZ

Ingredientes:

- 4 Kg. de almejas blancas chiquitas • 4 Cucharadas de aceite de olivo • 4 Dientes de ajo molidos.
- 4 Jitomates pelados y finamente picados • 2 Tazas de arroz
- 4 Cucharadas de perejil finamente picado • 2 Cucharadas de cebolla finamente picada
- Sal y pimienta, la necesaria.



Budinera Express



Preparación:

En su BUDINERA el arroz ya que se remojó en agua caliente se lava, se escurre y se fríe en el aceite caliente, luego se le agrega la cebolla, el ajo y el perejil, se cubre con agua caliente, y apenas suelte el hervor se le agregan las almejas lavadas, se sazona con la sal y la pimienta y se deja hervir a fuego suave hasta que estén cocidas las almejas y el arroz. Este guisado deberá quedar seco.

BACALAO A LA VIZCAÍNA

Ingredientes:

- 4 Cebollas grandes finamente rebanadas • 1 Cucharadita de orégano molido
- 200 Gramos de chiles largos en vinagre • 1 Litro de aceite de olivo
- Un poco del caldo en que se coció el bacalao • 4 Kg. de jitomate asado, molido y colado
- 4 Cucharadas de perejil finamente picado • 400 Gramos de aceitunas
- 2 Latas de pimientos morrones rojos • 1 Kg. de papas amarillas cocidas y peladas
- 2 Cabezas de ajos enteras, tostadas.

Preparación:

Desde la víspera se pone el bacalao en agua fría para que se desale, se le cambia el agua varias veces.

Al día siguiente se escurre, se le pone nueva agua fría y se pone a cocer a fuego vivo, ya que está cocido se escurre, se deja enfriar y se desmenuza aprovechando para quitarle las espinas. En su BUDINERA se pone el aceite, y ya que está caliente se le añade la cebolla, se deja acitronar y en seguida se agrega el jitomate se sazona con una poquita de pimienta y se deja hervir a fuego suave hasta que espese, luego se agrega el bacalao, el perejil, las papas cocidas peladas y rebanadas en ruedas gruesas, los chiles, las aceitunas, los ajos (enteras las cabezas) y el orégano, si fuera necesario se le puede añadir un poco del caldo en que se coció el pescado. Ya todo bien sazonado y al momento de servirse se le pone encima los pimientos partidos a la mitad.

Se puede servir frío o caliente.

BACALAO A LA MEXICANA

Ingredientes:

- 1 Kg. de bacalao de buena calidad • 200 Gramos de pasitas sin semilla
- 200 Gramos de almendras peladas y finamente picadas
- 1 Kg. de pepitas chiquitas cocidas y peladas • 4 Cucharadas de perejil finamente picado
- 2 Cabezas de ajos enteras • Chiles largos en vinagre al gusto • 3 Kg. de jitomate
- 4 Cebollas medianas finamente rebanadas • 200 Gramos de aceitunas
- 1 Litro de aceite de olivo • 2 Latas de pimientos morrones partidos en tiritas.

Preparación:

Se hace esta receta igual que la receta "Bacalao a la Vizcaína".

Se puede comer caliente o frío, si es de esta última manera debe de procurar que se seque bastante la salsa.



Budinera Express



POSTRES

COCADA

Ingredientes:

- 2 Cocos frescos • 1 Litro de leche • 16 Yemas de huevo fresco
- 1 Kg. de azúcar granulada • 100 Gramos de almendras peladas.

Preparación:

El coco ya pelado y rallado se pone a hervir con la leche y el azúcar y ya que se le ve el fondo a su BUDINERA se retira un poco de la lumbre y se le agregan las yemas batidas agitando rápidamente para que el huevo no se cueza y quede bien incorporado, luego se vacía en un platón y se adorna con las almendras.

CHONGOS ZAMORANOS

Ingredientes:

- 2 Litros de leche cruda • 2 Rajas grandes de canela • 2 Pastillas para cuajar
- Azúcar la necesaria.

Preparación:

En la BUDINERA se desbarata en la leche la pastilla de cuajar y se revuelve, luego se pone cerca del fuego para que se corte la leche.

Cuando la leche bajó y el suero está en la parte superior, se toma un cuchillo y se le hacen unos cortes en 4 o 6 pedazos y se le pone azúcar al gusto, la canela y se pone al fuego directo para que hierva suavemente, se dejará en la lumbre hasta que la leche se endurezca y el suero se consuma y se haga meloso.

NOTA: Este dulce es muy delicado, siempre deberá hacerse con la leche cruda pues de otra manera no se corta.

ENSALADA DE FRUTAS

Ingredientes:

- 2 Papayas chicas, peladas y cortadas en cuadritos • 1/2 Kg. de uvas peladas y sin semilla
- 4 Peras peladas y cortadas en cuadritos • 200 Gramos de cerezas en almíbar
- 8 Plátanos pelados y cortados en cuadritos • 4 Manzanas peladas y cortadas en cuadritos
- 16 Naranjas en jugo • Azúcar, al gusto.

Preparación:

En su BUDINERA se mezclan todas las frutas ya picadas y se bañan con el jugo de naranja y el azúcar. Se pone un rato en el refrigerador, para servirla bien helada.