La Belleza de la Cocina Nicaragüense

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

La Belleza de la Cocina Nicaragüense

Todos los Derechos Reservados

Copyright © 2007

Dedicado a Toda mi Gente

Linda de Nicaragua

Reconocimiento especial a la familia Mendez Flores de San Francisco, California por su colaboración en la recopilación de estas recetas.

Copyright © 2007 por Ebookslatinos.

Todos los derechos reservados.

Publicado y editado por Ebookslatinos en 2007.

Publicado en los Estados Unidos de América por Ebookslatinos. 3380 24st #2 St. San Francisco CA. 94110

Contenido:

1. *Almíbar o Curbasa* ……6
2. *Almíbar de Mango*……6
3. *Arroz a la Valenciana Estilo Nicaragüense* ……6
4. *Arroz Aguado* ……7
5. *Arroz con Gaspar (Pescado Seco)* ……7
6. *Arroz con Leche* ……8
7. *Atol de Maicena* ……8
8. *Atol Duro* ……8
9. *Atolillo* ……8
10. *Ayote en Miel* ……9
11. *Bienmesabe* ……9
12. *Brazo Gitano de Duraznos y Nueces* ……9
13. *Buñuelos* ……10
14. *Cabayo Bayo* ……10
15. *Cajeta de Coco* ……11
16. *Cajeta de Leche* ……11
17. *Carne en Vaho* ……12
18. *Cebada* ……12
19. *Chancho Frito* ……13
20. *Chanfaina* ……13
21. *Chicha de Maíz* ……13
22. *Churrasco al Carbón* ……13
23. *Cocada* ……14
24. *Coctel de Camarones* ……14
25. *Coyolito* ……14
26. *Cuznaca o Jocotes Machucados* ……15
27. *Elote Asado* ……15
28. *Empanadas de Plátanos Maduros con Carne* ……15
29. *Enchiladas Nicaragüenses* ……16
30. *Ensalada (Para el Vaho)* ……16
31. *Ensalada de Frutas* ……17
32. *Espumillas* ……17
33. *Flan Casero* ……17
34. *Frescos (Mango, Papaya, Piña, Piña y Plátano, Limas, Coco, Carambola)* ……17
35. *Frescos (Maracuyá o Fruta de la Pasión, Melón, Melón con Naranja y Piña con Arroz)* ……18
36. *Frijoles Molidos* ……18
37. *Frituras de Yuca y Queso* ……19
38. *Gallina en Chinamo* ……19
39. *Gallina Rellena* ……19
40. *Gallo Pinto* ……20
41. *Gofios* ……20
42. *Guarapo* ……20
43. *Guiso de Ayote* ……20
44. *Guiso de Chilotes* ……21
45. *Huevo Chimbo* ……21
46. *Huevos Con Chorizos Criollos* ……21
47. *Huevos de Tortuga (ó Paslama) con Chile y Yuca* ……21
48. *Huevos Rancheros* ……21
49. *Iguana en Pinol* ……22
50. *Indio Viejo* ……22
51. *El Quesillo* ……23

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

52. Leche de Burra 23
53. Lengua en Salsa 23
54. Lengua Fingida 23
55. Macuá 24
56. Maduros en Gloria 24
57. Mangos en Miel 24
58. Manjar 25
59. Manuelitas 25
60. Marquesote 25
61. Masa de Cazuela 25
62. Melcocha 26
63. Miel de Mango para Raspado 26
64. Miel de Vainilla para Raspado 27
65. Montucas 27
66. Nacatamales 27
67. Patí 28
68. Pavo Navideño 28
69. Perrerreque o Pan de Elote 29
70. Pescado Frito a la Tipitapa 29
71. Pescozones 29
72. Picos 30
73. Pinol o Pinolillo 30
74. Piñonate 30
75. Pio Quinto ó Pio V 31
76. Plátanos Horneados 31
77. Queque Nica 32
78. Quesadilla de Arroz 32
79. Relleno Nica 32
80. Rompope 32
81. Rondón 33
82. Rosquillas de Juigalpa 33
83. Salpicón 33
84. Salsa Criolla 34
85. Sopa Borracha 34
86. Sopa de Albóndigas 34
87. Sopa de Cola 35
88. Sopa de Frijoles 35
89. Sopa de Gallina India 36
90. Sopa de Mariscos 36
91. Sopa de Mondongo 36
92. Sopa de Pan 37
93. Sopa de Queso 37
94. Tamales Pisque 38
95. Tiste 38
96. Torrejas 39
97. Tortillas de Maíz 39
98. Tostones 40
99. Totoposte 40
100. Tres Leches 40
101. Vaho 41
102. Viejitas 41
103. Vigorón 42
104. Yoltamales 42

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Almibar ó Curbasa

Ingredientes: 6 atados de dulce (De rapadura). 1 papaya verde grande. Dos docenas de marañones. 5 docenas de jocotes verdes**.** 25 mangos verdes pelados. Canela, clavo de olor al gusto. 2 libras de Grosellas.

Procedimiento: Poner el dulce a derretir con un poquito de agua (Un vaso)se van agregando todos los ingredientes, hasta que se cuezan. Se va probando el sabor para verificar que el grado de dulce es el correcto y así se puede agregar si hizo falta. El procedimiento debe continuar meneando constantemente para que no se pegue y forme una costra negra que puede dar un sabor de ahumado al almíbar. Los mangos y jocotes tienen que quedar totalmente de color café oscuro. El jocote por lo general despernde la cáscara y solo quedan las semillas impregnadas de miel.

Almibar de Mango

Ingredientes: 6 mangos pelados y picados. 250 gramos de almendras o cacahuetes, pelados y molidos. 1 cucharada sopera de pasas de uva. 1 taza de azúcar. 1 taza de agua.

Procedimiento: Hervir el azúcar en una taza de agua y cuando esté a punto de bolita agregar las almendras o cacahuetes y los mangos. Para verificar el punto del almíbar, llenar una cucharada y colocarla dos minutos adentro de una taza con agua fría. Luego tocar el almíbar con los dedos, y si se puede moldear formando una bolita, es que ya está listo. Cocinar a fuego lento y revolviendo constantemente hasta que se vea el fondo de la cacerola. Vaciar en una fuente y adornar con pasas. Dejar enfriar y luego llevar a la nevera.

Arroz a la Valenciana (Estilo Nicaragüense)

Ingredientes: 1 libra de arroz**.** 1 pollo**.** 1 libra de jamón**.** 2 onzas de mantequilla**.** 1 cebolla grande**.** 1 chiltoma roja. 2 tomates**.** 1 taza de salsa de tomate o suficiente para que tome color**.** Ajo**.** Salsa inglesa al gusto**.** Pimienta al gusto**.** Sal al gusto**.** Cerveza o vino blanco

Procedimiento: Se pone a coser el pollo con suficiente agua. Se le agrega el ajo, un poco de cebolla, chiltoma y sal al gusto. Desmenuzar el pollo cuando este cosido. No tirar el agua la necesitara. Luego se frie el arroz y se le echa el agua del pollo. Tapelo y dejelo cosinar. En una paila aparte, fria con mantequilla el resto de cebolla y chiltoma. Cuando se esten dorando agreguele el pollo desmenuzado y los tomates en trozos pequeños. Sofrialos por un rato y agregue el jamon en trozos pequeños junto con la pimienta, la salsa inglesa y la salsa de tomate. Agregue el arroz frito y revuelva todo. Si desea puede agregar un poco de cerveza o vino blanco. Termine de cosinarlo.

Nota: Al usar la sal, tome en cuenta que el jamon contiene sal. Algunas personas le agregan zanahoria. En este caso puede coserla en trozos pequeños junto con el arroz.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Arroz Aguado

Ingredientes y Procedimiento: El arroz aguado puede ser de Pollo o de Cerdo; en lo personal prefiero el de cerdo pero ahora con la moda de las dietas y el cuido pues optamos más por el pollo (en mi casa lo hago de cerdo de vez en cuando). Para seis personas aproximadamente necesita o 12 piernas de pollo o 6 pechugas grandes; si es de cerdo, 2 libras de posta de cerdo y 2 libras de costillas, incluso hasta 3 libras así los comensales quedarán satisfechos. Aliste media libra de arroz, 8 ó 10 papas medianas, 2 docenas de chilotes, media docena de elotes, 4 zanahorias grandes, tomates rojos nicas (dos libras), dos cebollas grandes, 4 chiltomas, media docena de naranjas agrias, un moño de yerbabuena, 6 cabezas de ajo y chile al gusto.

Lave bien el pollo o el cerdo con limón y póngalo a cocer con el ajo partido en dos (el diente de ajo), la cebolla en trozos y la chiltoma. Cuando esté hirviendo todo esto, sáquele la espuma que se forma pues deja gusto a sangre y el arroz no queda igual. Existen familias que no le ponen verduras al arroz aguado; en mi casa es obligatorio pues mis hijos están acostumbrados al estilo granadino, el que lleva de todo como la sopa, incluso muchas veces le pongo quequisque aunque este deja el arroz muy atoludo.

Eche la verdura, el chilote, el elote y por último la papa para que no se desbarate. Posteriormente el arroz hasta que reviente pero no demasiado. En este punto hay que probar el tanto de sal: poca o mucha depende del gusto. Talvez verán poco media libra de arroz pero hay que recordar que el arroz absorbe líquidos y para que el arroz aguado quede sopeado como le decimos popularmente, hay que poner poco arroz, los tomates ráyelos, elimine la cáscara y échelos junto con la zanahoria rayada: ambos ingredientes le dan ese colorcito anaranjadito que alegra la vista y el estómago. El arte de un buen arroz aguado es el punto final: el agrio que le da la naranja agria. Sáquele el jugo a las 6 naranjas agrias y échelo junto con la yerbabuena. Pruebe nuevamente el punto de sal. Bájele el fuego a la cocina hasta fuego mediano y déjelo un ratito más. El arroz aguado está listo para servir.

Lo rico del arroz aguado es que esté caliente cuando se come. Si lo sirve más tarde, pasan dos cosas: el agua o la sopa se consume y tiene que volver a calentar aunque a veces es más rico al día siguiente por cuenta agarra más gusto. El arroz aguado lo tiene que acompañar con un buen chilero o cebollita picado con limón y chile desbaratado: puede ser chile congo, chile jalapeño o chile cabro que se da en la Costa Atlántica, aguacate en temporada partido en trozos y por supuesto la infaltable tortilla. La tortilla debe estar tostada acompañada de queso frescal. De tomar, lo dejo a su elección: antes, un buen aperitivo o unos traguitos de ron y posteriormente, un buen café ya sea expresso o capuccino. El arroz aguado no es una comida pesada, es sana, dietética y sobre todo sabrosa, riquísima, que le gusta a todo mundo y con el que se pasa un buen rato entre amigos: un buen motivo para conversar, platicar y tratar de componer el mundo.

Arroz con Gaspar (Pescado Seco)

Ingredientes (al cálculo) y Procedimiento: Primero se pone el gaspar en remojo por lo menos todo un día para sacarle la sal y que quede suave. Se pone a cocer con un poco de agua, chiltoma, cebolla, un poquito de apio y un puntito de pimienta. Una vez cocido se corta en trocitos. Posteriormente se sofríe el arroz junto con el gaspar, preferiblemente con mantequilla para mejorar su sabor. El agua con la que se coció el gaspar se reutiliza para el arroz y darle más sabor. Se agrega naranja agria y sal al gusto. Se sirve en la mesa y se acompaña con plátano, tamal o tortilla.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Arroz con Leche

Ingredientes: 1lb de arroz. 2 rajas de canela. Canela en polvo. 1 lata de leche condensada. 2 cucharaditas de vainilla. 1/3 de vino tinto (opcional). 1litro de agua. 1/2 taza de pasas.

Procedimiento: Poner en una cazuela el arroz con agua suficiente cuando el arroz este medio blando agregar las ramas de canela y la leche condensada, luego estar moviéndolo evitando que el arroz se pegue y si en caso el arroz se llegase a secar agregar un poco mas de leche y azúcar cuando el arroz este completamente blando agregar el vino, la vainilla, las pasas seguir moviendo hasta que todo los ingredientes restantes estén bien mezclados por ultimo apagar el fuego y servir en unas cazuelitas o tazas apropiadas decorarlas colocando una pasa en medio y polvoreándola con la canela molida. Mientras usted prepara este riquísimo postre, podrá también divertirse cantando la cancioncita que va, "Arroz con leche se quieren casar…"

Atol de Maicena

Ingredientes: Maicena

Procedimiento: Ponga unas 6 tazas de agua con unas rajitas de canela a que tome sabor, ya que ha soltado la canela, agréguele jugo de naranja una o 2 tazas de jugo de naranja y ralladura de naranja, lo espesa con una cucharadita de maicena por cada taza de líquido que tenga. La maicena diluida en agua fría y luego mueva continuamente hasta que espese. No tiene que quedar muy espeso.

Atol Duro

Ingredientes: Maíz. Azúcar. Sal. Canela y coco.

Procedimiento: El maíz se pone a medio sancochar, se va a mover, se disminuye el agua y se pone en un trapo y se deja reposar por una hora. Se bota el agua d encima dejando el plan, luego se agarra el coco y se muele realizando el mismo proceso del maíz, luego se le hecha azúcar, sal y canela se pone al fuego a cocer y cuando se hierve uno lo mira que se medio endurece se baja y se deja enfriar.

Atolillo

Ingredientes: 1/2 Lb. Maicena. 4 Lts. Leche. 1 Onz. Uvas pasas. 1/2 Onz. Canela en rajas. Canela en Polvo. 10 Clavos de Olor.
Procedimiento: Batir la maicena en agua a punto de atol, agregar leche y mezclar; continuar agregando canela en rajas, clavos de olor y uvas pasas. Poner a cocer a fuego lento hasta conseguir consistencia pastosa, servir porciones calientes de atolillo en trastes redondos, dejar enfriar, esparcirle canela en polvo encima hasta cubrir la mitad de la parte de arriba. Da para quince raciones.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Ayote en Miel

Ingredientes: Dulce o azúcar, ayote y tapesco
Procedimiento: Se pone en una olla al fuego con un poco de agua, luego se pone encima un tapesco, luego el ayote sin semilla, luego otro tapesco y así sucesivamente. El dulce debe de estar derretido luego se le echa y se espera hasta que se mire suavecito se deja reposar y se come.

Bienmesabe

Ingredientes: (Sirve 4 porciones) 6 Plátanos verdes. 4 vasos de agua. 1 tapa de rapadura de dulce (melao de caña de azúcar endurecida)

Procedimiento: Cortar en mitades los plátanos, cortarlos en tiras, ponerlos a cocer por unos 3 minutos (que no estén blandos) sacarlos y dejar enfriar. En una sartén verter un poco de agua dejar caer la rapadura de dulce, moverla continuamente hasta que este espesa, esperar que enfríe un poco (de manera que pueda tocarse con las manos) luego sobre una superficie plástica poner las tiras del plátano pre cocido y dejar caer la miel amasar las tiritas con la miel de forma que queden pequeños manojitos bien cubiertos dejarlos enfriar totalmente y después vera que valió la pena la calentada. Son exquisitos!

Brazo Gitano de Naranja y Nueces

Ingredientes para 8 raciones: 4 huevos, separados. 115 grs. de azúcar granulado fino. 115 grs. de pulpas de nuez finamente picadas. 1/8 cucharadita de cremor tártaro. 1/8 cucharadita de sal. Azúcar lustre, para espolvorear.

Para el relleno: 300 ml de nata batida. 1 cucharada de azúcar granulado fino. La corteza rallada de una naranja. 1 cucharada de licor de naranja, tipo Grand Marnier.

Procedimiento: Precalentar el horno a 180°C. Forrar un molde para hacer brazo gitano de 30x24 cms de lado con papel de horno antiadherente y engrasar el papel con mantequilla. Batir las yemas de huevo junto con el azúcar hasta obtener una crema espesa. Incorporar las nueces finamente picadas. En una ensaladera aparte, batir las claras de huevo con el cremor tártaro y la sal hasta formar unos picos rígidos. Incorporar, amalgamando con cuidado, en la mixtura de nueces. Verter la mixtura en la tartera y esparcirla bien. Horno 15 minutos. Pasar la hoja de un cuchillo entre la masa y las paredes del molde, y desmoldar el bizcocho sobre una hoja de papel de horno antiadherente espolvoreado con azúcar lustre. Descartar el papel del bizcocho. Enrollar éste cuando todavía esté caliente con ayuda del papel azucarado. Dejar enfriar aparte. Preparar el relleno: batir la nata hasta formar unos picos blandos. Incorporar el azúcar granulado y la corteza de naranja y luego amalgamar con la nata batida. Añadir el Grand Marnier. Desenrollar el bizcocho. Esparcir por su interior una capa de nata batida con naranja y enrollar de nuevo. Guardar en el refrigerador hasta el momento de servir. Espolvorear con azúcar lustre justo antes de servir.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Buñuelos

Ingredientes: Media taza de arroz crudo. 3 tazas de yuca rallada. Media libra de queso rayado. Media cucharadita de royal. 2 huevos

Procedimiento: Ponga a remojar con anticipación el arroz. Muela el arroz antes de mezclarlo con el resto de los ingredientes. Mezcle bien la yuca con el queso y el arroz molido, después agréguele el royal y los huevos y mezcle todo esto con la mano o con una cuchara. Fría en abundante aceite caliente la masa anterior usando una cucharada (sopera) como medida, dórela uniformemente. Sirva los buñuelos en un plato ondo o fuente, y la miel por separado. Para una porción de 25 buñuelos más o menos.

Miel

Ingredientes: Tres cuartos de taza de agua. 1 taza de azúcar. 3 cucharadas de dulce de rapadura. 1 cucharada de canela en raja. 6 clavos de olor. 1 hoja de higo

Procedimiento: Ponga a fuego moderado los cinco primeros ingredientes y cuando esté de punto de miel gorda, agréguele la hoja de higo y ponga a hervir por dos minutos, saque la hoja, las rajas de canela y clavo de olor.

Cabayo Bayo

Ingredientes: Carne desmenuzada. Pollo desmenuzado. Costillas de cerdo fritas. Moronga frita. Chicharrón, triturado para que se pueda agregar a las tortillas con el ingrediente de su elección. Tajadas verdes fritas. Maduro frito. Tortillas (tres por persona). Tamal pisque. Queso rayado. Queso en cuadritos. Crema. Salsa verde y roja. Cajetas o buñuelos. Guacamol. Frijoles molidos o gallo pinto.

Procedimiento: Toda comida tiene sus secretos y ésta no es la excepción. La carne y el pollo tienen que tener un proceso de elaboración, el cual se compone de una salsa a base de salsa de tomate, chiltoma, cebolla, salsa inglesa, mostaza y consomé de pollo o de res, los cuales tienen que ser procesados en una licuadora, para después incorporárselo a la carne que tiene que ser sofrita. En cuanto a las salsa verde y roja, los ingredientes esenciales son tomate rojo para la salsa roja y el verde para la salsa verde con cebolla picada, vinagre, punto de sal y de pimienta. En la salsa roja si se prefiere se le puede agregar chile.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Cajeta de Coco

Primera Versión

Ingredientes: 2 latas de leche condensada. 2 tazas de coco rallado. 230 gr. de mantequilla sin sal. 15 galletas secas de vainilla.
Procedimiento: En una olla de fondo grueso, ponga a calentar la mantequilla, la leche condensada y el coco rayado, revuelva y déjelos hasta que tomen un color dorado. Retire del fuego y agregue las galletas desboronadas. Coloque de nuevo en el fuego y siga moviendo hasta que se despegue del fondo y tenga el espesor deseado. Se retira del fuego, y en estado tibio, se hacen bolitas que se colocan en cápsulas de papel. Si lo desea, al formar las bolitas se puede colocar coco rayado en las manos, y así las cajetas quedarán forradas en coco.

Segunda Versión

Ingredientes: (Para cantidades más grandes) 1 coco. 2 ½ libras de azúcar (2 rapaduras de dulce de caña si es cajeta negra). Canela. Clavo de olor.

Procedimiento: Rayar el coco y poner a cocer con los otros ingredientes, menear constantemente hasta lograr que espese. El punto de la cajeta es cuando despega de la cazuela. No se deja ni dura ni suave.

Cajeta de Leche

Primera Versión

Ingredientes: 1 Litro de Leche**.** 1 Libra de azúcar**.** 3 Rajas de Canela

Procedimiento: Poner a hervir la leche con el azúcar y la canela. Mover constantemente hasta que se ponga espesa. Esto es para gente con paciencia porque tiene que ser a fuego medio. Luego se prueba en una panita con agua dejando caer una gotita de la mezcla caliente y si cae a fondo sin disolverse. Cuando este media caliente la pueden esparcir en una tabla y cortarla en trocitos cuando este más fría.

Segunda Versión (Para cantidades más grandes)

Ingredientes: 4 libras de azúcar. 5 litros de leche. 1/4 libra de arroz molido y colado. Vainilla (opcional). Cascaritas de limón.
Procedimiento: Poner a cocer la leche con el azúcar y la vainilla. Mover constantemente para que no se pegue. Agregar el arroz molido y no dejar de mover. Poner también la cascarita de limón. Cuando ya esté espeso, echar en agua fría, una gota de la preparación para ver si cuaja. Si no se desbarata, ya está lista. Puede moldearla y cortar antes de que esté completamente fría.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Carne en Vaho

Ingredientes: 5 libras de cecina (brisket)cortada en trozos grandes. Tiras de 1-1/2" X 8" más o menos. 1 cola de res grande cortada en pedazos. 3 cebollas grandes rodajeadas. 3 tomates grandes rodajeados. 2 chiltomas cortadas en 4 partes. 4 naranjas agrias o una botella si no tiene acceso a naranjas. 4 cucharadas de sal. 4 plátanos maduros sin pelar. 4 plátanos verdes pelados. 3 yucas grandes peladas y partidas en pedazos. 1 cabeza de ajo. Hojas de plátano suficiente para forrar por dentro una porra u olla de unos 20 litros más o menos. Si le pone naranja agria en botella, considere agregar un poco de vinagre a su gusto.

Procedimiento: El día anterior, después de lavar bien la carne, mézclele las 4 cucharadas de sal, las cebollas y tomates en rodajas, el ajo y el jugo de naranja agria. Envuelva todo esto en hojas de plátano y guárdelo en el refrigerador. Al día siguiente, muy temprano(tiempo aproximado de cocimiento es de 4 horas), en la porra u olla ponga en el fondo unas 4" de agua y haga una "cama" con palos acostados o use una(s) tapa(s) para crear un espacio donde el agua hervirá sin tocar los ingredientes. Usando hojas de plátanos, forre bien la porra por dentro de forma tal que el agua y los ingredientes queden aislados. Las hojas deben sobresalir de la porra. Sobre la cama de hojas ponga los plátanos verdes y los maduros, después ponga la carne y por último la yuca. Ponga sobre esto el jugo y cebollas, tomates y chiltomas que uso para marinar la carne, puede agregarle más si así lo desea. Cubra todo con las hojas de plátano que sobresalen de la porra u olla. Asegúrese que todo queda bien cubierto. Coloque la tapa de la porra de tal forma que no escape el vapor. Cocine esto por 4 horas revisando que la porra tenga suficiente agua al menos cada hora. Un buen vaho tiene que ir acompañado de una ensalada que se le pone encima cuando se sirve.

Cebada

Ingredientes: 1 litro de agua, 1 rajita de canela, 5 pimientas gordas, 5 clavos de olor, 1/4 taza de harina, 2 cucharadas de esencia de vainilla, 2 cucharadas de esencia de fresa, 1 libra de azúcar, sal y pimienta al gusto.

Procedimiento: Ponga a hervir el agua con la canela y los clavos durante 10 minutos, una vez pasados los diez minutos, agréguele la harina disuelta en una taza de agua, y cocínelo a fuego mediano moviendo constantemente durante 5 minutos. Colóquelo y déjelo enfriar, luego agréguele azúcar a tu gusto, la vainilla, la fresa y 5 tazas más de agua. Déjelo reposar unos minutos.
Antes de servirla, bátala con hielo en pedacitos en la licuadora. Si no quiere con la licuadora, meta el hielo picado en la olla donde lo va a dejar y menéelo circularmente con una cuchara de palo. Sirva inmediatamente así espumosa.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Chancho Frito

Ingredientes: 3 plátanos (verdes). Aceite. 1/2 pieza de repollo. 1/2 kg carne de cerdo. Achiote. Limón. Tomate

Procedimiento: Se curte la carne con agrio y se le agrega el achiote, se pone a cocer con un poco de agua para que tenga un poquito de caldito. Se pelan los plátanos y se cortan en tajadas (rebanadas muy delgadas) se le agrega un poco de sal y se fríen para que queden tostaditos, se pica el repollo, el tomate y se prepara con agrio (limón y sal al gusto) en ensalada, se sirve de base el plátano después encima se pone la carne y más arriba se agrega el repollo. Los plátanos se lavan en agua para que se pelen más fácil y no te queden manchadas las manos.

Chanfaina

Ingredientes: 3 Lbs. Masa de maíz. 1 Cabeza de cerdo. 1 Hígado, corazón de cerdo. 1/2 Lt. Aceite vegetal. 1 Naranja agria. 3 Cebollas. 2 Tomates. 2 Chiltomas pequeñas. 1 Cabeza Ajo. 10 Pimientas negras. Sal. Agua.

Procedimiento: Cocer la cabeza, hígado y corazón en agua, alcanzada la cocción, deshuesar la cabeza. Con la sopa resultante suavizar la masa, agregar la carne y poner a cocer, la cocción durará hasta que la masa adquiera el sabor que le da la carne. Picar las cebollas y chiltomas, moler los tomates, majar el ajo, mezclarlos todos y sofreírlos en aceite, esta salsa se debe terminar de condimentar con el jugo de naranja agria, pimienta y sal al gusto. La salsa se pone encima de la masa una vez servida. Da para diez raciones.

Chicha de Maíz

Ingredientes: 2 libras de maíz. 14 litros de agua. 1 taza de dulce de rapadura rallado. 12 tazas de azúcar. Colorante rojo-vegetal. 1 ½ tazas de esencia de frambuesa, banano y vainilla (esta esencia es especial para chicha; a veces la venden ya preparada)

Procedimiento: Lave bien el maíz. Cúbralo de agua y déjelo remojando toda la noche. Al día siguiente, quítele el agua, lávelo con agua limpia, escúrralo y muélalo grueso. Si lo lleva a un molino advierta que es maíz para chicha, pues ya saben el grueso que requiere. Molido, lávelo otra vez y sáquele toda la cascarilla sobrante. Agréguele 4 litros de agua y hiérvalo, moviendo de vez en cuando, para que no se le forme una telita encima. Cuando esté cocido, enfríelo y mézclele el dulce de rapadura, diluido en 2 litros de agua, revolviéndolo bien. Al día siguiente, desbarate bien esta masa con 8 litros más de agua; mézclele el azúcar revolviendo bien; póngale las esencias y el colorante rojo a su gusto. Esta chicha no es fermentada. Guárdela en refrigeración (para 50 vasos).

Churrasco al Carbón

Ingredientes: 4 libras de filete. Salsa inglesa. Punto de mostaza. Pimienta negra. Consomé de res .

Para el chimichurri, ingredientes: 1 moño de perejil bien picadito. 6 cabezas de ajo bien picaditas. 1 taza de vinagre. 1/4 taza de aceite de oliva. Sal al gusto.

Procedimiento: Para que la carne le quede bien gustosa, tendrá que prepararla con salsa inglesa, punto de mostaza, pimienta negra y el consomé de res.

Procedimiento: El chimichurri se prepara mezclando todos los ingredientes el perejil picado, el ajo, el vinagre, aceite de oliva y la sal. El secreto de este Churrasco al carbón, es que una vez hecho el chimichurri usted pone la carne al carbón y con una brochita usted le va poniendo a la carne cada vez que le dé vuelta, la carne estará

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

dependiendo del término que la quiera, si bien cocida, término medio o crudita, si prefiere puede echarle más chimichurri.

Cocada

Ingredientes: 2 bolsas de coco deshidratado. 2 huevos. Una taza de azúcar

Procedimiento: Coloque todos los ingredientes en un recipiente hondo, mezcle todo muy bien, hasta obtener una consistencia pegajosa. Forme bolitas de regular tamaño, y colóquelas en un recipiente para hornear engrasado previamente, hornee a 250°F. Por 10 minutos o hasta que estén doradas ligeramente.

Coctel de Camarones

Ingredientes: 1 libra de camarones pre-cocidos. 2 tomates grandes picados finos (como ¼"). 1/4 de taza de jugo de naranja agria o limón. 1cucharadita de vinagre. 1/2 de taza de agua. 2 chiltomas picadas finas. 2 cebollas picadas finas. 6 chiles jalapeños picados finos. 2 cucharadas kétchup (salsa de tomate). 1/2 taza de cilantro picado fino.

Procedimiento: Mescle todos estos ingredientes y agréguele sal, pimienta y salsa picante al gusto (también puede hacerla sin chile). Póngalo en un recipiente de plástico o de vidrio con tapa y guárdelo en el refrigerador por unas tres (3) horas. Sírvalo de la forma que usted quiera. Algunas personas le ponen una hoja de lechuga dentro de una copa o vaso ancho para adornarlo. Otras lo sirven sin ella. Note que quizás tenga que agregar un poco mas de jugo de limón y quizás quiera eliminar el vinagre. Además recuerde que puede jugar con las cantidades de cada cosa. Todo depende de si quiere comer más camarones que el resto de cosas o viceversa.

Coyolito

Ingredientes: Guineo cuadrado, azúcar y canela.

Procedimiento: Primeramente se va a moler el guineo cuadrado de eso pone la azúcar en el fuego y se menea, se

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

le deja caer el molido junto con la canela seguido de movimientos hasta que quede espeso y se deja enfriar queda moldeable y se le redondea.

Cuznaca ó Jocotes Machucados

Ingredientes y Procedimiento: Para hacer una ración de cuznaca para 10 personas se necesita de 60 jocotes sazones, media taza de arroz crudo, una pequeña ración de pimienta, 3 pulgadas de canela en raja, 3 de jengibre pelado, taza y media de leche, 1 cebolla grande picada fina, 4 cucharadas de aceite, 2 tazas de dulce o rapadura rallado, 1 taza de azúcar, 1 cebolla picada fina y media taza de manteca. Cueza los jocotes en agua hirviendo; cuando estén suaves y reventados retírelos del fuego y escúrralos en un pascón. Ponga a remojar el arroz por una hora; muélalo junto con la pimienta, la canela y el jengibre y cuélelo con colador de tela con ayuda de la leche. Fría la cebolla en la grasa, hasta que esté ligeramente dorada; agréguele los jocotes cocidos (martájelos un poco), el dulce de la rapadura y el azúcar; añádale el molido del arroz y hierva todo moviendo a fuego bajo, para que no se peguen, hasta que se vean conservados y con una consistencia de cajeta suave. Fría la cebolla en la manteca, hasta que esté bien dorada y apártela. Pase los jocotes a una fuente que pueda ir al horno y posteriormente a la mesa; riégueles encima la cebolla dorada que apartó y hornéelos hasta que doren ligeramente.

Elote Asado

Procedimiento: De la milpa al mercado, del mercado a la vendedora de elotes, la vendedora los destusa y los pone a la parrilla con las brazas al rojo vivo para luego colocar magistralmente los elotes de manera que se asen parejos. El elote asado es una delicia si se le come solo y bien caliente, es un sabor que invade el paladar del comprador callejero. El elote asado no debe ser muy tierno porque no se puede asar bien, tiene que ser un elote de buena sazón pero no muy pasado porque por el contrario quedaría muy duro. Se sirve generalmente en la misma tuza (Envoltura natural del elote) en que viene desde la planta que lo produjo y sirve de amortiguador del calor que proporcionan las brazas.

Empanadas de Plátano Maduro con Carne

Ingredientes: Plátanos maduros. Carne molida. Tomates. Cebollas. Aceite. Sal y Pimienta.

Procedimiento: Se ponen a cocer 6 plátanos maduros cuando los maduros ya están cocidos se les quita la raicita que tiene el plátano en medio y se aplastan hasta que queden los plátanos como una masa, en lo que están los

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

plátanos preparándose se pone a cocinar la carne molida con todos los ingredientes cuando ya la carne esta lista se pone a escurrir para que no esté muy húmeda entonces se forma una tortillita de plátano se le hecha la carne molida en el centro de la tortillita de plátano se dobla por en medio dándole una forma casi como un triangulo de un lado cuando ya están todas las empanadas formadas se pone a calentar el aceite en una temperatura (medio ó ”médium”) cuando el aceite ya está caliente se dejan caer las empanadas de maduros cuando las empanadas agarran un color doradito ya esta lista. Listo y a disfrutar de su empanada de maduro con carne.

Nota: Si quieren hacer las empanadas de queso hacen el mismo proceso y en este caso no se usa pimienta, tomate, cebolla ni tomate. Solo se usa el queso seco y los plátanos maduros. Si gusta puede espolvorearle un poco de azúcar.

Enchiladas Nicaragüenses

Ingredientes: (Para 6 enchiladas grandes) 6 tortillas de maíz grandes. 1 libra de carne de res molida o desmenuzada. 1 cebolla mediana. 1 chiltoma. 2 tomates grandes. Aceite vegetal para freír. 1/2 cabeza de repollo. 3 huevos. 1/2 taza de harina. ½ lb de arroz. Chile congo. Vinagre y sal al gusto.

Procedimiento: Se pone a freír el arroz de la forma corriente (también se puede utilizar gallo pinto en el relleno). La carne molida se frie aparte con la cebolla, un tomate y la chiltoma bien picadas. Cuando ya están listas las dos cosas se revuelven, y en otra cazuela onda, se coloca aproximadamente 1/2 Ltr. de aceite de cocinar. Mientras hierve el aceite, nosotros vamos haciendo las enchiladas de esta forma: Se coloca la tortilla medio doblada y se rellena con el arroz mezclado con la carne (si se desea se le puede agregar unos cuantos chilitos congos). Se debe tener cuidado de no rellenar mucho la tortilla para que no se desbarate la enchilada. Se tapa y se moja con los huevos y la harina, batidos previamente, en una taza. Se coloca la enchilada en el aceite hirviendo hasta que dore. Se sirven con una ensalada de repollo, tomate, cebolla, sal y vinagre al gusto.

Ensalada (Para el Vaho)

Ingredientes: ½ repollo cortado en tiras. 2 tomates cortados en trozos pequeños. 1 cucharadita de sal. 1 onza de vinagre. ¼ de taza de limón. ¼ de taza de agua,
Procedimiento: Mezcle todo en un recipiente y téngalo listo para que cada persona ponga un poco encima del vaho una vez servido.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Ensalada de Frutas

Ingredientes: 2 tazas de piña. 2 de banano. 2 tazas de melón. 2 tazas de papaya. 2 tazas de naranja. 2 tazas de mango. 2 tazas sandia. 4 tazas de jugo de naranja. 2 tazas de azúcar.

Procedimiento: Pica la fruta en pedazos pequeños y viértela en un refractario grande. Agrega el jugo de naranja, el azúcar. Mezcla todo junto con el hielo picadito para que cuando lo sirvas, esté fresco.

Espumillas

Ingredientes: 8 claras de huevo**.** 1 ¼ libra de azúcar

Procedimiento: Se coloca en una olla las claras de huevo y el azúcar, mezcle con la mano hasta que el azúcar esté bien disuelta, luego coloque sobre la hornilla a fuego lento y continúe batiendo con la mano, cuando esté caliente retírelo. Bata con la batidora a velocidad fuerte hasta que forme picos duros, coloque el turrón en diferentes porciones y coloree del color deseado. Colóquelo en una manga de repostería y figure las espumillas sobre una lata de hornear cubierta con papel parafinado. Hornee a horno precalentado a 300°F. Por 15 minutos, apague el horno y deje las espumillas unos 15 minutos para evitar que se bajen

Flan Casero

Ingredientes: (Para 6 porciones) 1 lata de leche condesada. 1 lata de agua (usar medida de la lata de leche). 6 huevos (claras y yemas). Vainilla al gusto. 1 lata de leche condensada. 1 lata de agua (usar la medida de la lata de leche). 6 huevos (claras y yemas). Vainilla al gusto.

Procedimiento: Mezcle todos los ingredientes en la licuadora. Vierta la mezcla en un molde de caramelo y hornéelo en baño de maría de 25 a 30 minutos a 350 grados. Déjelo enfriar y disfrútelo.

Frescos (Mango, Papaya, Piña, Piña y Plátano, Limas, Coco, Carambola)

Mango: Se corta a trozos la pulpa, se licua y se añade agua y azúcar al gusto (ni demasiado dulce ni amargo). Elegir los mangos más maduros posibles, los que el color sea el más naranja y los más blandos.

Papaya: Igual que el mango, se corta a trozos, se licua y se añade agua y azúcar.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Piña: Se pone a hervir agua con canela y azúcar (no mucha agua, es la que luego se añade al zumo). Cuando el agua hierve, se apaga y en ese momento se mete la piña ya pelada sólo un momento (se escalda, sobre todo que no se cueza). Se licua y se mezcla con el agua y se añade azúcar.

Piña y Plátano: Con la piña se hace lo mismo que en el párrafo anterior, y se añade plátano licuado y se mezcla todo.

Limas: Se exprimen las limas como el zumo de naranja, se añade agua, azúcar y un poquito de sal para quitar la acidez de las limas.

Coco: Se licua el coco y se mezcla con leche. Se añade azúcar.

Carambola: Allí se conoce como Melocotón. Es una fruta que partida en rodajas, éstas tienen forma de estrella. El procedimiento es el mismo que el de la piña, se escalda un poco, se licua, se añade el agua de hervir y azúcar.

Frescos (Maracuyá ó Fruta de la Pasión, Melón, Melón con Naranja y Piña con Arroz)

Fruta de la Pasión ó Maracuyá: Allí se conoce como Calala. Se usa la semilla de dentro, que es negra y recubierta de una telilla Se licua y se filtra con un colador para eliminar la parte dura de la semilla. Se añade agua y azúcar.

Melón:
Allí los melones son más de tipo francés, pequeños y muy dulces. Se corta, se licua y se añade azúcar.

Melón con Naranja: El melón se corta, se licua y se mezcla con zumo de naranja. No hace falta añadir agua, pero sí azúcar.

Fresco de Piña con Arroz:

Ingredientes: Las cáscaras y pulpa de media piña. 1 cucharada de canela en astilla. 3 clavos de olor**.** 2 ½ taza de azúcar. 1 taza de arroz. 3 litros de agua.

Procedimiento: En una olla con capacidad para 5 litros, incorporar el arroz, el agua, las cáscaras de piña, la canela, los clavos de olor y el azúcar. Se deja hervir por 30 minutos o hasta que el arroz esté bien reventado. Se deja enfriar, se licua y se cuela, se sirve con bastante hielo.

Frijoles Molidos

Ingredientes: 500g de Frijoles rojos ó negros (aluvias). 250g de crema fresca espesa (nata espesa). 1 hoja de laurel 1 diente de ajo. 1/2 cebolla mediana. Comino. Sal. Pimienta. Mostaza. Aceite

Procedimiento: Dejar los frijoles en remojo 2 horas. Cocer los frijoles en hoya de presión (expres) con el ajo, el laurel, la sal y un poco de comino durante 2 hora a temperatura media, vigilando que no se peguen ni que queden

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

muy cocidos. Una vez cocidos, colarlos reservandose el caldo y triturarlos agregando un poco de caldo hasta que quede una crema suave. Freir la cebolla cortada en pedacitos muy pequeños y cuando esté trasparente agregar la crema de frijoles, y condimentarlos con la pimienta, una cuchara pequeña de mostaza y rectificar el punto de sal. Si se queda muy seco poner un poco más de caldo.

Frituras de Yuca y Queso

Ingredientes para 4 personas: Yuca, 1 kilo. Queso fresco, 250 gramos**.** Levadura en polvo, 1/2 cucharada. Harina, 1 cucharada**.** Huevo, 1 unidad. Sal, al gusto. Aceite, 1/2 taza.

Procedimiento: Pelar la yuca, lavarla y cocerla en agua hirviendo con sal hasta que esté tierna. Escurrirla muy bien y aplastarla con las puntas de un tenedor hasta hacerla puré. Salar al gusto. Rallar el queso y agregarlo al puré de yuca, mezclar y añadir la harina, la levadura en polvo y la yema de huevo. Trabajar todo muy bien hasta obtener una mezcla homogénea. Batir la clara a punto de nieve, agregarla al puré de yuca y mezclarla con cuidado, con movimientos envolventes. Calentar abundante aceite en una sartén al fuego, formar tortitas y freírlas por tandas hasta que estén doraditas. Dejarlas escurrir sobre papel absorbente y servirlas calientes.

Gallina en Chinamo

Ingredientes: Gallina, 3 kilos**.** Aceite, 5 cucharadas. Laurel, 2 hojas**.** Nuez moscada, 1 pizca. Zanahoria, 250 gramos. Pasas, 50 gramos. Mantequilla, 3 cucharadas. Harina de trigo, 2 cucharadas. Vino dulce, 1/2 taza. Ají en polvo, al gusto. Azúcar, 2 cucharadas. Alcaparra, 2 cucharadas. Salsa inglesa, 2 cucharadas. Patata, 500 gramos. Calabacín, 2 unidades. Pimienta molida, al gusto. Sal, al gusto.

Procedimiento: Trocear la gallina, quitar los plumones y la grasa que tenga, lavar y secar con un papel absorbente. Sazonar con sal y pimienta. Calentar el aceite en una olla al fuego y dorar los trozos de gallina. A continuación, cubrir con agua, añadir el laurel, la nuez moscada y la zanahoria cortada en rodajas. Tapar y cocer hasta que esta última está tierna. Incorporar el calabacín y las pasas y continuar la cocción hasta que el calabacín comience a ablandar. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Por último, mezclar la mantequilla con la harina e incorporar a la olla junto con el vino, el ají, el azúcar, la salsa inglesa, las alcaparras y las patatas. Rectificar la sazón y cocer hasta que todo esté tierno.

Gallina Rellena

Ingredientes: 1 gallina (4 - 5 lbs). ½ botella de manteca de cerdo. 3 lbs de lomo de cerdo. 1 pizca de nuez moscada rallada. 3 cdas de alcaparras. ½ taza de aceitunas sin semillas. 1 lb de papas. 1 caja de pasas. 1 zanahoria. 6 chiltomas rojas. ½ lb de cebolla. 1 taza de piña en cuadritos. 1 taza de vinagre de frutas. 1 pasta de tomate. 3 cdas de mostaza. 3 cdas de salsa inglesa.

Procedimiento: Se corta en cuadritos la carne de cerdo y se pone a cocer al igual que la zanahoria, la cebolla y el chiltomo. Se sofríe en mantequilla agregando poco a poco el resto de ingredientes, se baja del fuego para dejar

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

enfriar. Luego se introduce la mitad del relleno preparado dentro de la gallina y se le aplican puntadas. Se calienta la manteca en una pana grande y se dora la gallina por todos lados, cuando ya esta dorada, se escurre la manteca dejando aproximadamente una taza. Se vierte el resto del relleno sobre la gallina, se ponen 4 tazas de agua a fuego lento y se tapa esperando que suavice, dándole vueltas para evitar se pegue. Finalmente se sirve con arroz y ensalada criolla.

Gallo Pinto

Ingredientes: 1 taza de frijol rojo (del frijol nicaragüense del pequeñito), previamente cocidos. 2 tazas de arroz blanco, cocinado del día anterior. 1 trozo de cebolla finamente picada. 3 cucharadas de aceite

Procedimiento: Se pone la cazuela, paila o sartén a precalentar, luego se agrega el aceite al gusto de acuerdo a la cantidad a cocinar. De igual manera la cebolla finamente picada, cuando la cebolla está blanda no quemada, se agregan los frijoles rojos, cosechados en Nicaragua, se fríen estos, antes que los frijoles se sequen se les agrega el arroz. Se mezclan procurando que esta mezcla quede homogénea, suelta, ligeramente tostaditos. Se sirve sobre hijas de chaguite (plátano), con ensalada de repollo con tomate, sal y limón, con unos chilitos ligeramente picantes, y tajadas de plátano verde, frito.

Gofios

Ingredientes: Maíz, dulce y aníz

Procedimiento: Lavar el maíz, ponerlo a secar y tostarlo en un recipiente de modo que quede doradito, mandarlo a moler bien fino y dejarlo enfriar si está caliente. Poner en un recipiente el dulce en trozos pequeños con un poquito de agua para que esto se deshaga quedando la miel espesa, en ese momento se le echa el anís Luego se amasa el pinol con la miel, utilice una pana con agua para mojar las manos cada vez que se amasa el pinol con la miel, después de esto se hace una tortilla de modo considerada para que no queden pequeños. De forma final se corta con cuchillo dándole forma de diamante y se colocan en una bandeja y echarles pinol encima, quedando unos gofios riquísimos y exquisitos.

Guarapo

Ingredientes: 1 medida de jugo de Guayaba. 1 ½ onza de ron Flor de Caña Extra Light. 1 medida de jugo de naranja. 1/2 medida de jugo de limón. 1/2 medida de sirope (o azúcar). Mucho hielo. Se adorna con una cereza verde y una rodaja de naranja.

Guiso de Ayote

Ingredientes: 450 g de ayote tierno. Ajo. Pimienta. 150g de tomate finamente picado. 50g de pimentón dulce. 1/2 cebolla finamente picada. 1 taza de pan molido. 3 tazas de leche. 200 g crema dulce. 100 g mantequilla. 1 cucharada de achiote para dar color.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Procedimiento: Lavar y cortar el ayote en cuadritos finos y ponerlo en una olla con un poco de sal y tres cucharadas de agua. Taparlo y cocinarlo a fuego bajo hasta que quede suave. Mientras tanto poner el pan con la leche, una vez que está bien remojado incorporarle la crema y en otra paila poner la mantequilla, sofreír el ajo, tomate, pimentón y cebolla, después agregar el ayote, el pan remojado y la crema remover suavemente. Si lo encuentra muy espeso se puede agregar más leche de manera que quede espeso pero no duro. Poner achiote y dejar reposar a fuego bajo unos minutos para que se unifiquen los ingredientes. Una vez que el pan este cocinado el plato está listo. Cantidad para 6-8 personas.

Guiso de Chilotes

Ingredientes: (Para 6 personas) 25 chilotes. ½ barra de mantequilla. 1/2 de litro de leche. 1 onza de maicena. Sal al gusto. Achiote al gusto. Una cebolla picada. Una chiltoma picada. Un diente de ajo picado

Procedimiento: Se pelan y cortan todos los chilotes en pedazos pequeños, se pre cosen con agua, un punto de achiote y sal, se pica la cebolla, la chiltoma y un diente de ajo. En una cazuela aparte con aceite se sofríen y se deja caer el chilote pre cocido, se sofríe un poco más, luego se agrega la maicena diluida en la leche con un punto de achiote. Se deja la mezcla hasta que todos los ingredientes tomen una forma pastosa. Posteriormente se sirve el Guiso de Chilote y se acompaña con arroz y frijoles fritos.

Huevo Chimbo

Ingredientes: Maíz y Miel

Procedimiento: Se muele el maíz y se hace masa, después de eso se pone al fuego con algo de miel, luego se le baña de miel y se le da forma circular se le echa frambuesa y está listo.

Huevos con Chorizos Criollos

Ingredientes: (Para 8 personas) Taza de agua. 6 chorizos criollos, pelados y demnuzados. 12 huevos, sin batir. Jugo de limón.
Procedimiento: Fría los chorizos en el agua, hasta que estos la absorban totalmente, cuidando de que queden sueltos y dorados. Agréguele los huevos sin batir y todos juntos a la vez. Muévalos continuamente, picándolos con una cuchara para que queden finos y dé la consistencia de su gusto. Cuando termine de cocinarse, riéguelos con un poquito de jugo de limón, si lo desea.

Huevos de Tortuga (ó Paslama) con Chile y Yuca

Ingredientes y Procedimiento: Su preparación es sencilla y rápida. Basta poner a hervir agua con sal, cebolla, ajo, chile dulce (Chiltoma) y chile picante. Una vez que el agua a alcanzado su hervor, se apaga el fuego y se dejan caer los huevos bien lavados (libres de arena) y se dejan reposar por un minuto o minuto y medio y listo. Generalmente se prepara una ensalada de repollo con tomates y yuca cocida para formar un plato digno de los dioses.

Huevos Rancheros

Ingredientes: 1/2 libra de crema. Salsa de tomate al gusto. 1 cebolla en rodajas. Sal al gusto.

Procedimiento: Todos los ingredientes deben mezclarse juntos por lo que debe poner en una porrita la crema, la

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

salsa de tomate y la cebolla a fuego medio para que no se le vaya a quemar y lo revuelve por 3 minutos, antes de bajarlo del fuego le echa la sal al gusto. Posteriormente fríe los huevos que prefiera y los baña con la salsa. ¡Listos para servir!

Iguana en Pinol

Ingredientes: 1 iguana con huevos. 1 libra de maíz tostado y molido payaste. 1 cebolla grande o tres pequeñas. 1 tomate maduro. 1 chiltoma . 1 diente de ajo. Sal, pimienta y achiote.

Procedimiento: Para retirar el pellejo de la iguana tiene que asarla en las llamas del fuego y luego puede quitarla con facilidad como si estuviera descamando un pescado. Cocine a fuego lento la iguana que ha sido previamente cortada en pedazos y bien condimentada. Mientras suaviza la carne prepare el maíz tostado en un comal. Llévelo al molino o puede prepararlo en casa con su piedra de moler. Déjelo payaste. Prepare una salsa con los ingredientes y mezcle el maíz, añadiendo por último la iguana con sus huevos. Evite comer demasiados porque despierta la libido y en grandes cantidades tienen efectos afrodisíacos y alucinógenos.

Indio Viejo

Ingredientes: 2 ½ Libra de posta de res. 3 Tomates medianos. 4 Tazas de masa de maíz. 2 Chiltomas grandes. 2. Cebollas amarillas medianas. 6 Dientes de ajo. 1 Moñito de hierbabuena. ½ Cucharada de achiote. 4 Onzas de naranja agria. Si no encuentra use limón. 4 Onzas de mantequilla. Pimienta y sal al gusto. 2 Litros de agua.

Procedimiento: Lave la carne y luego póngala a hervir con el ajo, sal, 1 cebolla y 1 chiltoma por hasta que esté bien suave. Escúrrala y desmenúcela. Guarde el caldo, no lo tire. Pique finamente el resto de cebolla, chiltoma, los tomates y hierbabuena y sofria en mantequilla junto con la carne desmenuzada. Disuelva la masa en el agua en que coció la carne (caldo); agregue achiote, pimienta, jugo de naranja agria o limón. Ponga esto a cocer a fuego lento, moviéndolo para que no se pegue. Agregue agua si es necesario. Cuando considere que la masa esta cocida, agréguele el sofrito y mézclelo. Déjelo reposar por unos 3 minutos. Listo, a comer se ha dicho.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

El Quesillo

Ingredientes: 1 libra de cuajada agridulce sin sal. 1 libra de crema. 1 libra de cebolla amarilla. Vinagre negro al gusto. Sal al gusto.

Procedimiento: Se amasa bien la cuajada, luego se pone a hervir agua, y mientras está caliente, se sumergen las bolitas de cuajada y se van estirando calientes. Usted puede darle la forma que desee, ya sea redonda, trenza o por libra. Después se mete nuevamente al agua, se saca después de un breve momento y está listo para su consumo.

Preparación de la cebolla: Se pica en cuadritos la cebolla cruda, luego se pone a hervir agua y se sumerge la cebolla picada. Se debe garantizar que la cebolla no quede ni cruda ni recocida, el éxito en esto es dejarla cuatro minutos, después se extrae y se le añade vinagre negro. Una vez que tenga preparada la cebolla y el quesillo, envuelva este último en una tortilla, añada la cebollita, sal y crema al gusto.

Leche de Burra

Ingredientes: (Para 100 unidades) 4 litros leche. 4 libras de dulce de rapadura rallado. 4 onzas de cacao, tostado y molido muy fino. 4 onzas de mantequillo. 1 cucharadita de vainilla.

Procedimiento: Poner a fuego moderado los 3 primeros ingredientes, moviendo continuamente, hasta que den "punto de cajeta" suave; agréguele la mantequilla y la vainilla. Vierta esta mezcla sobre una superficie engrasada, déjela enfriar, córtela en cuadritos.

Lengua en Salsa

Ingredientes para la lengua: 1 lengua de res. 1 diente de ajo. 1 hoja de laurel

Ingredientes para la salsa: 1 zanahoria picada en cuadritos. ½ barra de mantequilla. 1 diente de ajo picado. 3 tazas de agua o caldo de la lengua. 1 cebolla cortada en tiras. 1 chiltoma cortada en tiras. ½ taza de salsa de tomate. 2 cucharaditas de salsa inglesa. ½ cucharadita de mostaza. ½ cucharadita de azúcar. ½ cucharadita de sal. ½ cucharadita de achiote. 1 pizca de pimienta. 1 hoja de laurel. 1 lata pequeña de petit pois

Procedimiento: Se pone a cocer la lengua con el ajo y la hoja de laurel, cuando esté suave se le quita la molleja (la bolsa que cubre la lengua) y se corta en rebanadas sesgadas más o menos de 1 cm. de ancho. Salen de 6 a 8 rebanadas según el tamaño de la lengua. Después poner a sofreír en la mantequilla la zanahoria con el ajo picado, al suavizar la zanahoria agregar la lengua en rebanada con todos los otros ingredientes dejándola por lo menos 10 minutos hasta que tome sazón de todos los ingredientes, por último se le agrega el petit pois.

Lengua Fingida

Ingredientes: (Para 8 personas) 1 lb. de posta de cerdo. 1 lb. de masa de tortilla. 2 huevos de gallina. 1 cebolla. 1 chiltoma. 1 tomate. 1 diente de ajo. 10 hojitas de yerbabuena. Pimienta negra y sal.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Procedimiento: Moler la posta y mezclarla con la masa, un huevo, medio tomate, chiltoma, pimienta, yerbabuena y sal al gusto. Obtenida la mezcla se hace un bolillo no muy fino. Si y se envuelve en un pedazo de manta fina clara. Se amarra de los extremos y se pone a cocer en baño de maría. (al vapor). Una vez cocido el bolillo se hace en rodajas y las rodajas se bañan en un huevo batido y se ponen a freír. Luego se prepara una salsa moliendo medio tomate, cebolla y ajo, mezclar los ingredientes molidos y freírlos, luego las rodajas del bolillo. Ya fritas se aderezan con esta salsa.

Macuá

Ingredientes: 1 ½ oz de Ron de Flor de Cana Extra Lite (anejo). 1 oz de jugo de guayaba. 1 oz de jugo de naranja. ½ oz de jugo de limón. 1/3 de oz de sirope de azúcar. Una rodaja de naranja. Una cereza vede con tallo.

Procedimiento: Llenar ¾ de una coctelera profesional con hielo, añadir el Ron Flor de Cana, el jugo de guayaba, el jugo de naranja, el jugo de limón, el sirope. Agitar rigorosamente de 20 a 30 segundos, servir en un vaso tipo Tom Collin's lleno de hielo y decorar con una rodaja de Naranja y Cereza verde con tallo.

Maduros en Gloria

Ingredientes: (Para 4 porciones) 3 plátanos maduros. 1 libra de azúcar. 1 raja de canela. 5 clavos. 5 granos de pimienta gorda

Procedimiento: Fría los plátanos. Cuando ya están listos colóquelos sobre servilletas de papel para que absorban la grasa. Prepare la miel con tres tazas de agua, la canela, la pimienta y los clavos con una pizca de sal. Ponga la miel a cocer con fuego medio y cuando esté a punto de hervir agregue los plátanos.

Mangos en Miel

Ingredientes: 12 mangos medianos. 1 ½ tazas de agua. 2 tazas de azúcar morena o blanca.

Procedimiento: Pele los mangos y hágale incisiones largas alrededor de la fruta, póngalos a hervir en una olla honda y cúbralos con agua. Cocine y déjelos que se suavicen y se transparenten, agregue el azúcar sin mover en ningún instante, cocine a fuego mediano por unos 50 minutos.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Manjar

Ingredientes: 4 litros de leche. 1/3 de taza de arroz. 3 tazas de azúcar tostado, remojado y molido. 1 barra de mantequilla.
Procedimiento: Temprano ponga a tostar ligeramente en una cazuela el arroz y enseguida póngalo a remojar. El arroz se pone a tostar hasta dorarlo un poco para darle el color crema al manjar. Disuelva bien el azúcar con la leche y déjela hervir a fuego lentosin tapar y moviéndola de vez en cuando, hasta que se consuma bastante y tome el color crema. Añádale el arroz finamente molido y colado en tela con un poquito de leche. Desde este paso no lo deje de mover hasta que adquiera consistencia de manjar (gelatinoso). Desde que se pone a hervir la leche el proceso tarda cerca de dos horas. Retírelo del fuego, déjelo enfriar un poquito, moviéndolo para que no se forme "nata". Estando caliente, agreguele la mantequilla, bátalo finalmente y cubra con el manjar el marquesote. Espolvoréelo con canela en polvo y adórnelo con ciruelas. Da para 30 personas.

Manuelitas

Ingredientes: (Para 6-8 personas) 1 KL de harina de trigo. 1 litro de leche. 1 KL de queso seco. 5 cucharadas de azúcar. Unas rajitas de canela. 2 huevos. 3 curtas de aceite

Procedimiento: Mezcle en una pana onda la harina, la leche ,y los 2 huevos hasta obtener una contextura no pastosa si no algo líquida raye el queso y mézclelo con la azúcar y la canela ponga a calentar una sartén con aceite y vierta un poco de la mescla hecha anteriormente hasta obtener un circulo procure que las dos caras queden iguales luego rellénelos con el queso y demás ingredientes.

Marquesote

Ingredientes para una torta de marquesote: 6 huevos. 2 cucharaditas de Royal. 2 tazas de harina. Cáscara de un limón rallado. 1 ½ taza de azúcar. Media cuarta de aceite.

Procedimiento: Bata los huevos hasta que estén blancos y duros como mayonesa; agrégueles, poco a poco, el azúcar y siga batiéndolos hasta que estén bien crecidos; agrégueles la harina mezclada con el Royal y por último el limón rallado. En un sartén bien engrasado con un poco de aceite, vierta la mezcla y hornee de 10 a 12 minutos.

Ingredientes para la miel: 2 ½ tazas de azúcar. 1/4 de guarón o ron blanco. 4 tazas de agua. 10 clavos de olor Canela en raja al gusto.

Procedimiento: Desde la noche anterior deje la canela en remojo dentro del ron. Disuelva bien el azúcar en las 4 tazas de agua, agréguele 4 o 5 rajas de canela, los diez clavos de olor. Déjela hervir y cuando la miel comience a espesarse, retírela del fuego y cuélela. Añádale vino dulce y ron blanco. Cubra con ella el marquesote y disfrútela.

Masa de Cazuela

Ingredientes: (Para 6-8 personas) 500 gr de harina de maíz. 1 kl de carne de res. Yerbabuena. 4 tomates medianos. 2 cebollas medianas. 2 chiltomas medianas. 1 cabeza de ajo. ¼ de cucharada de achiote. 3 naranjas agrias

Procedimiento: Lave con naranja agria y ponga a cocer carne con cebolla, chiltoma y ajo. Cuando la carne este suave baje la sopa del fuego y saque la carne. Cuando la carne este fría amase la harina hasta que este media solida desmenuce la carne, triture los tomates rodajee la cebolla restante y un diente de ajo y revuelva. Ponga una

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

sartén con aceite hasta que este jugoso y vierta sobre esto la carne y la masa junto con un poco de jugo de naranja agria**.** Pongaloa fuego lento durante 15 minutos meneándolo para evitar que se pegue.

Melcocha

Ingredientes: 1 taza de agua. 2 tazas de azúcar. 4 cucharadas de mantequilla. 1/2 cucharadita de extracto de vainilla, anís, menta o cáscara de limón. Colorante rojo.

Procedimiento: En una olla sobre fuego moderado, revuelva el agua con la mantequilla y el azúcar hasta que ésta se disuelva. Siga cocinando a fuego lento sin revolver, hasta que unas gotas en un vaso de agua fría formen una hebra suave quebradiza. Vierta la melcocha sobre una bandeja o mármol engrasado, deje que se enfríe lo suficiente para manejarla, agréguele por gotas la vainilla o menta y colorante vegetal. Unte mantequilla en las manos, hale la melcocha, doble y vuelva a halar torciéndola hasta estar cremosa y casi sólida. Corte en trocitos o haga barritas largas y envuelva en papel celofán. Sírvala con un arroz blanco bien rico o con patacones y un vaso de arroz con piña.

Miel de Mango para Raspado

Miel para raspados

Las mieles en principio se componen de Agua, la Fruta de tu elección y azúcar. La fruta y el azúcar deben de ir concentradas para que la miel quede bien dulce.

Ingredientes para la miel de mango: 10 mangos. 8 onz, o sea 250 gramos de azúcar. Puede agregar más si lo desea. 4 tazas de agua.

Procedimiento: Pele los mangos y muélalos o licúelos muy bien. Póngalos a cocer con el azúcar y el agua hasta que espese. Deje que se enfríe.

Para hacer el raspado En un vaso ponga hielo raspado. También puede molerlo o picarlo muy fino. Luego ponga una capa de miel, coloque más hielo y más miel.
Para hacer mieles de otros sabores solo tiene que cambiar el tipo de fruta. Por ejemplo: Piña, limón, coco, tamarindo, guayaba, fresa, etc.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Miel de Vainilla para Raspado

Ingredientes para la miel de vainilla: 8 tazas de leche. 2 tazas de vainilla. Azúcar al gusto.

Procedimiento: Ponga a hervir la leche. Cuando este hirviendo agregue la vainilla y el azúcar. Leer las instrucciones arriba para cómo hacer el raspado. Ver arriba para ver como se hace el raspado.

Montucas

Ingredientes: 25 elotes tiernos. 1 libra de crema sin descremar. 1 libra de queso fresco. Carne de pollo

Procedimiento: La elaboración de este plato es similar al yoltamal, pero utilizando carne y no necesariamente con dulce. En primer lugar se prepara la masa moliendo los granos de maíz, hasta dejar una pasta fina, posteriormente la carne de pollo se prepara con achiote, naranja agria, cebolla, tomate y chiltoma para que tome gusto. Después sobre la masa se raya el queso y se agrega la crema, se revuelve con la masa y el pollo. La masa se envuelve en la hoja del elote y se amarra para ponerlo a hervir en agua durante 30 minutos. El sabor es dulcete por el maíz tierno, pero muy agradable al paladar. Hay quienes prefieren rayarle un poco de atado de dulce en la parte superior de la Montuca antes de envolverla. Este platillo que tiene sus orígenes en Pueblo Nuevo, se sirve caliente, pero si desea guardarlo tiene que calentarlo en su misma agua, la cual se vende junto con la Montuca.

Nacatamales

Ingredientes: 4 libras de masa para tortillas. 1 docena de cebollas medianas. 4 libras de posta de cerdo. 1 docena de chiltomas. 1 libra de tocino. 12 tomates rojos grandes. ½ botella de leche. 8 onzas de pasas más ó menos. ½ botella de manteca de cerdo. 50 aceitunas. 1 libra de arroz. 2 docenas de hojas grandes de plátano. 2 libras de papas. Mecate (cañamo) para amarrar. 2 cabezas de ajos. 1 cucharada de achiote. Sal, pimienta, vinagre y chile al gusto. 8 onzas de alcaparras más ó menos.

Procedimiento: Tome en cuenta que de todo esto saldrán mas o menos 25 Nacatamales. Corte la posta en trozos de mas o menos 2”x 1” . Corte el tocino en trozos de ½”. Describiré 5 pasos para la preparación de los nacatamales: Masa, Salsa, Relleno, preparación y cocimiento.

Masa: Diluya bien la masa con bastante agua y póngala al fuego moviéndola constantemente. Cocínela hasta que tenga consistencia de atol. Ponga a freír 3 cebollas cortadas en rodajas, 3 chiltomas rodajeadas y 1 cabeza de ajos en la manteca de cerdo. Cuando todo esté bien frito, sáquelo de la manteca y tírelo. Agregue la manteca bien caliente a la masa. Agregue también la leche y revuelva bien. Condimente la masa con sal, pimienta, vinagre y algo de chile si así lo desea. Recuerde que la masa se endurece al enfriarse así es que agréguele agua si es necesario.

Salsa: Muela y mezcle bien, 3 tomates, 3 cebollas, 3 chiltomas, 6 dientes de ajos, 1 cucharadita de pimienta y 1 de achiote. Agréguele esto a los pedazos de cerdo y de tocino que ya antes corto en trozos y lavo debidamente. Revuelva todo y déjelo marinar. Puede agregar a esto algo de pasta de tomate para que le dé mejor gusto.

Relleno: Lave bien el arroz y póngalo a remojar con unas 2 horas de anticipación. Escúrralo y agréguele una cebolla, 1 tomate y 1 chiltoma bien picados. Póngale sal al gusto. Al mismo tiempo que ponga a remojar el arroz,

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

ponga a remojar las pasas en un recipiente aparte. Calcule unas 6 pasas por nacatamal. Pele las papas y córtelas en rodajas de ½ cm. o ¼ de pulgada (¼"), después córtelas por la mitad. Calcule unas cuatro mitades por nacatamal. Después de cortadas ponga las papas en agua fresca para que no se pongan negras. Parta el resto de cebollas, tomates y chiltomas en rodajas y pártalas por la mitad. Corte la hierbabuena en ramitas pequeñas y ponga las aceitunas en una taza. Tenga todo esto listo para la preparación de los nacatamales.

Modo de prepararlos: Corte las hojas de plátano en cuadros de 2 tamaños deferentes: unos de más o menos ½ vara (18") por lado y los otros como de 9" por lado. Prepare el doble de los grandes. Si no tiene acceso a mucha hoja de plátano, puede usar papel de aluminio en vez de 1 de las hojas grandes. Arregle sobre la mesa los 2 cuadros grandes puestos en cruz y ponga el cuadro pequeño encima de estos. Luego, ponga una (1) taza (250ML.) de masa sobre la hoja y extiéndala de forma que le permita acomodar encima unos 2 o 3 pedazos de cerdo y 2 de tocino. Ponga en el centro de la masa una cucharada de arroz y rodéelo con 4 mitades de papa. Encima del arroz, coloque unas 6 pasas, 1 aceituna, unas 6 alcaparras, media rodaja de tomate, media de cebolla, media de chiltoma y una ramita de hierbabuena. Puede agregar un trozo de chile o ponerle chile en salsa si lo prefiere. Por último bañe todo con una cucharada de la salsa con que prepara el cerdo y el tocino. Luego, doble 2 puntas opuestas de las hojas y enróllelas apretando el nacatamal por los lados y cuidando que no se salga la masa. Doble las otras 2 puntas en sentido contrario a las enrolladas y amarre el nacatamal muy bien (en cruz) para que no se le meta el agua.

Cocimiento: En un recipiente grande haga una "cama" de hojas de plátano y arregle los nacatamales sobre ella. Rellene el recipiente con agua caliente y ponga a hervir los nacatamales por unas 4 horas. Algunas personas hacen esto un día antes de comerlos para que tomen mejor gusto y estén mas sólidos pero también se pueden hacer el mismo día. En vez de aceitunas corrientes puede usar aceitunas rellenas, puede además ponerles encurtidos y ciruelas si le gustan.

Patí

Ingredientes: 4 paquetes de galletas simples. 2 lbs. de carne molida. 1 cebolla grande. 2 chiltomas. 3 dientes de ajos. 2 cucharadas de vinagre. 1 consomé. Para la masa. 2 litros de aceite. 4 lbs. de harina. 3 paquetes de achiotes

Procedimiento: Se fríe el achiote en el aceite y se deja enfriar. Remojar las galletas en 1/2 litro de agua. Amasar hasta obtener una masa de consistencia fina. Mezclar con la carne y resto de ingredientes. Freír con aceite de achiote. Prepare la masa con el aceite de achiote en cantidad suficiente para amasar. Cortar luego en porciones suficientes para las empanadas. Extender la masa y colocar la mezcla de carne y galleta, cubrir en forma de empanada. Agujerear la parte posterior con un tenedor. Hornear el patí durante 15 minutos. Se sirven calientes y ¡A saborear!

Pavo Navideño

Ingredientes: (Para 10 ó 15 personas) 1 pavo de 15 libras. 4 tazas de agua. Sal al gusto.

Procedimiento: Lave y limpie bien el pavo. Cueza en el agua con sal, el titil o molleja, el corazón y el pescuezo,

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

hasta que estén suaves; quítelos del fuego, corte finamente los menudos y la carne del pescuezo, resérvelos, junto con el caldo de la cocción.

Ingredientes para el Relleno: 1 taza de mantequilla. 2 tazas de cebolla picada. 2 tazas de tallos de apio, picados. 1/2 taza de hojas de apio, picadas finas. 3 tazas de arroz crudo, lavado y seco. 3 cucharaditas de culantro picado. 1 cucharadita de pimienta molida. 2 cucharaditas de romero. 2 cucharaditas de sal. 3 huevos, ligeramente batidos. 3 tazas de polvo de pan, o de galletas simples. 1/2 taza de mantequilla, derretida. 1 lata de hongos, grandes, rodajeados. 2/3 taza de almendras, picadas.

Procedimiento: Fría en la mantequilla, a fuego bajo, la cebolla, los tallos y hojas de apio, el arroz y los menudos picados, moviendo frecuentemente, hasta que el arroz se vea ligeramente dorado; agréguele el culantro, la pimienta el romero y la sal, continúe moviendo, por unos 3 minutos más. Añada, entonces, el caldo que reservó, déjelo hervir, y cuando éste haya sido absorbido por el arroz, muévalo suavemente; tápelo y déjelo cocer a fuego lento, por unos 20 minutos, o hasta que el arroz esté reventado; retírelo del fuego, agréguele los huevos, el pan molido, la mantequilla derretida, ligeramente dorada, los hongos y las nueces. Si desea un relleno más húmedo, agréguele poco a poco, más caldo, hasta dejarlo de la consistencia deseada. Unte al pavo, por dentro y por fuera, con mantequilla, llene su cavidad interior con el relleno anterior, envuélvalo con un lienzo húmedo y engrasado y hornéelo destapado a 325 grados F., por alrededor de 5 horas o hasta que esté suave.

Perrerreque ó pan de elote

Ingredientes: 25 Elotes no tan tiernos. 3 Barras de margarina. ¼ Queso molido. 1 Bolsita de Natilla. 1 Pizca de bicarbonato. ½ Kilo de azúcar. ½ Botella de leche agria (si lo desea).

Procedimiento: Raspe los 25 elotes y muélalos bien finitos. Luego de haber molido los elotes viértalos en una taza grande. Agregue todos los ingredientes anteriores y revuélvalos muy bien. Engrase un molde ó una latita de hornear; ponga a precalentar el horno, vierta todo lo que batió o revolvió en el molde engrasado. Métalo al horno a una temperatura de unos 250°C a 300°C. Cuando esté bien dorado es hora que lo saque del horno. Déjelo enfriar y sáquelo del molde y parta. Cómalo con café, chocolate ó con lo que usted desee

---

Pescado frito a la Tipitapa

Ingredientes: 6 guapotes de regular tamaño. 3 tazas de pinol de maíz. 3 cucharaditas de sal. Media cucharadita de pimienta. Aceite caliente.

Procedimiento: Limpie y lave bien el guapote, hágale incisiones verticales en los lomos por ambos lados, mézclelos bien en pinol, sal y pimienta. Fríalos individualmente a fuego bajo en abundante aceite caliente, pues de lo contrario se queman por fuera y quedan crudos por dentro. Deben quedar dorados por ambos lados y sírvalos en salsa criolla.

Pezcosones

Ingredientes y Procedimiento: Usas 10 pipianes los pones a cocer cortados a la mitad, que esten entre suaves y duros, rayas libra y media de queso cotija o cualquier queso salado (chontaleno), vates 5 huevos. Sacas los pipianes les quitas lo de adentro y lo rellenas con el queso y los metes en huevo despues los fries 5 min cada lado a fuego mediano.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Picos

Masa: 1 ½ T de agua tibia. 1 ½ T de leche tibia. 1 c de azúcar. 2 C de levadura granulada. 1/2 T de mantequilla o margarina. 1/2 T de azúcar. 2 huevos. 6 T de harina.

Procedimiento: Junte los 3 primeros ingredientes y riéguelo, encima la levadura. Déjela crecer por5 minutos. Haga una crema con la mantequilla y el azúcar, batiéndole bien. Agréguele los huevos y júntela con la levadura crecida. Mézclele la harina, revuélvale bien tápela y déjela crecer al doble.

Relleno: 1 ½ T de azúcar. 1 T de queso, seco rallado. Mézclelos, revolviéndolos bien.

Procedimiento: Divida la masa en 4 partes y cada una de estas, en 6 porciones iguales; estire cada una con los dedos, hasta formar una rueda de 5"de diametro; pongale en el centro 1 C. del relleno y doble 3 lados hacia adentro, formando un triangulo, coloquelas en laminas de hornear, engrasadas; y dejelas crecer al doble (al rededor de 30 minutos). Horneelas a 375 F° por 30 minutos, e inmediatamente que salgan del horno, barnícela encima, con una brochita, con miel blanca. Sirve aprox. 24 piezas.

Pinol o Pinolillo

Ingredientes: (Para 4 personas) Leche, 2 tazas. Vainilla, 1 ramita. Cacao, 2 cucharadas. Azúcar, 2 cucharadas. Miel, 1 cucharada. Pimienta de cayena, 1 pizca. Sal, 1 pizca. Agua, 1/2 taza.

Procedimiento: Calentar la leche con la vainilla y dejarla sentar 10 minutos fuera del fuego. Quitar la vainilla y extraer la pulpa, mezclar con el cacao y el agua, incorporar la leche caliente y remover; endulzar con la miel y el azúcar y salpimentar. Batir hasta que quede espumoso. Llenar los vasos y tomar caliente.

Piñonate

Ingredientes: Papaya verde mediana. Canela en rajas. Azúcar (en este caso pueden ser 3 libras, depende del tamaño de la papaya).

Procedimiento: Lavar y pelar la papaya, se parte y se ralla o se corta en tiritas. Se pone a cocer con el azúcar y sin agua porque tiene bastante. Se le pone unas rajitas de canela. Cocinar hasta que seque. Queda en almíbar.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Pío Quinto ó Pío V

Pío V
El Pío V consta de tres partes:
Marquesote
Sopa Borracha
Manjar

Marquesote
Ingredientes: 6 huevos. 2 cucharaditas de polvo de hornear. 2 tazas de harina. Cáscara de 1 limón rallado. 1 ½ taza de azúcar. Aceite para engrasar.

Procedimiento: Bata bien los huevos hasta que estén blancos y duros como mayonesa. Agrégueles, poco a poco, el azúcar y siga batiéndolos hasta que estén bien crecidos. Agrégueles la harina mezclada con el polvo de hornear y por último el limón rallado. En un sartén bien engrasado, vierta la mezcla y hornee a 400 grados F. de 10 a 12 minutos.

Sopa Borracha

Ingredientes: 4 tazas de azúcar. 1/3 de ron blanco. 4 tazas de agua. 4 onzas de pasas. 10 clavos de olor. 4 onzas de ciruelas. 1 taza de vino dulce. 1/4 más de taza de azúcar. Canela en raja. 1 taza de agua. Cáscara de limón. Canela en polvo.
Procedimiento: Desde la noche anterior deje en remojo en el ron la canela en raja (un manojo), vainilla y la cáscara de limón. Ponga a hervir las ciruelas y las pasas en una taza de agua con un tercio de azúcar, hasta que queden suaves y esponjosas. Disuelva bien las cuatros tazas de azúcar en las 4 tazas de agua, agréguele 4 o 5 rajas de canela, los diez clavos de olor y la cáscara de limón. Déjela hervir y cuando la miel comience a espesarse, retírela del fuego y cuélela. Añádale el vino dulce y el ron blanco y cubra con ella el marquesote ya colocado en la fuente donde se va a servir el Pio V. Riéguelo encima con pasas.

Manjar
Ingredientes: 4 litros de leche. 1/3 de taza de arroz. 3 tazas de azúcar tostado, remojado y molido. 1 barra de mantequilla.
Procedimiento: Temprano ponga a tostar ligeramente en una cazuela el arroz y enseguida póngalo a remojar. El arroz se pone a tostar hasta dorarlo un poco para darle el color crema al manjar. Disuelva bien el azúcar con la leche y déjela hervir a fuego lento sin tapar y moviéndola de vez en cuando, hasta que se consuma bastante y tome el color crema. Añádale el arroz finamente molido y colado en tela con un poquito de leche. Desde este paso no lo deje de mover hasta que adquiera consistencia de manjar (gelatinoso). Desde que se pone a hervir la leche el proceso tarda cerca de dos horas. Retírelo del fuego, déjelo enfriar un poquito, moviéndolo para que no se forme "nata". Estando caliente, agréguele la mantequilla, bátalo finalmente y cubra con el manjar el marquesote. Enpolvoréelo con canela en polvo y adornelo con ciruelas. Da para 30 personas.

Plátanos Horneados

Ingredientes: (Para 4-6 personas) 12 bananos, pelados. Taza de azúcar. 2 cucharadas de mantequilla derretida. 2 tazas de agua, al tiempo. Cantidad suficiente de canela en polvo
Procedimiento: Coloque los bananos en un pyrex, riégueles encima el azúcar y cúbralos con el agua, la mantequilla y la canela. Hornéelos a 350 grados F. por 2 o 3 horas, o hasta que se vean bien conservados. Deben de quedar con algo de miel. Sírvalos con crema, que llevará a la mesa por separado.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Queque Nica

2 1/2 tazas de azúcar ,2 1/2 tazas de harina, 3 huevos, una taza de leche,3 crdtas de polvo de hornear y un poquito de vainilla, y tres barritas de margarina. Para el bano son; 6 claras de huevo y 1 1/2 taza de azúcar. Para este tienes que poner a cocer el azúcar con el agua, hasta que esté a punto de caramelo y luego lo mezclas poco a poco con las claras de huevos ya batidas a punto de nieve. Esta receta es para una torta, si la deseas más grande puedes aumentar los ingredientes.

Quesadilla de Arroz

Ingredientes: 2 Tazas de queso rallado Nica. ½ Libra de Margarina. 6 Huevos. ½ Taza de harina. 1 ½ Taza de harina de arroz. 1 ¾ Taza de azúcar. 1 Taza de leche

Procedimiento: Bata las yemas y la claras en su batidora juntas a velocidad máxima. Agregue el azúcar y siga batiendo. Baje suave la velocidad y añada el queso rallado y la harina cernida alternando con la leche. Por último la margarina derretida que debe estar fría. Coloque la mezcla en láminas enmantecadas y con papel cerrado, rocíe con ajonjolí. Hornee a 350° F por 25 minutos.

Relleno Nica

Este relleno se le puede poner a la gallina o el pavo o tambien servirse acompañado de arroz blanco con guisantes.

Ingredientes: 2 libras de posta (carne lisa sin hueso) de puerco (chancho). 1/2 frasco de salsa de tomate heinz (frasco de tres libras). 3 cucharadas de 15 ml de alcaparras (capers) escurridas. 375 gramos de pasita. 350 gramos de ciruela pasa. 1/4 taza de vinagre de manzana. 1 libra de zanahoria. 1 libra de papa. 1/4 libra de chiltoma roja. 1/2 libra de apio. 1/4 libra de cebolla. 1 frasco de 375 ml de cebolla encurtida pequeñita. 22 aceitunas grandes rellenas con chiltoma roja. 1/3 taza de vino rojo. 15 ml de mostaza. 1/2 taza de salsa inglesa Lea&Perrins. 10 ml de sal. 7 tazas de agua. 2 dientes de ajo. 1/4 taza de azúcar morena.

Procedimiento: Temprano poner el puerco a hervir en las siete tazas de agua a fuego alto. Pelar las papas, zanahoria, cebolla y ajo; limpiar el apio, cortar en pedacitos bien pequeños la papa, zanahoria, cebolla, apio, chiltoma, cortar en rebanadas no muy anchas las aceitunas ya escurridas. Cuando ya el chancho este suave sacarlo y dejarlo enfriar para luego desmenuzarlo (no botar el agua sobrante). En otra porra echar el agua sobrante donde se coció la carne y agregar todos los ingredientes menos el ajo que se le agrega 5 minutos antes de apagarlo. Junto con la carne ya desmenuzada, cocinar a fuego lento (3 -4 en las cocinas eléctricas) durante 2 horas moviendo constantemente para que no se pegue, debe de quedar pastoso con algo de caldillito y lo prueban de sal, tal vez a ustedes les guste mas saladito, recuerden escurrir las cebollitas encurtidas antes de echarlas.

Rompope

Ingredientes: 6 yemas de huevo batidas. 2 tazas de leche. 1/2 taza de azúcar. 3 cucharadas de ron. 3 cucharadas de Borbón. 1 cucharadita de vainilla. 1 taza de crema de leche dulce. 2 cucharada de azúcar. Nuez moscada molida al gusto

Procedimiento: Bata las yemas de los huevos y mezcle con la leche y el azúcar. Páselo por un colador. Una vez colado, se coloca en una porrita se pone a media llama por 5 minutos; Se retira del fuego, se pone en baño de maría con agua bien helada unos 10 minutos. Sáquelo del baño maría y se le agrega el ron, el Borbón y la vainilla. Se menea por unos 2 minutos y se tapa y refrigera de 4 a 24 horas. Justo antes de servirlo se le agrega la crema que se pone un rato al congelador para que se congele, se agrega el azúcar y se bate hasta que se ponga suave, entonces se mezcla con el paso anterior. Se sirve en las copas y se pringa con la nuez moscada.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Rondón

Ingredientes para el Rondón: 2 cocos grandes y secos. ½ kilo de pescado. Carne de vaca. Tortuga. Costilla ahumada de cerdo. Chancho de monte o venado. ½ kilo de yuca (mandioca). ½ kilo de plátanos verdes (2 ó 3 plátanos). 1 cebolla mediana picada. 1 pimiento dulce mediano picado. 2 dientes de ajo picados. Sal. Pimienta y ajo al gusto 1 chile picante entero.

Para el gallopinto: 300 gramos de arroz. 300 gramos de frijoles negros

Procedimiento: Para comenzar hay que preparar la leche de coco, para lo que es menester pelar y rallar el coco. Luego hay que colocar la ralladura en un cuenco y añadirle dos tazas de agua hirviendo. Exprimir bien para sacarle la leche, colar y llevar a cocer a fuego lento en una olla mediana durante quince minutos, revolviendo continuamente. ¿Un secreto? No se debe cocinar mucho tiempo para que no se corte ni suelte grasa en exceso. Pelar la yuca y los plátanos, cortarlos en trozos regulares e incorporarlos junto con el chile entero (no picarlo para que no resulte excesivamente picante) en la leche de coco, que ya lleva quince minutos hirviendo. Encima se coloca el pescado crudo o la aleta de tortuga o la carne ahumada, si se usa carne de res o venado ésta la colocaremos primero que el plátano y la yuca. Luego de acomodar en la olla las verduras y carne, agregar encima la cebolla, el pimiento dulce y el ajo muy finamente picados y salpimentar. Revolver de a ratos para que los ingredientes se integren con la leche de coco. Tapar muy bien para que todo se cueza al vapor. Dejar hervir a fuego lento y cuando las verduras y carnes están tiernas, retirar del fuego. Servir con gallo pinto con coco o solo.

Rosquillas de Juigalpa

Ingredientes: (Para 100 rosquillas) 2 libras de masa molida de tortillas. 2 libras de queso seco. Taza de leche. 1/3 taza de manteca de cerdo, derretida. 4 cucharadas de mantequilla, derretida.

Procedimiento: Muela fino el queso y revuélvalo bien con la masa de tortilla. Agréguele la leche, la manteca y la mantequilla. Haga las rosquillas del tamaño que desee, colocándolas pegadas unas con otras en una lámina de hornear y hornéelas a 400 grados F. por alrededor de una hora. Cuando estén cocinadas, aunque blancas, sáquelas y déjelas enfriar. Luego vuélvalas al horno, esta vez a 100 grados F. y hornéelas hasta que se tuesten.

Salpicón

Ingredientes: 1 Libra de carne de res, preferiblemente Mano de piedra. 6 Chiltomas verdes (Chiles verdes). ½ libra de cebolla dulce (Amararilla). 1 ramira de apio. 1 cabeza de ajo. 3 limones agrios.

Procedimiento: Se corta en 4 pedazos la carne, se machacan los dientes de ajo y juntos estos se ponen a coser por media hora. Se cortan en rebanadas las Chiltomas, las Cebollas y el apio. Se exprimen los limones**.** Se procede a moler juntos: La Carne, la cebolla, las chiltomas y el apio. Al producto de la molienda se le aplica el jugo de limón y sal al gusto. Esto da para 6 personas, nosotros lo acompañamos con arroz blanco y tortillas.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Salsa Criolla

Ingredientes: 2 tomates grandes picados finos (como ¼") 1/4 de taza de jugo de naranja agria o limón. 1/8 de taza de vinagre. 1/4 de taza de agua. 2 chiltomas picadas finas. 2 cebollas picadas finas. 6 chiles jalapeños picados finos 2 cucharadas kétchup (salsa de tomate). 1/2 taza de cilantro picado fino
Procedimiento: Mescle todos estos ingredientes y agréguele sal, pimienta y salsa picante al gusto (también puede hacerla sin chile). Póngalo en un recipiente aparte. Esta salsa la puede agregar a cualquier tipo de comida o sopa. Puede mantenerla en el refrigerador por tiempo indefinido.

Sopa Borracha

El cuerpo de la sopa borracha es el marquesote, una torta elaborada con pinol o harina revuelta con huevos y luego empapada con una riquísima miel que contiene ron.

Ingredientes para una torta de marquesote: 6 huevos. 2 cucharaditas de Royal o polvo de hornear. 2 tazas de harina. Cáscara de un limón rallado. 1 ½ taza de azúcar. Media cuarta de aceite

Procedimiento: Bata los huevos hasta que estén blancos y duros como mayonesa. Arégueles, poco a poco, el azúcar y siga batiéndolos hasta que estén bien crecidos; agrégueles la harina mezclada con el Royal y por último el limón rallado. En un sartén bien engrasado con un pocco de aceite, vierta la mezcla y hornee de 10 a 12 minutos.

Ingredientes para la miel: 2 y media tazas de azúcar. 1/4 de guarón o ron blanco. 4 tazas de agua. 10 clavos de olor. Canela en raja al gusto

Procedimiento: Desde la noche anterior deje la canela en remojo dentro del ron. Disuelva bien el azúcar en las 4 tazas de agua, agréguele 4 o 5 rajas de canela, los diez clavos de olor. Déjela hervir y cuando la miel comience a espesarse, retírela del fuego y cuélela. Añádale vino dulce y ron blanco. Cubra con ella el marquesote y disfrútela.

Sopa de Albondigas

Ingredientes para la sopa: 1 gallina cortada en piezas. 12 tazas de agua. 3 dientes de ajo. 3 cucharadas de sal. 1 cebolla. 2 chiltomas. ½ cucharada de achiote. 1 ayote pequeño cortado en pedazos. 2 tomates. 5 ramos de hierbabuena. ¼ taza de jugo de naranja agria. ¼ cucharadita de comino. ¼ cucharadita de pimienta

Ingredientes para las albóndigas: Pechuga de gallina desmenuzada. ½ barra de mantequilla. 2 cucharadas de jugo

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

naranja agria. Sal. Pizca de pimienta. Achiote. Bien fino: chiltoma picada, cebolla picada, hierbabuena picada. 1 huevo. ½ libra de masa de maíz. Caldo de la sopa.

Procedimiento: Se pone a cocer la gallina en piezas en suficiente agua con el ajo, cebolla, chiltoma y achiote. Cuando haya suavizado la gallina, se le agregan las verduras (chilote y ayote) dejar cociendo por 10 minutos agregándole después el tomate, hierbabuena, naranja agria, comino y pimienta. Cuando haya hervido unos 15 minutos se le agregan las albóndigas, una vez que floten las albóndigas en la sopa, se le apaga el fuego.

Procedimiento para hacer las albóndigas: Desmenuzar finamente la pechuga de la gallina, agregándole mantequilla, naranja agria, sal, una pizca de pimienta, achiote, chiltoma, cebolla y hierbabuena finamente picada junto con el huevo y la masa de maíz. Con todo esto se obtendrá una masa, a esta deberá agregar un poco de caldo para suavizarla y hacer las albóndigas con la forma y tamaño de un limón pequeño.

Sopa de Cola

Ingredientes: 2kg de Hueso de Cola de vaca y carne. 1 yuca grande. 2 patatas grandes. 1 plátano verde (para cocinar). 1 plátano maduro (para cocinar). 2 Mazorcas de maíz. 1/4 de Col. 1 cebolla grande. 2 tomates grandes y maduros. 2 dientes de ajo. 1 ramita de apio. 1 ramita de cilantro. 1 ramita de hierba buena. Sal y limón.

Procedimiento: Lave los hueso de cola y póngalos a cocer en una olla grande (de preferencia exprés ó de presión) con mucha agua y junto con el ajo, la cebolla, los tomates y la sal. Espere a que los huesos suelten una espuma blanca en la cocción (quítela) y tape la hoya y deje cocer 30 minutos a temperatura media. Mientras tanto, pele el resto de la verdura y córtela en trozos medianos. Cuando hayan pasado los 45 minutos, agregue toda la verdura, el cilantro, el apio y la hierba buena, rectifique el punto de sal y deje cocer hasta que la verdura esté suave. Si lo desea, retire las especies antes de servir la sopa. Algunos nicaragüenses agregan unas gotas de limón al caldo cuando lo sirven. En general se toma todo junto, pero también puede separar verduras y carne del caldo.

Sopa de Frijoles Nicaragüense

Ingredientes: (Para 6 personas) 1 kilo de frijoles (rojos pequeños ó negros). 1 cebolla grande. 1 pimiento dulce grande. 1 tomate grande. 1 manojo pequeño de cebolleta. 200 gramos de mantequilla. 1 ½ tazas de leche ácida (puede reemplazarse con una mezcla de yoghurt natural y crema de leche). 12 huevos. 2 cucharadas de vinagre. Sal, pimienta y ajo a gusto.

Procedimiento: Hervir los frijoles hasta que estén tiernos, sin dejar que el agua se consuma, de ser necesario rectificar. Retirar los frijoles y reservar el agua de la cocción. Picar finamente la cebolla, el pimiento, la cebolleta y el pimiento. Rehogar los verduras en la mantequilla hasta que la cebolla esté dorada y el tomate desarmado. Añadir el agua de la cocción de los frijoles. A fin de espesar la sopa, moler una taza de frijoles cocidos usando una licuadora o una procesadora de alimentos. Añadir a la olla y llevar a hervir junto con la leché ácida y el ajo picado. Salpimentar. Cuando retome el hervor, agregar tres huevos batidos y no dejar de revolver hasta que estén perfectamente mezclados. Agregar el vinagre. Cascar los huevos de a uno e irlos incorporando tratando de no encimarlos. Cocinar hasta que retome el hervor y los huevos estén cocidos. El agregado de los huevos enteros es opcional. La sopa de frijoles se sirve sobre arroz o bien sola, acompañada con tortillas de maíz o pan.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Sopa de Gallina India

Ingredientes: 2 gallinas indias. 2 cebollas. 3 zanahorias. 2 güisquiles. 6 pipianes. 2 tomates medianos. 1 cabeza de ajo. 1/2 libra de ejotes. 10 hojas de albahaca de gallina. 1 manojo pequeño de hierbabuena. 1 onza de sal. 1/4 de onza de pimienta blanca. 1 taza de arroz.

Procedimiento: La gallina córtala en porciones (de cada gallina hace 8 porciones) y lávala en agua fría hasta que quede limpia. Después, las porciones cóselas en agua con condimento (sazonador) de pollo junto con las cebollas y el ajo. Las verduras córtalas en trozos y agregarlas cuando la carne yá está blanda junto con el arroz lavado, es decir, más o menos una hora en la cocinada o hasta que la gallina este blandita. Después, dale olor al caldo con la albahaca de gallina y la hierbabuena, a la vez sazónala con la sal y pimienta. Ya servida la sopa, si quiere agrégale un poquito de limón para darle otro gusto.

Sopa de Mariscos

Ingredientes: 5 colas de langostas pequeñas. 10 camarones de río. 10 ostiones. 10 camarones de mar. 10 onzas de filete de corvina. 2 consomé de camarón. 2 cebollas pequeñas. 3 zanahorias. 2 tallos de puerro. 4 limones. 3 tallos de apio. 1 cabeza de ajo. 3 tomates de jugo. 1/8 de onza de pimienta blanca. 1 manojito de cilantro. 2 tallos de apio.

Procedimiento: Corte primero los vegetales en tiras finas. En una olla sopera, coloque los vegetales y el consomé junto con el ajo picado, el galón de agua (20 tazas) y los tomates partidos al gusto. Cuando el caldo empiece a hervir, agregue las colas de langosta y los camarones de mar cortados en trozos. Los ostiones y los camarones de río en tiras y por último, los filetes o lonjas pescado cortados en cubos. Todo se cuece a fuego suave durante 6 a 10 minutos, para después servirlo con limón y chile picante.

Sopa de Mondongo

Ingredientes: 5 Lbs. de mondongo(tripas, o toallitas como le decimos de la calidad que quiera) con patas cortadas en pequeños trozos(puede comprarlas ya lavadas). 6 Limones. 1/2 tazas de arroz. 1 repollo (col). 4 tomates grandes bien rojos. (si no los tiene a mano use una lata de pasta de tomate). 3 yucas pequeñas ó una bolsa de una libra de la congelada. 4 chiltomas de preferencia 2 rojas y dos verdes. 4 cebollas preferibles blancas. 2 cucharadas de Achiote molido. 1 cucharada de pimienta NEGRA, molida o desbarate si es en grano. 4 lotes grandes Si son de los congelados mejor. 1 gajo hierba "buena"

Procedimiento: Lave muy bien el mondongo y patas con bicarbonato, naranjas agrias y limón. {Opcional; lo puede hacer solo con agua tibia por 3 a 5 minutos y si urge, seguir sin remojo, cómprelo lavado en el súper y solo enjuague.} Después de lavarlo, déjelo remojando por 1 horas con las cascaras de naranja agria dentro del agua. Asegúrese de que esté bien lavado para que la sopa no quede con olor fuerte. Enjuague bien y corte la carne del mondongo en trozos pequeños,(2 a 3 pulgadas en cuadro si gusta) pángale bastante agua nueva para comenzar a cocerlo (a fuego alto por una hora y luego baje a mediano el resto)- con 2 chiltomas, 2 cebollas y una cabeza de ajos cortados en trozos. Cuézalo por unas 2 a 3 horas o hasta que esté bien suave. -ATENCION: Antes cueza por al menos la primera hora las patas que es lo más duro; las toallitas irán después.- Asegúrese de que haya siempre suficiente agua ya que esta se consume al hervir y siempre reponga el agua con AGUA CALIENTE o Hirviendo, para evitar suspender súbitamente la cocción lograda.

Mientras tanto, corte las verduras en trozos pequeños, el repollo en tajadas (tipo sandía) y los elotes en rodajas o en 4 y póngalos en agua para que se mantengan frescos. Si prefiere, puede moler o licuar 1 chiltoma, 1 cebolla, 1 cabeza de ajos y 1 cucharada de achiote para mejor integración de los productos y échelo de inmediato al SOPON. Una vez molido todo esto, agrégueselo a la sopa junto con algo de sal y limón cuando el mondongo esté suave y

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

déjelo hervir por unos 10 minutos. Baje un poco el fuego y agregue las verduras y la hierbabuena y déjelo hervir hasta que las verduras estén suaves. Cuide las verduras que no se deshagan.

Los elotes se pueden cocer aparte, para evitar suelte sabor no esperado en la sopa y con un poco de sal. Si por cualquier descuido se están desbaratando las verduras o el mondongo (Las toallitas) y las patas siguen duras, sáquelas de la sopa y agregue más agua caliente para suavizarlas. Asegúrese que la sopa este bien de sal y limón.- Puede agregar si desea, repollo picado, algo así como 1/2 taza y servirle chiles al comensal- El SOPON puede rendir para unas 6 u 8 personas, depende la ración. Tenga arroz preparado separadamente. HAY quienes le agregan a la sopa 1/4 de taza en este caso de arroz o masa de maíz en polvo unas 6 cucharadas, para que espese un poco la sopa. SI quiere sume a las verduras quequesque, ayote o alguna otra verdura de su preferencia, pero sepa que ya le va tirando a su sopa de mondongo, el sabor de sopa de carne.--Por eso emplee pocas verduras EXTRAS y de las que no sueltan un sabor adicional. Puede sumarle huevos de toro si quiere la sopa super explosiva, asi mismo UBRE y hasta un par de papas. No olvide que las recetas son solo una guía a seguir y que usted le puede dar su toque personal, haciendo un sopón de mondongo a lo nica.

Sopa de Pan

Ingredientes: 2 tazas de cebolla blanca, cortadas en cuadraditos. 1 chiltoma verde, cortada en cuadraditos 8 dientes de ajo, cortados en cuadraditos. 2 tazas de leche. 2 cubos caldo de concentrado de pollo. 4 Cdas. de perejil picadito. 4 huevos, opcional 2 Cdas. de aceite con achiote. ½ cdita. de comino. ½ cdita. de orégano. ¼ cdita. de pimienta sal al gusto. Pan cortado en cuadraditos y tostados.

Procedimiento: En una olla onda se pone aceite con achiote. En otra olla aparte se pone 1 lt. (4 tazas aprox.) de agua con los cubos. En el aceite se ponen a freír los ajos, las cebollas, la chiltoma y se condimenta con sal, comino y pimienta. En una sartén aparte se pone mantequilla y se doran los pancitos. Luego se añade la sopa de pollo caliente, enseguida se incorpora el perejil y la leche. Cuando ya esté lista se ponen los huevos para que se cocinen. Se echa el orégano. Se agrega el pan. Se deja cocer por 1 minuto más y se sirve.

Sopa de Queso

Primera Version

Ingredientes para el caldo: (Para 6 porciones) 2 onzas de masa. 2 onzas de mantequilla. 1 moño de hierbabuena. 6 chiltomas picadas.
4 tazas de leche. 1/2 cucharada de pimienta. 2 onzas de cebolla picada. 4 cubos maggi. 1 litro de caldo de pollo

Ingredientes para las rosquillas: 8 onzas de queso seco. 10 onzas de masa. 1/2 cucharadita de sal. 1 huevo.

Procedimiento: Se ponen a cocer juntos todos los ingredientes del caldo. Una vez que han hervido, agréguele dos onzas de masa disueltas en un poco de leche para que espese. Para hacer las rosquillas, mezcle la masa con agua, el queso seco, el huevo y la sal. Cuando la masa quede uniforme, proceda a hacer las rosquillas, las cuales después se freirán en aceite hasta que posean un color dorado (evite que queden quemadas). Al momento de servir la sopa, agregue las rosquillas.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Segunda Versión

Ingredientes: 2 lb de pollo (pechuga). 2 litros de agua. 1 lb de queso seco. 1 lb de masa de maíz. 4 chiltomas. 2 cebollas. 2 huevos. 1 manojo de hierbabuena. 3 naranjas agrias. 1 cda de achiote. Abundante aceite vegetal para freír. Sal al gusto.

Procedimiento: Colocar el Pollo en una olla junto con el agua y llevar a ebullición por 10 minutos. Luego reservar el caldo y cortar los vegetales en cuadros medianos, y continuar cocinando a fuego lento, mientras mezclamos la masa de maíz, con el achiote y con el queso seco previamente rallado y sazonamos con sal al gusto. Luego a elaborar con la masa, huevo, achiote y sal al gusto una rosquillas medianas y freiremos en el aceite caliente hasta dorar. y reservaremos asegurándonos de reservar una cuarta parte de la mezcla de la masa de maiz la cual diluiremos en una media taza de agua e incorporaremos al caldo junto con la hierbabuena y el jugo de naranja agria, sazonaremos con sal al gusto. Luego para servir colocaremos las rosquillas al gusto.

Tamales Pisque

Ingredientes: (para un promedio de 30 tamales): Hojas de huerta. 1 Pizca de cal. 2 Libras de maíz. ½ Libra de manteca de cerdo. Sal, pimienta y consomé de pollo al gusto.

Procedimiento: La masa se prepara cuando los granos del maíz están blanditos. Para ablandarlos debe cocerlos con agua abundante a la que previamente le ha agregado cal. Después debe lavarlo muy bien para quitarle la cal y la cascarita que desprende el grano. De preferencia muela el maíz en un molino de nixtamal. Cuanto tenga la masa suave agregue la manteca, consomé, pimienta y sal al gusto. De la sazón que logre darle a la masa dependerá en gran parte su sabor. También al hecho de que esta masa no se cuece antes de elaborar el tamal. El tamal se elabora con hoja de huerta; la cual debe lavar muy bien y después pasarla por un comal caliente. A manera de que se ase un poco. Después coloque unas dos hojas entrelazadas y vaya poniendo la masa de acuerdo al tamaño que quiera darle al tamal. Envuelva. La cocción dura aproximadamente una hora y media a fuego lento; y, se pone una cama de hojas de huerta sobre el fondo de la olla donde los va a cocer. Vaya colocando sobre ésta los tamales, cúbralos con agua y coloque una tapa con una última capa hecha de hojas de huerta.

Tiste

Versión fácil:
Ingredientes: Use 4 cucharadas de "Pinolillo" o rotulado como "Tiste" en bolsa, y bien molido.(ESTE producto es la combinación de maíz y cacao molidos. 2 a 3 cucharaditas de Azúcar blanco de preferencia. Hielo de 2 a 3 cubitos o trozos pequeños. Dos tazas de agua helada o un vaso mediano de 12 onzas aproximadamente.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Procedimiento: Agregue las 4 cucharadas del pinolillo o tiste con el azúcar al agua y remueva hasta que se integre todo de manera uniforme, bien diluido, usando cuchara, licuadora o a lo típico o criollo, con un "molinillo". Pruebe el sabor y si así lo desea le puede agregar de extra una cucharada más de uno o de los dos ingredientes. Agregue el hielo y bata o revuelva de nuevo por al menos un minuto para conseguir máximo de enfriamiento y listo para tomar y matar la sed. es solo para una persona un vaso, si es para varias, multiplique las porciones por el número de comensales y use un recipiente grande como un pichel u olla de ser una fiesta en grande. Puede y a opción agregarle: Una rajita de canela o 1/8 de cucharadita en polvo y bátalo. Note también que puede si desea restarle a la receta 1/2 taza de aguay cambiarla por leche. Si desea también puede usar ambos agregados.

Torrejas

Ingredientes: Puede usar una torta de yema o se puede usar también un pan de caja. (Si usa pan de caja, debe dejar sin cubrir por unas dos o tres horas para que el aire lo endure un poco, de esa manera es más fácil manejarlo)

Para esta receta usaremos la torta de yema.

Ingredientes: 3 o 4 huevos, batidos a punto de nieve. (Primero bata las claras, y cuando ya hagan "picos", le agrega las yemas, y sigue batiendo). 1 litro de almíbar o sirope de cualquier clase. (Puede hacer esta miel con azúcar, blanca o morena, o un atado de dulce. Si lo hace, póngale unas rajitas de canela, clavos de olor y una pisquita de jengibre, pero de preferencia que sea almíbar de azúcar blanca)
Procedimiento: Parta la torta en rebanadas, ni muy delgadas, ni muy gruesas. Cada rebanada úntela completamente en el huevo batido, lo mejor es tomar la rebanada de torta o pan con dos dedos, y meterla en el recipiente con el huevo. Inmediatamente póngala a freír en una sartén con aceite o margarina caliente. Cuando tenga todas las rebanadas fritas, póngalas en una cacerola un poco honda, le pone la miel o almíbar encima, la tapa y las pone a cocer a fuego manso por mas o menos media hora.(No le agregue ningún otro líquido, no leche, nada! El único líquido es el almíbar, o sea la miel, la miel ya sea de azúcar morena, o de atado de dulce) Es todo. Se pueden refrigerar y tener por bastante tiempo. Esta receta es para más o menos 10 o 12 torrejas.

Tortillas de Maíz

Ingredientes: Masa de maíz y agua.

Procedimiento: Se prepara la harina se le pone agua hasta que tengamos una masa que no se nos pegue en las manos luego se precalienta el comal donde las vamos a cocer, se agarra una pelotita de masa y se pone en un plástico y se palmea con nuestras manos hasta que quede redonda como un disco luego se pone al comal, y se voltea, cuando veamos cambiar o oler su sabor.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Tostones

Ingredientes: (Para 5 personas) 5 Plátanos crudos maduros y aceite.

Procedimiento: Poner los plátanos, cortados a trozos, en círculos. Ponerlos en aceite caliente, 1 minuto, sacarlos y chafarlos (aplastarlos). Ponerlos nuevamente en el aceite caliente y freírlos bien.

Totoposte

Ingredientes: 2 tazas de maíz maduro tostado y molido. 3 onzas de manteca. 1/2 taza de queso rallado.

Procedimiento: Mezcla todos los ingredientes hasta que quede una masa. Con las palmas de las manos forma pelotitas del tamaño que desees. Coloca en moldes de aluminio engrasados y hornea a 350 grados Fahrenheit 10 ó 15 minutos.

Tres Leches

Ingredientes:

Para el pastel: 1 taza de azúcar. 5 huevos. 1/2 taza de leche. 1/2 cucharadita de extracto de vainilla. 1 taza de harina. 1 cucharadita de polvo para hornear.

Para el almíbar: 1 lata de leche condensada. 1 lata de leche evaporada. 1 lata de crema de leche. 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Para el merengue: 1 taza de azúcar. 1/4 de taza de agua. 3 claras de huevo.

Procedimiento:

Del pastel: Precalienta el horno a 350 grados Fahrenheit y engrasa un molde horneable con mantequilla. Bate 3/4 de taza de azúcar con las yemas de huevo, agrega la leche, el extracto de vainilla, la harina y el polvo para hornear. Bate las claras de huevo con el azúcar restante y combina las dos mezclas. Pon todo en el molde y hornea 45 minutos. Deja enfriar antes de sacar del molde.

Del almíbar: En una sartén combina la leche condensada, la leche evaporada y la crema de leche. Deja hervir y retira del fuego. Agrega el extracto de vainilla y revuelve. Poco a poco pon el almíbar sobre el pastel y deja que el pastel absorba el almíbar.

Del merengue: En una sartén pon 3/4 de taza de azúcar y 1/4 de taza de agua. Deja hervir. Bate las claras de huevo

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

hasta que se formen picos. Agrega el azúcar restante y continúa batiendo hasta obtener el merengue. Añade la mezcla de agua y azúcar sin dejar de revolver. Pon el merengue sobre el pastel con la ayuda de una espátula. Refrigera 2 horas antes de servir.

Vaho

Ingredientes: 3 yucas, y platanos (verdes y maduros). 3 lbs. de carne de res (cecina). 2 tomates. Cebolla. Medio repollo. 3 dientes de ajo. 1 cebolla. 1/2 taza de agrio de naranja. Hojas de platano (cantidad necesaria para cubrir una hoya onda.

Procedimiento:

Preparación de la carne
Ponerle sal (un poco salada), agrio de naranja, ajo, cebolla picada y dejarla marinando de dos a tres dias o ponerla en un cordel en el sol.

Pasos a seguir: Una vez lista la carne, pelar yuca y platanos verdes, platanos maduros cortarlos a la mitad. La cebolla hacerla en rodajas grandes al igual que los tomates. Usando una hoya onda, forrarla con hojas de platanos de manera que no entre agua. Luego colocar la yuca alrededor, procurando quedo un hoyo en el centro, luego platanos verdes y encima los maduros. En el hoyo que queda colocar la carne y ponerle encima la cebolla y los tomates. Cerrar las hojas encima de todos los ingredientes. Alrededor, fuera de la hoja, echarle tres tasas de agua. Dejar hervir por dos horas, luego bajar la llama y dejar cocinar dos mas. Si necesitamas agua, se le puede agregar. Se sirve con ensalada de repollo y tomate encima.

Viejitas

Ingredientes: 1 Libra de masa Para tortillas. 1 libra de queso fresco. 2 tazas de rapadura o dulce de tapa rallado

Procedimiento: Ponga al fuego el dulce con media taza de agua. Déjalo hervir hasta que forme una miel espesa. Muela el queso y lo revuelve con la masa. Divida la masa en 20 bolitas. Aplaste cada una hasta formar una ruedita. Hágale un bordecito levantado en la orilla. Métalas al horno a calor moderado hasta que doren un poco. Sáquelas del horno. Llene el centro de las rueditas con un poquito de miel, sin que se rebalsen. Vuélvalas a hornear hasta que estén doraditas.

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007

Vigorón

Ingredientes: (Para 6 personas)

Para el chicharrón: 1 kilo de pernil de cerdo. 2 dientes de ajo. 1 naranja agria ó 1 limón. Manteca de cerdo. Sal a gusto.

Para la ensalada: ½ kilo de repollo. 250 gramos de tomate. Sal y vinagre a gusto.

Para la guarnición de yuca: 1 kilo de yuca

Procedimiento:
Pelar y lavar la yuca. Cortarla en trozos regulares y hervirla en abundante agua hasta que esté tierna. Sacarla del agua y dejar enfriar. Para hacer el chicharrón la mejor parte del pernil es aquella que conserva la piel y el tocino que está por debajo, ya que esto asegura un óptimo chicharrón crujiente y tostado. Cortar la carne en trozos del tamaño de un bocado y dejar marinar con el jugo de naranja agria o limón, el ajo y la sal durante una hora. Escurrir la marinada de la carne y freírla en abundante manteca de cerdo a fuego alto, sin dejar de revolver hasta tostar. Retirar con una espumadera y reservar. Rebanar y picar finamente el repollo. Cortar el tomate en rodajas y luego en cuadraditos. Mezclar y aliñar con vinagre y sal. El vigorón se sirve poniendo primero la yuca cocida sobre hojas de plátano (sólo si no dispones de las hojas, puedes usar un plato), encima el chicharrón y cubriendo todo, la ensalada. Los más refinados sibaritas nicaragüenses también agregan unos chilitos congos.

Yoltamales

Ingredientes: 30 elotes grandes pero tiernos con hojas (puede usar en su lugar 3 latas de maíz tierno de 500 g). 750g de Queso(puede ser queso fresco de burgos, ricota, mozarela u otro parecido). 750g de crema fresca (nata fresca). 2 c. sal. 2 T. azúcar. 2 T. de leche

Procedimiento: Quite las hojas a los elotes, cuidando de no romperlas, lávelas, séquelas bien y guárdelas. Desgrane los elotes, muélalos muy fino, junto con el queso, agréguele mezclando bien, la sal, el azúcar y la leche. Junte 2 de las hojas de elote que guardó; traslape en el centro la parte ancha de ellas; sobre cad par de hojas ponga 3/4T. de la mezcla anterior, cierre bien las hojas y doble las puntas hacia el centro. Póngalos a fuego bajo, en una olla de cocer al vapor, o en cualquier otra en cuyo fondo se habrá puesto un poco de agua y se ha formado un enrejado con palitos y encima coloque una "cama" de las hojas sobrantes de elotes; hiérvalos por 2 horas y déjelos enfriar para que se endurezcan antes de comerlos. (salen 15 unidades).

Todos los Derechos Reservados
Copyright©2007