

 Gerónimo de San Pelayo 



*Libro de cocina  
del hermano fray*



*Gerónimo de San Pelayo*



*México, siglo XVIII*

## *Pipián*

Tuesta el ajonjolí y se muele, remoja chiles y muéelos, un poco de tomillo, bizcochos tostados y se muele todo y se incorpora en manteca; se dora y deslíe al fuego y lo sazonas con sal.

..... ❖ ❖ ❖ .....

## *Tajadas fritas*

Coges la carne, la carne de pierna en pedazos grandes y la cueces y en estando la dejas enfriar y la haces rebanadas con un cuchillo y las frías embarradas de huevo y éstas se dan en clemole y le echas su ajonjolí. Otras en caldo de especia y a este tenor puedes variar.

..... ❖ ❖ ❖ .....

## *Torta cuajada de almuerzo*

Cocida la carne de puerco la frías bien y estando, le echas para incorporarlo todo bien de recaudo que será el siguiente. Frías ajos picados, cebolla, jitomate, le echas perejil, clavo, pimienta, nuez y sal; incorporado todo bien. Con la carne en la tortera, le agregas tornachiles en cuartos, aceitunas, y otras menudencias si tienes y luego el huevo bien batido, lo meneas bien y luego apártala de la lumbre para que cuaje con fuego arriba, su salsa en chile clemolillo pero aparte. Otras puedes variar en tortas de masa.

..... ❖ ❖ ❖ .....

## *Fideos*

Toma manteca y mantequilla, fríe en ellas ajos, cebolla muy menudo y sazónalo con agua, sal, azafrán y clavo. Toma los fideos; estando el recaudo frito, apriétalos en las manos para que se quiebren y ve echándolos y déjalos cocer y estando, apártalos.



81

## *Fideos*

Hazlos lo mismo y varíalos con jitomates muy menudos y canela, en lo demás como lo de arriba expresado, al servirlos les echas queso por encima.



## *Fideos de leche*

Toma leche buena del día, ponla a cocer con sal y sazónala con canela y azúcar molida. Estando hirviendo echa los fideos en la misma forma que van los otros, y cocidos, apártalos.

82

### *Prebe blanco fino*

Dora poco pan o harina, échale jamón, fríe en cuartillos ajos, échale orégano, echa caldo y agrio, un poco de azúcar digo azafrán, pimienta, comino, poca nuez y la carne, tornachiles, aceitunas, orégano, echa caldo y agrio, un poco de azúcar digo azafrán, pimienta, comino, poca nuez y la carne, tornachiles, aceitunas, orégano por encima y aceite.



### *Otro verde*

Dora en manteca pan o harina y fríe ajos y cebolla rebanada y jitomate y su jamón al principio, échale su caldo, estando todo frito sazónalo con pimienta, su ácido y un poco de aceite o como te pareciere.



### *Mancha manteles*

En manteca dora el pan, échale el chile molido, remojado, y los jitomates los asas o cueces y les quitas el pellejo y los muelas para freírlos, y estando echas caldo y sazónalo con sal, epazote, comino y ajonjolí, si quieres, aunque no es necesario dicho ajonjolí. Aceite.



## *Empanadas del año de 1774*

40 libras de harina, 8 de manteca, 8 mantequillas, más de 2 calderetas de agua fría, azafrán, yemas. Va.



### *Masa y antes*

A 4 libras de harina, 6 huevos, 3 con claras, 1 taza de agua de tequesquite, un poco de vino, poca sal, ½ mantequilla, derritan; se le echa ajonjolí tostado, pasas y almendras en el almíbar. Se aparta y se deja enfriar y se va poniendo capa de mamón y otra de almíbar y por encima grajea, y tendrás una mantequilla en pedazos en agua fría y por una servilleta (a manera de duya) sacarás las rosas y ponlas por encima.



### *Ante de leche nevada*

A 1 real de natillas, azúcar correspondiente hasta que endulce y con un molinillo hueco se bate bien y de la espuma que levanta pon una capa de mamón y otra de espuma, y la última capa de espuma y grageas por encima.



### *Alcaparrado para gallina*

Dora harina sin quemarla, fríe ajos, cebollas, jitomates y alcaparras molidas y perejil picado, clavo, pimienta y vinagre y su caldo.

.....✦✦✦.....

### *Jamón en vino*

Ponlo a remojo la noche anterior, lávalo muy bien y cuécelo en agua y sal una hora y media, y luego lo vuleves a cocer con vino y canela, 6 clavillos, ¼ libra de azúcar y hojas de laurel. Se sirve solo.

.....✦✦✦.....

### *Prebe para carnero*

Un poco de jamón; fríe con jitomate y poca cebolla en aceite, un puño de perejil picado y pan dorado, y si tienes unos ajos con sal, pimienta y un poco de vinagre y por encima alcaparras. Se fríe la carne y se deja a fuego manso.

.....✦✦✦.....

## *Masa de empanadas*

Ésta se hace de inferior calidad, para que aguante el recaudo. 30 libras de harina, 6 libras de manteca, 2 o 3 mantequillas, 35 huevos, agua sal y azafrán. Se hacen antes de prima, se amasan muy bien; déjala reposar hasta las 7 y luego haces tus empanadas de carne o pescado.



## *Recaudo de ellas*

Fríe en manteca y mantequilla ajos picados, cebolla, jitomate, según la porción de empanadas que vas hacer y echa sal, canela entera en pedacitos, clavo, pimienta, perejil, yerba buena. Lo pones en un lebrillo, tienes el pescado frescal (semifresco) o la gallina y pedazos de jamón aparte hecho pedazos correspondientes, huevos duros en cuartos, tornachiles en cuartos, aceitunas, pasas, almendras y acitrón. Todo esto se pone de por sí en varias cazuelas y muy limpio y lavado lo que es menester que se limpie. Extiende la masa y le echas dentro el pescado, el recaudo frito y las menudencias, y las vas poniendo en papeles y tápalas hasta que sea hora de meterlas en el horno en cazos untados en manteca y papeles debajo. Especies si quieres echarles, pero que sean de las finas.



### *Para gallinas, pípilas o guajolotes*

Las lavas bien y las partes en raciones y las das a 2 fuegos como el guiso del milanés, advirtiéndote que has de poner el pellejo para arriba. Para gallinas, para pollos, pichones pípilas o guajolotes, le dice muy bien este guiso de milanés, procurando antes de echar el agua que doren un poco si el cazo no está estañado. También todo lo dicho está bueno en el guiso mancha manteles, que hallarás a fojas 26,<sup>2</sup> también está quién quiera de lo dicho bueno en el guiso fricasé francés que se halla a fojas 22.<sup>3</sup>



### *Sopa de carne*

Fríe en manteca y mantequilla pedazos de jamón, ajos, cebolla y jitomate, procurando no cargar mucha manteca, después echas caldo o de la olla o de asado si tienes y lo sazonas con todas las especias finas, perejil y yerba buena, si tuvieses chorizos, sesos, morcilla o longaniza, cualquier cosa échasela procurando que quede por encima. Estando todo como llevo dicho y sazonado de sal, haces tu sopa echando capa de caldo y capa de pan frito y acabado lo tapas y la dejas así; no la pongas en la lumbre hasta media hora antes que sirvas, porque sale más exquisita y entonces la fuerza de la lumbre arriba.

