



El placer de la comida aguascalentense

Cocina Indígena y Popular

60

Esta obra es producto del apoyo otorgado
por el Programa de Apoyo a las Culturas Municipales
y Comunitarias (PACMyC) en 2003



El placer
de la comida
aguascalentense

60

Cocina Indígena y Popular



El placer de la comida aguascalentense

María de Jesús González Cruz

 **CONACULTA**

Primera edición en PACMyC, 2003

Primera edición en Cocina Indígena y Popular, 2014

CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES

Dirección General de Culturas Populares

El placer de la comida aguascalentense

María de Jesús González Cruz

Coordinación de la colección:

Mauricio Antonio Avila Serratos

Katia Vanessa López González

D.R. © 2014 Dirección General de Culturas Populares

Av. Paseo de la Reforma 175, piso 12

Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500

México, Distrito Federal

Las características gráficas y tipográficas de esta edición son propiedad de la Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la previa autorización por escrito del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/
Dirección General de Culturas Populares.

ISBN: 978-607-8423-59-0

Impreso y hecho en México

 **CONACULTA**

DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES

Para:
Fernando, Adrián, Alejandra, Greta, Renata y Julieta...



ÍNDICE

UN BREVIARIUM DE COCINA AGUASCALENTENSE	13
PRÓLOGO	15
INTRODUCCIÓN	17
CAPÍTULO UNO	21
DE LO QUE PODRÍAMOS LLAMAR LA COCINA DE TODOS LOS DÍAS ..	21
SOPAS	
Sopa de elotes	25
Crema de calabacizas.....	26
Sopa de hule	27
Sopa de huevo	28
Sopa Aguascalientes	29
SOPAS SECAS	31
Arroz con elote	32
Sopa seca económica	33
ENTRADAS	35
Empanadas estilo Aguascalientes	37
Ensalada de guayaba	39
Turco de arroz	40
Carne Fría	41
Frituras de elote	42
Papas gratinadas al guajillo	43
Chiles de día de campo	44
Corona de verduras	45
Ensalada de uvas	46
Cuervos	47

ANTOJITOS	49
Enchiladas Aguascalientes	51
Chiles bola amarillos en vinagre	52
Vinagre de cebada	53
Enchiladas de olla	54
Enchiladas rojas estilo jardín de San Marcos	55
Enchiladas de natas	56
Chilaquiles Aguascalientes	57
Pozolón	58
Tostadas de cueritos	59
Cueritos en vinagre	60
Salsa brava	61
Salsa de jitomate estilo Aguascalientes	62
Taquitos dorados	63
Repollo enartido	64
Chiquiadas	65
Gorditas de San Pancho	66
Gorditas de asientos	67
PLATILLOS FUERTES	69
Pollo del jardín de San Marcos	71
Mole Aguascalientes	72
Mole de pobre	74
Cecina	75
Carne ranchera	76
Birria	77
Salsa para birria	79
Pierna de carnero enchilada	80
Pollo con frutas	81
Carne en salsa de uvas	82
Asado con uvas	83
Barbacoa de olla	84
Chiles Aguascalientes	85
Salsa de nuez	87
Pacholas	88

REPOSTERÍA	89
Pompones de huevo	91
Uvas en aguardiente	92
Crema de huevo	93
Panochas Aguascalientes	94
Jamoncillo de Aguascalientes	95
Peras cristalizadas	96
Guayabate	97
Jalea de tejocote	98
Arepas de Aguascalientes	99
Pastelitos de olla 25 de Abril	100
Pan de nata	101
Tostadas de manteca de Aguascalientes	102
Rollo de guayaba	103
Guayabas en almíbar	104
BEBIDAS	105
Atole blanco	107
Licor de guayaba	108
Refresco de uva	109
Refresco de tuna	110
Agua de tuna	111
CAPÍTULO DOS	113
DE LAS COMIDAS PARA FECHAS ESPECIALES	113
Tamales Aguascalientes	115
Atole de guayaba	117
Sopa de guachales	119
¿Qué son los guachales?	120
Orejones de calabaza	121
¿Qué son los orejones?	122
Sopa de habas	123
Pipián con tortas de camarón	124
Pipián rojo	126
Torrejas con miel de maguey	127

Agua de Dolores	128
Mole poblano versión Aguascalientes	130
Colonche	134
Esmeriles	135
Pozole rojo	137
Tepache	139
Fiambre para el 1 de Noviembre	141
Dulce de camote blanco y guayaba	142
Condoches salados	143
Condoches Dulces	144
Miel de piloncillo	145
Cuajada	146
Requesón	147
Lomo de cerdo relleno	149
Ponche navideño	151
Asado de boda	153
BIBLIOGRAFÍA	155
AGRADECIMIENTOS	156

UN BREVIARIUM DE GASTRONOMÍA AGUASCALENTENSE

Víctor M. Solís Medina

Desde que leí aquellas obras clásicas tituladas las Mitológicas de Jean Claude Levi- Strauss: «De la Miel a las Cenizas» y “Lo crudo y lo cocido», reconocí que el espíritu humano se manifiesta en esa capacidad de transformar la naturaleza, en esa actitud de análisis y de eterna experimentación y previsión utilizando, el «homo sapiens», un método situado en el «empíreos», y en el reconocimiento de un hábitat que se abre ante ese gran libro donado por los dioses , el que además de enseñar y, a veces, reprenderlo por sus excesos, lo cura, lo alimenta, lo cubre y lo protege de los embates de la misma naturaleza.

Esa necesidad de experimentar una “lógica de lo concreto», de crear un código de sabores, cromático, musical, geográfico, mítico, sexual, simbólico, festivo, generó en el hombre la capacidad de desarrollar el sentido del gusto, de la diferenciación de los sabores, y es a partir del reconocimiento del fuego, como elemento mítico para cocer, asar o tatemar el alimento, que el hombre se distingue del resto de los animal por su capacidad de crear cultura.

Hablar de un libro de gastronomía estatal, es algo así como encontrar el dracma perdido en las ruinas del olvido; se conoce muy poco de la diversidad y de la capacidad creativa de las abuelas, chefs y cocineros de la antigua Aguascalientes en materia bibliográfica; no obstante a raíz de la creación del primer mapa gastronómico nacional, la Unidad Estatal de Culturas Populares, se dio

a la tarea de recolectar recetas de cocina de todos los municipios del estado.

En esta ocasión la señora María de Jesús González Cruz ha recopilado una veta invaluable de recetas tradicionales aguascalentenses. La mayoría de ellas difundidas por la tradición oral familiar.

Cabe mencionar que en este bellissimo y sabrosísimo recetario encontrará desde una sopa de elote , empanadas estilo Aguascalientes, una ensalada de guayaba, unos chiles de día de campo, una ensalada de uvas, unos suculentos cuervos, unas enchiladas rojas estilo «jardín de San Marcos» o las exquisitas enchiladas de natas; para las crudas unos chilaquiles estilo “Aguascalientes» o unas gorditas estilo «San Pancho»; para los desayunos, a su vez, puede disfrutar de un clásico «Mole Aguascalientes» o un «Mole de Pobre», que de pobre no tiene nada, a mí, personalmente, me fascina.

No se pueden dejar de mencionar la clásica “birria Aguascalientes”, el delicioso «pan de nata» o la reminiscencia de la cultura chichimeca: el colonche; en fin, no quisiera seguir tentando el gusto con meras enunciaciones, invito a las amas de casa y a los amantes del arte culinario a seguir investigando, enriqueciendo y, sobretodo, cultivando nuestra rica cocina aquícalidense que lejos de ser «*rara avis culinaria*» aporta elementos concretos para nuestra identidad cultural.

A los informantes ignotos, a los conocidos y a la maestra María de Jesús Gonzáles, nuestro agradecimiento por su amor y tesón cotidiano por cultivar en su “Catrina”, la rica y aún desconocida cocina aguascalentense.

Laus Deo

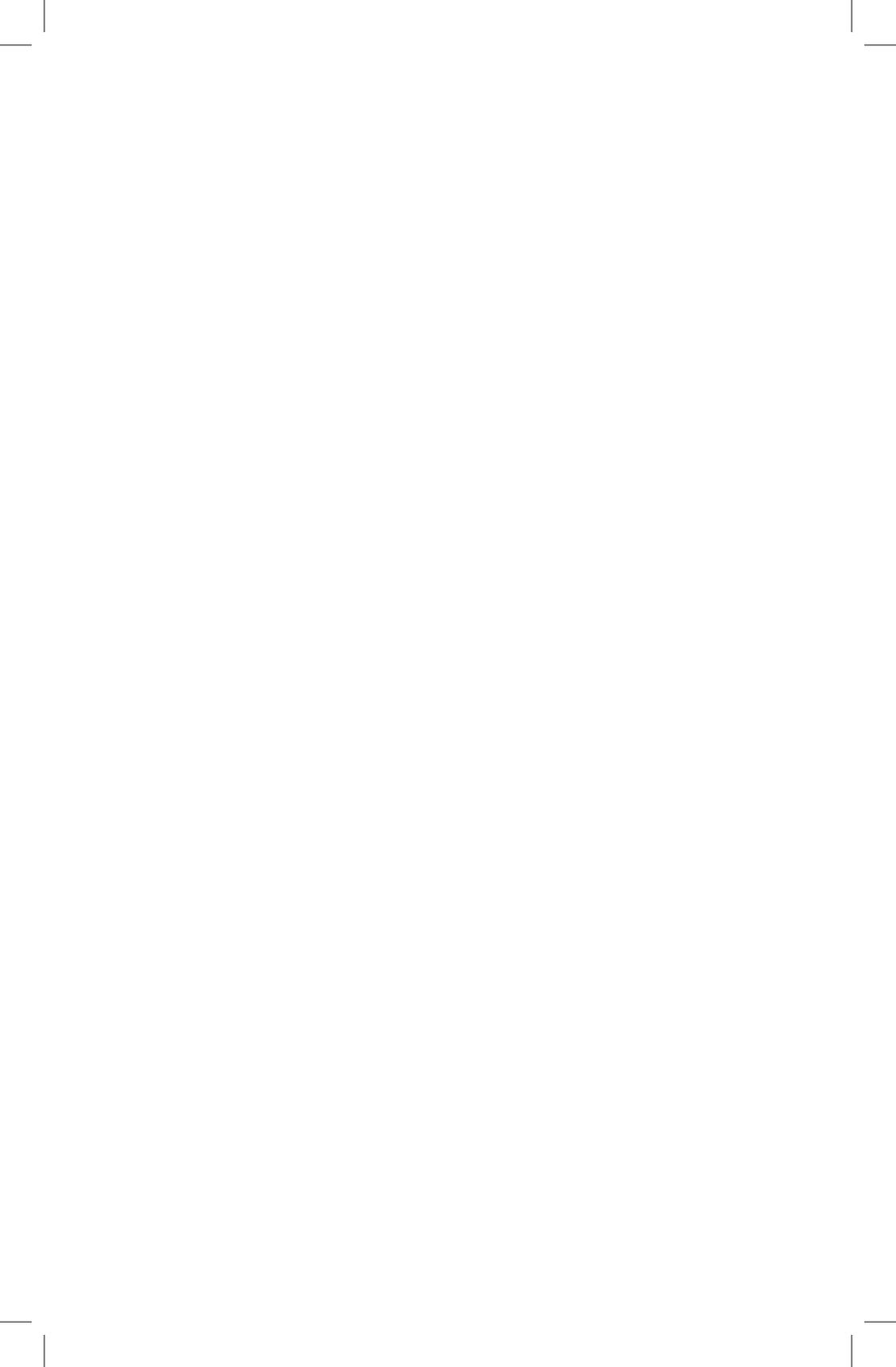
PRÓLOGO

Es por todos conocido que México ocupa un lugar muy importante entre las mejores cocinas del mundo, y el estado de Aguascalientes, uno de los estados más pequeños de nuestro país, territorialmente hablando, contribuye a este honor, con la magia de su cocina. Cada región del mundo guarda sus secretos y rinde culto a su comida, y Aguascalientes no sería la excepción.

Las recetas contenidas en este pequeño recetario, son muchos de los platillos tradicionales, aquellos que nos enseñaron nuestras bisabuelas, aquellos que a decenas de años de distancia continúan deleitando los paladares de las nuevas generaciones, aquellos que se preparaban con motivos muy especiales, aquellos que hicieron historia por conservar el sabor puro y envidiable de nuestros antepasados.

Una comida es mucho, pero mucho más que un simple elemento para saciar el hambre, es entender lo que significa cada platillo, es valorar en todas sus dimensiones el ritual que su preparación implica, es un homenaje de quien la prepara para quien lo degusta, es un manjar que se paladea, es una ofrenda de amor, es un rito de magia, es crear un momento inolvidable para quienes amamos.

María de Jesús González Cruz



INTRODUCCIÓN

Cuando se habla de la cocina de Aguascalientes generalmente escuchamos: «en Aguascalientes no hay una cocina, si existe alguna, no se conoce», «no es una cocina que represente al estado», «no hay mucha comida porque el clima no es muy gentil, el suelo no es generoso « y muchas cosas más, total que en resumidas cuentas en Aguascalientes no hay que comer, nada más lejos de la realidad que tales y otros comentarios. Veamos: cuando decimos que «la cultura es la raíz de un pueblo y la cocina forma parte de sus raíces no queremos hacer una frase filosófica, sólo queremos hacer notar que los pueblos, en parte, son lo que comen.

Aguascalientes es un pueblo de grandes y arraigadas raíces, por lo tanto Aguascalientes sabe comer.

Haciendo historia recordemos que en la época prehispánica, el territorio que hoy ocupa nuestro estado estuvo habitado por los pueblos chichimecas que basaban su sustento en la recolección de plantas y en la caza.

Llegan los españoles y el encuentro no fue precisamente amigable.

Cuando la región es incorporada a Nueva Galicia y se crea la llamada ruta de la plata, hubo de crearse una valla protectora para amortiguar los ataques que constantemente recibían de los grupos chichimecas.

Se dice que cuando se hicieron los mapas para conocer las dimensiones de Nueva Galicia se dejó un gran espacio en blanco en el lugar que hoy es nuestro estado para asentar: «terra ignota e de indios feraces».

Sin embargo, la valla protectora para la ruta de la plata fue Aguascalientes, que nace cuando en 1565 se obtiene el permiso para habitar la zona. Diez años después, el 22 de octubre de 1575, Jerónimo de Orozco, gobernador del reino de Nueva Galicia extiende la cédula por la que se establece la Villa de Nuestra Señora de la Asunción de las Aguas Calientes.

Desgraciadamente la instalación de la villa aumentó los ataques de los chichimecas, al grado de que en pocos años la población española casi desaparece. Los sobrevivientes deciden traer indígenas de Tlaxcala para trabajar la tierra y así, en 1604 nace «El Pueblito», hoy barrio de San Marcos.

Se inicia por sembrar árboles frutales, los mismos que hoy consideramos nuestros: granados, membrillos, higueras, moras, duraznos, olivos¹, perones, perales, vides y, en la zona que hoy ocupa el municipio de Calvillo, naranjos, limoneros, plátanos, caña de azúcar y guayaba, que son frutos de clima cálido.

Posteriormente se siembra maíz, frijol y trigo y se cuidan las grandes poblaciones de maguey y nopaleras de diversas variedades que ya existían naturalmente en la región.

Con la llegada de más españoles se inicia la obra arquitectónica y con esto, el comercio se convierte en la actividad más importante de la villa. Los pocos chichimecas que quedaron fueron incorporándose paulatinamente a las actividades del crecimiento.

Se abren caminos para comunicarse a otros lugares y sobre estos caminos nace una gran cantidad de mesones y ventas para atender a los viajeros.

En estos lugares, lo mismo se ofrecía pan y caldo para comer y vino para apaciguar la sed, que tortillas y pulque o nacatamales y atole de masa.

¹ Los plantíos de vides, olivos y moreras alcanzaron producciones y calidad a topes que amenazaban la costeabilidad de los grandes productores de vino, aceite de oliva y seda de la capital. Quienes presionaron al rey para que en esta zona fueran derribados vides, olivares y moreras, cuyas hojas alimentaban a los gusanos de seda.

No había carne de res y el consumo se dirigió a las aves de corral y al cerdo, al carnero y al conejo, todo el crecimiento de 212 años se diluyó cuando en 1787 la Villa de Nuestra Señora de la Asunción de las Aguas Calientes pasa a formar parte de Zacatecas; había que pagar tributos y la economía decayó.

Posteriormente, durante el movimiento de independencia, el pueblo ayuda con sus recursos económicos hasta casi agotarlos. Hay hambre y hay que buscar la forma de mitigarla.

Años después, durante los tres que duró el imperio de Maximiliano de Habsburgo, la clase económicamente alta de Aguascalientes, sucumbe a la influencia imperialista y se inicia en el concepto culinario de salsas de frutas, vegetales escalfados y alta repostería, influencia que perdura hasta nuestros días pero ahora con el magistral toque de la culinaria mexicana.

Llega el movimiento revolucionario y con él nuevamente el hambre, pero, como está comprobado que «de hambre nadie se muere», surge el ingenio mexicano y cualquier bote es bueno para freír un cochino y aparecen las famosas carnitas, y como en cualquier hoyo se acomodan pencas de maguey para cocer un chivo o un borrego, aparece uno de los platillos más representativos de nuestro estado: la birria.

Hacia 1920 surge en Aguascalientes la costumbre de «salir a cenar» y nacen las cenadurías, concepto conocido durante muchos años sólo en Aguascalientes, y como es bien sabido que «acá era la mera tierra del chile bravo» éste era, y es aún en la actualidad, uno de los ingredientes principales de la cocina de Aguascalientes.

Por lo que hemos visto, la cocina de Aguascalientes nace de nopales y magueyes, de dulces frutos y de chile, y de pollo, cerdo y borrego, trigo y además, como toda la cocina mexicana de frijol, y maíz por lo que no extrañe al lector que un gran porcentaje de las recetas recopiladas de la gran variedad de la cocina de nuestro estado, esté basado principalmente en estos ingredientes.



CAPÍTULO UNO

**DE LO QUE PODRÍAMOS LLAMAR LA COCINA TRADICIONAL DE TODOS
LOS DÍAS**



SOPAS



SOPA DE ELOTES

INGREDIENTES:

6 elotes tiernos
50 gramos de mantequilla
2 jitomates grandes
1 cebolla chica
1 queso chico
¼ de litro de crema de leche
orégano
sal

ELABORACIÓN:

En la mantequilla se fríen los elotes desgranados y la cebolla picada hasta que los granos estén transparentes y la cebolla acitronada, se agrega el jitomate asado, molido, colado y sazonado con sal y orégano, se añade un litro de agua y se deja hervir hasta que los elotes estén suaves, se agrega la crema mezclada con la leche hirviendo y se sirve muy caliente con rebanadas de queso.

CREMA DE CALABACITAS

INGREDIENTES:

1 kilogramo de calabacitas
1 litro de leche
1 litro de caldo de pollo
100 gramos de mantequilla
450 gramos de fécula de maíz
2 yemas
1 cucharadita de carbonato
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Se cuecen las calabacitas en agua con carbonato y sal, cuidando de que no queden muy blandas. Se pelan con mucho cuidado sacando sólo lo verde y se rebanan en rueditas los corazones, las cascaritas se muelen con la mitad de la leche. En una budinera, que no sea de aluminio, se fríe la fécula de maíz en la mantequilla y se agrega la leche con las cascaritas molidas meneando con un batidor de globo y se añade el caldo, la leche restante, sal y pimienta y no se deja de mover. Cuando espesa se vacía a la sopera que tendrá las yemas batidas, se agregan las rebanaditas de calabaza y se sirve muy caliente.

SOPA DE HULE

INGREDIENTES:

1 ½ litros de caldo
3 cucharadas de aceite
1 cucharada de harina
350 gramos de jitomate
1 cebolla chica
1 diente de ajo
6 cucharadas de vino tinto
3 cucharadas de harina
3 cucharadas de aceite
4 huevos
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

En el aceite se fríe la primera harina, cuando empieza a dorar se agrega el jitomate asado molido, con la cebolla y el ajo, y colado, cuando reseca se añade el caldo, sal y pimienta, se deja hervir hasta que espese y sazone. Al retirarse del fuego se le agrega el vino y se vacía a la sopera que ya tendrá los cuadritos preparados de la siguiente manera: Se baten las claras a punto de turrón, se añaden las yemas, la segunda harina, sal y pimienta y el aceite. Se vacía a un molde bajito engrasado y enharinado y se mete al horno a 350 grados centígrados, cuando esté cocido se retira, se parte en cuadritos, los que se ponen en la sopera para agregarles después el cadillo.

SOPA DE HUEVO

INGREDIENTES:

1 kilogramo de papas blancas peladas y cortadas en tiritas
4 huevos
¼ de jitomate
½ cebolla chica
1 diente de ajo

ELABORACIÓN:

Se calienta el aceite y se sancochan las papas, cuando estén listas se les agregan los huevos sin dejar que estos se cuezan, en ese momento se agrega el recaudo que se preparara moliendo el jitomate, la cebolla y el ajo, se deja sazonar y cuando reseque se le agrega un litro y medio de agua dejando hervir hasta que las papas que estén cocidas, se le agregan los cominos molidos y sal al gusto y se sirve muy caliente. Si se desea puede agregar un poco de crema de leche o queso en cuadritos.

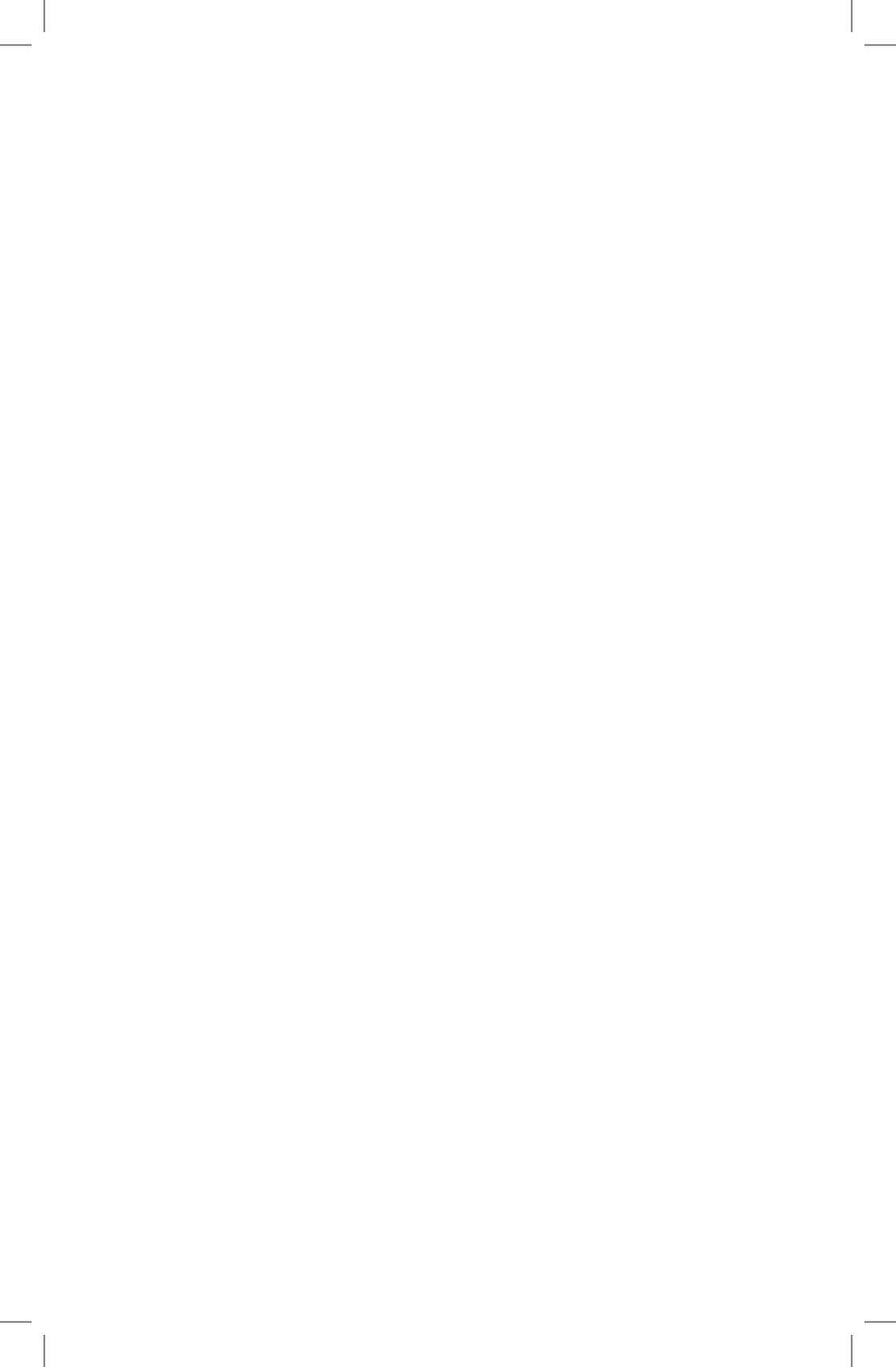
SOPA AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

10 manojos de flores de calabaza bien lavadas
4 chiles poblanos asados, pelados, desvenados y cortados en tiritas
¼ de kilogramo de hongos (puede usar champiñones)
3 elotes muy tiernos desgranados
6 calabacitas tiernas cortadas en cubos
1 cebolla mediana rebanada
1 diente de ajo finamente picado
4 cucharadas de aceite, manteca o mantequilla
2 litros de caldo de pollo (puede usar consomé en polvo o en cubos)
¼ de litro de crema de leche
tortillas cortadas en juliana y doradas
1 rama de epazote
queso fresco (opcional)

ELABORACIÓN:

En la grasa, ya sea manteca, aceite o mantequilla, acitrone la cebolla con el ajo, agregue los granos de elote y fríalos ligeramente y agregue el caldo de pollo, cuando suelte el hervor y los granos estén cocidos agregue los hongos y las calabacitas, déjelos hervir cinco minutos más y agregue las flores de calabaza limpias, las rajas de chile y la rama de epazote, déjelo al fuego 10 minutos más, saque el epazote y agregue la crema. Sirva en tazones con las tortillas doradas y, si desea, cuadritos de queso.



SOPAS SECAS



ARROZ CON ELOTE

INGREDIENTES:

300 gramos de arroz
200 gramos de mantequilla
70 gramos de manteca
1 cebolla grande
6 elotes tiernos y desgranados
1 taza de leche

ELABORACIÓN:

Se lava el arroz en agua caliente y después en agua fría cuantas veces sea necesario hasta que salga el agua clara, se escurre muy bien y se fríe en la manteca muy caliente y se le agrega la cebolla partida en dos. Cuando el arroz esté transparente se le agrega un litro de agua y se deja hervir lentamente hasta que el arroz reviente, se le agregan los granos de elote, la leche y la sal, se deja a fuego lento hasta que reseque, se le agrega la mantequilla en trocitos, dejándolo bien tapado para servirlo bien caliente.

SOPA SECA ECONÓMICA

INGREDIENTES:

48 tortillas
200 gramos de mantequilla
8 chiles poblanos
200 gramos de queso asadero deshebrado
1 litro de leche

ELABORACIÓN:

A las tortillas se les quita la parte delgada que tienen, se untan con mantequilla derretida y fría. Los chiles se asan, se pelan, se desvenan y se cortan en tiritas. Se unta con mantequilla un platón de horno y se ponen capas de tortilla, rajas y queso, terminando con una capa de tortilla, se le agrega la leche sazónada con sal y se mete al horno a 350 grados hasta que seque la leche. Se sirve muy caliente.

ENTRADAS



EMPANADAS ESTILO AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de harina
- 1 kilogramo de mantequilla
- 3 cucharadas de brandy
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 3 huevos
- 130 gramos de manteca
- 4 chorizos
- 6 chiles poblanos
- 700 gramos de jitomate
- 100 gramos de aceitunas
- 1 cebolla
- ½ taza de leche
- 2 yemas

ELABORACIÓN:

Se cierne la harina con el polvo de hornear y se hace una fuente, en el centro se le pone la manteca, media cucharada de sal y el agua helada, suficiente para formar una masa suave, se envuelve en una servilleta húmeda y se mete al refrigerador durante 10 minutos, pasado ese tiempo se extiende con el rodillo dejándola muy delgada y se le unta la mantequilla, se dobla dándole la forma de un queso y se deja reposar 10 minutos más, se extiende, se espolvorea con harina, se dobla y se deja reposar toda la noche. Al siguiente día se extiende, se cortan círculos del tamaño deseado, se les pone el relleno y se doblan como empanadas pegando las orillas con leche, se colocan en la lámina de horno engrasada y enharinada, se barnizan con las yemas mezcladas con cuatro cucharadas de leche y se hornean a 350 grados centígrados hasta que doren.

Para hacer el relleno, fría en la manteca los chorizos, agregue los chiles asados, pelados, des-venados y cortados en tiras, el jito-

mate asado y molido con la cebolla, las aceitunas picadas. Sazone con sal y pimienta y déjelo al fuego hasta que espese. Déjelo enfriar y rellene sus empanadas.

ENSALADA DE GUAYABA

INGREDIENTES:

12 guayabas grandes
250 gramos de queso crema
1 cebolla chica picada
6 rábanos medianos picados finamente
galletas saladas

ELABORACIÓN:

Mezcle la cebolla con los rábanos y el queso, con esta pasta rellene los cascos de guayaba y sirva con galletas saladas en un platón.

Nota: puede usar cascos de guayaba en conserva.

TURCO DE ARROZ

INGREDIENTES:

125 gramos de arroz
125 gramos de azúcar
3 huevos
1 cucharada de manteca
1 cebolla
350 gramos de jitomate
200 gramos de carne de res molida
200 gramos de carne de cerdo molida
30 gramos de pasitas
50 gramos de acitrón (biznaga)
30 gramos de mantequilla
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

El arroz se remoja en agua caliente, se lava con agua fría y se pone a cocer. Ya cocido se escurre bien. Se baten las claras a punto de turrón, se agregan las yemas, el azúcar y el arroz cocido. En un platón untado con mantequilla se pone la mitad del arroz, después el picadillo y luego el arroz restante. Se mete al horno a 350 grados centígrados y cuando cuaja y toma un color dorado se sirve inmediatamente.

CARNE FRÍA

INGREDIENTES:

400 gramos de carne de cerdo molida dos veces
400 gramos de carne de res molida dos veces
100 gramos de aceitunas
100 gramos de pasas
2 bolillos duros
2 huevos
1 cebolla chica
2 dientes de ajo
30 gramos de harina
50 gramos de manteca o su equivalente en aceite
1 ramillete de yerbas de olor
1 repollo de tamaño regular
2 cucharadas de aceite de olivo
1 poco de vinagre

ELABORACIÓN:

A las carnes se les agregan los huevos, las aceitunas sin semillas y picadas, las pasas lavadas y enharinadas, el pan molido, sal y pimienta. Se mezclan muy bien y se forman dos rollos, se enharinan y se fríen en la grasa (manteca o aceite), cuando doran se les agrega agua suficiente para cubrirlos, las yerbas de olor, la cebolla y los dientes de ajo. Cuando están bien cocidas se retiran del fuego y se escurren muy bien. Se deja enfriar completamente y se corta en rebanadas. Se sirve con la ensalada que se prepara lavando muy bien el repollo, desinfectándolo y rebanándolo muy finamente. Se sazona con sal, pimienta y el aceite de olivo; se le agregan los jitomates asados, pelados y molidos sazonados con sal, orégano y un poco de vinagre.

Frituras de elote

Ingredientes:

- 5 elotes
- 3 huevos
- 1 cucharada de harina
- aceite para freír
- 200 gramos de queso
- 3 chiles poblanos
- 300 gramos de jitomate

Elaboración:

Se baten las claras a punto de turrón, se les agregan las yemas y los elotes desgranados y molidos en crudo y sazona con un poco de sal y un poco de azúcar. De esta pasta se toman cucharadas y se fríen. Ya doradas se les pone una rebanada de queso y se sirven con la siguiente salsa.

Ase, desvene, pele y corte los chiles en rajas, agregue el jitomate asado y molido, sazone con sal y deje hervir hasta que espese.

PAPAS GRATINADAS AL GUAJILLO

INGREDIENTES:

5 papas peladas y rebanadas (ponerlas a remojar en agua fría)
2 cebollas grandes en rebanadas finas
200 gramos de queso chihuahua
½ litro de salsa de chile
6 chiles guajillos desvenados
2 jitomates
½ cebolla
2 dientes de ajo
1 tortilla
1 pizca de cominos
1 cucharada de consomé en polvo
¾ de litro de agua
sal al gusto

ELABORACIÓN:

En un molde engrasado se combinan capas de papa (cortada en rebanadas muy delgadas), cebolla, queso y salsa. La última capa será de salsa y encima queso para gratinar. Se hornea de 30 a 45 minutos y se sirve muy caliente. Puede acompañarse con tortillas calientes para hacer taquitos.

SALSA:

Se fríen en un poco de aceite los chiles, jitomate, cebolla, ajo y tortilla. Se añaden el consomé en polvo, el comino y la sal. Por último se agrega el agua y se cuece por 10 minutos. Se muele todo junto y se cuele y se pone a hervir por segunda vez.

CHILES DE DÍA DE CAMPO

INGREDIENTES:

12 chiles poblanos (anchos verdes)
½ kilogramo de queso fresco
tortillas calientes

ELABORACIÓN:

A los chiles se les hace un corte y por ese mismo se les sacan las venas y las semillas. Se rellenan con el queso y se asan en un comal o sobre las brasas. Se envuelven en una servilleta y se dejan reposar un rato. Se les quita la piel y se sirven con tortillas calientes.

CORONA DE VERDURAS

INGREDIENTES:

200 gramos de ejotes
200 gramos de chícharos
200 gramos de zanahorias
100 gramos de espinacas
200 gramos de queso amarillo
100 gramos de mantequilla
3 huevos
2 cucharadas de harina
1 limón
½ litro de leche
30 gramos de pan molido
½ taza de mayonesa
2 pepinos
perejil picado
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Se cortan y limpian las verduras y se cuecen con sal y un poco de bicarbonato. En la mantequilla se fríe la harina, cuando dora se le agrega la leche, sal y pimienta, cuando espesa se retira del fuego y se agregan la mayonesa, el jugo de limón, el queso amarillo, los huevos batidos y las verduras cocidas. Se vacía a un molde en forma de corona engrasado y espolvoreado con el pan molido y se mete al horno a 350 grados centígrados hasta que cuaje. Se vacía a un platón y se sirve con pepino y perejil picado.

ENSALADA DE UVAS

INGREDIENTES:

5 peras
100 gramos de nuez
100 gramos de jamón
mayonesa, la necesaria
½ kilogramo de uvas negras
1 limón
1 lechuga
hojas de parra frescas
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Las peras se cortan en cuadritos, se ponen en agua con sal y jugo de limón, se escurren muy bien y se mezclan con la nuez picada y la mayonesa necesaria para formar una ensalada espesa, se sazonan con sal y pimienta. Se toman porciones de esta ensalada y se les da forma de pera sobre una hoja de lechuga que estará colocada en cada plato. Se cortan las uvas por mitad y éstas se colocan sobre la ensalada en forma de pera. Se coloca en la parte superior un tallito de las mismas uvas y a los lados dos hojitas de parra.

CUERVOS

INGREDIENTES:

5 o 6 elotes con hongos (cuitlacoche)
½ cebolla finamente picada
chile serrano picado al gusto
cilantro picado y desinfectado
ajo al gusto finamente picado
2 cucharadas de manteca de cerdo

ELABORACIÓN:

Rebanar los elotes hongueados, incluso los granos de elote que pudieran tener. En una cazuela calentar el aceite y acitronar, primero el ajo y enseguida la cebolla, cuando estén transparentes agregar el chile picado y enseguida los cuervos, por último agregue el cilantro y sal al gusto. Sirva con tortillas de maíz recién hechas o rellene chiquiadas² aumentando en este último caso un poco de queso asadero antes de freírlas.

Existe la creencia errónea de que en Aguascalientes no se usaba el maíz con hongos (cuitlacoche), la verdad es que entre la gente del área rural era y es sumamente valorado pero conocido con el nombre de cuervos por su color oscuro.

² Las chiquiadas son una especie de quesadillas fritas.



ANTOJITOS



ENCHILADAS AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

24 tortillas
aceite para freír
8 chiles anchos
3 dientes de ajo
1 tablilla de chocolate
3 clavos de olor
queso añejo
½ kilogramo de papas
1 raja de canela
chiles bola amarillos en vinagre
cebolla picada y desflemada en agua con sal
crema fresca

ELABORACIÓN:

Se remojan y se muelen los chiles anchos con el ajo, el chocolate, la canela, los clavos y la sal. En esta salsa se remojan las tortillas y se fríen a fuego regular. Se rellenan de queso y cebolla y se sirven con crema, más queso, las papas cocidas y fritas y los chiles en vinagre. Se sugiere comerlas acompañadas de una taza de café recién hecho.

CHILES BOLA AMARILLOS EN VINAGRE

INGREDIENTES:

1 kilogramo de chile bola amarillo
300 gramos de piloncillo
1 litro de vinagre de cebada
1 cucharada de orégano
8 hojas de laurel
4 ramas de tomillo
4 ramas de mejorana
la cáscara de un limón.

ELABORACIÓN:

Los chiles amarillos se pican con un tenedor, se mezclan con el vinagre, el piloncillo, las yerbas de olor, la cáscara de limón y sal en un frasco de vidrio y después de diez días estarán listos para comerse.

VINAGRE DE CEBADA

INGREDIENTES:

8 litros de agua
1 kilogramo de piloncillo
200 gramos de cebada

ELABORACIÓN:

Se lava muy bien la cebada y se pone al fuego con el piloncillo y el agua. Se pone a hervir durante 30 minutos. Se retira y se vacía a una olla de barro que se colocará cerca del calor. Cuando fermenta se cuela y se embotella.

ENCHILADAS DE OLLA

INGREDIENTES:

1 kilogramo de masa
8 chiles anchos
8 chiles poblanos
300 gramos de queso
aceite o manteca para freír
1 lechuga orejona

ELABORACIÓN:

Se bate la masa con los chiles anchos fritos y molidos, con sal. Los chiles poblanos se asan, limpian, desvenan y se cortan en rajas. Se hacen tortillas con la masa y se coloca el relleno de rajas y queso y se doblan como empanadas. Se fríen y se van colocando en un molde de horno a fuego suave para que se conserven calientes. Ya para servir se pone un platón con la lechuga picada finamente, sobre ella las enchiladas y sobre las enchiladas bastante queso rallado.

ENCHILADAS ROJAS ESTILO JARDIN DE SAN MARCOS

INGREDIENTES:

30 tortillas
aceite para freír
10 chiles anchos
10 pimientas molidas
1 raja de canela
5 clavos de olor
4 dientes de ajo
queso añejo rallado
cebolla desflemada al gusto
300 gramos de longaniza para freír
chiles bola en vinagre
papas cocidas y fritas
ejotes cocidos
calabazas cocidas en cubos
zanahorias cocidas en tiritas
lechuga orejona finamente rebanada

ELABORACIÓN:

Los chiles se lavan, se remojan en agua caliente y se muelen con las especias, el ajo y la sal. En esta salsa se remojan las tortillas y se fríen, se rellenan de queso con cebolla, se enrollan y se colocan en un platón. En la grasa donde se frieron las enchiladas, se fríe el chorizo en rueditas y las verduras cocidas.

Para servir se hace una cama de lechuga, se colocan las enchiladas sobre ella y sobre las enchiladas las verduras fritas. Se adornan con queso rallado y chiles en bola.

ENCHILADAS DE NATAS

INGREDIENTES:

tortillas
aceite para freír
8 chiles anchos
3 huevos cocidos
2 tazas de nata
2 dientes de ajo
2 tazas de leche
lechuga
rábanos

ELABORACIÓN:

Lave los chiles, áselos ligeramente y desvénelos, remójelos unos minutos en la leche caliente, luego muélalos con las yemas de los huevos cocidos, el ajo, la sal y la leche donde se remojaron. Fría esta salsa en un poco de aceite hasta que espese. Fría las tortillas ligeramente en aceite, escúrralas para quitar el exceso de grasa y páselas por la salsa de chile, rellénelas con nata y enróllelas. Consérvelas calientes; para servir, adórnelas con las claras de los huevos cocidos, lechuga y rábanos.

CHILAQUILES AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

tortillas cortadas en triángulos
150 gramos de chile chipotle
100 gramos de jitomate
15 tomates verdes
cebolla rebanada
ajo al gusto
5 cucharadas de ajonjolí
1 ramito de cilantro
un poco de orégano
200 gramos de falda de cerdo deshebrada
150 gramos de longaniza
queso fresco
crema

ELABORACIÓN:

Dore las tortillas. Fría los chiles y remójelos, luego muélalos con el jitomate, un poco de cebolla, el ajo, el ajonjolí tostado, el orégano y el cilantro. Fría esta salsa en un poco de aceite o manteca según el gusto. Aparte fría la longaniza. En una cazuela engrasada ponga la mitad de las tortillas doradas, la mitad de la carne deshebrada y la mitad de la longaniza. Luego ponga otra capa de tortillas, carne y longaniza y cúbrala con queso rallado. Ponga la cazuela a fuego lento durante 20 minutos. Al servir decore con crema y la cebolla rebanada restante.

POZOLÍN

INGREDIENTES:

12 elotes de grano gordo y tierno
5 chiles poblanos
3 dientes de ajo
1 kilogramo de carne de puerco con grasa (puede ser aldilla)
rábanos
lechuga
cebolla picada
orégano
limones
tostadas

ELABORACIÓN:

Los elotes se rebanan y se ponen a cocer. Cuando están tiernos se agregan los trozos de carne y el caldo donde se coció la misma y los chiles asados, pelados, desvenados y molidos con el ajo y la sal, se deja hervir para que sazone bien y se sirve al gusto con cebolla picada, lechuga, rábanos, orégano y se acompaña con tostadas de maíz.

TOSTADAS DE CUERITOS

INGREDIENTES:

tostadas de maíz
frijoles molidos
lechuga orejona finamente rebanada
cueritos en vinagre
salsa de jitomate
salsa brava
queso rallado
crema
aguacate

ELABORACIÓN:

Estas tostadas son similares a todas las demás tostadas del país. Se preparan montando todos los ingredientes en el orden en que se piden anteriormente, lo que las hace características de Aguascalientes, son las dos salsas que las acompañan y los cueritos en vinagre.

CUERITOS EN VINAGRE

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de cuerito de cerdo
- 1 litro de vinagre de cebada
- 6 dientes de ajo
- 4 cebollas
- 1 cucharada de orégano
- 4 hojas de laurel
- 2 ramas de tomillo
- 2 ramas de mejorana

ELABORACIÓN:

Los cueritos, ya limpios, se parten en trozos de tamaño regular. Se sancochan en agua sin sal y se lavan perfectamente hasta quitar la gelatina. Ya lavados se cortan en tiras y se ponen en un recipiente de barro con el vinagre y todos los demás ingredientes. Después de tres días están listos para servirse.

SALSA BRAVA

INGREDIENTES:

1 kilogramo de chile mirasol (puya)
6 dientes de ajo
10 pimientas gordas
1 raja de canela 1 cuchara de orégano
¼ de aceite
1 ½ litros de vinagre

ELABORACIÓN:

Los chiles se lavan y se remojan en un litro de vinagre sin desvenarse, ya remojados se muelen con el ajo, las especias, sal y orégano, se le agrega el aceite y el vinagre restante o el necesario para formar una salsa espesa.

SALSA DE JITOMATE ESTILO AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

1 ½ jitomates cocidos
½ cebolla picada finamente
1 cucharada de orégano
1 litro de caldo de pollo
2 dientes de ajo
un poco de vinagre
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Los jitomates ya cocidos se muele sin pelar con el ajo y el caldo de pollo. Ya molidos se sazonan con el resto de los ingredientes procurando que quede una salsa algo espesa.

TAQUITOS DORADOS

INGREDIENTES:

30 tortillas chicas
aceite para freír
papas cocidas
sal
pimienta
repollo encurtido
salsa brava
salsa de jitomate
cueritos en vinagre
queso rallado

ELABORACIÓN:

Pele las papas y deshágalas como si fuera a hacer un puré grueso, agrégueles sal y pimienta al gusto y unte las tortillitas con la papa, dóblelas por mitad y dórelos en el aceite bien caliente. Escúrralos bien y sírvalos muy calientes con el repollo, las dos salsas, cueritos y queso.

REPOLLO ENCURTIDO

INGREDIENTES:

1 repollo rebanado finamente y desinfectado
2 litros de agua
¼ de taza de aceite
½ taza de vinagre
orégano
sal

ELABORACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en un recipiente y déjelos reposar preferentemente de un día para otro. Para servirse escurra el líquido totalmente. Puede utilizarse en tostadas de cueritos, taquitos dorados o en el pollo.

CHIQUIADAS

INGREDIENTES:

1 kilogramo de masa de maíz
3 cucharadas de harina de trigo
un poco de sal
guisado para el relleno
aceite para freír
crema
queso
salsa brava

ELABORACIÓN:

Bata perfectamente la masa de maíz con la harina de trigo y un poco de sal. En la prensa para tortillas ponga una bolita de masa como para formar una tortilla, coloque un poco de relleno (cualquier guisado de su preferencia que bien pueden ser sobrantes de comida de otros días), dóblelas como formando una quesadilla y póngalas a freír en el aceite caliente hasta que doren. Sírvalas inmediatamente con crema, queso y salsa.

GORDITAS DE SAN PANCHO

INGREDIENTES:

masa de maíz para tortillas
un poco de harina de trigo
sal al gusto
queso y cualquier guisado de cerdo que le agrade, pero que sea seco

ELABORACIÓN:

Revuelva la harina de trigo y la sal con la masa de maíz como su fuera a hacer tortilla, en la prensa coloque una bolita más o menos grande para que al aplanarla le quede una gordita (puede hacerlo con la mano sin necesidad de la prensa) que colocará en un comal caliente para su cocimiento. Inmediatamente después de sacarla del comal, ya cocida, parta con un cuchillo como separando en dos partes la gordita, pero sin llegar a cortarla totalmente, coloque un poco de queso y cualquier guisado, aunque la costumbre es rellenarlas de guisado hecho con carne de cerdo como, por ejemplo, carnitas, chicharrón en salsa, deshebrada guisada, etcétera, pero cuidando que sea un guisado seco para que no se remoje la gordita con el líquido.

GORDITAS DE ASIENTOS

INGREDIENTES:

masa para tortillas
asientos de chicharrón o de carnitas³

ELABORACIÓN:

Mezcle la masa con los asientos y forme gorditas del tamaño de una tortilla grande y de aproximadamente un centímetro de espesor. Cuézalas en el comal caliente por un lado hasta que empiece a burbujear la grasa de los asientos y voltéela para cocer del otro lado. Sírvala con salsa picante.

³ Asientos son los residuos que quedan al final del cazo cuando se hacen carnitas y se fríen chicharrones. Observe que la masa no lleva sal pues generalmente los asientos contienen la necesaria para sazonar la masa.



PLATILLOS FUERTES



POLLO DEL JARDIN DE SAN MARCOS

INGREDIENTES:

1 pollo
1cebolla chica
1 diente de ajo
2 zanahorias
salsa de jitomate
salsa brava
cueritos en vinagre
repollo encurtido
chiles bola encurtidos
chorizo en trozos y frito
papas doradas

ELABORACIÓN:

Lave y parta el pollo por piezas. Cuézalo con la cebolla, el ajo, las zanahorias y sal. Cuando esté cocido sáquelo y escúrralo perfectamente. Fríalo en aceite hasta que se dore la piel; mientras caliente las salsas. Para servir coloque una cama de repollo en su plato y encima ponga una pieza de pollo frito, báñelo con la salsa de jitomate y adorne con cueritos en vinagre, el chorizo frito, las papas doradas y los chiles bola. Coloque por separado un tazón con la salsa brava para que cada comensal se sirva a su gusto.

MOLE AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

2 kilos de pierna de cerdo en trozos
1 cebolla
2 dientes de ajo
sal al gusto
6 chiles mulatos
6 chiles anchos
8 chiles puya
8 chiles guajillo
3 dientes de ajo
2 bolillos del día anterior
¾ de kilo de tomate verde
2 manzanas
2 plátanos
1 tablilla de chocolate
5 clavos de olor
½ cucharadita de cominos
1 naranja cascara
5 hojas de laurel
manteca o aceite para freír

ELABORACIÓN:

Ponga a cocer la carne con la cebolla, el ajo y sal en suficiente agua. Cuando esté cocida sáquela y reserve el caldo. Limpie y fría todos los chiles en un poco de grasa (manteca o aceite), dore los ajos y el pan. Pele y cueza los tomates. Muela las especias y pele la naranja procurando que la cáscara salga entera. Parta las manzanas y quíteles el corazón, no las pele, pele los plátanos.

Con el caldo donde se coció la carne muela los chiles, el ajos, el pan, las manzanas y los plátanos. Fría esta salsa en un poco de aceite. Muela los chiles en su agua de cocimiento y agréguelos a

la salsa. Debe quedar una salsa no muy espesa. Cuando empiece a hervir, agregue las especias, la cáscara de naranja y las hojas de laurel. Deje hervir 10 minutos moviendo constantemente para que no se pegue y saque las hojas de laurel y la cáscara de la naranja. Agregue entonces la carne ya cocida y el chocolate. Rectifique la sal y deje hervir otros cinco minutos. Sirva sobre una hoja de lechuga o cualquier hoja verde comestible y acompañelo con arroz blanco y frijoles refritos.

MOLE DE POBRE

INGREDIENTES:

cecina de res
1 kilogramo de tomates verdes
20 chiles puya
1 ½ de nopales cortados en tiras y cocidos
6 cucharadas de harina
4 dientes de ajo
1 cucharada de cominos
1 cucharadita de semillas de anís
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Lave, pele y cueza los tomates en suficiente agua. Limpie los chiles y fríalos un poco, remójelos en agua caliente. Muela los tomates con el ajo, muela también los chiles y cuélelos. Muela los cominos y el anís. En una cazuela ponga a calentar el aceite y cuando esté bien caliente agregue la harina moviendo constantemente hasta que dore, agregue los tomates molidos con el ajo y enseguida el chile. Si queda muy espesa agregue un poco de agua caliente. Cuando se hayan ligado perfectamente los tomates y el chile con la harina, agregue los nopales y los cominos y el anís molidos y agregue sal al gusto. Déjelo hervir 10 minutos moviendo constantemente para que no se pegue. Ahora dore la carne puede ser en un comal untado con un poco de aceite y sirva inmediatamente bañándola con el mole. Acompañelo con tortillas recién hechas y con frijoles de la olla.

CECINA

INGREDIENTES:

1 kilogramo de bistec de res no muy delgado
3 naranjas partidas por mitad y sin semillas
aceite para cocinar
sal de grano al gusto

ELABORACIÓN:

Extienda la carne sobre una superficie plana y barnícela con un poco de aceite. Exprima una naranja y media sobre la carne y agregue la sal en grano. Déjela reposar unos minutos, voltéela y repita la misma operación, pero ahora déjela más tiempo reposar. Cuelgue un lazo en un lugar limpio y ponga la carne al sol aproximadamente dos horas, después de este tiempo ya puede asar su cecina.

CARNE RANCHERA

INGREDIENTES:

- 2 kilogramos de carne de cerdo cortada en trocitos para freír
- 1 kilogramo de jitomates asados y pelados
- chile serrano al gusto
- 3 dientes de ajo
- 1 trozo de cebolla
- 1 poco de aceite o manteca

ELABORACIÓN:

Ponga a cocer la carne con sal y el agua suficiente para cubrirla, deje evaporar toda el agua hasta que la carne empiece a soltar la grasa, si la carne no suelta la suficiente para freírse, agregue un poco más. Fría los chiles en un poco de aceite haciendo en cada uno un pequeño hoyo con la punta de un cuchillo para que no salten y se quemé, fría también la cebolla y el ajo. Muela los jitomates que ya tendrá asados con los chiles, el ajo y la cebolla y agregue el molido a la carne frita. Deje hervir unos 10 minutos y rectifique la sal. Sirva muy caliente acompañando con arroz blanco.

BIRRIA

INGREDIENTES:

5 kilogramos de carne de carnero (puede pedirlo en la carnicería como carne para birria)
1 penca de maguey limpia y desinfectada
4 cebollas grandes
4 cabezas de ajo
hojas de laurel
salsa para birria
orégano
chiles verdes crudos
cebolla picada

ELABORACIÓN:

Lave muy bien la carne. Coloque en la parrilla de una vaporera (como las que utiliza para cocer tamales) la penca de maguey y sobre la penca acomode la carne. Limpie las cebollas y hágalas un corte en forma de cruz, parta las cabezas de ajo a la mitad procurand0 no despegar los dientes. Ponga las cebollas, los ajos y las hojas de laurel encima de la carne. Cúbrala con más penca, si es que tiene si no puede hacerlo con un lienzo limpio, y tape la vaporera. Cueza a fuego alto durante 10 minutos o hasta que el agua empieza a hervir, después baje a fuego lento hasta su completo cocimiento. La carne está en su punto cuando los huesos se desprendan con facilidad de la carne.

Nota: Si su vaporera es del modelo en el que se suministra el agua por un lado de la misma, agregue el agua después de acomodar la carne, si no tiene abertura lateral el agua habrá de colocarse antes del procedimiento de preparación.

Este platillo tradicional de Aguascalientes es preparado en grandes cantidades por los establecimientos dedicados exclusivamente a la venta de este platillo. Los preparan en hornos especia-

les o en grandes vaporeras, pero puede, igualmente, prepararse en pequeñas cantidades para el consumo familiar.

Un detalle especial de este platillo

Hace ya muchos años se acostumbraba servir la birria agregándole semillas de calabaza peladas, saladas y tostadas al momento de servirla. Actualmente se prescinde de este complemento que le da un sabor diferente, también era usual acompañarla con atole blanco de masa; costumbre que también se ha perdido.

SALSA PARA BIRRIA

INGREDIENTES:

3 kilogramos de jitomate
chile de árbol al gusto
sal al gusto
pimienta al gusto
4 dientes de ajo

ELABORACIÓN:

Lave muy bien los jitomates, proceda de la misma manera con los chiles. Cuézalos juntos con el agua necesaria y muélos con el ajo. Añada sal y pimienta al gusto. Esta salsa debe quedar ligeramente espesa. Sirva la birria muy caliente en cada plato y añada la salsa hirviendo y cebolla picada. Por separado presente orégano y chiles verdes crudos para que cada comensal se sirva a su gusto. Acompañela con tortillas calientes.

PIERNA DE CARNERO ENCHILADA

INGREDIENTES:

1 pierna de carnero
5 dientes de ajo
10 pimientas negras
100 gramos de jamón crudo (serrano)
4 cucharadas de vinagre
12 chiles anchos
60 gramos de manteca
lechuga
aceite de oliva
vinagre de manzana o de vino
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Muela el jamón con la pimienta, vinagre, ajo y sal y meche la pierna con este preparado. Déjelo reposar en refrigeración toda la noche. Al día siguiente fríala en la manteca, cuando esté bien dorada por todos lados agregue agua suficiente para cubrirla y sal. Cuando esté suave agregue los chiles asados, remojados y molidos y tape su sartén. Deje hervir hasta que la carne esté bien cocida y la salsa espesa. Sírvala con la lechuga picada sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta.

POLLO CON FRUTAS

INGREDIENTES:

1 pollo
½ kilogramo de jitomate
2 cebollas
aceite (el necesario)
3 peras de leche o pera mantequilla
5 duraznos
3 perones
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Corte el pollo en piezas y cuézalo con una cebolla, sal y pimienta. En el aceite fría el jitomate asado y molido con la otra cebolla y agregue las frutas partidas en gajos gruesos y sin pelar y un litro del caldo donde se coció la carne. Cuando las frutas estén cocidas, agregue las piezas de pollo, sal y pimienta y deje hervir hasta que sazone y quede la salsa algo espesa.

CARNE EN SALSAS DE UVAS

INGREDIENTES:

1 kilogramo de lomo de cerdo
100 gramos de jamón serrano
 $\frac{3}{4}$ de kilo de uvas sin semilla
75 gramos de mantequilla
 $\frac{1}{4}$ de crema
4 naranjas
 $\frac{1}{2}$ kilo de uvas
 $\frac{1}{4}$ de crema agria
 $\frac{1}{4}$ de litro de salsa mayonesa
sal
pimienta
hojas de parra para adorno

ELABORACIÓN:

La carne se mecha con la mitad del jamón y las uvas sin semilla y con cáscara. Se deja en el refrigerador una hora. Pasado ese tiempo se exprimen las uvas, se cuela el jugo y se le agrega a la carne junto con $\frac{1}{4}$ de litro de agua, sal y el resto del jamón y se pone a cocer. Cuando la carne esté suave se coloca en una charola para hornear, se le pone la mantequilla en trocitos y se mete al horno a 350 grados centígrados hasta que esté dorado. Se retira del horno y se coloca en un platón con su jugo mezclado con crema.

Se sirve con la ensalada que se prepara cortando las naranjas por mitad sacando los medios gajos con mucho cuidado. Se pelan los gajos y se reservan. A las uvas se les quita la cáscara y las semillas. Se mezclan con la mayonesa, la crema y los gajos de naranja limpios. Se sazona con sal y pimienta y se sirve en las canastas hechas con las cáscaras de la naranja y se adornan con una hoja de parra.

ASADO CON UVAS

INGREDIENTES:

1 kilogramo de filete
1 racimo, de un kilogramo aproximadamente, de uvas sin semilla
4 cucharadas de aceite
3 cucharadas de vinagre
2 cucharadas de salsa inglesa
½ kilogramo de jitomate
1 cebolla grande
¼ de litro de jerez
½ litro de caldo
½ cucharada de mostaza
1 cucharada de harina
sal
pimienta

ELABORACIÓN:

Se limpia muy bien el filete quitándole todos los nervios y el pellejo. Se pica con un tenedor y se unta con aceite, sal y pimienta. Se coloca en una charola de horno y se cubre con el jitomate y la cebolla rebanados. Se hornea a 350 grados centígrados, pero mientras se está horneando se baña con una mezcla de caldo, jerez, vinagre, salsa inglesa y mostaza. Cuando la carne está suave se saca del horno. Los jugos que soltó se cuelean y se les agrega la harina diluida en agua. Se pone a fuego lento hasta que espesa el filete que todavía estará en la charola, se limpia para quitarle las semillas que pudieran quedar del jitomate y se tapiza con pequeños racimos de uva detenidos con palillos y se mete al horno media hora más. Se sirve muy caliente dejando las uvas en el mismo lugar y se acompaña con la salsa muy caliente.

BARBACOA DE OLLA

INGREDIENTES:

3 kilogramos de pierna de carnero en trozos
100 gramos de chile ancho
6 dientes de ajo
cominos al gusto
hojas de maíz secas

ELABORACIÓN:

Dore los chiles ligeramente y remójelos en agua caliente. Muélalos con los ajos, sal, Cominos y un poco del agua en la que se remojaron. Con esta salsa se untan los trozos de carne y se envuelven en las hojas de maíz remojadas. Coloque los molotitos de carne en una vaporera con suficiente agua, pero procurando que el agua no toque la carne, y se deja a fuego alto hasta que esté bien cocida la carne. Estará bien cocida cuando la carne casi se deshaga al tacto.

CHILES AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

10 chiles anchos grandes y muy bonitos
1 pieza de piloncillo
1 kilogramo de carne molida de cerdo
1 kilogramo de carne molida de res
aceite para freír
1 cebolla grande picada
½ kilogramo de jitomate picado
3 dientes de ajo picados muy finamente
sal y pimienta al gusto
100 gramos de piñones
100 gramos de almendras picadas
100 gramos de aceitunas picadas
100 gramos de pasitas
2 litros de salsa de nuez
1 granada desgranada
200 gramos de acitrón picado

ELABORACIÓN:

Limpie los chiles muy bien y hágalos un corte por un lado para sacar venas y semillas, lávelos y póngalos a hervir cinco minutos en agua con la pieza de piloncillo. Sáquelos del agua y déjelos escurrir. Consérvelos tapados.

Para preparar el relleno fría las carnes en un poco de aceite con el ajo, sal y pimienta, cuando esté bien frita agregue la cebolla y el jitomate picados, rectifique la sal y déjelo sazonar 10 minutos más. Agregue los piñones, las almendras, las aceitunas, las pasas y el acitrón, déjelos sazonar otros cinco minutos y después retírelos del fuego para que enfríe un poco. Debe quedar tibio para el relleno. Ahora tome los chiles y rellénelos con este picadillo, quite el pellejo con mucho cuidado. Sírvalos bañándolos con la salsa

de nuez y decore con los granos de granada. Acompañe con arroz blanco o amarillo.

SALSA DE NUEZ

INGREDIENTES:

200 gramos de almendras molidas
400 gramos de nuez
¼ de kilogramo de queso fresco
1 vasito de jerez
1 bolillo remojado en leche
6 cascos de guayaba
¼ de litro de leche
azúcar al gusto
1 pizca de sal
1 pizca de nuez moscada
1 pizca de canela en polvo
1 pizca de pimienta molida

ELABORACIÓN:

Licúe todos los ingredientes agregando más leche en caso necesario.

PACHOLAS

INGREDIENTES:

½ kilogramo de carne de cerdo molida
½ kilogramo de carne de res molida
½ taza de pan molido
5 chiles anchos remojados
2 dientes de ajo
la clara de dos huevos

ELABORACIÓN:

Muela los chiles con los dos dientes de ajo. Mezcle todos los ingredientes perfectamente. Haga testales (como gorditas de carne) y colóquelos en un metate para ir sacando, poco a poco pequeños bisteces que dorará en un poco de aceite o manteca. Sírvalos muy calientes acompañados de una ensalada fresca, puede ser lechuga, jitomate, cebolla rebanada y aguacate o bien con arroz blanco y frijoles refritos o con nopales cocidos y frijoles de la olla.

REPOSTERÍA



POMPONES DE HUEVO

INGREDIENTES:

3 litros de leche
½ de azúcar
10 huevos
1 taza chica de maicena
1 raja de canela

ELABORACIÓN:

Se pone a hervir la leche con el azúcar y la canela, las claras se baten a punto de turrón y cuando la leche esté hirviendo se ponen pompones de clara con una cuchara. Cuando están cocidas se sacan con mucho cuidado con una espumadera o una palita y se colocan en un platón hondo. Las yemas se baten con un poco de leche y la maicena, y se agregan a la leche hirviendo. No se dejan de mover hasta que espesen, en ese momento se agregan al platón que tiene las claras cocidas.

UVAS EN AGUARDIENTE

INGREDIENTES:

2 kilogramos de uvas
1 litro de aguardiente de uva
200 gramos de azúcar
rajas de canela
clavos de olor

ELABORACIÓN:

Se cortan las uvas, una por una, con tijeras, pero se tienen que lavar en el racimo. Se ponen a secar completamente, se colocan en frascos de cristal, dejando un espacio arriba en cada frasco, se pone un clavo de olor y una raja de canela por cada litro de aguardiente. Se mezclan los 200 gramos de azúcar con medio vaso de agua, se pone a hervir a fuego medio durante dos minutos, se baja el fuego y se deja otros dos minutos más, se mezcla este almíbar con el aguardiente, se vierte en los botes con las uvas.

Se etiquetan con la fecha de elaboración y se guardan cuando menos dos meses en un lugar seco y oscuro.

CREMA DE HUEVO

INGREDIENTES:

450 gramos de azúcar
150 gramos de almendras
12 yemas de huevo
canela en polvo

ELABORACIÓN:

Se pone al fuego el azúcar con una taza de agua, cuando tome punto de bola floja se retira del fuego y se deja enfriar. Las yemas se batan hasta que estén espesas y se les agregan la almendra pelada y molida y la miel de azúcar. Se vuelve al fuego moviendo constantemente, pero de una manera muy suave, hasta que se vea al fondo del recipiente. En ese momento se retira del fuego y se sirve espolvoreada con canela molida.

PANOCHAS AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

2 litros de leche

$\frac{3}{4}$ de kilogramo de azúcar

$\frac{1}{2}$ cucharadita de carbonato

150 gramos de azúcar granulada blanca para revolcar

ELABORACIÓN:

La leche se pone a hervir a fuego lento con el azúcar y el bicarbonato, se mueve constantemente hasta que se vea el fondo. Se vacía a otro recipiente para que se enfríe. Cuando ya esté fría se hacen bolitas con la mano y se aplanan con un platito hasta formar una especie de gorditas que se revuelcan en azúcar.

JAMONCILLO DE AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

litro y medio de leche
medio kilogramo de azúcar
250 gramos de nuez piñones
1 raja de canela
mitades de nueces o piñones para adornar

ELABORACIÓN:

En un cazo de cobre se pone al fuego la leche con el azúcar y la canela. Se deja al fuego moviendo continuamente hasta ver el fondo del cazo; en ese momento se agregan las nueces o los piñones molidos y se sigue moviendo con una cuchara de madera. Cuando vuelva a verse el fondo del cazo se bate fuertemente para desprender la pasta de los lados del cazo y se pone en un moldecito alargado que estará engrasado con un poquito de mantequilla o aceite y se adorna con las mitades de nueces o los piñones.

PERAS CRISTALIZADAS

INGREDIENTES:

15 peras verdes
1 ½ kilogramos de azúcar
3 limones

ELABORACIÓN:

Se pelan las peras, se frotan con limón y se ponen a cocer en agua, que las cubra perfectamente, y el jugo de un limón. Se sabe que están bien cocidas cuando les entra fácilmente un palillo. Se retiran del fuego y se meten en agua con hielo varias veces hasta que se enfríen. Se pone al fuego el kilogramo y medio de azúcar con medio litro de agua; cuando ha hervido, aproximadamente cinco minutos, se agregan las peras y se dejan hervir otros cinco minutos. Se sacan las peras al día siguiente se repite la operación, y así durante seis días. Pasado ese tiempo se les escurre la miel y se colocan en una rejilla para secarlas al sol. Se envuelven en papel celofán y pueden conservarse durante mucho tiempo.

GUAYABATE

INGREDIENTES:

3 kilogramos de azúcar
2 kilogramos más 750 gramos de guayaba
1 litro de jalea de tejocotes
1 clara de huevo

ELABORACIÓN:

Se ponen al fuego el azúcar y $\frac{3}{4}$ de litro de agua y se deja hervir hasta punto de bola y en ese momento se agrega la jalea de tejocote. Se deja al fuego hasta que tome un punto de cortina, entonces se agregan las guayabas cocidas y pasadas por un tamiz. Se deja hervir a fuego alto hasta que metiéndole un cuchillo con un papel mojado no se manche. Entonces se saca y se bate. Cuando está tibio se le agrega la clara de huevo batida a punto de turrón y se vacía al molde.

JALEA DE TEJOCOTE

INGREDIENTES:

1 kilogramo de tejocotes
900 gramos de azúcar

ELABORACIÓN:

A los tejocotes se les quita la cabeza, se lavan muy bien y se ponen a cocer en seis tazas de agua; ya cocidos se pelan y se dejan en esa agua dos días en refrigeración para que no se agrien. Pasado ese tiempo, se sacan los tejocotes del agua y se les agrega el azúcar, cuando inicia el hervor se quitan y se cuelan, poniéndolos otra vez a fuego alto hasta que tomen punto de espejo, entonces se vacía a moldes mojados en agua fría.

Esta jalea puede durar un año en perfectas condiciones.

AREPAS DE AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

460 gramos de harina
170 gramos de manteca
230 gramos de piloncillo
¼ de cucharita de bicarbonato

ELABORACIÓN:

Se hace una miel con el piloncillo y una taza de agua; cuando enfría se mezcla con los otros ingredientes para formar una pasta que se extiende con el rodillo. Se cortan en pequeñas ruedas y se colocan en una lámina de hornear engrasada hasta que doren a una temperatura de 350 grados centígrados.

PASTELITOS DE OLLA 25 DE ABRIL

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de harina
- $\frac{3}{4}$ de manteca
- $\frac{1}{2}$ litro de agua con sal
- 400 gramos de azúcar molida o azúcar glass para espolvorear

ELABORACIÓN:

Se cierne la harina y se amasa fuertemente con agua para formar una masa suave. Se divide en dos partes y se forman dos bolas. Se untan de manteca y se dejan reposar una hora. Pasada una hora se toma una bola y se extiende sobre la tabla de amasar dándole unos golpes con el puño por la orilla, se extiende con el rodillo partiendo del centro y se termina de estirar con las manos formando una pasta pareja y delgada de aproximadamente 80 centímetros de largo por 70 de ancho, pegando toda la orilla de la masa a la orilla de la tabla con un poco de manteca y se deja orear perfectamente; enseguida se cortan las orillas con carretilla y se divide a la mitad, también con carretilla, se empieza a enrollar de un lado como si fuera niño envuelto, cuando se termina ese rollo se encima en la otra parte extendida de la masa y se sigue enrollando hasta terminar. Se coloca en una charola y se mete al refrigerador mientras se trabaja la otra bola de masa de la misma manera.

Cuando ya está el rollo bien frío se retira de la charola y se va extendiendo, poco a poco, hasta que quede del grueso de dos centímetros de diámetro, se cortan trocitos de tres centímetros, se toma cada trocito y con el dedo pulgar de la mano, untado con manteca, se va formando como un sombrerito delgado que se colocará en la charola de hornear, ligeramente engrasada, y se hornean a 400 grados centígrados hasta que se doren. Ya cocidos se espolvorean con el azúcar.

PAN DE NATA

INGREDIENTES:

150 gramos de harina
150 gramos de azúcar
150 gramos de nata de leche bien seca
4 huevos
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharada de alcohol
30 gramos de almendras
½ cucharadita de canela en polvo
2 cucharadas de azúcar glass

ELABORACIÓN:

La nata se bate hasta que esponje muy bien, se le agrega el azúcar y se sigue batiendo, después se le agregan los huevos, uno a uno, y por último la harina cernida con el polvo de hornear. Cuando ya está bien incorporado todo, se le agrega el alcohol y se vacía en un molde enharinado y engrasado, se le pone encima el azúcar, la canela molida, las almendras peladas y picadas y se mete al horno a 350 grados centígrados. El pan estará listo cuando huela a pan y al meter un palillo éste salga limpio.

TOSTADAS DE MANTECA DE AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

225 gramos de levadura preparada
180 gramos de azúcar
400 gramos de manteca
½ cucharadita de sal
¼ de litro de agua
harina

ELABORACIÓN:

Se mezcla la levadura con el azúcar, la sal, la manteca, el agua y la harina necesaria para formar una pasta suave, se coloca en una cacerola engrasada. Se tapa con una servilleta y se deja reposar una hora. Pasado el tiempo se extiende con un rodillo dejando un espesor de medio centímetro de grueso y se cortan tostadas de aproximadamente 10 centímetros de largo por cinco de ancho. En una lámina engrasada se colocan las tostadas, de dos en dos, una encima de otra, se meten al horno a 350 grados centígrados. Cuando ya están cocidas se sacan del horno, se separan y se vuelven a meter hasta que tomen color dorado.

ROLLO DE GUAYABA

INGREDIENTES:

2 tazas de harina
½ cucharadita de sal
3 cucharaditas de polvo de hornear
4 cucharadas de mantequilla
1 huevo batido
½ de taza de leche
puré de guayaba o guayabas en almíbar cortadas en cuadritos
azúcar al gusto
canela o nuez moscada

ELABORACIÓN:

Mezcle todos los ingredientes secos y ciérmalos dos veces, agregue el huevo batido y la leche. Amase. Extienda la masa sobre una mesa enharinada y con el rodillo forme una especie de tortilla de aproximadamente un centímetro de grueso. Con una brocha unte la mantequilla caliente. Coloque el puré o los trozos de guayaba en almíbar, espolvoree azúcar al gusto y la canela o nuez moscada, enrolle. Coloque sobre una lámina engrasada y enharinada y hornee a 375 grados centígrados durante 20 minutos. Sirva con una salsa del budín de su preferencia. Puede usar budín comercial de sabor vainilla.

GUAYABAS EN ALMÍBAR

INGREDIENTES:

1 kilogramo de guayabas
½ kilogramo de azúcar
1 raja de canela
2 o 3 clavos de olor

ELABORACIÓN:

Parta las guayabas por mitad y quíteles las semillas. colóquelas en una olla con agua suficiente para cubrirlas y déjelas hervir cinco minutos. Pasado ese tiempo retírelas del fuego y póngalas en agua fría. Ponga al fuego un litro de agua con el azúcar, la canela y los clavos. Cuando empiece a hervir coloque las guayabas y déjelas hervir durante 30 minutos a fuego lento. Retire del fuego, déjelas enfriar completamente y envase en frascos limpios y desinfectados con alcohol de caña, del que se usa para beber o cocinar.

BEBIDAS



ATOLE BLANCO

INGREDIENTES:

2 kilogramos de masa de maíz
6 litros de agua

ELABORACIÓN:

Disuelva la masa en los seis litros de agua, desbarate completamente y cuele. Ponga al fuego moviendo constantemente para un solo lado cuidando que no se pegue, cuando empiece a hervir baje un poco la llama y continúe el cocimiento hasta que el atole espese a su gusto. Puede servirlo natural o endulzado con piloncillo. En este último caso agregue el piloncillo cuando empiece a espesar.

LICOR DE GUAYABA

INGREDIENTES:

1 litro de alcohol para beber
6 guayabas grandes
1 raja de canela
½ kilogramo de azúcar
¼ de litro de agua

ELABORACIÓN:

Se ponen en una botella el alcohol con las guayabas rebanadas muy finamente. Se dejan así 10 días, moviendo diariamente. Pasado ese tiempo se cuela y se le agrega la miel que se preparara hirviend0 el agua con el azúcar, se mezcla muy bien. Se filtra, si se desea, y se embotella.

REFRESCO DE UVA

INGREDIENTES:

1 litro de jugo de uva
1 litro de jugo de naranja
el jugo de 2 limones
jarabe natural
cubos de hielo

ELABORACIÓN:

Mezcle todos los ingredientes menos el hielo, éste se pondrá en cada vaso al momento de servir.

REFRESCO DE TUNA

INGREDIENTES:

1 litro de pulpa de tuna cardona
250 gramos de azúcar
2 hojas de higuera
6 pimientas enteras
2 clavos de olor
1 raja de canela
4 limones para adornar
hielo picado

ELABORACIÓN:

La pulpa de tuna ya colada se mezcla con el azúcar, las hojas de higuera, las pimientas, los clavos y la canela. Se deja hervir hasta que forma una miel ligera, se retira del fuego y se deja enfriar. Ya para servir se sirve medio vaso con esta miel y se termina de llenar con agua mineral. Se adorna el vaso con una rebanada de limón y se sirve con hielo.

AGUA DE TUNA

INGREDIENTES:

50 tunas cardonas
4 litros de agua
azúcar al gusto
hielo
jugo de limón

ELABORACIÓN:

Deshaga las tunas con las manos y agregue el agua, el azúcar y el jugo de limón al gusto. Cuele y reserve. Al momento de servir ponga en cada vaso cubos de hielo. Esta agua puede hacerse también con tunas blancas y el procedimiento es el mismo con la diferencia que al servirse se hará en vasos que se habrán escarchado en polvo de chile piquín con sal y se adornará con una rodaja de limón.



CAPÍTULO DOS

DE LAS COMIDAS PARA FECHAS ESPECIALES

El pueblo de Aguascalientes, como todos los pueblos del mundo, tiene fechas especiales y, en casi todas, la comida es el principal protagonista.

Dicen que no son los días ni los años los que hacen los calendarios, sino las fechas importantes de nuestra vida y Aguascalientes tiene un magnífico calendario para presumir de su cocina.

Iniciemos nuestro calendario como inicia nuestro calendario gregoriano, en enero. En este mes el acontecimiento popular más importante es el de la noche del 5 de enero, esa noche se «levanta al niño dios», esta era la frase para referirse a la festividad de reyes o de epifanía. En esos ayeres no era tan común la rosca de reyes y entonces lo correcto era ofrecer a los «compadres», es decir, a los «padrinos del niño dios» y a todos los invitados, unos ricos tamales acompañados de atole de frutas y, dada la calidad de la guayaba en el estado, muchos de ellos se preparaban con este fruto, aunque no faltaba quien lo preparara de fresa, chocolate o el sabor de su preferencia.

TAMALES AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

3 kilogramos de masa para tamales (quebrada)
1 kilogramo de manteca de cerdo
2 kilogramos de carne de cerdo cortada en trozos pequeños
1 cebolla
2 dientes de ajo
sal al gusto
8 chiles anchos
8 chiles guajillos
6 chiles puyas
4 dientes de ajo
100 gramos de ajonjolí
125 gramos de maíz
100 gramos de semillas de calabaza, peladas
1 cucharada de cominos
sal al gusto
 $\frac{3}{4}$ de kilogramo de tomates verdes
hojas de maíz para tamales muy bien remojadas y escurridas

ELABORACIÓN:

Ponga a cocer la carne de cerdo con la cebolla y los primeros ajos y sal al gusto. Cuando esté bien cocida sáquela y conserve el caldo. Limpie muy bien los chiles y fríalos en un poco de manteca o aceite, dore el ajonjolí, las semillas de calabaza y el maíz.

Déjelos remojando en un poco del caldo donde se coció la carne. Pele y lave los tomates y póngalos a cocer también con un poco del caldo de la carne. Muela los chiles con el ajonjolí, el maíz dorado, las semillas de calabaza, los cominos y los tomates. Fría este molido en un poco de manteca, cuando esté muy bien sazonado, agregue la carne ya cocida y, si hace falta, un poco más de caldo

para lograr un mole espeso. Rectifique la sal. Retire del fuego y deje enfriar completamente.

Ahora bata la manteca hasta que esponje, agregue la masa, un poco de sal y el caldo suficiente para formar una masa de buena consistencia que habrá de batirse hasta que poniendo una bolita de ella en un vaso con agua ésta flote en la superficie.

Unte con esta masa toda la hoja de maíz y ponga al centro una cucharada de la carne con mole ya frío, se doblan las hojas para formar los tamales y se colocan en una vaporera muy bien tapada para que se cuezan durante una hora. No olvide colocar una canica o una moneda al fondo de la vaporera para que se dé cuenta si llegara a faltarle agua. Si esto pasara la canica o moneda empezaran a sonar.

Como un detalle simpático comentaremos que las expertas en la elaboración de tamales comentaban que si alguno de los presente se molestaba mientras se cocían los tamales, estos quedarían «pintos» refiriéndose a que no se cocerían en forma pareja.

ATOLE DE GUAYABA

INGREDIENTES:

5 litros de leche
1 kilogramo de azúcar
10 cucharadas de maicena
2 kilogramos de guayabas
1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

Ponga al fuego la leche con el azúcar hasta que hierva, mientras, disuelva la maicena en un poco de leche fría o agua, quite las semillas a las guayabas y muélaslas con la maicena disuelta. Cuando la leche empiece a hervir vacíe las guayabas y la maicena molida y deje hervir cinco minutos más moviendo constantemente para que no se pegue el atole. Sirva muy caliente acompañando los tamales.

Pero ahora pasemos al mes de febrero. En años pasados, hace mucho tiempo no había en febrero una fecha popular que celebrar, pero sí el periodo de cuaresma iniciaba en este mes se ligaba a marzo para efectos de las festividades e iniciaba la preparación de las «siete cazuelas».

Claro que estas «siete cazuelas» también tienen su historia, nacida en aquellas lejanas épocas en las que todos los viernes de cuaresma, por disposición de la iglesia católica, era obligatorio el ayuno y la abstinencia de carne. Era costumbre que las personas en ayuno no ingirieran alimento alguno desde la media noche del jueves hasta las doce o trece horas del viernes, hora en la cual se comía abundantemente siete platillos diferentes hasta satisfacer su hambre para no volver a ingerir alimento alguno hasta el sábado por la mañana, pero claro, la comida que se preparaba en cada cazuela no era cualquier cosa, era una comida esmeradamente preparada, completamente diferente a la del resto del año y dado que era mandato de la iglesia la abstinencia de carne, ésta brillaba por su ausencia en esos días. La comida se preparaba siguiendo las costumbres, la tradición, el gusto y el bolsillo de cada familia. Los guisos que se preparaban eran muchos: habas, lentejas, garbanzos, guachales, arroz, tortas de camarón con mole pobre, tortas de camarón con pipián y papas «güeras», nopales con huevo, nopales con chile «colorado», chiles rellenos de queso, caldo de pescado, caldo de camarón seco, orejones de calabaza, calabacitas rellenas, filetes de pescado empanizado, filetes de pescado lampreado, capirotada blanca, capirotada de piloncillo, torrijas con miel de maguey, torrijas con miel de piloncillo y queso, agua de «dolores», agua de chíá, agua de cebada, eran algunos de ellos, entre los cuales se escogían los siete de cada semana para que el menú del viernes no fuera repetido.

SOPA DE GUACHALES

INGREDIENTES:

1 kilogramo de guachales
½ kilogramo de jitomates picados
2 cebollas picadas muy finamente
10 tomates verdes picados
2 dientes de ajos picados muy finamente
cominos al gusto
azafrán al gusto
aceite para freír
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Ponga a cocer los guachales en suficiente agua hasta que estén bien tiernos. En un poco de aceite fría los ajos, la cebolla, los jitomates y los tomates picados. , sazone con sal y los cominos y el azafrán molidos y deje al fuego hasta que suba el aceite y vacíe el sofrito a los guachales ya cocidos. Deje hervir unos 10 minutos más, retire del fuego y sirva muy caliente.

¿QUÉ SON LOS GUACHALES?

Los guachales son granos de elote cocidos y después deshidratados al sol.

Era costumbre entre la gente del campo cocer grandes cantidades de elotes durante la cosecha. Estas eran las llamadas «elotadas» que consistían en reunirse un grupo de amigos o familiares a comer elotes recién cocidos al ponerse el sol. Los que sobraban eran atados por sus hojas y puestos a secar al sol durante algunos días, después, ya secos, se desgranaban y quebraban para guardarse hasta la temporada de cuaresma.

Para prepararlos sólo necesita 50 elotes tiernos y cocidos en agua. Cuando estén bien cocidos, tome algunos por las hojas para que el elote quede descubierto y póngalos a secar al sol cuidando que no se mojen para que no se llenen de hongos. Puede dejarlos tendidos al sol durante el día y retirarlos por la noche para repetir la operación durante unos cuatro o cinco días o hasta que estén secos.

Cuando estén bien secos, tome un elote en cada mano y frótelos uno contra el otro para desgranarlos, sacuda el hollejo y quiébrelos un poco; puede hacerlo en un metate o más rápido, en la licuadora perfectamente seca. Sacuda el polvillo que puedan soltar y guárdelos en un lugar seco y fresco dentro de un bote bien cerrado o en una bolsa de plástico; De esta manera pueden conservarse durante mucho tiempo.

OREJONES DE CALABAZA

INGREDIENTES:

½ kilogramo de orejones de calabaza
sal
½ kilogramo de jitomates asados y pelados
2 dientes de ajo
3 clavos de olor
1 pedacito de canela
10 pimientas negras
4 huevos
harina, la necesaria
aceite para freír

ELABORACIÓN:

Ponga dos litros de agua, con un poco de sal, al fuego hasta que hiervan, en ese momento agregue los orejones y déjelos al fuego hasta que estén suaves. Sáquelos y déjelos escurriendo, mientras, bata las claras del huevo a punto de turrón y agregue las yemas y un poco de sal. Pase los orejones por la harina hasta que queden bien cubiertos y entonces agréguelos al huevo. Ponga el aceite a calentar en una sartén amplia y tome cucharadas de huevo con orejones y fríalos formando una pequeña torta, póngalos en papel absorbente mientras prepara la salsa de la siguiente manera: Muela los jitomates con los ajos. Muela, por separado, los clavos, la canela y las pimientas, agregue las especias al jitomate, una vez molida y fría la salsa, en la misma sartén donde hizo las tortas. Al momento de servir coloque dos tortitas de orejones y báñelos con la salsa. Si desea, puede coronar con una cucharada de crema.

¿QUÉ SON LOS OREJONES?

Los orejones de calabaza son rebanadas o tiras de calabaza secadas al sol y para prepararlos sólo necesita 50 calabazas cortadas en la forma antes mencionada, mismas que serán colocadas en trozos de papel limpio sobre una charola para ponerlas a secar al sol.

Como en el caso de los guachales, cuide que no se mojen. Para una total deshidratación deberá dejarlos entre ocho y diez días o hasta que, al tomar uno, éste, se quiebre.

Como los guachales, los orejones eran preparados por la gente del campo quienes para aprovechar la humedad de la tierra sembraban calabazas entre la milpa.

SOPA DE HABAS

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de habas secas
- ½ kilogramo de jitomate picado
- 1 cebolla grande picada
- 2 diente de ajo picados
- perejil picado al gusto
- cominos molidos, también al gusto
- 6 nopales cocidos y picados
- 6 calabazas picadas crudas
- aceite de olivo al gusto
- 3 chiles pasilla cortados en rueditas y fritos

ELABORACIÓN:

Lave muy bien las habas y límpielas quitando los pedacitos de cáscara que pudieran tener. Póngalas a cocer en cinco litros de agua y déjelas al fuego hasta que casi se desbaraten. Mientras, fría el ajo y la cebolla hasta que acitronen. Agregue el jitomate y sal hasta sazonar. Cuando esté bien sazonado y las habas bien cocidas, agregue el sofrito a las habas. Cuando empiecen a hervir agregue las calabazas crudas, los nopales y los cominos, rectifique la sal y deje hervir cinco minutos más. Ya para servir agregue el perejil, sirva muy caliente en tazones y agregue tiritas de chile frito.

El caldo o sopa de habas originaria de la cocina española; en Aguascalientes se prepara durante todo el año, haciendo especial énfasis en la temporada de cuaresma y preparada de una forma especial acorde con la temporada y con el toque magistral de la cocina mexicana.

PEPIÁN CON TORTAS DE CAMARÓN

INGREDIENTES:

300 gramos de pepián rojo
300 gramos de tomate verde
½ cucharadita de cominos
200 gramos de camarón molido
1 cucharada de maicena
½ kilogramo de papas güeras
1 kilogramo de nopales
4 huevos
aceite para freír
cáscaras para los nopales

ELABORACIÓN:

Cuando los tomates estén cocidos muélalos y bata el pepián con el agua donde los coció, ya bien batido agréguele los tomates molidos, los cominos y la sal. Fría este batido con un poco de aceite hasta lograr una pasta muy espesa, después agregue más agua de los tomates o agua caliente hasta lograr la consistencia de un mole o salsa espesa. Rectifique la sal y deje hervir diez minutos más moviendo suave, pero constantemente y siempre para el mismo lado. Agregue los nopales cocidos y cortados en cuadritos y las papas güeras cocidas, deje otros cinco minutos al fuego y retire. Para cocer los nopales y evitar que se les haga baba cuézalos con muy poco agua, sal, unas ramitas de cilantro y las cáscaras de los tomates durante unos 20 minutos. Para cocer las papas, lávelas muy bien y póngalas en agua fría, deje al fuego 15 minutos y revíselas, si al tomar una entre el pulgar y el índice la cáscara se desprende fácilmente, las papas están listas. Pélelas y rebane las más grandes, las pequeñas déjelas enteras.

Bata las claras a punto de nieve, agregue las yemas, la maicena y el camarón molido; bata suavemente hasta integrar todos los

ingrediente, caliente el aceite en una sartén extendida, a fuego medio, tome cucharadas de huevo con camarón y forme pequeñas tortas, escúrralas en papel absorbente. Para servir coloque dos o tres tortas según el tamaño de las mismas y bañe con el pepián. Sirva muy caliente con tortillas de maíz.

Tradicional de la temporada de cuaresma en Aguascalientes, este es uno de los platos fuertes de las “Siete cazuelas” y uno de los más sabrosos de la temporada.

PEPIÁN ROJO

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de semillas o pepitas de calabaza con cáscara
- 1 kilogramo de maíz
- ½ kilogramo de chile ancho
- 1 cucharada de semillas de anís
- ½ kilogramo de ajonjolí

ELABORACIÓN:

Dore en manteca de cerdo todos los ingredientes teniendo especial cuidado con el chile para que no se queme y amargue. Déjelos enfriar totalmente. Mientras, lave muy bien su metate y cuando estén bien fríos todos los ingredientes inicie la molienda empezando por el chile, dando las molidas suficientes para lograr una masa tersa. Agregue un poco de agua de cuando en cuando, pues la pasta se formará con la grasa que suelten las pepitas y el ajonjolí; el agua es solamente para facilitar la molienda del maíz y las cáscaras de la pepita.

TORREJAS CON MIEL DE Maguey

INGREDIENTES:

2 bollos de huevo o biscocho fino
4 huevos
miel de maguey al gusto
semillas de ajonjolí
aceite para freír

ELABORACIÓN:

Corte los bollos en trozos del tamaño deseado. Bata las claras a punto de turrón y agregue las yemas. Ponga el aceite a calentar en una sartén extendida. Tome trozos de bollo páselos por el huevo batido y luego al aceite caliente. Fría hasta que tomen un color dorado. Colóquelos en papel absorbente o en servilletas de papel para quitar la grasa.

Para servir coloque una o dos torrijas en un plato de postre, bañe con miel de maguey y esparza sobre ellas un poco de ajonjolí. Puede acompañar con leche fría o atole de masa sin dulce.

El origen de las llamadas torrijas se remonta a los años en que los moros dominaban España. Con la llegada de los conquistadores y al nacer un mestizaje gastronómico, las torrijas se arraigan en México, sin embargo las de Aguascalientes son únicas por la utilización de la miel del maguey producida en esta región.

AGUA DE DOLORES

INGREDIENTES:

1 lechuga orejona cortada en juliana muy fina
1 betabel pelado y cortado en cubitos
3 naranjas peladas y limpias, los gajos cortados en trozos
el jugo de 4 limones
1 melón pequeño cortado en cubitos
1 papaya pequeña cortada en cubos pequeños
3 plátanos cortados en cuadritos
azúcar al gusto

ELABORACIÓN:

Endulce una buena cantidad de agua, cuando el azúcar esté completamente disuelto agregue el jugo de limón y todos los demás ingredientes. Al servir puede agregar cubos de hielo. Sirva en un vaso con una cuchara para facilitar la ingesta.

Esta original, nutritiva y refrescante agua, única en nuestro país, nace en el seno de las familias que erigían un incendio o altar dedicado a la Dolorosa, precisamente el viernes anterior al viernes santo, conocido como viernes de dolores.

Era una costumbre, por cierto ya extinta, que al visitar los hogares donde había un altar y después de rezar algunas oraciones, la familia anfitriona agradecía la visita halagando con un vaso de esta agua a los asistentes.

Apenas pasado el tiempo de reflexión y recogimiento de la cuaresma, llega abril; abril en Aguascalientes es sinónimo de feria y en esa época feria era sinónimo de mole. En esos ayerés era una costumbre que el día 25 de abril, día principal de la feria, se comiera mole. Muchos lo comían en alguno de los restaurantes ubicados en la zona de la verbena al compás de los sones alegremente interpretados por una tambora o por un grupo de mariachis. Otros, los más, lo comían en casa, en alegre reunión con la familia antes de salir a la feria. Cabe mencionar que cuando el mole se comía en casa y se preparaba con guajolote, en muchas ocasiones éste era el producto del premio obtenido al jugar una tabla en la lotería que, por esos entonces, se instalaba a un costado del templo de San Marcos. Éste era una especie de mole poblano, ligeramente diferente al mole que nos identifica y nos representa ante el mundo entero.

MOLE POBLANO VERSION AGUASCALIENTES

INGREDIENTES:

¼ de kilogramo de chile ancho
¼ de kilogramo de chile guajillo
¼ de kilogramo de chile mulato
¼ de kilogramo de chile pasilla
100 gramos de cacahuete pelado y tostado
¼ de kilogramo de pasas
125 gramos de semilla de calabaza pelada
200 gramos de ajonjolí
100 gramos de almendras peladas
1 tablilla de chocolate
1 cebolla grande
1 cabeza de ajos
1 raja de canela
1 tortilla dorada
1 kilogramo de tomate verde
pimienta
clavo
jengibre
sal
azúcar al gusto
1 bolillo dorado
la piel del pollo cocido
1 plátano dorado
1 jitomate grande

ELABORACIÓN:

En una sartén grande y con bastante aceite se fríen los chiles cuidando que no se quemen, se ponen a remojar en el caldo de pollo, se licúan y se cuelan; el chile licuado y colado se va poniendo en una cazuela con aceite.

Después se doran el cacahuete, las pasas, las semillas de calabaza, el ajonjolí, el jitomate, la cebolla, la cabeza de ajo, la tortilla, el bolillo, las almendras y el tomate verde; ya dorados se muelen y se agregan a la cazuela donde está el chile molido. Posteriormente se mueles los ingredientes secos: el jengibre, el clavo, la pimienta y la canela y se agregan a la cazuela, muele también la piel del pollo y el plátano frito. Se agrega sal al gusto y se pone al fuego a sazonar. Cuando está sazonado se incorporan el chocolate y el azúcar al gusto y se deja hervir cuando menos 20 minutos moviendo suave, pero constantemente para un solo lado para que no se corte.

Nota: Ya sea que este mole lo sirva con pollo, gallina o guajolote, éste deberá cocerse de acuerdo con su costumbre, pero deberá conservar el caldo para la preparación del mole.

Para servir, coloque una pieza de pollo en cada plato y bañe con el mole; puede adornarse con ajonjolí, rebanadas de cebolla y una hoja de lechuga.

Mayo, el cálido mayo, sin fiesta popular que celebrar (el 10 de mayo lo dejamos en otro apartado), en Aguascalientes, era como un remanso para descansar del ajetreado abril. Y así, casi sin sentirlo, llegaba junio con sus lluvias veraniegas y la cosecha. Entonces los mercados se llenaban de higos, duraznos, chabacanos, peras, perones y las primicias de la uva, provenientes de los verdes campos de Aguascalientes, pero también había plátanos, sandías, papayas, melones, mangos, naranjas, piñas y más, venidos de otros lugares de nuestro país. Puestos, mercados y «el carrito del señor de la fruta» semejaban retablos por el colorido de tantos frutos. En esas épocas, cuando el pueblo de Aguascalientes era eminentemente católico, en la festividad del jueves de corpus, se ofrecían al cuerpo de cristo los primeros frutos del verano. Ofrenda que se representaba entregando al seminario una gran cantidad de fruta que era consumida por los seminaristas, pero también en los hogares se celebraba esta ofrenda consumiendo una gran cantidad de fruta. Esta fecha se mencionaba como el «día de la fruta. « Esta tradición se ha perdido en el tiempo y sólo queda en el recuerdo de quienes la vivimos.

Pasaba tranquilamente julio hasta llegar, precisamente, al día 31 en que el pueblo de San Ignacio se vestía de fiesta para venerar a su santo patrono y había para comer uvas y duraznos y las tortas preparadas con la debida anticipación y al gusto de cada cual. En esta festividad además se bebía colonche (bebida preparada con tunas cardonas), pero además de beberse se jugaba con él, el juego consistía en aventarse, unos a otros, cubetadas de esta bebida y parte del encanto de ir al paseo radicaba en ir vestido de blanco, como para que más se notara la mancha de color de bugambilia del colonche.

Agosto en Aguascalientes significaba religión, fervor, Amor, uvas, vendimia y vino, aguaceros torrenciales y lágrimas de despedida. Los primeros 15 días del mes integraban, como en la actualidad, el quincenario por el cual se venera a la patrona espiritual de los hidrocálidos, la Virgen de la Asunción de las Aguas Calientes. Casi enseguida se realizaba la feria de la vendimia; uvas y vino

por doquier, los bailes de gala y las grandes comilonas compuestas por los platillos más sofisticados y representativos de Aguascalientes; algunos de los cuales encontrara usted en el primer capítulo del presente recetario y que casi todas las veces eran preparados por las hábiles manos de los cocineros a las órdenes de don Juan Andrea y Borbolla (†) y su distinguida esposa, Anita de Andrea y Borbolla.

El agua de los torrenciales aguaceros de agosto en ese Aguascalientes ya pasado se mezclaba con las lágrimas de las muchachas que despedían a los novios que se iban a estudiar a otro lugar. En Aguascalientes no había universidad y los jóvenes tenían que ir a estudiar a otros lugares de la república, pero en medio de las lágrimas siempre había un especio para ir al cine y siempre después del cine había un tiempo para saborear unos deliciosos esmeriles que invariablemente eran vendidos a las afueras de los cines; este antojito tan representativo de Aguascalientes casi ha quedado en el olvido a pesar de su encantador y delicioso sabor.

COLONCHE

INGREDIENTES:

300 tunas cardonas
1 kilogramo de azúcar

ELABORACIÓN:

Desbarate las tunas con la mano, agregue el azúcar y deje fermentar por, Aproximadamente, seis días. Pasado este tiempo tendrá una bebida alcohólica originaria de Aguascalientes.

Nota: Esta bebida, aunque alcohólica, no lleva alcohol en su preparación, éste se produce por el azúcar durante el proceso de fermentación.

ESMERILES

INGREDIENTES:

un poco de harina de trigo
masa para tortillas
aceite para freír
papas cocidas y martajadas
repollo en vinagre
salsa de jitomate
salsa brava
queso fresco (opcional)

ELABORACIÓN:

Para preparar los esmeriles bata muy bien la masa con un poco de sal y un poco de harina de trigo. Para darle correa a la masa de maíz, forme pequeñas gorditas y fríalas en aceite. Las originales se freían en manteca, pero por efectos de salud sugerimos sea en aceite (sin embargo lo dejamos a su criterio), cuando estén bien fritas y doradas, pártalas por la mitad sin cortarlas completamente, rellénelas con papas martajadas, adicione el repollo y bañe con las dos salsas típicas de Aguascalientes, corone con queso fresco rallado si así lo desea.

En Aguascalientes se festejaba a la patria (igual que en la actualidad, bueno casi igual, algunas cosas han cambiado, y mucho) de verde, de blanco y de rojo.

Septiembre es, el mes de noche del grito y de pozole, rojo, picante, adornado con el verde y el blanco de la lechuga y la cebolla, mes de música de mariachi, mes de tequila y de tepache. El pozole se preparaba casi igual que en toda la república, si acaso la diferencia radica en que se preparaba con cabeza de cerdo.

POZOLE ROJO

INGREDIENTES:

½ cabeza de cerdo, chica
5 lenguas de cerdo
11 ½ de piernas de cerdo
1 kilogramo de maíz morado para pozole
2 cebollas grandes
1 cabeza de ajo
10 hojas de laurel
125 gramos de chile ancho
125 gramos de chile guajillo
100 gramos de chile puya
1 kilogramo de tomates verdes
5 dientes de ajo
orégano al gusto
cebolla picada
rábanos picados
lechuga orejona picada muy finamente
limones
tostadas
100 gramos de cal

ELABORACIÓN:

El día anterior se lava muy bien el maíz y se pone a cocer con suficiente agua y la cal. Se deja reposar toda la noche. Al día siguiente se lava muy bien tallando fuertemente para sacar todo el hollejo, se escurre y se vuelve a poner al fuego hasta que el maíz reviente y quede como una flor. Cuando haya reventado se le agrega la sal. Por separado ponga a cocer las carnes con mucha agua, las dos cebollas grandes, la cabeza de ajos, las hojas de laurel y sal. Cuando estén bien cocidas, saque la carne, la cebolla, la cabeza de ajo y las hojas de laurel. Deseche los tres últimos ingredientes y limpie y pele las

lenguas de cerdo y píquelas en cuadritos, saque cuidadosamente la carne de la cabeza, incluyendo los sesos y deshebre la pierna. Lave y desvene los chiles y póngalos a cocer. Limpie los tomates y cuézalos por separado. Muela los chiles y cuélelos, muela los tomates con los dientes de ajo, no los cuele. Ahora vacíe el caldo de la carne al maíz ya reventado y agregue chiles colados y tomates con ajo, deje hervir cinco minutos y agregue las carnes desbaratando los sesos para que el caldo espese, deje hervir diez minutos más y rectifique la sal, si le faltara agréguesela y deje al fuego otros cinco minutos. En caso contrario, apague el fuego. Sirva muy caliente en platos hondos y mande a la mesa por separado la lechuga, cebolla, orégano y rábanos. Acompañe con tostadas de maíz.

TEPACHE

INGREDIENTES:

2 piñas grandes
2 pirámides de piloncillo
3 rajas de canela
5 clavos de olor
bicarbonato (opcional)

ELABORACIÓN:

Lave y desinfecte muy bien las piñas, pélelas procurando que en la cáscara quede algo de la pulpa, póngalas en una olla de barro junto con el piloncillo, la canela y los clavos de olor. Tape y deje cerca del calor procurando no mover la olla durante dos días. Pasado ese tiempo desbarate con las manos la piña restante sin el corazón y ponga en la olla del tepache la pulpa deshecha. Deje dos días más y cuele el tepache. Sirva en vasos altos y anchos con mucho hielo, y si desea, una pizca de bicarbonato.

Octubre transcurría sin festividad popular que celebrar, pero rápidamente llegaba noviembre que empezaba con fiesta y comida.

En ese entonces no se colocaban, en Aguascalientes, ofrendas en forma de altar como en la actualidad, pero en cambio se hacían otro tipo de ofrendas; se ofrendaba a los vecinos, familiares y amigos, con camote cocido en miel de piloncillo, calabaza en tacha o bien una mezcla de camote blanco y guayaba y además se ofrecían condoches, gorditas de maíz horneadas en hornos de «tierra»; los salados rellenos con frijoles sazonados con chile y especias y los dulces con trocitos de coco de aceite y canela.

Aunado a esto estaba la diversión de ir a los «muertos», a la feria que se instalaba a un lado del templo de San Diego. Era inevitable ir a las catacumbas y comer dulces alusivos a la fecha, primores elaborados con base en azúcar y color, fruto de las maravillosas manos de nuestros artesanos dulceros.

Pasaba la celebración de muertos y más rápido de lo pensado llegaba el 20 de noviembre, día de descanso. Muchas familias completas asistían a ver el desfile y al concluir éste, era obligatorio el paso por las rosticerías, casi todas instaladas en la calle Morelos, para adquirir «un pollo de leche asado con leña», según se leía en el pedazo de cartón que hacía las veces de anuncio. Por estar de descanso o ir al desfile no se había cocinado, de tal suerte que comer pollo rostizado el 20 de noviembre era casi una tradición para muchas familias hidrocálidas.

Como en esas épocas no había “pizzas” a domicilio ni se podía ir «por unas hamburguesas», la comida rápida de entonces eran los nutritivos y deliciosos pollos rostizados.

FIAMBRE PARA EL 1 DE NOVIEMBRE

INGREDIENTES:

1 lengua de res
4 patitas de puerco
1 kilogramo de lomo de puerco
1 filete de res
½ kilogramo de cueritos de puerco
¼ de kilogramo de jamón
6 chorizos españoles
4 jícamas
10 guayabas
10 naranjas
5 lechugas
10 jitomates
aceite
vinagre
orégano
dientes de ajo
yerbas de olor
cebollas
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se cuecen las carnes por separado, con cebolla y yerbas de olor, se escurren y se prensan, se rebanan y se ponen en una cazuela con vinagre, aceite, rodajas de cebolla y orégano. Se dejan reposar durante tres horas. Se sirven en platos individuales una rebanada de cada y carne y rebanadas de frutas muy delgadas. Se adorna con lechuga, (se baña con el vinagre de donde estuvieron las carnes y la cebolla desfleada), rebanadas de jitomate y orégano al gusto.

DULCE DE CAMOTE BLANCO Y GUAYABA

INGREDIENTES:

- 1 ½ kilogramos camote blanco
- 1 ½ kilogramos de guayabas
- ½ kilogramo de azúcar o más según el gusto
- 100 gramos de coco rallado
- 2 cucharadas de semillas de anís

ELABORACIÓN:

Lave perfectamente los camotes, proceda igual con las guayabas (la receta original lleva las guayabas enteras, pero usted puede quitar las semillas para hacerlo más terso y fácil de saborear), agregue el azúcar y las semillas de anís. Deje al fuego hasta que la fruta casi se deshaga, retire del fuego. En caso de que la fruta quedara muy entera, pásela por un «pasa puré» o conviértala en puré con un aplanador de frijoles para que quede muy terso. Sírvalo frío en platitos de postre y adórnelo con el coco rallado.

CONDOCHES SALADOS

INGREDIENTES:

- 2 kilogramos de masa de maíz quebrada
- ½ kilogramo de frijol bayo cocido
- 10 chiles puya (si no los desea picantes use chile guajillo)
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de cominos
- sal
- aceite o, mejor, manteca para freír
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- ¼ de litro de cuajada

ELABORACIÓN:

Ponga a cocer los frijoles como acostumbre, procurando que queden muy bien cocidos, pero con poco caldo, limpie y desvene los chiles, fríalos ligeramente y remójelos en agua caliente. Muélalos con el ajo y los cominos, muy bien molidos para que no tenga que colar el chile. Debe quedar una salsa muy espesa que revolverá con los frijoles para freírlos con suficiente grasa hasta que queden con una textura de pasta. Déjelos enfriar completamente.

Bata la masa con un poco de sal, el polvo de hornear y la cuajada, haga una especie de gorditas y ponga pasta de frijol en una cantidad tal que permita doblar los extremos de la gordita hacia el centro para formar una especie de gordita alargada que oculte la pasta de frijol.

Proceda de la misma manera hasta agotar masa y frijoles. Precaliente su horno a 300 grados centígrados durante una media hora, después coloque en charolas engrasadas las gorditas ya preparadas. Aumente la temperatura a 350 grados centígrados y hornéelas hasta que estén bien cocidas y doraditas. Son excelentes para acompañar un rico café con leche.

CONDOCHES DULCES O GORDITAS DE CUAJADA

INGREDIENTES:

1 kilogramo de masa quebrada (para tamales)
¼ de cuajada
¼ de cucharadita de sal
150 gramos de piloncillo rallado
150 gramos de azúcar granulada
200 gramos de manteca de cerdo
3 cucharaditas de bicarbonato
hojas de naranjo
miel de piloncillo

ELABORACIÓN:

Bata la cuajada con el azúcar, el piloncillo rallado, la masa, la manteca y el bicarbonato y deje reposar aproximadamente una hora. Forme bolitas de masa y aplánelas para formar una gordita. Cubra una charola de hornear engrasada con las hojas de naranjo y coloque las gorditas encima, barnícelas con miel de piloncillo, Hornéelas a 350 grados centígrados hasta que estén cocidas y doradas.

MIEL DE PILONCILLO

INGREDIENTES:

1 kilogramo de piloncillo
½ litro de agua
1 rajita de canela
1 clavo de olor

ELABORACIÓN:

Hierva todos los ingredientes hasta lograr una miel espesa.

CUAJADA

INGREDIENTES:

6 litros de leche cruda
2 pastillas para cuajar
1 taza de agua tibia

ELABORACIÓN:

Deshaga las pastillas de cuajar en el agua tibia. Coloque la leche en un recipiente cerca del calor y agregue las pastillas disueltas en agua. Procure no mover el recipiente hasta que esté cuajada la leche. Saque la cuajada con mucho cuidado y colóquela en un trozo de manta de cielo y déjela escurrir durante un día. Guarde el suero para hacer requesón. Si desea puede moler la cuajada.

REQUESÓN

INGREDIENTES:

el suero que escurrió de la cuajada
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Ponga a hervir el suero con la sal, moviendo de vez en cuando. Al momento en que la nata que se hará al hervir se junte sáquela y escúrrala en la misma tela donde escurrió la cuajada y, listo para utilizarse en platillos que requieran de requesón.

Finalmente llegamos a diciembre, que en Aguascalientes era un mes colmado de fiesta, iniciaba con el docenario en honor a la virgen de Guadalupe, después de rezar el rosario, en el atrio del templo podían degustarse una gran variedad de antojitos ideales para quitar el frío de la noche: tamales, atole, buñuelos, café de olla, ponche, tacos, tostadas, enchiladas y churros, entre otros muchos más. Un poco más «lejos», o sea afuera del atrio, más comida, pero diferente»: cañas, mandarinas, guayabas, jícamas, cacahuates, frutas cristalizadas y alfajor de coco. Entre estas comidas, generalmente vespertinas y nocturnas, trascurrían los primeros doce días de diciembre, tres de descanso y llegaban las «posaditas» que constituían una fiesta maravillosa en Aguascalientes. La emoción iniciaba por investigar en qué casa, de qué vecino o amigo se iba a realizar la primera, la segunda, la tercera y así hasta llegar a la novena posada, en donde como por arte de magia aparecían tamales, buñuelos, atole y ponche y, contenidas en una vistosa piñata, fruta y golosinas, y así durante nueve días hasta llegar nochebuena, fecha en que además de todo lo mencionado se preparaban otras especialidades de la familia para su cena familiar: lechón al horno, pozole, lomos rellenos, piernas mechadas, pollos asados o rellenos, según su costumbre, la tradición, el bolsillo o la moda del momento, preparados en tan abundantes cantidades que quedaba para el recalentado al día siguiente, que por ser navidad había tiempo para descansar, convivir con la familia y asistir a los oficios religiosos.

LOMO DE CERDO RELLENO

INGREDIENTES:

1 ½ kilogramos de lomo limpio y abierto
¼ de kilogramo de uvas blancas sin semilla
¼ de aceitunas picadas
sal al gusto
pimienta negra recién molida
miel de maguey
racimitos de uvas blancas y negras
hojas verdes para decorar
ajo
cebolla
hierbas de olor al gusto

ELABORACIÓN:

Pique el lomo en forma pareja con un tenedor, agregue sal y pimienta, proceda igual por el otro lado. Esparza uvas sin semilla y aceitunas en toda la superficie de la carne y enrolle utilizando una toalla de cocina, amárrelo muy bien con un hilo cáñamo o un cordel de cocina.

En un recipiente forme una cama con las cebollas rebanadas, el ajo partido por mitad y las hierbas de olor. Coloque sobre esta cama el rollo y cúbralo con papel aluminio o meta la charola en una bolsa de hornear. Colóquelo en el horno y enciéndalo a 320 grados centígrados. Déjelo aproximadamente 30 minutos o hasta que esté suave. Quite el aluminio o la bolsa de hornear y deje otros 10 minutos o hasta que dore a su gusto. Déjelo enfriar y córtelo en rebanadas con un cuchillo eléctrico o muy filoso.

Para servir, coloque dos o tres rebanadas de lomo, báñelas con miel de maguey al gusto y adorne con los racimos de uvas blancas y negras y hojas verdes. Puede acompañarlo con arroz blanco cocido

al vapor, con pasta a la mantequilla o puré de camote amarillo. Para darle el toque navideño coloque una flor de noche buena.

PONCHE NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

50 gramos de flores de jamaica o 150 de tamarindo
3 trozos de caña pelados y cortados en tiritas gruesas
½ kilogramo de tejocotes
½ kilogramo de guayabas rebanadas
100 gramos de ciruelas pasa
1 naranja partida por la mitad
azúcar al gusto
1 pizca de sal
aguardiente, ron o brandy (opcional) al gusto
50 gramos de nueces picadas (opcional)

ELABORACIÓN:

Lave perfectamente todas las frutas frescas y secas y póngalas con suficiente agua a hervir, agregue azúcar al gusto y la sal. Deje al fuego, el aroma de la fruta le dirá cuando esté listo el ponche. Sirva muy caliente en jarritos de barro con un trozo de caña, tejocotes, guayabas y ciruelas pasa. Agregue un chorrillo de aguardiente, ron o brandy, si lo desea, y espolvoree un poco de nuez picada.

Y así culminamos un calendario popular donde la comida siempre estuvo presente, sin considerar, claro está, aquellas celebraciones que a nivel personal o familiar eran también motivo de fiesta y comida, como aquellas primeras comuniones mañaneras donde se ofrecía un desayuno con base en el chocolate, pastel y gelatina. En las bodas tempraneras se ofrecía lo mismo, mientras que en las que se realizaban un poco más tarde, el consomé, el arroz, los frijoles refritos y el mole o el asado eran los protagonistas principales mientras aparecía una rebanada de pastel de bodas.

ASADO DE BODA

INGREDIENTES:

2 kilogramos de pierna de cerdo cortada en trozos del tamaño de una porción
1 cebolla grande
1 cabeza de ajo
1 ramillete de yerbas de olor (tomillo, mejorana y laurel)
½ kilo de chile ancho
cominos
pimientas
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Ponga a cocer la carne con la cebolla, la cabeza de ajo (quítele unos cuatro dientes y resérvelos), las yerbas de olor y sal, con el agua suficiente para cubrirla. Deje al fuego hasta que el agua se consuma y la carne empiece a soltar la grasa, si no fuera suficiente, agregue un poco más de manteca o aceite para freír la carne hasta que quede doradita, pero suave. Lave, remoje y muele los chiles anchos con los cuatro dientes que reservó. Agregue el molido a la carne y agregue los cominos y las pimientas molidas y sal al gusto. Deje hervir hasta que la grasa suba. Rectifique la sazón. Sirva muy caliente acompañando con arroz rojo con chícharos y frijoles refritos con queso.

El 10 de mayo se festejaba a las madres ofreciéndoles alguna especialidad de su preferencia y en los «santos» y cumpleaños u otros aniversarios, la pregunta «dónde va a ser el mole « no deja duda de lo que se preparaba en tales acontecimientos.

Y ya sin motivo de celebración, no nos podemos olvidar de los paseos nocturnos a la cenadurías para degustar una gran variedad de antojitos, algunos de los cuales hemos asentado sus recetas en el apartado correspondiente.

Con esto hemos llegado al final de nuestro recetario que incluye apenas una parte de la basta comida agascalentense.

Toda una gama de ingredientes, nuestra herencia y mestizaje gastronómico, son utilizados en cada uno de los hogares de Aguascalientes de una manera diferente surgiendo platillos únicos, verdaderas sorpresas culinarias para el deleite, incluso, de los más exigentes paladares.

Buen provecho.

BIBLIOGRAFÍA

González, Agustín R. *Historia del Estado de Aguascalientes*, Instituto Cultural de Aguascalientes, primera edición 1981, cuarta edición 1992.

Aguascalientes Mi Estado, SEP, 1982.

Correa, Eduardo J. *Un Viaje a Termapolis*, Instituto Cultural de Aguascalientes, primera edición 1937, segunda edición 1992.

Saldívar, Luz María. *La Deliciosa Guayaba*, Instituto Cultural de Aguascalientes, 1997.

Directorio Nacional Gastronomico, SECTUR.

AGRADECIMIENTOS

Muy especialmente al licenciado Víctor Manuel Solís Medina por toda la asesoría y apoyo técnico, pedagógico y moral que nos proporcionó sin los cuales no hubiera sido posible la edición de este recetario.

Y a todas personas que desinteresadamente nos brindaron sus recetas —muchas de ellas celosamente guardadas en familia— para ser incluidas en este recetario. Entre muchas otras a la profesora María Martínez Alférez, a la señora Raquel Cruz Martínez, al señor Inocencio Sánchez, a mi alumna Graciela Carolina Ventura, a la señora Ángela Mascorro Martínez, a la señora Sofía Esparza García, al ingeniero Sigifredo Alexis Bernal Tiscareno.

Muchas, muchísimas gracias.



El placer de la comida aguascalentense

—con un tiraje de 3 000 ejemplares—

lo terminó de imprimir la Dirección General de Culturas Populares
del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, en los talleres
de Impresora y Encuadernadora Progreso, S.A. de C.V. (IEPSA),
Calzada San Lorenzo núm. 244, col. Paraje San Juan,
Delegación Iztapalapa, C.P. 09830. México, D.F.
Tel. 5970 2600

el mes de noviembre de 2014

Fotografía de portada:
María de Jesús González Cruz

Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares



