

RECETAS DE COCINA

TORTAS DE CULANTRO O CILANTRO

Ingredientes:

- 2 tazas de masa de maíz
- 1 taza de queso blanco rallado
- 1 cebolla mediana picada fina
- 2 cucharaditas de culantro picado fino
- 2 cucharaditas de consomé de pollo
- sal al gusto
- aceite o manteca



Preparación:

En un recipiente hondo se revuelve muy bien la masa con todos los ingredientes. Si la masa queda muy seca, se le puede agregar un poquito de agua. Se forman las tortitas y se fríen en aceite o manteca.

FRITOS DE JAMÓN

Ingredientes:

- 1/4 de kilo de jamón o mortadela en rebanadas finas
- 2 huevos crudos batidos
- 1 taza de harina de trigo
- 1 taza de pan rallado
- aceite o manteca



Preparación:

Se corta el jamón o la mortadela en tiritas de unos 5 centímetros de ancho. Se arrollan y se sujetan con un palillo de dientes. Se pasan por el huevo, luego por la harina, se vuelven a pasar por el huevo y de último por el pan rallado. Se fríen y se sirven calientes.

ARROZ CON QUESO

Ingredientes:

- 1/2 kilo de arroz
- 4 tazas de caldo de pollo
- 3 cucharadas de aceite o manteca
- 1/2 barra de mantequilla o margarina
- 1 cebolla grande picada fina
- 1/4 de kilo de vainicas o habichuelas picadas finas
- 1/2 kilo de queso molido
- sal al gusto



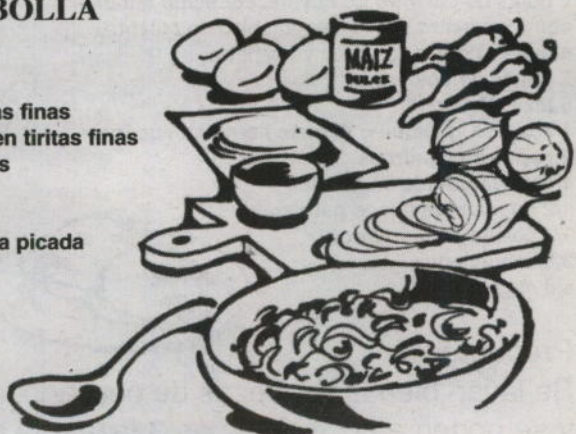
Preparación:

En una olla se calienta la mantequilla junto con el aceite y se fríe un poco la cebolla, se agrega el arroz y se tuesta un poquito. Se le agrega el caldo de pollo, las vainicas y la sal. Cuando el arroz está cocinado se le agrega el queso y se sirve inmediatamente.

ENSALADA DE CEBOLLA

Ingredientes:

- 4 cebollas partidas en rodajas finas
- 3 chiles dulces o chiltomas en tiritas finas
- 4 huevos duros picados finos
- 1/2 taza de vinagre
- 1 taza de maíz dulce
- 1/2 kilo de jamón o mortadela picada en cuadritos pequeños.
- 1 pizca de azúcar
- 2 tazas de agua
- 2 cucharaditas de sal
- mayonesa al gusto



Preparación:

Se pone a hervir el agua en una olla. Luego se le agregan la sal, el vinagre, las rodajas de cebolla, las tiritas de chile dulce y la pizca de azúcar. Se deja a fuego medio por unos 5 minutos, y luego se cuele, teniendo el cuidado de que las cebollas y el chile queden bien escurridos. Cuando se enfrían, se revuelven con la mayonesa y se le agregan los huevos, el maíz y el jamón en cuadritos. Si le falta sal, se le puede agregar otro poquito.

MACARRONES CON NATILLA Y MORTADELA

Ingredientes:

- 1 paquete de macarrones cocinados y escurridos
- 1/4 de kilo de mortadela partida en cuadritos
- 1 cebolla pequeña picada fina
- 1 cucharada de margarina
- 1 caja pequeña de natilla
- 1/4 de kilo de queso blanco molido



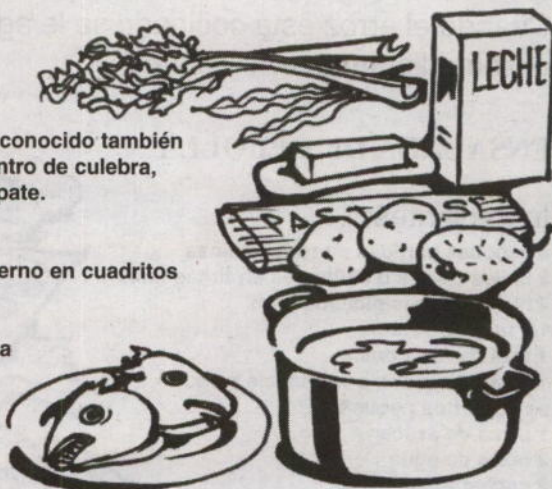
Preparación:

En una olla se pone la margarina a derretir y se sofríe la cebolla. Luego se le agregan los demás ingredientes, revolviéndolos muy bien. Se sirve inmediatamente.

SOPA DE PESCADO

Ingredientes:

- 2 cabezas de pescado
- 2 hojas de culantro de coyote, conocido también como: culantro de monte, culantro de culebra, culantro de burro, sachó y acapate.
- 2 ramas de apio
- 6 tazas de leche
- 1 chayote, güisquil o pataste tierno en cuadritos
- 2 papas en cuadritos
- 1 cebolla grande en rodajas
- 1/2 paquete de fideos para sopa
- 1/2 barra de margarina
- 3 tazas de agua
- sal al gusto



Preparación:

Se lavan bien las cabezas de pescado, se les quitan los ojos y se ponen a cocinar en las 3 tazas de agua, con el culantro de coyote y el apio, por 5 minutos. Luego se cuela el caldo y las cabezas, sacándoles los pedacitos de pescado para que no vaya ninguna espina. Este caldo se pone a hervir en una olla y se le agregan las papas, el chayote, y por último los fideos. Cuando las verduras y los fideos están suaves, se agrega la leche y la sal, y se deja hervir nuevamente. Por aparte, en una sartén se fríe la cebolla en la margarina, y luego se le agrega a la sopa.

PICADILLO DE PALMITO CON HUEVO

Ingredientes:

- 2 kilos de palmito crudo picado fino
- 4 huevos crudos
- 1 chile dulce o chiltoma picado fino
- 1 cebolla pequeña picada fina
- 2 ajos picados finos
- 3 ramitas de culantro o cilantro picado fino
- 4 cucharadas de margarina o mantequilla
- sal al gusto



Preparación:

En una olla, a fuego lento, se ponen dos cucharadas de margarina, el palmito y la sal hasta que se cocine el palmito, teniendo el cuidado de revolverlo de vez en cuando para que no se pegue. Si el palmito se está pegando, se baja el fuego y se le pueden agregar unas tres cucharadas de agua. No debe quedar muy cocinado, sino más bien durito. Por aparte en una sartén se sofríen los demás ingredientes con el resto de la margarina, agregando el culantro de último para que no se cocine mucho. Se agrega el palmito y los huevos, hasta que éstos se cocinen. Si se desea, se puede servir sobre tortillas calientes.

FRESAS EN ALMÍBAR

Ingredientes:

- 1/2 kilo de azúcar
- 1/2 kilo de fresas
- 5 tazas de agua



Preparación:

Se lavan bien las fresas y se les quitan las hojitas. Por aparte, en una olla se pone el azúcar al fuego con las cinco tazas de agua, para hacer la miel o almíbar, que debe quedar ligeramente pegajoso. Cuando el almíbar esté listo, se le agregan las fresas y se deja hervir unos 5 minutos. Se baja del fuego y se tapa la olla. Se deja enfriar y se sirve.