

Chichilo

Chile ancho negro (como no es fácil de encontrar estos chiles lo hago con pasilla mexicano)

Chilhuache , ajo, cebolla, tomate verde, asados.

Hierbas de olor : orégano, tomillo, mejorana y almorodias, canela pimienta y clavo.

Carne de res

Chayote y ejotes

Hojas de aguacate (ésta no se muele al final va entera)

Se pone a coser la carne con agua suficiente, ajo , cebolla y sal, que quede suave.

El chayote y los ejotes también se cuecen . Tanto los chayotes como los ejotes se parten en pedazos chicos.

Los chiles se asan , sin quemarlos, y se remojan para poderlos moler en la licuadora, junto con todos los condimentos (menos la hoja de aguacate). En una cacerola se fríe todo esto muy bien , hasta que no sepa a crudo.

Enseguida se le agrega el caldo, carne y verduras , se espesa con masa y se prueba que esté bien de sal . Debe quedar de una consistencia regular, ni aguado ni espeso.

Cuando esté hirviendo se le pone la hoja de aguacate y se retira del fuego.

Amarillo

Carne de res partida, $\frac{3}{4}$ kg.

Chile guajillo 100 gr

Ajo, clavo, una pizquita de cominos, hoja santa.

Ejotes, chayotes y papas.

SE pone a cocer la carne con suficiente agua, ajo, cebolla y sal. También se cuecen los ejotes, chayotes y papas, partidos en pedazos chicos .

El chile se lava bien y se pone a remojar en agua caliente , luego se le quitan las semillas y se muele con el ajo, clavo y cominos, que quede bien fino. En un a cacerola se fríe esto muy bien , y enseguida se le pone el caldo , la carne y las verduras, cuando ya está sazonado se espesa con masa a que quede como un mulito ligero, ni muy espeso ni aguado. Cuando esté hirviendo bien se le pone la hoja santa , bien lavada y se le apaga la flama.

Si guata puede acompañarlo con gajitos de cebolla en agua, limón y sal.

El amarillo de venado es muy sabroso , se hace igual pero sin verdura , y de sabor se le pone ¿ *PITIONA O PITIORA?* en vez de hoja santa .

Verde

Carne de pollo o de puerco (con espinazo sale muy bueno) .

Un rollito de perejil y epazote.

Miltomate (tomate verde)

1 chile verde (cuaresmeño)

Ajo, clavo, hierbas de olor .

Hojas de hierba santa (acuyo)

Se muelen perejil , epazote, tomate verde, chile , ajo, clavo , hierbas. Muy bien molido y en una cacerola se fríe todo hasta que no sepa a crudo.

Luego se le pone el caldo y la carne, que ya se habrá cocido con cebolla , ajo y sal y suficiente agua. SE espesa con masa y se prueba que esté bien de sal.

Entonces muele la hoja santa con poquita agua y cuando hierba el molito se la pone y le apaga al fuego.

No lo espese con otra cosa que no sea masa , por que pierde su sabor .

Rollito de frijol negro

Frijol cocido sin caldo, la cantidad que guste.

Se muele el frijol con un chile pasilla seco asado y remojado , un ajo o más según la cantidad de frijol y sal , si la necesita, porque le tiene que poner caldo del frijol para poderlo moler en la licuadora, pero solo el necesario.

Para freírlo ocupe aceite o manteca, lo que guste, pues para poder hacer el rollito necesita freírse mucho y con bastante grasa, hasta que se forme el deseado rollito. Sírvalo en un platón extendido y lo adorna con pedacitos de tortilla frita y queso.

La cantidad de chile según su gusto por el picante.

Chileajo

Papa 1 kg

Elotes ½ kg

Chicharos ½ kg

Chile guajillo 150 gr

Vinagre de manzana para que no esté muy fuerte se arregla con agua hervida y piloncillo.

Ajo 1 diente grande o 2 medianos.

Clavo, pimienta, yerbas de olor y una pizquita de cominos.

Los chiles se lavan y se les quita las semillas , y se ponen en el vinagre junto con todas las especies a que den hervor .

Se retiran del fuego para que se enfríen , y entonces se ponen los chiles en la licuadora y el vinagre colado y sal y se muele. Si queda muy espeso le puede poner otro poquito de vinagre preparado.

En un traste amplio , ya tendrá la verdura cocida y colada, chícharos, la papa y los ejotes en pedacitos chicos y allí le pone la salsa y se mezcla muy bien , seguido se mezcla para que tome buen sabor la verdura.

Al servirse se adorna con rueditas de cebolla y queso .