

ÍNDICE

ÍNDICE 1

PRÓLOGO 3

INTRODUCCIÓN 5

SOPA DE CEMITA (HONGOS).....	7
AGUA DE GRANADA HIEDRA.....	8
RANAS EN SALSA VERDE.....	9
FLORES DE CALABAZA CON CHARALES.....	10
ATOLE CHAMPURRADO.....	11
ENSALADA DE ACOCILES.....	12
HABAS ZAPATEADAS.....	13
TAMALES DE HONGOS (OREJITAS) EN SALSA DE PIPIAN.....	14
ATOLE NEGRO.....	15
TORTITAS DE HUAZONTLE.....	16
SALSA DE CHARALES.....	17
SALSA DE HABAS.....	18
DULCE DE TEJOCOTE.....	19
PAPAS CON CHARALES Y VINAGRERAS.....	20
DULCE DE CHILACAYOTE.....	21
PITA/ MOLE BLANCO -DE Í- EN OTOMÍ.....	22
BATSI MOI.....	23
ATOLE DE CAPULÍN.....	24
TORTITAS DE HONGOS (PAJARITOS).....	25
CREMA DE FLOR DE CALABAZA.....	26
POSTRE DE MAÍZ NIXTAMALIZADO.....	27
MERMELADA DE HUITLACOCHÉ.....	28
ATOLE DE TEJOCOTE.....	29
EMPANADAS DULCES DE HONGOS (CLAVITOS).....	30
SALSA DE JALTOMATES.....	31
SALSA DE HONGOS BLANCOS (TATARATAS).....	32
BROCHETAS DE HONGOS SILVESTRES.....	33
SALSA DE ACOCILES (PARA ACOMPAÑAR LAS BROCHETAS).....	34
MOLE DE OLLA CON HONGOS SILVESTRES.....	35

PRÓLOGO

Nada mejor que un libro de recetas de cocina tradicional "Otomí" de la región de nuestro municipio de Oztolotepec y sus alrededores para tener una cercanía cultural gastronómica con el pasado, y aún presente de nuestros abuelos.

Es importante mencionar a nuestros lectores, que las recetas compiladas en el siguiente recetario se obtuvieron gracias a la aportación de diversas mujeres que conservan entre sus memorias y quizá aún, albergadas en sus cocinas, la manera tradicional de preparar algunas bebidas, guisos, sopas y una que otra conserva de frutas y vegetales de temporada.

Es bien sabido para los hablantes de la Cultura Otomí que así como en el lenguaje, en la gastronomía también existen variantes de región y comunidad por lo cual usted podrá leer aquí alguna receta similar a la que quizá conozca con algún otro nombre o haya probado acompañada de otros sabores o ingrediente debido a la gran diversidad y riqueza cultural gastronómica de nuestros pueblos indígenas que comparten territorio en nuestra gran relieve mexicana.

Bienvenidos a un pequeño recorrido en tiempo y espacio de nuestra Cocina Tradicional Otomí de la región del municipio de Oztolotepec, Xonacatlán y Temoaya. Deseamos que pueda disfrutar este viaje culinario, pues la intención de este recetario no es otra más que pueda con facilidad comprender y reproducir, si así lo desea, cada una de las recetas que a bien tuvimos que buscar una forma de redactar para su fácil comprensión.



Chef. Diana Hernández Anselmo



INTRODUCCIÓN

Hablar de la cocina tradicional mexicana, es sin duda referirse a una multitud de sabores, pero también de recuerdos y sensaciones de una historia familiar que sigue presente en nuestros corazones. El origen de la gastronomía de nuestro país es variado y nos remonta a la fusión de sabores, ingredientes y formas de preparación de los pueblos originarios, así como de peninsulares y africanos que llegaron a nuestro territorio y que convirtieron a nuestra cocina en Patrimonio Mundial de la Humanidad.

Basta con probar el alimento de cada día, para que nos demos cuenta que muchos de los ingredientes que integran nuestros alimentos tienen sus orígenes en el México Antiguo, hay tantas preparaciones que persisten todavía.

El intercambio de ingredientes de la cocina prehispánica y la de los colonizadores derivó en la conformación de la cocina mestiza, que tanta fama le ha dado nuestro país.

La región centro de la Nueva España, destacó por el uso de ingredientes como el maíz, la calabaza, el chile y el tomate en las preparaciones, así como el uso de verduras como los quintoniles, malvas, vinagreras y verdolagas.

Los pueblos otomíes que se asentaron a la orilla de las cienegas del valle de Matlatzincó, al oriente del actual Toluca, hoy conocidas como Ciénegas de Lerma y eran frontera con lo que fue el vasto territorio de Otzolotepec, incorporaron también a su platillos, el cilantro de agua, charales o pescadillos, así como acociles, ajolotes y ranas, que capturaban con enormes matlas desde temprana la madrugada.

El pueblo otomí, gustaban especialmente por los sabores agrios, por lo que los berros, jaltomate, el pulque y los atoles también formaban parte de su gastronomía.

Otzolotepec es y ha sido durante mucho tiempo ejemplo de la mejor gastronomía, pues ha sabido utilizar los recursos naturales de su variada geografía para complementar deliciosos platillos, desde su zona lacustre hasta las montañas, de sus llanos hasta los lomeríos, se pueden degustar distintos guisos que preparan con mucho empeño nuestras cocineras de tradición.

El presente recetario es una recopilación de guisos, bebidas y postres que rinden homenaje a nuestra gastronomía tradicional pero sobre todo, rescata nuestro pasado cultural gastronómico, herencia de nuestros antepasados.







SOPA DE CEMITA (HONGOS)

INGREDIENTES

- ◆ 1 ajo
- ◆ ½ cebolla
- ◆ 2 Chiles serranos
- ◆ 1 Manojito de chocoyol
- ◆ 1 Cucharadita manteca

PROCEDIMIENTO

1. Se pica la cebolla en cuadritos y el ajo finamente, se fríe el ajo con la cebolla, se acitrón y de agregan los chiles cortados en rodajas, las cemitas tienen que ser tiernas, se cortan en cuadros pequeños y se fríe con el chile y la cebolla.
2. Ya que se fríe se agrega 1 litro de agua, y el cocoyol se pica finamente, se agrega sal al gusto y una ramita de epazote
3. Se deja hervir.

SOCORRO GOMÉZ SANCHEZ, OTZOLOTEPEC.



AGUA DE GRANADA HIEDRA

INGREDIENTES

- ◆ 2 Litros de agua
- ◆ 8 Granadas
- ◆ 1 Cucharadita canela en polvo
- ◆ 1 Vaso jugo de naranja (para dos litros de agua)
- ◆ Piloncillo al gusto

PROCEDIMIENTO

1. De la granada se saca la pulpa y se muele
2. La naranja se pela, se muele sin huesos y se agrega a la pulpa y se cuele, se agrega el piloncillo al gusto.

SOCORRO GOMÉZ SANCHEZ, OTZOLOTEPEC.





RANAS EN SALSA VERDE

INGREDIENTES

- ◆ 1kg de Ranas limpias
- ◆ 1kg de tomate verde
- ◆ 2 Ajos medianos
- ◆ ½ de cebolla mediana
- ◆ Chile verde y cilantro al gusto
- ◆ Sal, se sirven en aceite o manteca
- ◆ C/s Harina de trigo
- ◆ 6 huevos

PROCEDIMIENTO

1. Lavar y limpiar
2. Dejarlas escurrir
3. Separa la clara y la yema de los huevos para capear las ranas.
4. Batir las claras a punto de turrón, e incorporar las yemas.
5. Proceder e ir capeando las ranas una en una y freírlas.
6. Los tomates y los chiles verdes se ponen a hervir.
7. Moler los tomates, chiles y cilantro.
8. Preparar la cazuela con aceite o manteca para sazonar el chile ya molido, agregar sal.
9. Cuando esté listo el chile vaciar las ranas y dejar hervir por 20 o 30 minutos.

SOCORRO ANA LAURA MOYA DÁVILA, OTZOLOTEPEC.



FLORES DE CALABAZA CON CHARALES

INGREDIENTES

- ◆ ½ Kilo de flores de calabaza
- ◆ 150 grs de charales
- ◆ 15 Tomates
- ◆ Chiles serranos
- ◆ 2 Ajos
- ◆ ¼ Parte de cebolla

PROCEDIMIENTO

1. Se doran los charales en aceite hasta llegar a un color café.
2. Las flores de calabaza se pican y se sazonan bien en manteca.
3. Se colocan los chiles y los tomates junto con la cebolla, se muelen y se agregan a las calabacitas y a los charales, se pueden acompañar con calabacitas.

ABELINA CONCEPCIÓN URIBE MOLINA, OTZOLOTEPEC.





ATOLE CHAMPURRADO

INGREDIENTES

- ◆ 2 Litros de agua
- ◆ 200 gramos de pinole
- ◆ 1 ½ de piloncillo
- ◆ 2 Tablitas de chocolate Ibarra
- ◆ 6 Rajas de canela

PROCEDIMIENTO

1. Se coloca a hervir el agua, se agrega el piloncillo y la canela.
2. El chocolate se pone a hervir y se disuelve el pinole en medio litro de agua.
3. Se incorporan en la olla y se mueve hasta que haga espuma.

ABELINA CONCEPCIÓN URIBE MOLINA, OTZOLOTEPEC.





ENSALADA DE **ACOCILES**

INGREDIENTES

- ◆ ¼ Acociles
- ◆ 100 grs Cilantro
- ◆ ½ Cebolla
- ◆ ¼ Jitomate
- ◆ 5 Limones

PROCEDIMIENTO

1. Se lavan los acociles.
2. En una cazuela se agrega la manteca con cebolla para sazonar los acociles hasta llegar al color rojo.
3. Se pica el cilantro, se lava, se corta la cebolla, los jitomates en cuadros pequeños y se agregan, chiles serrano al gusto y limón.
4. Se revuelve.





HABAS ZAPATEADAS

INGREDIENTES

- ◆ 2 litros de Agua
- ◆ $\frac{1}{4}$ Haba
- ◆ 100 grs Chile Guajillo
- ◆ 3 Nopales
- ◆ Epazote (ramita)

PROCEDIMIENTO

1. Se pelan las habas, se tuesta en el comal, hasta llegar al color café.
2. En una olla se tiene agua con cebolla para que se cosan.
3. Ya que se deshagan las habas, se agrega el chile guajillo molido y colado así como los nopales hervidos y cortados en cuadritos, se revuelven y se le agrega epazote.
4. Se acompañan con tostadas





TAMALES DE HONGOS (OREJITAS) EN SALSA DE PIPIAN

INGREDIENTES

- ◆ 500g Orejitas
- ◆ 150g Chiles verdes
- ◆ 2 piezas Cebolla
- ◆ 3 dientes ajo
- ◆ 5 ramas epazote
- ◆ C/s sal
- ◆ 500 g manteca
- ◆ 2 manojos hojas para tamal
- ◆ 2 kg masa para tamales

PROCEDIMIENTO

1. Lavar los hongos.
2. Filetear la cebolla, picar finamente los ajos.
3. En una cacerola con manteca, freír la cebolla y el ajo, incorporar los hongos y dejar al fuego por 5 minutos.
4. Agregar el chile y el epazote finamente picados, sazonar con sal. Dejar al fuego 5 minutos más y reservar la mezcla.
5. Para la masa de tamales, se acrema la manteca con sal y se va incorporando la masa, se mezcla todo y se va tomando un poco de esta masa para colocarla en una hoja de tamal, se rellena con la mezcla de hongos y se envuelve.
6. Se acomodan una cama de hojas para tamal dentro de una ola de barro y se coloca agua hasta cubrir la cama de hojas. Dentro de ella se acomodan los tamales y se ponen al fuego por 70 minutos aproximadamente.

ESTELA NAVA NAVA, OTZOLOTEPEC





OTZOLOTEPEC

ATOLE NEGRO

INGREDIENTES

- ◆ 3 litros agua
- ◆ ½ kilo masa de maíz azul
- ◆ 1 pieza olote
- ◆ 2 rajas canela
- ◆ 2 conos Piloncillo

PROCEDIMIENTO

1. Calentar 2.5 litros de agua con canela.
2. Disolver la masa en medio litro de agua e incorporar a la olla con el resto del agua.
3. Tostar el olote en las brasas del carbón, disolver en media taza de agua y verter sobre la misma olla.
4. Hervir e incorporar el piloncillo hasta disolver y retirar del fuego..

JOAQUINA TOMAS REYES, OTZOLOTEPEC



15





TORTITAS DE HUAZONTLE

INGREDIENTES

- ◆ 500 g de huazontle
- ◆ 250 g de chile guajillo
- ◆ 250 g de chile pasilla
- ◆ 500 g de queso Oaxaca
- ◆ Cebolla
- ◆ Ajo
- ◆ ½ kilo de huevo

PROCEDIMIENTO

1. Limpiar huazontle, colocar a hervir, exprimir, formar tortillas pequeñas con los huazontles y colocar el queso en el centro, envolver en forma de tortitas y reservar.
2. Desvenar chiles pasilla y guajillo se limpia, hervir con ajo y cebolla. Dejar enfriar y licuar.
3. Batir las claras a punto de turrón e incorporar las yemas.
4. Pasar las tortitas de huazontle por harina y capear con el huevo batido, freír en suficiente aceite y escurrir sobre servilletas.
5. En una cazuela al fuego, se incorpora una cucharada de manteca y se fríe la salsa de chiles, se deja hervir y se coloca sal, posteriormente se agregan las tortitas ya capeadas. Hervir por 2 minutos más y retirar del fuego

JOAQUINA TOMAS REYES, OTZOLOTEPEC.





SALSA DE CHARALES

INGREDIENTES

- ◆ 75g Chilaca
- ◆ C/s Sal
- ◆ 50 g Charales
- ◆ 1/3 taza agua

PROCEDIMIENTO

1. Limpiar los charales retirando la cabeza de estos.
2. Asar chiles y charales sobre el comal
3. Moler los chiles en el molcajete e ir incorporando agua poco a poco.
4. Agregar los charales y continuar moliendo hasta incorporarlos con los chiles molidos.

JOAQUINA TOMAS REYES, OTZOLOTEPEC.





SALSA DE HABAS

INGREDIENTES

- ◆ 100g Chile Verde
- ◆ 180g Habas verdes
- ◆ c/s Sal
- ◆ 1 diente Ajo
- ◆ 1/3 pieza cebolla

PROCEDIMIENTO

1. Asar los ingredientes secos sobre el comal.
2. Moler el ajo en el molcajete, agregar cebolla, chiles sin piel y finalmente las habas.
3. Agregar sal.

MARINA LEON DE LA CRUZ, MUNICIPIO DE TEMOAYA.





DULCE DE TEJOCOTE

INGREDIENTES

- ◆ 3 litros de agua
- ◆ 3 tazas Tejocote
- ◆ 1 raja Canela
- ◆ 1 cono Piloncillo

PROCEDIMIENTO

1. Hervir en 1.5 litros de agua los tejocotes por 2 minutos. Dejar enfriar y pelar.
2. Hervir el resto del agua con los tejocotes pelados, incorporar azúcar y canela. Hervir por 5 minutos y retirar del fuego.

MARINA LEON DE LA CRUZ, MUNICIPIO DE TEMOAYA.





PAPAS CON CHARALES Y VINAGRERAS

INGREDIENTES

- ◆ 400g Papas
- ◆ 200g Charales
- ◆ 1 manojo Vinagreras
- ◆ 7 pizzas Nopales
- ◆ 700g Tomate
- ◆ 5 piezas Chiles
- ◆ c/s Aceite
- ◆ ½ pieza Cebolla
- ◆ 1 diente Ajo

PROCEDIMIENTO

1. Colocar una cazuela al fuego con aceite con un trozo de cebolla para acitronar, agregar los charales para que se doren. Retirar los charales de la cazuela.
2. Agregar las papas previamente peladas y cortadas en cuadros pequeños junto con las vinagreras, dejar al fuego por 10 minutos y agregar los nopales.
3. Colocar orégano y sal e incorporar nuevamente los charales.
4. Agregar la salsa verde previamente molida en el metate (tomate, ajo, cebolla y chiles) y dejar hervir por 10 minutos al fuego.

ESTELA NAVA NAVA, OTZOLOTEPEC.





DULCE DE CHILACAYOTE

INGREDIENTES

- ◆ 2 Piezas chilacayote
- ◆ 2 conos piloncillo
- ◆ 1 raja canela
- ◆ 3 litros agua

PROCEDIMIENTO

1. Lavar y picar el chilacayote en trozos grandes.
2. Hervir el agua con el piloncillo y la canela.
3. Agregar el chilacayote y dejar al fuego hasta cocer por completo.

ESTELA NAVA NAVA, OTZOLOTEPEC.



PITA/ MOLE BLANCO -DE Í- EN OTOMÍ

INGREDIENTES

- ◆ ½ kg de pepita molida
- ◆ 1 kg de hongos soldaditos
- ◆ 1 kg de habas
- ◆ 1 kg carne (opcional)

PROCEDIMIENTO

1. En una cazuela al fuego con aceite, se agregan las habas, previamente lavadas y peladas.
2. Se incorporan los hongos soldaditos y se agrega sal al gusto.
3. Se agrega la pepita y medio litro de agua o caldo de carne.
4. Sazonar con sal y hierbabuena.

SEÑORA TERESA ANCIRA CASTILLO, XONACATLÁN

La pepita o mole blanco es la combinación de semillas de diferentes chiles, como son: chilaca delgada, chilaca ancha, mulato ancho, además de ajonjolí, ajo, cebolla, almendras, tortillas tostadas, pimienta y clavo los cuales son molidos en el metate.

Carne de puerco (opcional) cabe destacar que actualmente al mole blanco se le agrega carne de puerco o de res, anteriormente no era muy común el consumo de carne, se sustituía por los hongos.





BATSI MOI

INGREDIENTES

- ◆ 1 kg de Acociles
- ◆ 1kg Pescaditos
- ◆ Ranas
- ◆ 1/2Masa
- ◆ 1 kg Vinagreras
- ◆ 200 gramos chilaca
- ◆ ½ Cebolla
- ◆ 1 Ajo

PROCEDIMIENTO

1. Lavar los acociles y hervir con agua y sal.
2. Se muele la chilaca previamente tostada en el comal, junto con cebolla y ajo.
3. En una cazuela con aceite se la salsa junto con las vinagreras.
4. Agregar la masa disuelta en media taza de agua para espesar.
5. Agregar las Ranas y charales, con una ramita de hierba buena para sazonar.

SEÑORA TERESA ANCIRA CASTILLO, XONACATLÁN





ATOLE DE CAPULÍN

INGREDIENTES

- ◆ 2 tazas pulpa de capulín
- ◆ 4 lt agua
- ◆ 250g masa
- ◆ 2 piezas piloncillo
- ◆ 1 raja canela

PROCEDIMIENTO

1. Hervir los capulines en 1 tazas de agua (3 tazas) dejar enfriar y pasar por un colador para obtener la pulpa.
2. Disolver la más en 2 tazas de agua y reservar.
3. Hervir el resto del agua con cabeza y piloncillo.
4. Agregar la masa discreta y dejar hervir nuevamente.
5. Incorporar la pulpa del capulín y hervir por 5 minutos a fuego suave.

DIANA HERNÁNDEZ ANSELMO, OTZOLOTEPEC





TORTITAS DE HONGOS (PAJARITOS)

INGREDIENTES

- ◆ ½ kg hongos pajaritos
- ◆ ½ kg huevo
- ◆ C/s sal
- ◆ 100g chilaca
- ◆ 1 diente ajo
- ◆ 1 trozo cebolla
- ◆ C/s manteca
- ◆ 500 ml agua

PROCEDIMIENTO

1. Hervir los hongos con sal y escurrir.
2. Batir las claras a punto de turrón e incorporar las yemas. Mezclar con los hongos y hacer tortitas sobre una sartén al fuego con manteca. Escurrir y reservar.
3. Hervir la chilaca y dejar enfriar.
4. Luchar con ajo y cebolla.
5. En una cazuela con manteca, freír la salsa.
6. Colocar las tortitas en la salsa y hervir por 5 minutos.

DIANA HERNÁNDEZ ANSELMO, OTZOLOTEPEC





CREMA DE FLOR DE CALABAZA

INGREDIENTES

- ◆ 1/2 kilo de flor de calabaza
- ◆ Dos o tres hojas de epazote
- ◆ 1/2 litro de crema
- ◆ 1/2 taza de leche evaporada
- ◆ 1/4 de cebolla
- ◆ 1 diente de ajo mediano
- ◆ Sal al gusto
- ◆ 1/2 taza de agua o caldo de pollo

PROCEDIMIENTO

1. Limpiar y desinfectar la flor de calabaza y solo utilizar los pétalos, el pistilo y el tallo.
2. Picar cebolla y epazote (cantidad al gusto)
3. Freír un poco de aceite la flor de calabaza con el epazote y la cebolla.
4. Dejar que se cocine la flor
5. Licuar la flor sazonada con el epazote, la cebolla y agregar 1 diente de ajo.
6. Mientras se licua agregar la crema acida hasta conseguir la consistencia deseada
7. En una olla poner un poco de aceite de mantequilla y agregar lo ya licuado.
8. Reducir lo espeso con un poco de agua que anteriormente soltó la flor al cocerse o un poco de leche.
9. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

KARLA FERNANDA SILVA BECERRIL, OTZOLOTEPEC.





POSTRE DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

INGREDIENTES

- ◆ ½ Kg de masa de maíz nixtamalizado
- ◆ ¾ L de leche
- ◆ ¼ L de agua
- ◆ 1 raja de canela
- ◆ ¼ de piloncillo
- ◆ Azúcar al gusto
- ◆ Pisca de sal
- ◆ Shot de crema de licor de licores artesanales Gáni

PROCEDIMIENTO

1. Disuelve la masa con ¼ L de agua y ¼ L de leche y reserva.
2. Coloca en una olla la leche restante, la raja de canela, el piloncillo y la pizca de sal. Calienta a fuego bajo y remueve hasta ebullición. Reserva a temperatura ambiente por 15 minutos.
3. Coloca en una olla amplia la leche y coloca la masa colada. Poner la mezcla a fuego muy bajo, y remueve constantemente hasta espesar.
4. Coloca el postre aún caliente en recipientes (vasitos, jarritos, platitos).
5. Disfruta el postre tibio o frío.
6. Puedes acompañar este postre con un shot de crema de licor de licores artesanales Gáni®, o con pan blanco, incluso como aderezo para ensaladas.

KAREN MILLAN HERNANDEZ, OTZOLOTEPEC.



MERMELADA DE HUITLACOCHÉ

INGREDIENTES

- ◆ 3/4 de kg de huitlacoche
- ◆ 1/4 de kg de azúcar
- ◆ Zumo de limón

PROCEDIMIENTO

- 1.-Lavar y desinfectar el huitlacoche
- 2.-Poner al fuego una cacerola y agregar el huitlacoche para que tenga una breve cocción
- 3.-Una vez cocido agregar azúcar y unas gotas de zumo de limón, hasta obtener un jarabe con el líquido reducido del huitlacoche
- 4.-Rectificar dulzor si es que falta agregar un poco más de azúcar
- 5.-Ya obtenido el jarabe pasar una licuadora hasta conseguir una mezcla homogénea
- 6.-Esperar a que la mermelada enfríe.

NOE ALBERTO BECERRIL SILIS, OTZOLOTEPEC.





ATOLE DE TEJOCOTE

INGREDIENTES

- ◆ 2 taza de masa de maíz
- ◆ 4 lt. de agua
- ◆ 2 pzs de piloncillo
- ◆ 1 raja de canela
- ◆ 2 tazas de tejocote

PROCEDIMIENTO

- 1.- Disolver la masa en 1 litro de agua y reservar
- 2.- Hervir los tejocotes en 1 litro de agua. Retirar piel y hueso, licuar o moler en metate hasta obtener una pulpa.
- 3.- Hervir el esto junto con canela y el piloncillo.
- 4.- Al hervir, incorpora la pulpa de tejocote.
- 5.- Incorporar el agua de masa y sin dejar de mover, hervir nuevamente.

DIANA HERNÁNDEZ ANSELMO, OTZOLOTEPEC.

EMPANADAS DULCES DE HONGOS (CLAVITOS)

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- ◆ 300 g de harina de trigo todo uso
- ◆ 1 huevo
- ◆ 50 g de azúcar
- ◆ 50 g de mantequilla
- ◆ Leche

PARA EL RELLENO

- ◆ ½ kg de hongos silvestres (clavitos)
- ◆ 50 g de azúcar mascabado
- ◆ Licor de pera de licores artesanales Gāni ®
- ◆ 1 rajita de canela
- ◆ 20 g de mantequilla
- ◆ 100 g de azúcar estándar

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agregar la harina de trigo todo uso y formar un cráter en el centro.
2. Agregar el huevo, la mantequilla derretida y el azúcar.
3. Mezclar y agregar de poco en poco leche, hasta obtener una masa que se desprenda fácilmente de las manos, envolver con un plástico y reservar.
4. Picar los hongos en porciones pequeñas.
5. Colocar en el sartén la mantequilla y una vez derretida incorporar los hongos y sofreír.
6. Agregar un shot de licor de pera de licores artesanales Gāni ® y saltear.
7. Agregar el azúcar y dejar que reduzca la preparación.
8. Agregar licor de pera de licores artesanales Gāni ® al gusto y dejar que este reduzca por completo y reservar.
9. Tomar porciones de masa de aproximadamente 30 gramos, colocarlos y formar con las manos o un rodillo un círculo. NOTA (colocar la mezcla entre 2 plásticos para que se desprendan con facilidad).
10. Colocar la mezcla y cerrar el círculo formando la empanada.
11. Colocar un poco de azúcar estándar encima de cada empanada.
12. Hornear a 200 o C por 25 minutos.
13. Disfrutar frías o tibias, acompañadas de una copa de crema de licor de Moka de licores artesanales Gāni ®.

MARÍA KAREN MILLÁN HERNÁNDEZ, OTZOLOTEPEC.





SALSA DE JALTOMATES

INGREDIENTES

- ◆ 600g de jaltomates
- ◆ 15 chiles de árbol
- ◆ 3 chiles serranos
- ◆ ½ cebolla
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Asar los chiles de árbol y dejar remojar.
2. Sofreír $\frac{1}{4}$ de cebolla, los ajos, los chiles serranos y los jaltomates
3. Llevar al molcajete el ajo con poco de sal y comenzar a moler cada uno de los ingredientes cebolla, chiles de árbol, chiles serranos y los jaltomates.
4. Por ultimo rectificar sabor.

JORGE IVÁN GONZÁLEZ YÁÑEZ





SALSA DE HONGOS BLANCOS (TATARATAS)

INGREDIENTES

- ◆ 2 montones de hongos blancos
- ◆ 250g de chiles serranos
- ◆ ¼ de cebolla
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Limpiar con un trapo húmedo los hongos
2. Lavar los chiles serranos
3. Tatar los chiles, los hongos, la cebolla y los ajos.
4. Llevar al molcajete y comenzar a moler cada uno de los ingredientes con poco de sal.
5. Por ultimo rectificar sabor.

JORGE IVÁN GONZÁLEZ YAÑEZ





BROCHETAS DE HONGOS SILVESTRES

INGREDIENTES

- ◆ 1 montón Hongo semita
- ◆ 1 montón Hongo ternerita
- ◆ 1 montón Hongo enchilado
- ◆ 1 montón Hongo tejamanil
- ◆ 1 montón Hongo orejita de puerco + Hongo patita de pájaro
- ◆ 5 piezas Pimiento verde
- ◆ 5 piezas Pimiento rojo
- ◆ 5 piezas Pimiento amarillo
- ◆ 5 piezas Pimiento anaranjado
- ◆ 1 Cebolla
- ◆ Sal al gusto
- ◆ Aceite o manteca de cerdo
- ◆ 2 dientes de ajo

PROCEDIMIENTO

- 1.-Lavar los hongos delicadamente para no lastimas su tejido y forma,
- 2.-Colocar los hongos en una cacerola con agua, ajo y cebolla por 5 minutos, tienen que obtener un color blanco para posteriormente escurrirlos,
- 3.-Lavar y cortar los pimientos en cuadros de 5 centímetros aproximadamente, el pimiento y la cebolla se colocan en un sartén o comal con un poco de manteca de cerdo tratando de conservar su forma y consistencia.
- 4.-En los palillos para brochetas colocar los hongos por tamaños, u cuadro de cebolla y un cuadro de pimiento dando colorido a la brocheta
- 5.-Prender el fuego con carbón y azar las brochetas.

GUADALUPE PALACIOS LÓPEZ, OTZOLOTEPEC.



SALSA DE ACOCILES (PARA ACOMPAÑAR LAS BROCHETAS)

INGREDIENTES

- ◆ 30 gramos de acociles
- ◆ 20 gramos de chile guajillo
- ◆ 2 cabezas de ajo
- ◆ Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1.-Los acociles se lavan y se colocan a cocer en un sartén o comal hasta que se tuesten.
- 2.-Se dejan enfriar
- 3.-Los chiles guajillos se colocan a dorar, para posteriormente se colocan con ajo y los acociles en el molcajete y moler.
- 4.-Se hace agrega la sal al gusto.

GUADALUPE PALACIOS LÓPEZ, OTZOLOTEPEC.





MOLE DE OLLA CON HONGOS SILVESTRES

INGREDIENTES

- ◆ 150 gramos chile guajillo
- ◆ 150 chile de árbol
- ◆ 1 kilo de jitomate
- ◆ 1 cabeza de ajo
- ◆ 1 Cebolla
- ◆ 1 manojito de Epazote
- ◆ 2 montones de Orejitas de puerco (400gr a 500gr)
- ◆ 2 montones Patitas de pajarito (400gr a 500gr)
- ◆ 2 montones Hongo tejamanil (400gr a 500gr)
- ◆ 3 manojos de Flor de calabaza
- ◆ ½ docena Elote cacahuazintle tierno
- ◆ ½ kg Zanahoria
- ◆ 1 kg Calabaza
- ◆ 1 kg Haba
- ◆ 1 kg de huesos de res con tuétano

PROCEDIMIENTO

- 1.- Hervir con agua los jitomates y los chiles,
- 2.- Moler en el molcajete el ajo y la cebolla,
- 3.- Hervir la mezcla con epazote, los hongos y los vegetales se lavan y se cortan.
- 4.- Los hongos se escurren y se tratan delicadamente y preservar sus formas,
- 5.- Cuando el mole se haya sazonado se deja al fuego, se agregan los vegetales los hongos, el elote en trozos Y se deja hervir aproximadamente 20 minutos y se baja el fuego y se sirve.

GUADALUPE PALACIOS LÓPEZ, OTZOLOTEPEC.

