

Sección de Cocina

(Sigue de la página 31)

sal y pimienta; se llenan las claras con ésto y se van colocando las mitades en un platón extendido bañándolas con puré de jitomate hecho de la siguiente manera: La cebolla y el ajo se muelen y se ponen a freír en manteca con el perejil y la harina, ya que está de color de oro, se le agrega el jitomate asado, picado y colado, sazonándole con sal y pimienta; se deja hervir hasta que tome la consistencia de puré.

FILETES ROMANOS

CANTIDADES:

- 1 Kilo de filete de ternera.
- 50 Gramos de jamón para mechárs.
- 1 Cebolla grande.
- 1 Ramo de olores.
- 50 Gramos de manteca.
- 2 Cucharadas de vinagre.
- 4 Pimientas.
- 2 Clavos.
- 1 Cucharada de harina.

GUARNICION

CANTIDADES:

- 1 Coliflor chica, apretada y blanca.
- 12 Piezas de aceitunas grandes.
- 1 Rama regular de perejil.
- 1 Lata chica de Champignans.
- 1 Cucharada de aceite fino.
- Sal y pimienta al gusto.

MANERA DE HACERLO:

El filete, después de limpio, se mecha con el jamón, se engrasa, se enharina y se pone en una charola de horno con la cebolla en ruedas, los ajos, los clavos, las pimientas, las hierbas de olor, y $\frac{1}{2}$ litro de agua hirviendo y el

vinagre. Se mete al horno y se cuece a fuego lento; la sal se le pone a la mitad de su cocimiento, dejándola en el fuego hasta que quede reducida a una tercera parte. Se aparta del fuego y se rebana el filete, se acomoda en el platón en forma de círculo y se baña con la salsa colada, la misma donde se coció el filete. La coliflor se limpia y se lava, se pone a cocer con bastante agua fría, una poca de sal y destapada. Ya cocida se refresca y se escurre, después se prepara en ensalada sazonándola con aceite y vinagre, sal y pimienta. Se acomodan los ramitos en el centro del círculo, por fuera intercalados, una aceituna deshuesada con un ramito de perejil y un champignón, así sucesivamente. Se sirve caliente.

TOSTADITAS TAPATIAS

CANTIDADES:

- 200 Gramos de longaniza.
- 20 Tortillas delgadas, tam. regular.
- 500 Gramos de jitomate.
- 250 Gramos de manteca.
- 75 Gramos de queso añejo.
- 1 Manojo de rábanos.

- 1 Cebolla.
- 2 Lechugas amarillas.
- 3 Cucharadas de aceite.
- 1 Litro de vinagre.
- Sal y orégano al gusto.

MANERA DE HACERLO:

En la manteca bien caliente se doran las tortillas despellejadas y se banan con salsa que habrá hecho de la siguiente manera: El jitomate crudo se muele y se cuela, se le agrega el vinagre, la sal, el orégano en polvo y la cebolla picada. Las tortillas se decoran con la longaniza frita, el queso rallado, ensalada de lechuga y rebanadas de rábano.

HELADO DE MANGO Y NARANJA

CANTIDADES:

- 1 Raja de vainilla.
- 1 Litro de leche.
- 500 Gramos de azúcar.
- 3 Mangos de manila, grandes.
- 4 Yemas.
- 1 Litro de crema de leche.
- 2 Naranjas.
- 1 Kilo de sal gruesa.
- 6 Kilos de hielo.

MANERA DE HACERLO:

Se endulza la leche y se le pone la vainilla, se pone a fuego hasta que hierva, se aparta del fuego y se le agregan las yemas desleídas, se cuela y se deja enfriar perfectamente, añadiéndosele después el jugo de las naranjas y los mangos de manila cernidos. Se pone en la nevera y cuando está casi cuajado se le agrega la crema y se deja que siga cuajando hasta que quede bastante duro.



HOTEL GENEVE

Incomparablemente
El Mejor del País

MEXICO, D. F.



ESTA MARCA ES LA GARANTIA
DE DURACION QUE DEBERA UD.
BUSCAR SIEMPRE EN SU ZAPATO

Es el producto de VEIN-
TICINCO AÑOS DE
EXPERIENCIA; y de las
Máquinas más Modernas
en la Industria del
Calzado en México.

E X I J A L A

United Shoe & Leather Co., S. A.
Ap. 1184 México, D. F.

Pasamanería Francesa,

S. A.

FABRICA Y DESPACHO:

Avenida Ribera de San Cosme No. 81

Tel. Eric. 2-10-76

Tel. Mex. L-33-30

Apartado Postal, 406

GRAN FABRICA

de listones de seda y artisela, cintas popotillo bourdalone para calzado y sombreros, cintas y cordones con agujeta para calzado, trenzas y trenzillas de algodón, cintas de lino, cintas "Hércules", cintas para talle, etc., etc.

DISTRIBUIDORES:

Cia. Comercial de México, S. A.

URUGUAY 91

MEXICO, D. F.