



CENTRO DE ESTUDIOS
FOLKLÓRICOS
UNIVERSIDAD
DE SAN CARLOS
DE GUATEMALA

LIBRO DE COCINA,

que contiene el modo
de hacer los pucheros,
sopas, quijos, nojadas,
salsas, tortas, pasteles,
marquezotes, quezadi-
as, dulces tamales, ta-
malitos, pastelitos, biscote-
las, y otras cosas

En Guatemala copiado
á 7 de Diciembre de 1844

INDICE DE LO QUE CONTIENE ESTE LIBRO

PUCHEROS

Puchero.....	fol.	21
Otro puchero.....	fol.	21

SOPAS

21

Sopa de azadura.....	fol.	21
Sopa de pepian	fol.	21
Sopa de fideos.....	fol.	21
Sopa de natas	fol.	22
Sopa de leche	fol.	22
Sopa de menudo de carnero.....	fol.	22
Sopa de pescado	fol.	22
Sopa de rabioles	fol.	23
Sopa de arroz	fol.	23
Sopa de papas	fol.	23
Otra sopa de rabioles.....	fol.	23
Sopa de manzana	fol.	24
Otra sopa de natas.....	fol.	24
Sopa de chircalla	fol.	24
Sopa de arroz con dulce	fol.	24
Otra sopa de manzana.....	fol.	25
Sopa de andarines	fol.	25
Sopa de estofado.....	fol.	25
Sopa de mantequia.....	fol.	25
Sopa de Cataluña.....	fol.	25
Otra sopa de rabioles.....	fol.	25
Sopa de frígoles blancos.....	fol.	26
Sopa de garvanzos	fol.	26
Sopa de chicharras de pescado	fol.	26
Otra sopa de rabioles.....	fol.	27

GUIZOS

27

Guizo de rabioles.....	fol.	27
Rabioles de fideos con el mismo relleno.....	fol.	27

Guizo de alcaparras.....	fol.	27
Lodo de París	fol.	28
Unos ajos	fol.	28
Guizo de carnero.....	fol.	28
Lomo relleno	fol.	28
Lomo azado.....	fol.	29
Pierna de carnero azada.....	fol.	29
Otro azado.....	fol.	29
Costia de marrano, ó de carnero en papel.	fol.	29
Guizo y demas.....	fol.	30
Guizo de papas.....	fol.	30
Lomo para todos los días.....	fol.	30
Lomo azado para todos los días.....	fol.	30
Frincador	fol.	31
Huevos rellenos	fol.	31
Guizo de lomo azado.....	fol.	31
Lomo cosido y frito	fol.	31
Guizo de pollos	fol.	31
Guizo de pichones	fol.	32
Guizo de gallinas	fol.	32
Guizo de conejo	fol.	32
Pavo relleno	fol.	32
Otro lomo relleno	fol.	32
Carnero azado	fol.	33
Adovo	fol.	33
Albondigones.....	fol.	33
Chiles rellenos.....	fol.	33
Cocretas	fol.	34
Guizo de carnero	fol.	34
Higado solo.....	fol.	34
Picadilla	fol.	34
Adovo de lenguas.....	fol.	34
Otro guizo de carnero.....	fol.	35
Otro guizo de carnero	fol.	35
Otros huevos rellenos	fol.	35
Guizo de gallina azada	fol.	35
Lomo de marrano	fol.	35
Guizo de perdices	fol.	36
Patíos fingidos	fol.	36

Fideos arrabiolados.....	fol.	36
Arroz valenciano	fol.	36
Otro guizo de pollos	fol.	37
Pescado en escabeche agrio frito.....	fol.	37
Aliole.....	fol.	37
Estofado	fol.	37
Bacalas	fol.	37
Otro guizo de pollos	fol.	38
Guizo de godornices	fol.	38
Otro guizo de lomo.....	fol.	38
Jamon en vino para camino	fol.	38
Otro guizo de carnero	fol.	38
Otro guizo de gallina	fol.	39
Otro guizo de conejo	fol.	39
Costias de carnero en papel.....	fol.	39
Composicion de pichones	fol.	39
Otro guizo de perdices.....	fol.	40
Cabeza de ternera	fol.	40
Otro guizo de pollos	fol.	40
Otro guizo de pollos.....	fol.	40
Otro guizo de pollos.....	fol.	40
Otro guizo de pollos.....	fol.	40
Otro guizo de perdices.....	fol.	40
Carne prensada	fol.	41
Jardin.....	fol.	41
Pollos aceitados á lo ingles.....	fol.	41
Unas enchiladas	fol.	41
Guizo de budin.....	fol.	42
Guizo de quimia	fol.	42
Guizo de pescado en recado de empanada	fol.	42
Guizo de llerbas en recado frito.....	fol.	42
Guizo de diferentes llerbas.....	fol.	42
Guizo de menudo	fol.	43
Arroz blanco	fol.	43
Papas en leche.....	fol.	43
El gazpacho.....	fol.	43
Fideos llenos	fol.	43
Otro guizo de pollos	fol.	44
Pollos encebollados	fol.	44
Otro guizo de pollos.....	fol.	44

Otro guizo de pollos.....	fol.	44
Fricase de pollos	fol.	44
Otro guizo de pichones compuestos.....	fol.	45
Otro guizo de pichones	fol.	45
Otro guizo de pichones	fol.	45
Otro guizo de pichones	fol.	45
Otro guizo de pichones	fol.	45
Otro guizo de godornices.....	fol.	46
Otro guizo de godornices	fol.	46
Otro guizo de perdices	fol.	46
Guizo de patos.....	fol.	46
Guizo de patos en leche	fol.	46
Chumpipe mechado.....	fol.	47
Otro guizo de conejo.....	fol.	47
Otro guizo de conejo.....	fol.	47
Otro guizo de carnero	fol.	47
Otro guizo de carnero	fol.	47
Costia de carnero.....	fol.	48
Otros chiles rellenos.....	fol.	48
Otros chiles rellenos	fol.	48
Plato á la portuguesa.....	fol.	48
Otros huevos rellenos.....	fol.	49
Guizo de pescado atum	fol.	49
Guizo de pescado bobo	fol.	49
Mogarras rellenas.....	fol.	49
Pescado relleno.....	fol.	49
Mogarras azadas	fol.	50
Otro escabeche de pescado	fol.	50
Escabeche de pepescas	fol.	50
Escabeche de pescado azado	fol.	50
Bacalas para pescado fresco	fol.	50
Guizo de pescado.....	fol.	51
Guizo de camarones.....	fol.	51
Guizo cangrejos.....	fol.	51
Otras chuletas.....	fol.	51
Otras chuletas	fol.	51
Lomo mechado	fol.	52
Lomo curtido.....	fol.	52
Lomo de res, ó marrano	fol.	52

Bola de pescado.....	fol.	52
Cocletas.....	fol.	52
Arroz en leche.....	fol.	53
Otros rabioles.....	fol.	53
Arroz con picado.....	fol.	53
Cuchufletas	fol.	53
Albondigas	fol.	53
Guizo de manzana	fol.	54
Otro guizo de pollos	fol.	54
Otro estofado.....	fol.	54
Sustancias.....	fol.	54
Pescado en guizo de bacalas	fol.	55
Otro guizo de patos.....	fol.	55
Guizo de nabo.....	fol.	55
Lomo en chicha.....	fol.	55
Guizo de lomo para camino.....	fol.	55
Tocino del Cielo.....	fol.	56
Otras bacalas	fol.	56
Acelgas en leche.....	fol.	56
Torrejas de jamon.....	fol.	56
Bolla de pescado.....	fol.	56
Otro lomo mechado	fol.	57
Otro guizo de lomo	fol.	57
Estofado de cebollas	fol.	57
Fincando.....	fol.	57
Chiles rellenos de hierbas	fol.	58
Guizo de frigoles.....	fol.	58
Otras chuletas.....	fol.	58
Lomo adovado.....	fol.	58

NOGADAS

59

Nogada de almendra.....	fol.	59
Nogada de mostaza.....	fol.	59
Nogada de carne	fol.	59
Nogada de lechuga	fol.	59
Nogada de chiles	fol.	59
Lechuga picada	fol.	60
Mostaza para pescado.....	fol.	60

Otra nogada de almendra	fol.	60
Otra nogada de chile.....	fol.	60
Nogada de huevo.....	fol.	60

SALSAS

61

Salsa de tomate	fol.	61
Salsa de tomate y cebolla	fol.	61
Salsa de aceitunas.....	fol.	61
Salsa de perejil	fol.	61
Salsa de tomate frito	fol.	61
Salsa de chile blanco	fol.	61
Salsa para patios.....	fol.	62
Salsa para carnero.....	fol.	62
Emperejilado.....	fol.	62
El gazpacho.....	fol.	62
Salsa de lechuga cosida	fol.	62
Otra salsa de tomate frito	fol.	63
Salsa para pollos.....	fol.	63
Otra salsa para pollos, ó pescado	fol.	63
Otra salsa para pescado	fol.	63
Salsa para tepemechines	fol.	63
Entomatada para ave, ó carne.....	fol.	63
Salsa de chiles valencianos	fol.	64
Salsa de mostaza.....	fol.	64
Salsa para pescado Salmon	fol.	64
Salsa para lomo.....	fol.	64
Salsa de chile huaque fresco	fol.	64
Salsa para todá carne.....	fol.	65

TORTAS

65

Torta de leche.....	fol.	65
Torta de almendra.....	fol.	65
Torta de huevo.....	fol.	65
Tortita de lechuga.....	fol.	65
Torta de manzana de platon.....	fol.	66
Otra torta de leche.....	fol.	66
Tortitas de almendra.....	fol.	66

Torta agria	fol.	66
Torta de mesa	fol.	66
Torta real.....	fol.	67
Torta dulce de manzana	fol.	67
Otra torta dulce.....	fol.	67
Torta de almuerzo	fol.	67
Otra torta real.....	fol.	67
Otra torta.....	fol.	68
Otra torta de arina.....	fol.	68
Torta de carne de marrano y de res picada cruda.....	fol.	68
Torta de salpor.....	fol.	68
Torta batida.....	fol.	69
Otra torta de leche.....	fol.	69
Otra torta de almendra.....	fol.	69
Torta de pan.....	fol.	69
Torta de jamon.....	fol.	69
Tortas chanvergas.....	fol.	70
Otra torta de huevo	fol.	70
Otra torta de almuerzo de carne, ó lomo de marrano	fol.	70
Otra torta agria.....	fol.	70
Otra torta de almendra	fol.	71
Torta del Cielo.....	fol.	71
Tortitas de manzana.....	fol.	71
Torta de cuajada.....	fol.	71
Tortitas de huevo.....	fol.	72

PASTELES

72

Pastel de arina de trigo	fol.	72
Pastelitos de arina de trigo	fol.	72
Pastel de arina de salpor.....	fol.	73
Pastelitos de arina de salpor	fol.	73
Otros pastelitos de arina de trigo	fol.	73
Otros pastelitos de salpor.....	fol.	73
Pastel de patas.....	fol.	74
Otros pastelitos de salpor.....	fol.	74
Otros pastelitos de salpor.....	fol.	74
Pastel turco.....	fol.	74
Pastel tartaro.....	fol.	75

Pastel de ojaldra	fol.	75
Pastel de menudo de carnero	fol.	75
Otro pastel turco	fol.	75
Pastelitos de viscotela	fol.	76
Pastelitos de ojaldra	fol.	76
Otro pastel turco	fol.	76

DULCES

76

Dulce de durasnos	fol.	76
Dulce de sidra.....	fol.	77
Dulce de camote y manzana.....	fol.	77
Dulce de chilacallote.....	fol.	77
Cajetas de masapan.....	fol.	77
Dulce de manzania.....	fol.	77
Dulce de limon.....	fol.	77
Dulce de rosa.....	fol.	78
Dulce de coco	fol.	78
Otro dulce de leche	fol.	78
Manjar real	fol.	78
Merengues.....	fol.	79
Merenguitos.....	fol.	79
Espumias.....	fol.	79
Turrón.....	fol.	79
Ante de zapote	fol.	80
Dulce de camote ante	fol.	80
Dulce de leche.....	fol.	80
Dulce de lluca.....	fol.	80
Otro ante de camote.....	fol.	80
Torrejas.....	fol.	81
Otras torrejas.....	fol.	81
Coscorrónes.....	fol.	81
Alfajor.....	fol.	81
Otro alfajor.....	fol.	82
Dulce de piña y coco.....	fol.	82
Dulce de chilacallote y coco.....	fol.	82
Dulce de sidra y coco.....	fol.	82
Dulce de huicoy.....	fol.	82
Leche batida.....	fol.	83

Antefrion	fol.	83
Dulce de platanos en gloria.....	fol.	83
Panales	fol.	83
Manjar blanco de tres arinas.....	fol.	83
Arequipa.....	fol.	84
Otro manjar real.....	fol.	84
Natia.....	fol.	84
Manjar blanco perulero.....	fol.	84
Ojuelas.....	fol.	84
Otras ojuelas.....	fol.	85
Otro masapan.....	fol.	85
Ante de coco.....	fol.	85
Otro alfajor.....	fol.	85
Viscochos de canela.....	fol.	85
Jamonzitos de dulce.....	fol.	86
Turron amelcochado.....	fol.	86
Turron turco.....	fol.	86
Leche reyna.....	fol.	86
Otros merengues.....	fol.	86
Yemitas de dulce.....	fol.	86
Dulce de camote blanco.....	fol.	87
Africanos.....	fol.	87
Dulce de vaca.....	fol.	87
Leche frita.....	fol.	87
Leche almendrada.....	fol.	87
Limitas de dulce.....	fol.	87
Dulce de almendra.....	fol.	88
Tartaras.....	fol.	88
Dulce de Pio quinto.....	fol.	88
Leche quemada.....	fol.	88
Membrio jaleado.....	fol.	88
Manjario de almendra.....	fol.	89
Otras ojuelas.....	fol.	89
Masa de ojaldra.....	fol.	89
Otra masa de ojaldra.....	fol.	89
Dulce de huallabas.....	fol.	89
Viscochos de naranja.....	fol.	90
Otro turron.....	fol.	90
Leche sola.....	fol.	90

Naranjas chinas	fol.	90
Polvoron.....	fol.	91
Coscorrones de la Reyna.....	fol.	91
Espumias.....	fol.	91
Huevos moles.....	fol.	91
Huevos chimbos.....	fol.	91
Huevos hilados.....	fol.	92
Almendras garapiñadas.....	fol.	92
Otros merengues.....	fol.	92
Dulce de coco y leche.....	fol.	92
Ante italiano.....	fol.	92
Huevos artificiales.....	fol.	93
Otro Alfajor.....	fol.	93
Viscochos de almendra.....	fol.	93
Otra masa.....	fol.	93
Otro manjar real.....	fol.	94
Cajetas de durasno.....	fol.	94
Cajetas de camote y manzana.....	fol.	94
Cajetas de membrío.....	fol.	94
Otras cajetas de huallabas.....	fol.	94
Otro dulce de almendra.....	fol.	94
Cajeta de sorbete.....	fol.	95
Otro manjar real.....	fol.	95
Otro turrón.....	fol.	95
Suspiros.....	fol.	95
Molletes.....	fol.	95
Otras espumias.....	fol.	95
Pasta.....	fol.	96
Otro masapan.....	fol.	96
Otros coscorrónes.....	fol.	96
Otras torrijas.....	fol.	96
Otros huevos chimbos.....	fol.	96
Gasnates.....	fol.	96
Otros miembros jaleados.....	fol.	97
Calabazate.....	fol.	97
Otras cajetas de durasno.....	fol.	97
Otras cajetas de membrío.....	fol.	97
Almendrucos.....	fol.	97
Otras cajetas de sorbete.....	fol.	97

Agrio de sidra.....	fol.	97
Alfajor de tableta.....	fol.	98
Altostadas.....	fol.	98
Otros merengues.....	fol.	98
Otro ante de camote.....	fol.	98
Jamones de colacion.....	fol.	98
Otro alfajor.....	fol.	98
Otra pasta de pepita.....	fol.	99
Otros merengues.....	fol.	99
Otros panales.....	fol.	99
Dulce frances.....	fol.	99
Ante de alberja.....	fol.	100
Otro dulce de huallabas.....	fol.	100
Otro alfajor.....	fol.	100
Otro alfajor.....	fol.	101
Cajetas de coco.....	fol.	101
Ante de leche.....	fol.	101
Ante de camote, leche y coco.....	fol.	101
Tartar.....	fol.	101
Ante pobre.....	fol.	101
Ante de piña.....	fol.	102
Chongos de la Reyna.....	fol.	102
Leche imperial.....	fol.	102
Calavacitas y limones tiernos.....	fol.	102
Torrejitas de viento.....	fol.	102
Ante de garvanzos.....	fol.	103
Torrejas de pan frances.....	fol.	103
Cubilete de mantequia.....	fol.	103
Otra natia.....	fol.	103
Otro dulce de zapote.....	fol.	103
Pecatoste de leche.....	fol.	103
Dulce de bien me sabe.....	fol.	104
Otra leche quemada.....	fol.	104
Leche flan.....	fol.	104
Chiricalla.....	fol.	104
Cubilete de leche.....	fol.	104
Cesos de leche.....	fol.	104
Otro manjar blanco.....	fol.	105
Leche cortada.....	fol.	105

Otro arequipa	fol. 105
Otro dulce de pio quinto	fol. 105
Otros huevos moles.....	fol. 105
Otros huevos chimbos.....	fol. 106
Betun de espumia.....	fol. 106
Otros merengues.....	fol. 106
Otros merenguitos.....	fol. 106
Dulce de coco y huevo.....	fol. 107
Tartara de viscotela.....	fol. 107
Tartara de pepita.....	fol. 107
Bollo portuguez.....	fol. 107
Papilla.....	fol. 108
Otro dulce de zapote.....	fol. 108
Otro dulce de zapote.....	fol. 108
Otro ante de zapote.....	fol. 108
Ante de menbri.....	fol. 108
Manzanas jaleadas.....	fol. 109
Jalea de manzania.....	fol. 109
Cajetas de manzania.....	fol. 109
Otro turrón.....	fol. 109
Cajetas de morejon.....	fol. 109
Ante de camote y manzana.....	fol. 110
Cajetas de rayo de sidra.....	fol. 110
Cajetas de chilacallote.....	fol. 110
Cajetas de limon.....	fol. 110
Cajetas de rosa.....	fol. 110
Cajetas de cubiertos.....	fol. 111
Ante de coco y piña.....	fol. 111
Otro ante de leche.....	fol. 111
Otro manjar real.....	fol. 111
Otro masapan.....	fol. 111
Otro masapan.....	fol. 111
Otros coscorrones de la Reyna.....	fol. 112
Otro alfajor del peru.....	fol. 112
Alfajor de guahz.....	fol. 112
Otro alfajor.....	fol. 113
Almibar de cerezas.....	fol. 113

Almibares que no desaguan	fol. 113
Almibares que se desaguan	fol. 113
Torrijas de quezadía, ó marquesote	fol. 114
Torrijas de arina.....	fol. 114
Dulces de colacion.....	fol. 114
Otras almendras garapiñadas.....	fol. 114
Nuegaditos de pasas.....	fol. 114
Huevitos estrellados.....	fol. 114
Frutas de huevo.....	fol. 115
Frutas de coco.....	fol. 115
Otros jamones de colacion.....	fol. 115
Zapotios de colacion.....	fol. 115
Nueses.....	fol. 115
Rosas.....	fol. 116
Otros ganastes.....	fol. 116
Rosquitas de almendra.....	fol. 116
Nueses garapiñadas.....	fol. 116
Otro alfajor.....	fol. 116
Turrón amelado.....	fol. 117
Otro manjar real.....	fol. 117
Otro dulce de pio quinto.....	fol. 117
Otras cajetas de coco.....	fol. 117
Otro manjar blanco.....	fol. 117
Otro dulce de coco.....	fol. 118
Otros merengues.....	fol. 118
Otros merengues.....	fol. 118
Otros viscochos de naranja.....	fol. 118
Otros merengues.....	fol. 118
Otro manjar blanco.....	fol. 119
Huevos espirituales.....	fol. 119
Punche de leche.....	fol. 119
Relleno de camote.....	fol. 119
Relleno de platano cosido.....	fol. 119
Otra leche frita.....	fol. 120
Relleno de platano azado.....	fol. 120
Masa de salpor.....	fol. 120
Otra leche cortada	fol. 120
Dulce de como el coton.....	fol. 120
Sombrecitos.....	fol. 121

TAMALITOS

Tamalitos de mais y leche	fol. 121
Tamalitos de arina de salpor	fol. 121
Tamalitos con asitron dentro	fol. 121
Flumitas del Peru.....	fol. 122
Otros tamalitos de mais y leche.....	fol. 122
Otros tamalitos de mais y leche	fol. 122
Otras flumitas del Peru.....	fol. 122
Tamalitos de leche.....	fol. 122
Tamalitos de cambray.....	fol. 123
Tamalitos de helote.....	fol. 123
Tamales negros.....	fol. 123
Tamales colorados.....	fol. 123
Tamales de choreque.....	fol. 123
Tamalitos de quezo fresco.....	fol. 124
Flumitas.....	fol. 124

MARQUEZOTES

124

Marquezotes de almidon de trigo.....	fol. 124
Marquezotes de canela.....	fol. 124
Marquezotes borrachos.....	fol. 125
Otros marquezotes.....	fol. 125
Otros marquezotes de canela	fol. 125
Otros marquezotes de canela	fol. 125
Otros marquezotes.....	fol. 126
Otros marquezotes	fol. 126
Marquezotes, de arina de papa	fol. 126
Otros marquezotes borrachos	fol. 126
Marquezotes de naranja.....	fol. 126
Otros marquezotes, de canela.....	fol. 127
Marquezotes de almendra.....	fol. 127
Otros marquezotes de canela.....	fol. 127
Otros marquezotes.....	fol. 127
Otros marquezotes de almendra.....	fol. 127
Otros marquezotes.....	fol. 128
Otros africanos.....	fol. 128

Chiquiadores.....	fol. 128
Otros chiquiadores.....	fol. 128

QUEZADIAS 128

Quezadías de queso.....	fol. 128
Otras quezadías de queso.....	fol. 129
Quezadillitas.....	fol. 129
Otras quezadillitas.....	fol. 129
Quezadías de mantequilla.....	fol. 129
Quezadías de cuajada	fol. 129
Otras quezadías	fol. 129
Otras quezadías de arroz	fol. 130
Quezadías de salpor	fol. 130
Otras quezadías de arroz	fol. 130
Quezadías de almendra.....	fol. 130
Otras quezadías de salpor.....	fol. 131
Otras quezadías de salpor.....	fol. 131
Quezadillitas	fol. 131

BISCOTELAS 131

Biscotelas.....	fol. 131
Otras biscotelas.....	fol. 131
Otras biscotelas.....	fol. 132
Otras biscotelas.....	fol. 132
Otras biscotelas.....	fol. 132
Otras biscotelas.....	fol. 132
Otras biscotelas.....	fol. 132
Otras biscotelas.....	fol. 133
Salparitos.....	fol. 133
Otros salporitos.....	fol. 133
Otros salporitos	fol. 133
Otros salporitos.....	fol. 133
Empanaditas.....	fol. 133
Empanada cuajadera.....	fol. 134
Modo de mojar la masa de empanada	fol. 134
Empanaditas, en sartén.....	fol. 134
Empanadas en azador.....	fol. 134
Otras empanaditas.....	fol. 135

Chambergas dormidas.....	fol. 135
Pan de dulce.....	fol. 135
Pan ordinario de dulce.....	fol. 135
Rosquitas.....	fol. 135
Pan de mais	fol. 136
Rosquetes.....	fol. 136
Pan de mayorca	fol. 136
Buñuelos de arina de salpor	fol. 136
Buñuelos de arina de trigo.....	fol. 136
Buñuelos de heringa.....	fol. 137
Cubiletes.....	fol. 137
Biscochos	fol. 137
Barquios	fol. 137
Butifarras.....	fol. 137
Otras butifarras.....	fol. 138
Otras butifarras.....	fol. 138
Otras butifarras.....	fol. 138
Otras butifarras.....	fol. 138
Chorizos estrameños	fol. 139
Chorizos.....	fol. 139
Otros chorizos	fol. 139
Morcillas.....	fol. 139
Morcillas, ó morongas.....	fol. 140
Morcillitas en horno.....	fol. 140
Salchichon de Genoba.....	fol. 140
Tiste.....	fol. 141
Otro tiste.....	fol. 141