

# el Guatemalteco



**libro de receta**

# Pollo a la Hawaiana

## Ingredientes:

- 6 piezas de pollo
- 1 taza de puré de tomate
- 2 onzas de pasas
- 2 rebanadas de piña en almíbar
- 1 cucharada de cebolla picada
- 2 onzas de mantequilla
- 2 gramos de almendras
- 1 diente de ajo
- 2 clavos de cocina
- sal y pimienta al gusto

## Preparación:

En una sartén ponga la mantequilla con cebolla picada y ajo. Agregue el pollo y, cuando esté frito, le deja caer el puré de tomate molido, con las especias, la piña en cuadritos, las almendras (peladas) y las pasas, sazónelo con sal y pimienta. Cocine durante 30 minutos.



# Plátanos en Gloria

## **Ingredientes:**

- 3 plátanos maduros
- 1 libra de azúcar
- 1 raja de canela
- 5 clavos
- 5 granos de pimienta gorda

## **Preparación:**

Fría los plátanos. Cuando ya están listos colóquelos sobre servilletas de papel para que absorban la grasa. Prepare la miel con tres tazas de agua, la canela, la pimienta y los clavos con una pizca de sal. Ponga la miel a cocer con fuego medio y cuando este a punto de hervir agregue los plátanos.



# Tamales Colerados de Navidad

## Ingredientes:

- 1 1/2 libra de tomates
- 2 chiles pimientos grandes
- 3 chiles secos (optativo si lo desea picante)
- 2 onzas de pepitoria
- 2 onzas de ajonjolí
- 1 raja pequeña de canela
- 1 onza de manteca
- Achiote
- Sal

## Preparación:

Cocine los tomates con los chiles pimientos y los secos, con poca agua. Licúe y cuele agregando achiote. Dore la pepitoria, el ajonjolí y la canela, pulverícela en seco utilizando la licuadora. Revuelva el polvo resultante con los tomates que coció y coló. Hierva por 20 minutos poniendo la onza de manteca, los pedazos de carne y sazonando. Este recado debe quedar espeso y un poco salado, ya que al cocinar los tamales pierden sal.



# Sopa de Tortilla

## **Ingredientes:**

- 12 tortillas pequeñas
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 4 chiles pasa (limpios y desvenados)
- 1/2 taza de crema
- 1/2 taza de puré de tomate
- 4 onzas de queso rallado (mozzarella)
- 2 onzas de mantequilla
- 1/2 taza de aceite (para freír)

## **Preparación:**

Se fríen las tortillas en el aceite. Luego muele los ajos, cebolla, chiles, puré de tomate y crema. Después engrase una sartén con mantequilla. Vaya haciendo capas alternando las tortillas, salsa, trocitos de mantequilla, queso rallado, sal y pimienta y deje cocinar 15 minutos.



# Frijoles con Carne a la Antigua

## Ingredientes:

- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cebolla mediana picada
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 libra de carne de res magra molida
- 2 libras de tomates enlatados y picados
- 2-1/2 taza de agua
- 2 tomates pelados sin semillas y picados
- 1 pimiento verde picado
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de tomillo
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de hojas de albahaca seca
- 1/2 cucharadita de pimienta Cayena
- 1/2 sal
- 1 libra de frijoles rojos enlatados enjuagados
- 1/2 taza de queso cheddar fuerte rallado
- 1/2 queso suizo rallado

## Preparación:

Cocine los tomates con los chiles pimientos y los secos, con poca agua. Licúe y cuele agregando achiote. Dore la pepitoria, el ajonjolí y la canela, pulverízela en seco utilizando la licuadora. Revuelva el polvo resultante con los tomates que coció y coló. Hierva por 20 minutos poniendo la onza de manteca, los pedazos de carne y sazonando. Este recado debe quedar espeso y un poco salado, ya que al cocinar los tamales pierden sal.



# Ponche de Frutas

## **Ingredientes:**

- 1 piña pequeña
- 1 mamey mediano
- 3 manzanas
- 1 raja de canela
- 4 clavos
- Azúcar
- Ron (optativo)

## **Preparación:**

Licúe la piña y el mamey; corte en trozos la manzana. Ponga a hervir durante media hora con canela y por último agregue el azúcar.



# Enrollados de Carne

## Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite para freír
- 1 libra de manita de rochey cortado en 5 rodajas delgadas
- 5 rodajas de jamón (popular)
- 5 rodajas de tocino ahumado
- 3 papas en trozo alargado
- 1/2 taza de perejil picado

## Salsa:

- 1 cebolla
- 1 chile pimiento
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

Sazonar los bistec, poner la rodaja de jamón, el tocino, perejil, el pedazo de papa cruda y enrollar. Sostener con un palillo y luego freírlas a fuego bajo. Aparte cocinar tomate, chile pimiento, cebolla y ajo. Licuar y sazonar, dejar que dé un hervor y cocinar los enrollados. Servirlos calientes.



