

# COCINA PREHISPANICA E INDIGENA

## DEGUSTACION 2

8 DE SEPTIEMBRE.

### VENADO EN PIPIAN

#### INGREDIENTES:

1 PANZA DE VENADO.  
¼ KG. DE PEPITAS DE CALABAZA  
4 DIENTES DE AJO  
15 HOJAS DE ORÉGANO  
½ KG. DE MASA DE NIXTAMAL  
10 CHILES MOLIDOS CHAWA IK  
4 PIMIENTAS GDES.  
8 CIRUELAS VERDES  
SAL AL GUSTO

#### PREPARACIÓN:

LA PANZA DEL VENADO SE LAVA BIEN JUNTO CON LA TRAQUEA, PULMONES, ESÓFAGO Y CORAZÓN. SE CUECEN EN EL PIB POR UNAS DOS HORAS, LUEGO SE DEJA AHUMAR SOBRE EL FOGÓN DE OCHO A DIEZ HORAS DÍAS. DESPUÉS DE AHUMADO SE DEJA REPOSAR UNA HORA EN UN RECIPIENTE CON AGUA, LUEGO SE CORTA EN PEDAZOS Y SE VACÍAN EN UNA OLLA CON AGUA, SE MUELEN LAS PEPITAS QUE FUERON PREVIAMENTE TOSTADAS EN EL COMAL Y SE DESLÍE EN UN LITRO DE AGUA, LUEGO, SE ECHA EN LA OLLA PONIÉNDOLO AL FUEGO HASTA QUE HIERVA. LA PIMIENTA, EL AJO Y EL ORÉGANO SE DESLÍEN EN UN CUARTO DE LITRO DE AGUA Y SE AGREGAN A LA OLLA Y, POR ULTIMO, LA MASA DESLEÍDA EN UN LITRO DE AGUA SE ECHA, POCO A POCO, E LA OLLA MOVIÉNDOLA CONTINUAMENTE HASTA QUE SE CUEZA BIEN Y ESPESE DE ACUERDO AL GUSTO, SE AGREGAN LAS CIRUELAS PARA QUE DE SABOR AL CALDO.

---

### POPO (BEBIDA DE CACAO)

#### INGREDIENTES:

200 GR. SEMILLA DE CACAO  
200 GR. ARROZ  
50 GR MANTECA DE CACAO  
200 GR. MIEL DE ABEJA  
C/S CANELA

#### PREPARACIÓN:

TOSTAR LAS SEMILLAS DE CACAO, EN EL METATE ELABORAR UNA PASTA CON LAS SEMILLAS Y LA MANTECA DE CACAO. HACER UNA INFUSIÓN CON LAS RAJAS DE CANELA, REMOJAR EL ARROZ EN AGUA CALIENTE POR ESPACIO DE 1 HORA, LICUAR Y COLAR, AGREGAR LA INFUSIÓN Y LA PASTA DE CACAO. AGREGAR LA MIEL Y DEJAR ENFRIAR, HACER ESPUMA CON EL MOLINILLO Y SERVIR EN VASIJAS.

FECI

## **GUISO DE HONGOS**

OK-NON

INGREDIENTES:

1 KG. DE HONGOS

2 NARANJAS AGRIAS.

1 ATADO DE CEBOLLINA Y UNO DE CILANTRO.

6 CHILES ROJOS

SAL AL GUSTO.

### **PREPARACIÓN:**

LAVE LOS HONGOS. PÓNGALOS EN AGUA CALIENTE Y LAVE NUEVAMENTE, QUÍTELE LA RAÍZ Y DEJE ENFRIAR.

DESMENUCE LOS HONGOS Y AGREGUE CEBOLLINA, CILANTRO, CHILE PICADO, JUGO DE NARANJA Y SAL AL GUSTO.

SOLO PREPARE EL SALPICÓN QUE VA A CONSUMIR, PARA EVITAR QUE SE ECHE A PERDER.

---

## **XNIPEC**

INGREDIENTES:

3 TOMATE GUAJES

3 CHILES HABANEROS (O AL GUSTO)

FINAMENTE PICADOS

5 CUCHARADAS DE CILANTRO

FINAMENTE PICADO

1 CEBOLLA MORADA FINAMENTE

PICADA

½ TAZA DE VINAGRE O DE JUGO DE NARANJA AGRIA,

SAL AL GUSTO.

### **PREPARACIÓN:**

PREPARAR UN CASSE DE TOMATE. PICAR EL CHILE HABABERO, CILANTRO Y CEBOLLA MORADA FINAMENTE. MEZCLAR TODO MUY BIEN Y SAZONAR.

Escuela Culinaria Internacional  
Campus Guadalajara  
Pablo Neruda #3041  
Jalisco México  
+52 33 3642 3433  
+52 33 3642 2950  
[www.ecigastronomia.com.mx](http://www.ecigastronomia.com.mx)