



RECETAS TRADICIONALES DE MANUEL DOBLADO

Nuestra ciudad está llena de magia, tradiciones y sabores. En esta edición te traemos el recetario de los platillos de Manuel Doblado compartido directamente por cocineras originarias de este gran lugar. Cualquier dobladense seguramente ha disfrutado de estos platillos cuyas recetas se comparten de generación en generación.

Esperamos lo disfrutes y te animes a preparar estos deliciosos platos.

CALDO DE ZORRA

Este es un platillo ancestral de origen prehispánico, el cual se decía que se le denominaba caldo de zorra porque cuando los xoconostles se caían del nopal, eran consumidos por estos animalitos del campo llamados zorras. Los ingredientes son los siguientes:

6 xoconostles
4 tomates de hoja
1 cebolla
2 papas
1 rama de cilantro
2 ajos
Sal al gusto
Chile de árbol al gusto
2 litros de agua

Preparación:

Pon el agua a hervir. Pela los xoconostles y córtalos en cubos (evita dejar las semillas). Pica los tomates y la cebolla en medias lunas, cortaa la papa en cubos y el cilantro de manera fina. Cuando el agua comience a hervir, añade el resto de los ingredientes y deja cocinar a fuego medio por 20 minutos. Agrega el chile de árbol y la sal al gusto y déjalo hervir hasta que la papa se ablande.

Puedes acompañar este platillo con un agua de jamaica y pan salado del día.





CALDO DE CARPA

Este platillo de los más representativas de nuestra ciudad. Para prepararlo necesitarás:

- 2 carpas limpias
- 3 jitomates medianos
- 2 ajos
- 1 cebolla
- 1 cucharada de aceite
- 1 rama de epazote
- Chiles serranos al gusto
- Sal al gusto
- 2 litros de agua

Preparación:

Primero, pica finamente los jitomates, los ajos, la cebolla y los chiles, ahora fríelos en el aceite caliente, cuando estén ligeramente dorados agrega el agua y la sal al gusto.

Corta el pescado en trozos y agrega a la preparación cuando comience a hervir. Deja que se cocine a fuego medio por 30 minutos, tras este tiempo, deja que se cocine 15 minutos más a fuego lento y tapado.

¡Y ya está listo! Para servir, puedes acompañar con una deliciosa y refrescante agua de tuna.

EL DOBLADENSE

Como bien dice su nombre, es un clásico de la cocina doblandense. Te decimos de qué va este platillo y estos son los ingredientes:

2 filetes de res
1/4 kg de chorizo
1 queso fresco
1 cerveza oscura
3 chiles guajillo
2 ajos
2 hojas de plátano
Especias al gusto
Sal al gusto

Preparación:

Marina los filetes durante un día entero con tu preparación preferida. En una licuadora agrega el chile guajillo, las especias, la cebolla y los ajos para hacer una salsa. Guisa el chorizo, en una cacerola añade el filete, el chorizo, la cerveza, la salsa y mezcla perfectamente.

En una hoja de plátano, añade la mitad de esta mezcla y enrolla. Ahora méetelo al horno por 45 minutos. Puedes servirlo con un poco de arroz blanco y/o verduras hervidas.



MOLE DOBLADENSE

Cada región tiene una versión propia de este tradicional platillo, y Manuel Doblado no podía quedarse atrás. Aquí la receta:

100 gr de nuez
100 gr de semillas de pepita
100 gr de cacahuete
100 gr de almendras
3 chiles guajillo
3 chiles mulato
3 chiles pasilla
1 plátano
1 cebolla
2 ajos
3 jitomates
5 tomates verde
Sal al gusto
Pimienta al gusto
1 taza de caldo de pollo

Preparación:

En un comal, pon los chiles a tostar volteando frecuentemente para evitar que se quemen. Retira del comal y colócalos en un recipiente con agua tibia para remojarlos durante 15 minutos o hasta que se ablanden. Una vez listos, desecha el agua.

En una cacerola calienta el aceite, agrega el jitomate, la cebolla, el tomate de hoja y el ajo, moviéndolos constantemente hasta que se pongan marrones.

En una licuadora añade los chiles, las verduras cocidas, la nuez, las semillas de pepita, el cacahuete, las almendras, caldo de pollo y sal y pimienta al gusto. Licúa hasta que esté perfectamente mezclado, cuela y cocina por 10 minutos a fuego medio. Termina de sazonar a tu gusto.

Puedes servir con pollo y adornar con un poco de ajonjolí. Lo mejor para acompañar será un bolillo dobladense fresco del día.



CHORREADAS

Los postres no podrían quedarse atrás y por eso te traemos esta dulce y especial receta. Aquí los ingredientes:

Preparación:

Para preparar la masa, se integra la harina de trigo con el agua, una pizca de sal, azúcar, canela y la levadura. Se baten todos los ingredientes hasta formar una masa uniforme. Añade poco a poco la manteca vegetal hasta generar una consistencia suave.

Una vez preparada la masa, toma porciones pequeñas y hazlas bolita, aplana un poco y coloca en una charola. Unta manteca vegetal sobre ellas y deja reposar por una hora hasta que la masa esponje.

Corta el piloncillo en pequeños trozos y coloca sobre las piezas de masa, unta nuevamente todo con la manteca.

Precalienta el horno a 350°. Lleva las piezas al horno durante 30 minutos, en los cuales la masa se cocerá y el piloncillo se derretirá. Saca del horno y deja enfriar un poco.

Ahora ya tienes tus deliciosas chorradas. Puedes servir las frías o tibias y acompañarlas con un sabroso atole de maíz.

- 500 gr de harina de trigo
- Una pizca de sal
- 200 gr de azúcar
- 1 cucharadita de levadura
- 2 rajas de canela
- 200 ml de agua
- 1/2 kg de manteca
- 350 gr de piloncillo



**Ahora tienes todo lo que necesitas
para preparar un festín con mucho sabor
a nuestra tierra Manuel Doblado.
¡Esperamos que lo disfrutes!**

¡Provecho!

www.cdmanueldoblado.com.mx

 **Manuel Doblado**

 **@manuel.doblado**



Trabajando juntos

Es Posible