

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (México). *La cocina familiar en el estado de Puebla*. México, D. F.: Océano : Conaculta, 2000.
[TX716 .M4 P84 2000]

Chalupitas poblanas (Puebla)

½ k. masa de maíz
¼ k. carne de puerco, cocida
150 g. manteca
2 cebollas finamente picadas

- Hacer las chalupitas con la masa; se trata de unas tortillas chicas, en forma alargada, que se cuecen en el comal.
- Colocar en una sartén, sobre la lumbre, las chalupitas, encima ponerles manteca requemada y salsa verde; sobre la salsa, cebolla picada y carne deshebrada.
- Rociar con manteca muy caliente y servir las inmediatamente.
- Rinde 6 raciones.

Salsa Verde

½ k. tomates verdes
3 chiles serranos
1 diente de ajo
sal, al gusto

- En dos cucharadas de manteca freír los tomates asados y molidos con los chiles asados, ajo y sal; hervir hasta que la salsa espese.

Chalupitas poblanas (Puebla)

½ k. tortilla dough
¼ k. pork, cooked and shredded.
150 g. lard
2 onions, finely chopped

- Make the chalupitas from the dough, shaping them like small tortillas with an elongated shape. Cook them on a comal, griddle, or skillet.
- Place the chalupitas in a skillet over medium heat. Pour a little of the browned lard and salsa verde onto them. On top of the sauce, add some chopped onion and shredded meat.
- Drizzle with hot lard and serve immediately.
- Makes 6 servings.

Salsa Verde

½ k. tomatillos
3 serrano chiles
1 clove garlic
salt to taste.

- Remove the husks from the tomatillos. Wash the tomatillos and chiles. Heat a comal or cast iron skillet over medium heat. Do not grease. Place the tomatillos and chiles in the skillet and turn from time to time, until slightly charred.
- Use two tablespoons of lard to fry the roasted tomatillos and chiles with the minced garlic and salt.
- Boil until the salsa thickens.

*Note: Suggested roasting method from Diana Kennedy's 2000 *The Essential Cuisines of Mexico**