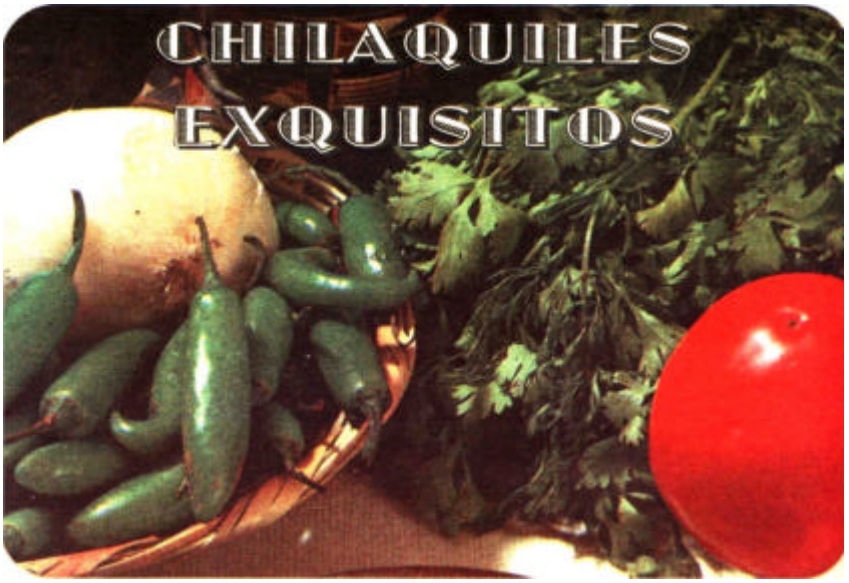

Según la antigua tradición azteca, "Chilaquies" en términos nauta, antiguo idioma de los aztecas, significa sombrero viejo, sin embargo este plato se prepara con pedazos de tortillas duras, es un plato que además de exquisito es económico.

Ingredientes :

Tortillas de maíz (hechas días antes quedan mejor)
200 grs. de carne molida
150 grs. de chorizo
4 tomates medianos, pelados, sin semillas y picados en cubitos.
1 cebolla picada en cubitos
5 dientes de ajos pelados y machacados
4 ajíes dulces
1 pedacito o lo que desee de ají picante.
4 cucharadas de cilantro picadito
¼ de taza de caldo de pollo
1 ½ taza de crema ácida (o natilla venezolana)
1 ½ de queso parmesano rallado (con queso duro rallado queda también muy sabroso).
1 cucharadita de chile en polvo
½ cucharadita de onoto en polvo
Comino, pimienta y sal a gusto.

Licúe tomate, cebolla, ajos, cilantro, ajíes dulces, y picantes. Obtenga un puré. Apile las tortillas, córtelas en 8 rebanadas y sofríalas en aceite, evitando que queden crujientes, retirar y escurrir en papel absorbente.
Calentar 1 cucharada de aceite en una olla o sartén, agregar chile en polvo y onoto. Añadir la carne y el chorizo desmenuzado, freír hasta que dore. Remover y agregar el puré, cocinar revolviendo para que la salsa no se queme. Agregar las tortillas y caldo de pollo. Seguir cocinando hasta que las tortillas se suavicen y el líquido se evapore. Sazonar con sal, comino y pimienta.
En un refractario o molde distribuir de manera uniforme la tercera parte de la mezcla, encima colocar la tercera parte de la crema y luego la tercera de queso, continuar hasta terminar.
Hornear a 200°C, por aproximadamente 40 minutos hasta que el queso dore.
Se sugiere acompañar con ensalada de frutas; gajos de naranjas, toronja, manzanas, sazonadas con un toque de azúcar, sal y cilantro picadito.

Muy apreciado en las zonas tropicales, se adorna con rodajas finas de naranja, y se degusta después de una comida muy sazonada.

Ingredientes :

6 huevos
1 taza de jugo de naranjas
1 taza de azúcar
2 cucharas de jugo de limón
2 ½ cucharada de maicena
½ taza de azúcar para el caramelo
1 cucharada de ralladura de naranja.

en un molde dorar el azúcar hasta que se haga caramelo, cubrir el fondo y paredes si es posible.
Batir los huevos a punto de nieve, agregar el jugo de naranja endulzado con una taza de azúcar y maicena disuelta, agregar la ralladura, el jugo de limón. Mezclar bien.
Vaciar esta mezcla en un molde acaramelado. Tapar bien con papel de aluminio. Poner el molde al baño de María, a fuego medio sobre la hornilla de la cocina cuidando que el agua no salpique al envase. Cocinar por 1 hora y media, y agregarle más agua a la olla cuando sea necesario. Introducir un palillo y debe ser seco.
Dejar entibiar y desmoldar. Poner a enfriar a la nevera o refrigerador.