

Sopa de abstinencia

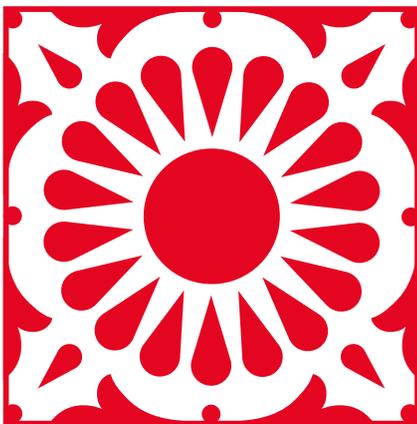
Receta adaptada del “*Libro de cocina de la gesta de la independencia*”

Ingredientes

6 bolillos grandes o pan de huevo
12 huevos frescos
1 lt de leche
1 taza de azúcar
4 cdas de canela molida
1 barra de mantequilla

Procedimiento

1. Rebanar los bolillos de aproximadamente 1 cm de grosor y tostar en el horno
2. Calentar un poco de mantequilla en una sartén y hacer 8 huevos estrellados, de uno en uno, procurando que queden tiernos. Reservar.
3. Mezclar el azúcar con la canela en un tazón. Reservar.
4. Batir los otros 4 huevos con la leche. Reservar.
5. Derretir el resto de la mantequilla (aproximadamente media barra). Reservar.
6. Acomodar 2 bolillos rebanados en un refractario, bañar con la tercera parte de la leche, colocar encima 4 huevos estrellados, esparcir un poco mantequilla y un poco de azúcar y canela.
7. Repetir nuevamente la capa con otros 2 bolillos, los 4 huevos estrellados y la tercera parte de la leche, el azúcar con canela y la mantequilla derretida.
8. Terminar con una última capa con los dos bolillos restantes. Bañar con el resto de la leche, la mantequilla y el azúcar con canela.
9. Hornear en horno precalentado a 180° hasta que la capa superior se dore. Sacar del horno y servir como plato único.



NOTAS. Esta receta se publicó en un libro perteneciente a la Colección de Recetarios Antiguos publicado por CONACULTA. El libro es un facsímil de un escrito de 1817 proveniente de una familia de origen potosino, pero con nexos oaxaqueños. En la misma publicación encontramos una receta de Sopa de capirotada, un platillo salado a base de pan que contiene embutidos, carnes rojas y pollo. Cabe destacar que a inicios del siglo XIX las capirotadas y platillos a base de pan se consideraban sopas (muchas cocinas regionales de México cuentan con sopas de pan de este tipo). También es interesante notar que las capirotadas eran platillos muy ricos en ingredientes a base de carnes, mientras que algunos platillos de Cuatesma, como este, se les conocía como platos de abstinencia y por lo mismo, sin carnes rojas pero muy ricos en el uso de huevos y lácteos y obviamente, en contenido calórico.