

ritas son las tortillas bien doradas con mariscos. Sin embargo, la lista de ingredientes es larga, cuando se trata de acompañarlas. Pueden ser con picadillo, con tinga, con queso, con pata de puerco, con pescado, las de marlín y tantas otras.

**42.-** Carta de la baraja con la que los mexicanos comparan el antojo de los chiles en nogada que se preparan cada mes de septiembre y se sirven los chiles bañados con la nogada, y se decora con la granada y el perejil.

**44.-** Dariela Uribe.

**45.-** Olga Imaz Rodríguez.

**46.-** Carmen Armendáriz

**47.-** Onofre Narciso.

**48.-** Si disfrutas de los tacos, tamales, tortillas y demás productos del maíz, no puedes perderte esta receta invertida de las comidas rápidas favoritas de mexicanos, que se venden en las calles y se acompañan de lechuga, crema, queso y la salsa de tu elección. Anímate a probar esta receta mexicana casera, seguro te encantarán.

**49.-** Sara Alemán.

**50.-** Hernán Alumbre.

**51.-** Carta de la baraja con la que yo identifico a la página "antojitos mexicanos" de Google que me ayudó a hacer este crucigrama.

**52.-** Este antojo elaborado en Jalisco se hace con un pan, con un birote que se parte por la mitad y se rellenan con carne de puerco y además se ahogan ya servidas con la carne en un caldo de jitomate y después en un caldo de chile de árbol. Aun así, al servirse se le agrega frijoles molidos, col y cebolla.

**53.-** Son unas tortillas de maíz algo gruesas, de tamaño mediano, a las que después de cocidas se les pellizcan las orillas. Este borde que se forma al pellizcar las orillas nos sirve para evitar que se derramen los rellenos que le pongamos. En algunas partes los

preparan de forma redonda; en otras, ovalada; chicos o enormes.

**56.-** Carta de la baraja con la que comparan los mexicanos a las hamburguesas que se venden en la calle.

**58.-** Carolina Aguilar.

**60.-** Calentar un poco de aceite de oliva en una buena sartén antiadherente y cocinar una tortilla de maíz o de harina cada vez a fuego medio. Calentar unos 5 minutos, vigilando que no se quemem, girar y dorar por el otro lado. Cortar en cuatro partes y servir con salsa al gusto. Se puede rellenar con papa, carne molida, queso, tinga, frijoles, jamón, etcétera. Se pueden hacer en aceite o solo calentarlas.

**61.-** Y de Yucatán traemos a colación una leyenda en torno a su origen, la cual cuenta que esta receta fue inventada por Don Hucho, dueño de un puesto de comida para viajeros procedentes del Camino Real, hacia mediados del siglo XIX. En ese entonces, Don Hucho preparaba un pan con frijoles y huevo cocido. Los viajeros lo llamaban El pan de Don Hucho. Con el paso del tiempo, el pan se cambió por una tortilla de maíz y el platillo se popularizó con el nombre de ya saben qué.

### VERTICALES:

**1.-** Carta de la baraja.

**2.-** Se licúa los chiles con el vinagre, el agua y el concentrado de tomate con el comino, 1/8 pieza de cebolla y el ajo. Vierte lo que licuaste en un refractario con la carne de cerdo, cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 1 hora. Cocina la carne.

**2.-** Retira el exceso de líquido a la carne. En una sartén, calienta el aceite y fríela a fuego alto, moviendo constantemente hasta que dore ligeramente. El resto de la salsa caliéntala hasta que espese ligeramente. Y acomoda la carne en pico en forma de trompo

que se acerca a la fogata del centro y así se preparan los tacos cortándolos y agregando piña, cebolla picada, jugo de limón y salsa.

**4.-** Estos tacos se originaron en Jalisco porque así le gustaban al gobernador panista Emilio González Márquez. El sabor inigualable se debe a sus ingredientes destacan chile poblano y cebolla acitronados en mantequilla con aceite, sazoados con un delicado toque de sal, ajo y orégano a lo que se agregan los camarones sofritos y el queso, para servirse en tortilla de maíz o harina.

**5.-** Iniciales de Esther Sauza.

**6.-** Miroslava Iñiguez.

**8.-** Carmen Rosa Silva.

**9.-** Tortas estilo la Isla del Caribe. En un tazón coloque harina, huevos batidos y pan rallado. Tomar un bistec y suméjalo en la harina, luego en dos huevos, y luego ponerlo encima del pan rallado, por ambos lados. Trasládelos a un plato. Agregar los filetes empanados, uno a la vez, y cocinar por lado o hasta que ambos lados sean marrones dorados claros. En el sartén, calentar el aceite a fuego medio y poner las mitades de salchichas hasta que estén bien cocidas. En un tazón pequeño, mezclar la crema agria, la mayonesa y el chipotle hasta que estén bien incorporados. Untar la salsa de chipotle debajo de las mitades superiores de los panecillos y distribuir los frijoles calientes refritos sobre las mitades inferiores de los panes. Colocar los trozos de bistec empanados, jamón, salchichas, queso, rodajas de aguacate, lechuga y tomate. Untar la salsa de chipotle, y la crema restante por encima. Cerrar los panes, presionando hacia abajo para aplanar ligeramente. Y servir.

**10.-** Nacho Escalante.

**11.-** Y otro antojo de taquerías. Son una variedad de quesadillas que consisten en tor-

tillas de harina rellenas de queso, carne al pastor y piña. Luego se asan a la parrilla de la misma manera que una quesadilla. Algunos atribuyen el nombre al uso de tortillas de harina blanca.

**13.-** Israel Román López.

**14.-** Este antojo es un emparedado mexicano, cuyo relleno varía según la región en la que se consume, siendo los rellenos tradicionales de papa, y de papa con chorizo.

**18.-** Emilio Miranda.

**19.-** Sabrina Osorio.

**24.-** Teresa Terrazas.

**27.-** Antojo invertido que es una preparación culinaria que consiste en un pan tipo bolillo o telera cortada por la mitad y untado con frijoles refritos y luego gratinados con queso en el horno. Sobre esta base se pueden agregar pico de gallo, aguacate, rajas, chorizo o huevo frito, así como cátsup u otras salsas.

**30.-** Este es un antojo que se hace con maíz. Para preparar este antojo. Divide los frijoles y úntalos en cada tortilla grande preparada con maza. Precalienta comal a fuego alto. Unta 1/2 cucharadita de aceite vegetal en cada lado de las tortillas grandes. Coloca 2 de ellas en el comal, reduce el fuego a medio, y tápalas con papel aluminio y caliéntalos por 4 minutos de cada lado y agré-

gale, cebolla y cilantro.

**31.-** Adriana Dorantes.

**32.-** Miguel Aceves.

**33.-** Bruno Suárez.

**41.-** Estos antojos en invertido nacen como respuesta a la comunidad minera hidalguense sobre qué comer mientras estuvieran en las minas. Para la masa: Mezclar la harina, sal y polvo para hornear, incorporar la manteca e ir agregando agua poco a poco; amasar hasta que quede una masa tersa y suave. Dejar reposar una hora. Para el relleno: hay muchas variedades. Extender la masa con un rodillo, y dejarla de 1 cm de grosor, cortar en círculos, colocar el relleno y hornear. hasta que esté dorado el pan con el relleno. Y los rellenos varían de piña, frijoles, arroz con leche, papa con carne molida, etc.

**43.-** Susana Alves.

**54.-** Sara Trejo Cuello.

**55.-** Carta de la baraja con la que comparan a los hot dogs que se venden en las calles de los estados.

**56.-** Carta de la baraja con la que los mexicanos comparan a las pizzas que igualmente se venden en todo el país.

**57.-** Sofía Alves.

**59.-** Carta de la baraja con la que los mexicanos comparan a los puestos de dulces y semillas que se venden en los tianguis.

