



**muux®:** *moler en mortero u otro instrumento de piedra.*

Il peperone verde è un frutto  
che si mangia crudo o cotto  
e che si usa anche per  
preparare salse e ripieni.

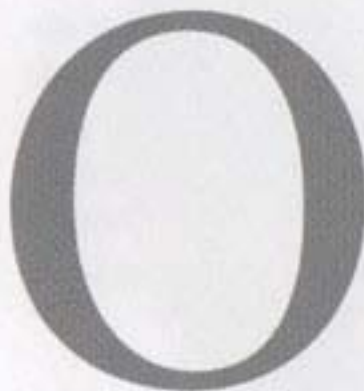


Il peperone verde è un frutto  
che si mangia crudo o cotto  
e che si usa anche per  
preparare salse e ripieni.  
È un frutto che si mangia  
crudo o cotto e che si  
usa anche per preparare  
salse e ripieni. È un  
frutto che si mangia  
crudo o cotto e che si  
usa anche per preparare  
salse e ripieni.

Il peperone verde è un frutto  
che si mangia crudo o cotto  
e che si usa anche per  
preparare salse e ripieni.  
È un frutto che si mangia  
crudo o cotto e che si  
usa anche per preparare  
salse e ripieni. È un  
frutto che si mangia  
crudo o cotto e che si  
usa anche per preparare  
salse e ripieni.



*Es bueno empezar con un poco de historia... en realidad, con una historia muy larga, de más de nueve mil años.*



de todavía más si consideramos que el principio de usar dos piedras, una grande como base y otra pequeña que servirá de "mano" para moler los alimentos, es uno de los fundamentos de las herramientas prehistóricas.

Es de tanto usarla que aparece un hueco en la piedra de base, cuenco que facilita la tarea de moler con eficiencia los productos y que les sirve además de recipiente.

Casi cualquier cosa comestible, llámese granos, harinas, frutos y vegetales, puede molerse ahí para hacer pastas y salsas de variadas texturas, sabores y colores.

Para paleontólogos, antropólogos y demás especialistas resulta muy curioso que las piedras que utilizaron procedan de sitios muy distantes de donde se han encontrado este tipo de artefactos. Se piensa que los pueblos arcaicos tenían la claridad de qué piedra exactamente les serviría para procesar sus alimentos y dónde podían encontrarla. Por obvias razones, cada región del mundo desarrolló un arquetipo con materiales y formas acordes con su entorno y al uso al que se destinaban.

Los antiguos mexicanos necesitaron más de un objeto para transformar sus alimentos y así tenemos el molcajete, que con la ayuda del tejolote o temachín, sirve para hacer las salsas más típicas de la cocina mexicana; y el metate, donde se muelen con el metlapil una gran variedad de pastas, pipianes, moles y el producto más importante de los alimentos mexicanos, el nixtamal, base de la masa para las tortillas de maíz.

El molcajete pertenece a la familia de los morteros. Se fabrica con una piedra volcánica conocida como basalto gris, un material poroso que permite moler cualquier ingrediente a la perfección. Por su forma y su modo de empleo le han relacionado con el "Rolu", de la India, y al "Lesung", de Indonesia, donde se muelen los ingredientes para los célebres curries y otras mil salsas, mojos y adobos típicos en sus mesas.

Los árabes desarrollaron también un mortero conocido con el nombre de "Almofariz" cuya forma se mantiene hasta nuestros días en lugares como España y Portugal, hasta los confines de Asia; este instrumento se fabrica generalmente en mármol, piedra menos porosa que el basalto y aunque puede encontrarse en otros materiales, siempre conserva la misma forma.

En el transcurrir del tiempo, se han fabricado morteros en muchos materiales (entre ellos, maderas, metales e incluso los hay de cerámica) y su empleo también se ha diversificado; lo usan la farmacéutica, la química o incluso, en la magia...

Quizá el mortero de cerámica más famoso del mundo sea el "subirachi" de Japón, fabricado en porcelana y que junto con el surikogi, su pistilo de madera, se emplean para moler ingredientes de su célebre cocina.

Con el desarrollo de múltiples aparatos electrodomésticos, este tipo de instrumentos han perdido vigencia, es cierto; pero en todo caso, alrededor del mundo, el procesar a mano, utilizando estos artefactos de la antigüedad, le da un valor incalculable a la cocina y un sabor único.

Usar el molcajete implica una atención especial para el que cocina, quien sin duda es alguien que procura el detalle, la calidad de los ingredientes, los aromas, las cantidades que tendrá que usar para el sabor que busca. El tiempo, la dedicación, el cariño y un buen puño de ilusión siempre serán los ingredientes más importantes en los alimentos que se sirvan a la mesa.

## COMO

### "CURAR"

#### TU MOLCAJETE.

Antes de usar tu molcajete por vez primera, es indispensable "curarlo" con arroz. Vierte adentro del cuenco tres cucharadas soperas de cualquier tipo de arroz crudo y seco, directo del paquete. Comienza a molerlo con el tejolote suavemente, haciendo girar el contenido. No se trata de hacer harina de este arroz, simplemente hay que intensificar la fuerza poco a poco, de manera que las aristas más bravas de ambas piedras se vayan suavizando.

Después de algunos minutos, el arroz se tornará grisáceo precisamente por el polvo de piedra que se desprende; hay que mantener el movimiento por lo menos durante cinco minutos más. Esto también ha de servir como entrenamiento ya que los granos de arroz se comportan casi como un líquido dentro del cuenco, cuidando que no se salga ni un granito de arroz; este es el momento ideal para conocer los movimientos apropiados:

- 1: en círculo.
- 2: en espiral descendente.
- 3: de la orilla al centro.

Muy pronto descubrirás que la paciencia es la clave para dominar este instrumento. Una vez realizado este procedimiento de curación, hay que lavar muy bien el molcajete con un cepillo de cualquier material, agua y jabón. Es vital enjuagarlo muy bien. Ahora tu molcajete está ya listo, listo para hacer una rica salsa.

## LOS INGREDIENTES DE LAS SALSAS.

Los chiles y los jitomates son la base de las salsas mexicanas, ambos productos originarios de América, es decir, antes del descubrimiento de este hemisferio eran desconocidos para el resto del mundo. En las salsas intervienen también otros productos, de otros orígenes, como la cebolla, el ajo, el cilantro e incluso el limón, y que fueron traídos por los europeos desde los primeros tiempos de la conquista.

### *Los chiles:*

La gran mayoría de los chiles usados en el mundo proceden de México, donde siempre ha existido una cultura del chile ya que el mexicano siente que sin chile, en realidad no ha comido.







Los más conocidos son:  
El chile Serrano, o Chile Verde.  
El Jalapeño, llamado también Cuaresmeño  
Al jalapeño seco y ahumado conocido como Chipotle.  
El Mora y el Morita, son variedades de jalapeño.  
El Chile de Árbol, verde o seco.  
El Poblano, al secarse se le nombra Ancho o Mulato.  
La Chilaca, pasa a ser el chile Pasilla.  
El chile Mirasol, se conoce también con los nombres de Guajillo, Puya, Cascabel o Catarino.  
El chile Piquín, Chiltepin, Chile de Monte...  
y muchísimos más.  
Los Pimientos también proceden de México y son variedades de chiles.

Los que tienen otros orígenes son el habanero y el manzano. Sin embargo, la generosidad de esta planta hace posible que se cultive y crezca en muchos países, de tal manera que estos fascinantes productos han sido adoptados por cocinas tan diversas como la china, la del sudeste asiático e inclusive la cocina húngara, que se caracteriza por el empleo de la famosa páprika, otro tipo de chile.

Actualmente los chiles forman parte indiscutible de prácticamente todas las cocinas del mundo.

#### *Los tomates.*

Xitómatl es una palabra de origen náhuatl y es justamente la raíz de la que procede el nombre del famoso tomate, con la que este fruto es conocido en todo el mundo. Esta planta es un pariente muy cercano de los chiles y aunque su remoto origen debe buscarse en las fuentes del Amazonas, es en México donde esta planta se cultivó y domesticó hasta el grado de crear una gran cantidad de variedades diferentes. En efecto a los jitomates hay que

agregar los tomates verdes y muchos otros que casi ya no se cultivan, al menos no en forma comercial, como los tomates amarillos...

El éxito del jitomate en el mundo es muy conocido: no existe una cocina donde no se use este maravilloso ingrediente.

## **ENCIENDAN LOS MOTORES.**

### *1.- Los tomates y jitomates*

Hay de dos: Retirar su piel o usarlos como están, depende del gusto. Pueden ser crudos, cocidos o asados en el comal. Los que necesariamente tienen que ir al molcajete hervidos y pelados, son los tomates verdes.

### *2.- Lavar y picar los demás ingredientes.*

Un detalle importante para quien comienza a hacer una salsa es ayudarse previamente con el cuchillo: mientras más pequeños sean las piezas a moler, menor será el trabajo en el molcajete. Lavar muy bien y desinfectar los chiles, el cilantro y los otras ingredientes que se van a consumir crudos también es de vital importancia.

### *3.- Los estilos*

En las salsas de molcajete existen diversos estilos ya que algunos prefieren que los ingredientes permanezcan "gruesos" y otros en cambio, exigen que las salsas resulten perfectamente molidas, en realidad es una cuestión de gustos.

Pero es la misma experiencia lo que brinda al cocinero las claves de este arte.

### *4.- ¡Precaución!*

Los chiles realmente pican, por lo que hay que tener mucha precaución cuando se trabaja con ellos. Antes y sobre todo después de hacer una salsa de molcajete, hay que lavarse las manos para que no tener sorpresas picantes.

**RECETARIO**  
*mínimo de sus salsas.*





## **SALSA ROJA CRUDA.**

3 jitomates pequeños ya pelados  
½ cebolla  
1 ramita de cilantro bien lavada  
y desinfectada  
Chiles verdes al gusto  
Sal

### *En una tabla:*

Los jitomates ya pelados se pican muy finamente.  
La cebolla se pica muy chiquita.  
Los chiles se cortan en rodajas grandes.  
El cilantro, bien lavado y desinfectado, se pica toscamente. Debes comenzar moliendo el chile, la cebolla y el cilantro junto con una pizca de sal. Moler hasta hacer una pasta fina. A continuación se agrega el jitomate y se muele todo muy bien hasta que resulte integrado, se rectifica de sal.

*Primera variante:* Una vez acabada, se agrega un poco de cebolla picada y hojas frescas de cilantro.

*Segunda variante:* añadir el jugo de medio limón.

## **SALSA VERDE CRUDA**

5 tomates verdes ya sin cáscara  
½ cebolla  
1 ramita de cilantro bien lavada y desinfectada  
Chiles verdes al gusto  
Sal

### *En una tabla:*

Los tomates ya pelados se pican muy finamente.  
La cebolla se pica muy chiquita.  
Los chiles se cortan en rodajas gruesas.  
El cilantro, bien lavado y desinfectado, se pica toscamente.  
Debes comenzar moliendo el chile, la cebolla y el cilantro junto con una pizca de sal. Moler hasta hacer una pasta fina. A continuación se agrega el tomate y se muele hasta que todo resulte muy bien integrado, se rectifica de sal.

*Primera variante:* Se añade cebolla y cilantro picados.

*Segunda variante:* Agregar dos hojitas de hierbabuena al comenzar a moler los ingredientes.

*Tercera variante:* Añadir el jugo de medio limón.

*Cuarta variante:* Agregar aguacate cortado en cubitos.

## **SALSA VERDE DE GUACAMOLE**

2 aguacates  
3 tomates verdes ya sin cáscara  
½ cebolla  
1 ramita de cilantro bien lavada y desinfectada  
Chiles verdes al gusto  
Sal  
Limón

### *En una tabla:*

Se pelan los aguacates y se cortan en cubos grandes. Los tomates se pican muy finamente. La cebolla se pica muy chiquita. Los chiles se cortan en rodajas. El cilantro, bien lavado y desinfectado, se pica toscamente. Debes comenzar moliendo el chile, la cebolla y el cilantro, junto con una pizca de sal moler hasta hacer una pasta fina. A continuación se agrega el tomate verde y se muele todo hasta que resulte muy bien integrado. Para terminar se agrega el aguacate y se muele todo con paciencia. Se corrige de sal y se agregan unas gotas de limón.

*Primera variante:* Agregar una ramita de pápalo quelite a los ingredientes.

*Segunda variante:* Se añade cebolla y cilantro picados.

*Tercera variante:* Agregar un jitomate cortado en cubitos.

*Cuarta variante:* Agregar pequeños cubitos de aguacate.

## **SALSA TAQUERA CRUDA DE MOLCAJETE**

2 jitomates chicos  
3 tomates verdes  
Chiles verdes al gusto  
½ cebolla  
1 diente de ajo  
2 ramas de cilantro  
1 pizca de orégano  
Sal

Los tomates y jitomates deben pelarse. La cebolla se corta también en cuartos. Los chiles se cortan en rodajas gruesas. El cilantro, bien lavado y desinfectado, se corta un poco.

Debes comenzar moliendo el chile, el ajo, la cebolla y el cilantro junto con una pizca de sal.

Moler hasta hacer una pasta fina.

A continuación se agrega el tomate y el jitomate, se muele hasta que todo resulte muy bien integrado, se agrega el orégano y se rectifica de sal.

*Primera variante:* Una vez acabada, se agrega un poco de cebolla picada y hojas frescas de cilantro.

*Segunda variante:* añadir el jugo de medio limón.

## **SALSAS ASADAS DE MOLCAJETE**

**Roja, verde o mixta.**

Para hacer las celebres salsas asadas de molcajete puedes usar como base tomates verdes, jitomates, o bien, ambos; en cuanto a los chiles tienes también opciones pues estos pueden ser verdes o secos, este asunto es más una cuestión de gustos y del color que se pretende, las salsas verdes son más ácidas, las rojas un tanto dulces, la mixta es muy intensa...

Aquí se da una receta mixta que combina ingredientes y cuyo resultado será una salsa que en la mesa sin duda llamará la atención. Si lo que

quieres es una salsa verde, por lógica todos los ingredientes deben ser de ese color, sucede lo mismo con la salsa roja. Hay que considerar que en todas las salsas asadas lo tostado mismo de los ingredientes puede afectar la pureza de los colores, por ello es importante saber que en estos casos lo más importante es la sazón.

2 jitomates

3 tomates

Chiles verdes al gusto

Chiles de árbol secos al gusto

½ cebolla

1 diente de ajo

2 ramas de cilantro

Sal

Pon a asar en un comal a fuego lento los tomates, los jitomates, el ajo con todo y casaca y media cebolla. Estos deben asarse perfectamente sin llegar a quemarse, para ello la paciencia y una atención constante son indispensables. Una vez que los ingredientes están asados hay que retirar las cáscaras de los tomates y jitomates; pelar el ajo, picar la cebolla y retirar los rabos de los chiles. Comienza moliendo el ajo, la cebolla, la mitad del cilantro y los chiles verdes, todo ello junto con una pizca de sal hasta lograr hacer una pasta. A continuación agrega los chiles de árbol y una vez que estén molidos agrega el tomate verde y el jitomate; debes continuar moliendo

hasta lograr integrar los ingredientes a tu gusto. Para terminar agrega el resto del cilantro finamente picado, unas gotas de limón y la sal que sea necesaria. Si resulta muy espesa, le puedes poner un poco de agua.

## **SALSA DE CACAHUATE**

2 chiles anchos

2 chiles guajillo

1 chile de árbol seco

100 gramos de cacahuates, sin sal, sin cáscara

1 diente de ajo

Agua

Aceite

Sal

Tienes que comenzar asando los cacahuates en una sartén a fuego muy bajo, junto con un diente de ajo, la idea es que los cacahuates queden ligeramente tostados y de un color dorado intenso; una vez que lo adquieren, se sacan de la sartén y se reservan.

Se vierte un poco de aceite en la misma sartén y se frien los chiles uno por uno, de manera que resulten muy bien tostados, es importante que no se pasen porque amargan. Una vez que los chiles se han tostado se procede a cortarlos para retirar las semillas y después se pican finamente y se ponen a remojar en media taza de agua tibia por 15 minutos.







Mientras los chiles se remojan tienes que moler los cacahuates, el diente de ajo y un poco de sal, junto con el aceite en que se frieron los chiles. Tienes que moler continuamente hasta que los trozos de cacahuete sean realmente pequeños y entonces se agregan los chiles junto con el agua en que se remojaron. Todos los ingredientes deben integrarse perfectamente y solo en caso de ser necesario se puede agregar un poco mas de agua. Se rectifica de sal y si envasas esta salsa, se puede conservar hasta por 15 días.

### **SALSA BORRACHA DE MOLCAJETE**

2 chiles anchos  
4 chiles pasilla  
1 chile de árbol seco  
2 tomates verdes  
1 jitomate  
1 cebolla mediana (una mitad asada y una mitad cruda)  
1 diente de ajo  
1/2 de taza de pulque blanco, vino tinto, vino blanco o cerveza oscura  
El jugo de media naranja  
50 gramos de queso añejo o cotija  
Sal

En un comal tienes que asar los chiles, los tomates, los jitomates, media cebolla y el ajo con todo y cáscara, es mejor hacer esto a fuego lento y con mucha paciencia. Conforme se van asando los

distintos ingredientes y cada cual queda en su punto, se retiran del fuego. Tienes que pelar los tomates y los jitomates, para después picarlos.

A los chiles hay que retirarles las semillas y ponerlos a remojar en el pulque blanco, vino tinto, vino blanco o cerveza oscura, por 15 minutos. La cebolla asada también debes picarla y finalmente, hay que pelar el ajo. Ahora ya puedes comenzar a moler los ingredientes en el molcajete, primero el ajo, la cebolla y un poco de sal hasta hacer una pasta, a continuación los chiles, agregando solo un poco del líquido donde se remojaron, la idea es hacer una pasta muy espesa y bien molida.

A continuación tienes que agregar los jitomates y los tomates, junto con el resto del líquido donde remojaste los chiles, el jugo de media naranja. Para acabar agrega media cebolla cruda picada y antes de servirla debes de probarla para rectificar la sal. Justo al final se agrega el queso, muy bien desmoronado, tan solo por encima.

### **SALSA TAMULADA DE HABANERO EN MOLCAJETE**

7 chiles habaneros  
1 zanahoria  
1 diente de ajo  
El jugo de una naranja  
Vinagre  
Sal

Como la zanahoria se tarda un poco en cocinarse, lo mejor es empezar con este ingrediente, hay que pelarla y cortarla en rodajas y hervirlas en un poco de agua con una pizca de sal; deben quedar muy bien cocidas y suaves. Después tienes que desvenar los chiles habaneros, para ello es indispensable tener mucha precaución ya que estos chiles pican muy seriamente; se recomienda manipularlos con bolsitas de plástico a manera de guantes: La idea es cortar el chile un poco antes del rabo y extraer todas las semillas. Estos chiles ya desvenados se asan lentamente en un comal junto con el diente de ajo y una vez que su color haya cambiado hay que molerlos en el molcajete junto con el diente de ajo y una pizca de sal. A continuación agrega la zanahoria y una vez que se tenga una pasta homogénea hay que agregar el jugo de naranja, lo ideal es que sea una naranja agria, pero esto se puede compensar agregando unas gotas de vinagre al final. Se prueba y se corrige de sal.

¡Esta salsa si pica!

**muux®** agradece tu consulta a este recetario  
mínimo de sus salsas, así como el uso de este  
instrumento en desuso.

