

DULCES



Los dulces típicos de la región también son únicos en el país. Dulces Chapala es la fábrica más antigua de ellos, fundada en 1924

Con respecto a la carta de los dulces, Jalisco también tiene mucho que ofrecer. Son muy conocidos los alfajores, palanquetas de cacahuete o pepitas de calabaza, cocadas, dulces en conserva, dulces de leche, la jericalla, perones enmielados rojos, algodones, buñuelos, camote y calabaza enmielada.



Tapalpa, Jalisco: los dulces típicos lo constituyen los llamados "borrachitos" y el rompopo, entre otros dulces a base de leche como jamoncillos, cajetas y el tradicional "pegoste".

Villa Corona, Jalisco: Son sabrosos sus dulces de coclixte en almíbar, pinole y ponteduro, dulces típicos del lugar.

Tizapan El Alto, Jalisco: Los dulces típicos son los dulces de membrillo y de durazno.

Atotonilco El Alto, Jalisco: Dulces: muéganos, cacahuates y buñuelos, revolturas, escamochas, gusanas, churros con cajeta, etc.

Atengo, Jalisco: Dulces: Torrejas, charamuscas, dulces de leche, calabaza y chilacayote. Valle de Guadalupe, Jalisco: dulces, los de leche y coco.

Atenco, Jalisco: Dulces: Torrejas, charamuscas, dulces de leche, calabaza y chilacayote.

Jalostitlan, Jalisco: sus dulces, el jamoncillo de leche y las conservas de calabaza, naranja agria y chilacayote.

San Julian, Jalisco: En dulces típicos sobresalen los derivados de la leche como: chiclosos y cajetas.

Atemajac de Brizuela, Jalisco: Conservas de durazno, tejocote y manzana son los dulces típicos de esta región.

Una tradición única en todo Jalisco que merece conocerse.



JERICALLA DE CHOCOLATE

La Jericalla es un postre popular mexicano, que, en la historia de las cosas no comprobadas, se le ha querido dar como denominación de origen "Guadalajara"; más específicamente, dicen que fue creado en el Hospicio Cabañas (Inaugurado en 1810 como Casa de la Misericordia) por una monja caritativa que la inventó, siguen diciendo, para nutrir a los huérfanos anémicos del orfanato, al estar elaborado este postre con leche, huevos y vainilla. Que nadie sepa el nombre de monja tan dadivosa, es de llamar la atención, como es de llamar la atención que, en México, todo lo relativo a leche, huevos y vainilla fue confeccionado por las monjas de los conventos; y a este postre llas leyendas y fábulas de la cocina le quieren dar ese origen: las monjas y las cocinas de los conventos.

Algo puede tener de cierto ese origen conventual; pero no ese en concreto que a la historia del Hospicio Cabañas le quieren adjudicar.

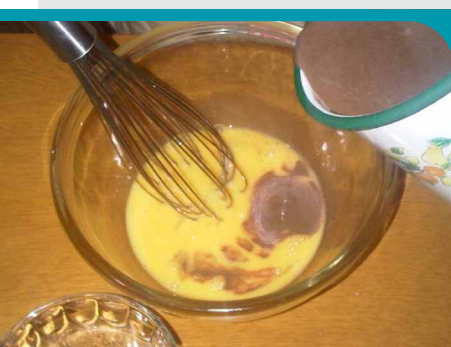
Si revisamos con cuidado algunos de los recetarios antiguos de cocina mexicana, podemos comenzar por rastrear, cuando menos, en qué recetarios viene consignada tal receta.



RECETA

2 tazas leche
1 tablilla Chocolate semi amargo fino
1 raja canela
2 huevos

2 yemas
unos granitos sal
½ cucharadita extracto



Hervir la leche con el chocolate, la canela, y la vainilla.

Romper los huevos.

Batirlos con un tenedor, únicamente hasta que se mezclen bien.

Añadir la leche caliente a los huevos batidos, poco a poco y removiéndola siempre.

Hasta que todo quede bien mezclado.

Untar un molde grande o varios chicos con mantequilla.

Colar con una coladera fina.

Llenar los moldes con la mezcla de chocolate y huevo.

Colocar un papel grande doblado en varios pliegues sobre una charola de horno.

Colocar los moldecitos encima, se le pone agua a la charola, que llague casi a la orilla del molde.