

Nakinj nneè

Gi'hiaj yugui: Ya chi' gui

Sa ginikaj dugui' ngaj: Da'aj kilû kînj ïn, ùn'ùn' natsin hua nîko, ùn'ùn' hia'aj nako mare nitaj si yinaj nîko, 'ngo ñan' âju, 'ngo dasû kuej kîn, 'ngo kilu tá da'aj nneè yuchee nej si nneè rô, huàtàn' ra'a koj yugunee.

Dàj gi'hiaj yuguí' nakinj nneè
Sa sinïin: Gùtò' gîrì'hia nnè yuchee si nneè rô.

Sa huïj i: Dunache kînj ïn ngà nnee ni gako' kînj ïn ni gaj dàj rûn' hua tòò sanï hiè' doj sînj gaj.

Sa huà'nînj ïn: Ni go' daran' nej nânj ni huê danj nanj gako' ni ne' rùkù ni dunache ngue ruhuâ 'ngo ruj.

Sa ga'anj: Ni nga gisîj dunache' ni gòtò' riñan ña'aaan sanï doj ganun ña'aaan gi'hiô' ni daran' diû naduriñun', ni nga gayi'ij guñan ni gà'nînj' doj ganû yuchee nej si ganû rô riñanj, huê danj nanj gà'nînj' huàtàn' ra'a koj chrun rûne riñanj, ni gà'nînj' ñaan dàj nanj ni' ma'an yô'.

Amarillito

Preparación: Para 10 personas

Ingredientes: ½ Kilo de Masa, 5 jitomates grandes, 5 chiles huajillos de la que no pica, 1 diente de ajo, un trozo de cebolla, 1 Kilo y ½ de la carne ya sea de pollo o de res, 6 hojas de aguacate,

¿Cómo se prepara el amarillito?

Primero: Poner a cocer la carne ya sea de pollo o de res.

Segundo: Disolver la masa con el agua y se cuela a manera que se vea como leche espesa.

Tercero: Se licua todos los ingredientes y se cuela y se disuelve ambos en una olla.

Cuarto: Se pone la olla a fuego lento y que se menee constantemente, cuando ya se empieza a hervir, se le agrega un poquito del caldo de res o de pollo, y se le agrega 6 hojas de aguacate, y se lo pone sal al gusto.

Quinto: Gita guñan da'nga' 'ngo si kō minutu ni gini'hiô' si gâ' giri'hia, huê danj ni guxun' riñan ña'aan. **Quinto:** Dejar que se hierva como 20 minutos y probar si ya esta cosido, se le quita al fuego.

Hiaj ni gâ' huâ yugui yo' ngà nej dugui' nanj ánj. **Ahora ya está listo para disfrutar con la familia o los invitados.**

Narra: Paulina Hernández Crúz
Autor Felipe Santiago Rojas.

Narra: Paulina Hernández Crúz
Autor Felipe Santiago Rojas.