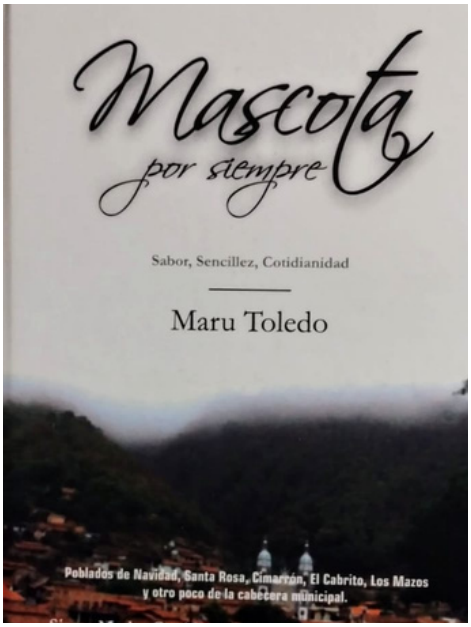
CATÁLOGO
LIBROS
MARU TOLEDO



Maru Toledo

FORMATO **FÍSICO**



MASCOTA POR SIEMPRE

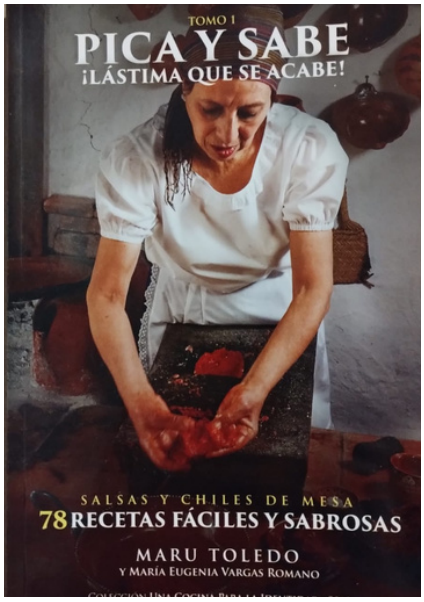
Es un viaje al corazón de la Sierra Madre Occidental en Jalisco que evidencia un idioma español antiguo tan vigente como no se esperaría. El estilo de sus fogones y delicadeza en la preparación de las recetas tradicionales es único. Conservó su esencia casi intacta gracias a la mala comunicación carretera que por tantos años tuvo. La dedicación y limpieza de sus mujeres en el hogar difícilmente se ve en el resto de Jalisco. Su sazón y aroma ofrecen una época de nostalgia y sabores clásicos.

Sus capítulos están dedicados a entradas, pastas y sopas; Platillos principales; Tamales y antojitos; Panes, cajetas, galletas y dulces. Incluye la receta del tradicional jamón fingido, albondigón con salsa de lima, birria de cabeza de res, lomo relleno, turco de picadillo, colados de leche auténticos, tortas de pierna, cajeta de perón, coleto, galletas de “El Cabrito”, “harinitas” con durazno, nieve de leche, orejones de mango verde, pan de nata, trompadas de panocha y la peculiar “ensalada” de chilacayote que se bebe durante la temporada.

Investigación y recopilación de recetas 2011
Publicada en 2012
197 páginas
Media carta
Blanco y negro
Pasta dura
Edición particular de la autora

PICA Y SABE, ¿LÁSTIMA QUE SE ACABE!

Recopilación de 78 recetas de salsas y chiles de mesa para acompañar cualquier platillo como carne asada, huevos, frijoles, quesadillas, tacos, parrilladas, botanas y cualquier antojito mexicano, todo sazonadas con datos históricos sobre las piedras de moler y utensilios de barro, así como una guía visual para identificar los chiles utilizados en este libro. Capítulos en el interior: Un juego de generaciones; Las hogareñas; Salsas de mesa; Chiles y salsas taqueras; Otros chiles que acompañan, Las sabrosas; Las no picosas, frutas con chile y chiles bravos.

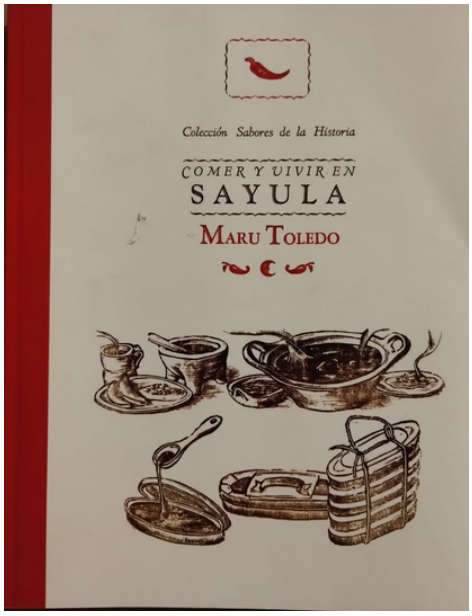


Investigación y recopilación de recetas 2004-2018
Publicada en 2018
153 páginas
Media carta,
Blanco y negro
Pasta suave
Edición particular de la autora

COMER Y VIVIR EN SAYULA

Esta investigación fue realizada por invitación del Sr. José de Jesús Lugo López y Cajetas Lugo etiqueta naranja. Fue el primer libro que Maru Toledo publicó con una casa editorial y el subsidio de la Secretaría de Turismo del estado de Jalisco. Se muestra la nobleza de su gente, su ahínco por preservar la cultura y conservar las tradiciones incluyendo la gastronomía. Es el libro en donde la autora dedica un capítulo a Pancho Villa y a la birria.

Capítulos en el interior: La Cocina de las Soldaderas en Sayula; Un poblado de antojo; Cocina bien hecha... decían; Diciembre y Reyes con la familia Munguía Anaya; Fiestas de los ancestros tradición y comida; Pan, chocolate y Alcohol. Incluye las más famosas recetas que han dado gloria al municipio como las sabrosas tostadas de Usmajac, Enchiladas doradas, Salchichón, Taquitos de camarón seco, Sopitos con caldo de carne, Tatemado de mercado, Chiles rellenos de picadillo, Mole Sayulteco, Pacholas deliciosas, Chilayo con verduras, Bote con pulque y Bote con cerveza y vino tinto, y otras más.



Investigación y recopilación de recetas 2018
Publicada en 2019
285 páginas
Medio oficio
Blanco y negro
Pasta suave



Investigación y recopilación de recetas 2006-2014
Publicada en 2014
419 páginas
Tamaño 21 cm x 21 cm
Edición de lujo
Interiores a color
Pasta dura
Edición particular de la autora con apoyo parcial del programa Proyecta de Secretaría de Cultura

SOLO 15 EJEMPLARES EN EXISTENCIA

ANTES DE QUE EL TIEMPO NOS ALCANCE

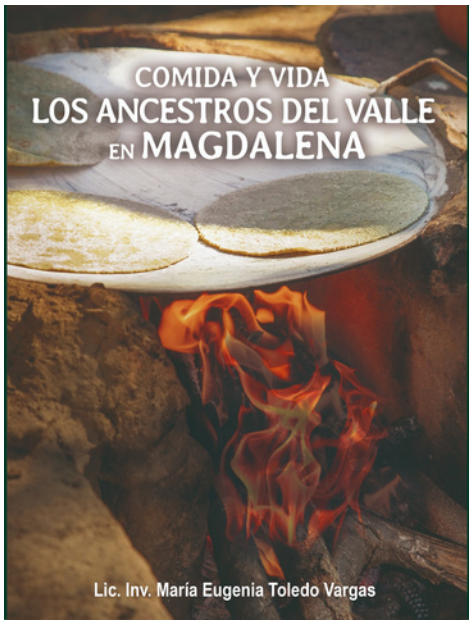
Esta investigación fue realizada durante 9 años en Región Valles, siendo las MUJERES DEL MAÍZ Y MARU TOLEDO el foco principal. El compendio evidencia la influencia gastronómica que la migración zacatecana trajo al municipio de Ahualulco de Mercado sin que por ello haya sido necesariamente adoptada por los nativos, es decir, son dos cocinas que conviven casi sin influenciarse. No así con los sabores de Guadalajara que con facilidad incorporaron a la cotidianidad, prueba de ello son las Albóndigas con yerbabuena, Torrejas de plátano, Bollitos de carne, Enchiladas de nata y otros más. El recetario contiene, entre otras cosas, el preferido chicharrón de frita.

Capítulos en el interior: Maíz y chile... el matrimonio ideal; Salsas de la cocina rural; Secretos de la cocina de los ranchos; Cocina del frijol y leguminosas; Cocina de la calabaza pipiana y el cacahuate; Hongos, flores, raíces e insectos; Directo del horno; Para los días de carne; Para calentar el espíritu; Las tardes del mezquite; Postres para compartir, La comida de las fiestas y Quesos y vinagres. Contiene recetas esenciales para la tradición.

COCINA Y VIDA. LOS ANCESTROS DEL VALLE EN MAGDALENA

¡Nunca tan abrumada por el maíz!, dijo Maru Toledo. Es este el primer libro en donde ella describe su incursión en la investigación gastronómica enfocada a la cocina prehispánica en Jalisco. Sin duda es una piedra de toque para todos los estudiantes de gastronomía e interesados en el origen de la cocina prehispánica en el estado de Jalisco. Contiene las recetas que unifican la cocina ancestral en la Región Valles hasta hace 100 años. Incluye una galería de fotografías sobre las formas inéditas de las piedras de moler y la evolución de los espacios de las cocinas.

Temas abordados: Magdalena... epicentro de la cocina prehispánica en Jalisco; Los Guachimontones; La Laguna de Magdalena; Las chinampas y la preparación de alimentos; El maíz y el nixtamal de ceniza; La sal y el aceite; El Tequesquite y 15 recetas prehispánicas; San Andrés la vida que ya no es y sus piedras de moler; San Simón quesos con sentimiento; La Joya esplendor de la hortaliza; Santa María entre el nopal y la tuna; La Quemada, maíz, campo y recuerdos del “toro de once”.



Investigación de 20 años, recopilación de 106 recetas
Publicada en 2023
267 páginas tamaño medio oficio, Blanco y negro, 6 páginas a color
Pasta suave
Edición particular de la autora

DE VAQUEROS, COMIDA Y TRADICIÓN



Investigación realizada en 2018-2019 Publicada con recetario en 2022
255 páginas
Tamaño medio oficio
Blanco y negro
Pasta suave
Edición particular de la autora

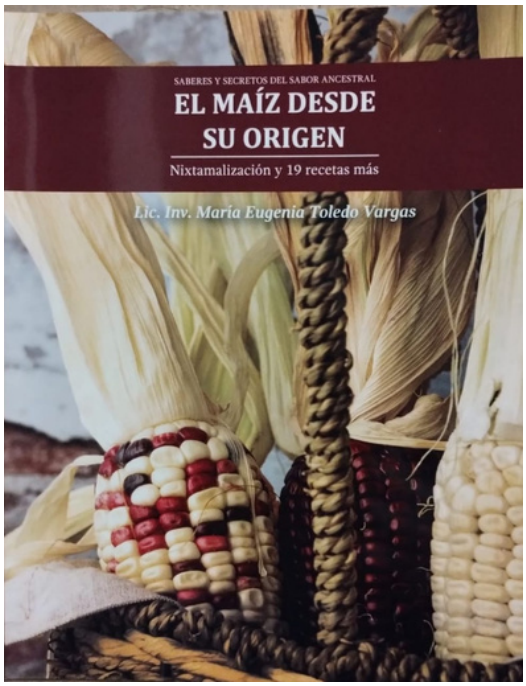
En una forma breve, sencilla y clara, Maru Toledo hace viajar al lector, a través de la imaginación, a los años de 1550-1551 cuando fue mercedada la Estancia de Buenavista, cómo se logró el esplendor de la hacienda de El Cabezón y la extinción de los latifundios mediante la Ley Agraria. Literalmente ella conseguirá que el lector “vea” cómo era la vida cotidiana y campirana dentro de ellas, cómo se organizaban y qué comían; pronto se sentirá viviendo dentro de ellas y apreciará los orígenes de la charrería, el vino tequila, la birria, así como la elaboración del apreciado chocolate de metate entre otras cosas.

Capítulos en el interior: Comer junto al rio Ameca; Vivir y convivir en las haciendas; Agricultura; La birria desde el principio; El cuerno de la abundancia; Menú y bienvenida a don Porfirio Díaz; 1900... un pueblo de chocolate; Del fogón y la oración (sopas, carnes y postres); Confitería, conservas y dulces de Platón.

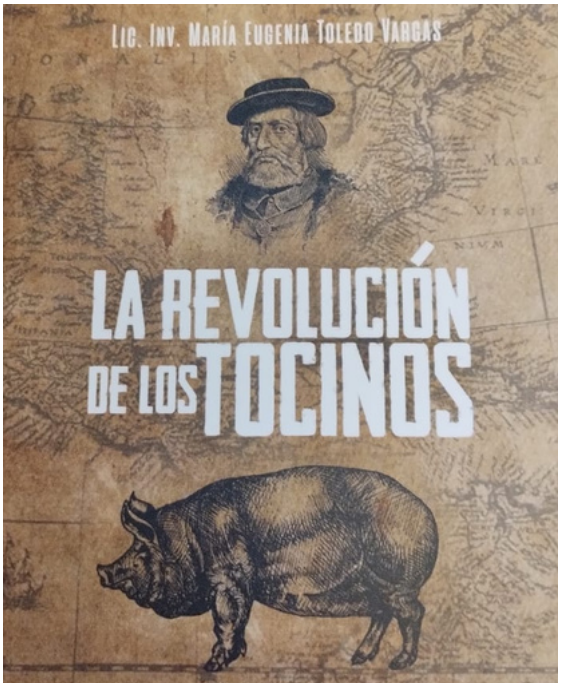
FASCÍCULOS

EL MAÍZ DESDE SU ORIGEN

Como bien describe el título es un breve, práctico y sencillo relato dedicado al sistema de la milpa, la biodiversidad del maíz en México, la versatilidad de la nixtamalización, elaboración de la masa de maíz y 19 recetas seleccionadas de libros anteriores preparadas con base en los distintos estadíos del maíz que van desde el pozole, pozolillo, tamales, atole blanco y negro, guisos que tienen la masa como espesante, palomitas acarameladas, quesadillas fritas, tostadas y el refrescante y típico tejuino jalisciense preparado con maíz fermentado servido con jugo de limón y sal de grano.



65 páginas
Medio oficio
Blanco y negro
Pasta dura
Edición particular de la autora



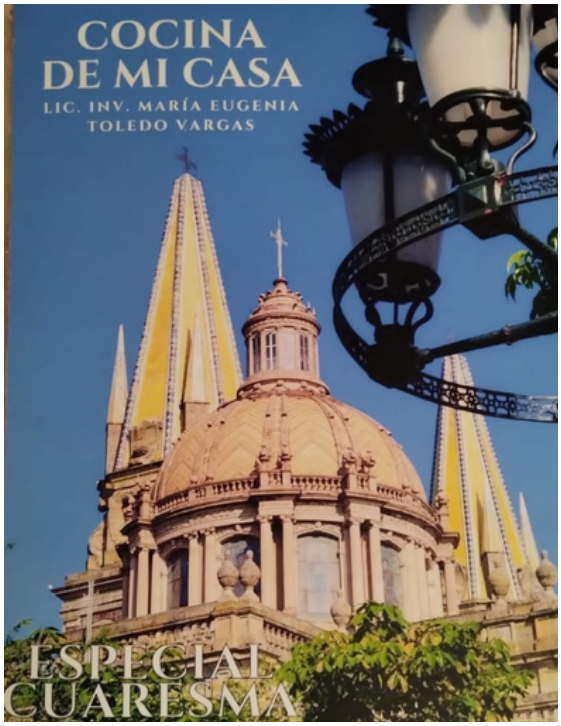
63 páginas tamaño medio oficio
Blanco y negro
Pasta dura
Edición particular de la autora

LA REVOLUCIÓN DE LOS TOCINOS

El título obedece a dos razones: en el idioma aragonés al cerdito se le llama “tocino” y porque literalmente con su carne revolucionó la vida y la alimentación en estas tierras. Es un breve, práctico y sencillo documento que en tan sólo en 63 páginas explica cómo y porqué fue que el cerdo salió de Europa, su llegada a América y, posteriormente a lo que hoy es México.

Incluye sabrosos capítulos titulados: Emblema de Jalisco, las tortas ahogadas de Guadalajara y el pozole; La Novedad de la Carne Molida; El Cerdito como Diseñador de la Moda; Hacer las Once; Mole “principio” de El Arenal y Aprecio por subproductos (jamón, chorizo, manitas en escabeche y queso de puerco).

FASCÍCULOS



115 páginas
Tamaño medio oficio
Blanco y negro, pasta dura
Edición particular de la autora

COCINA DE MI CASA: CUARESMA

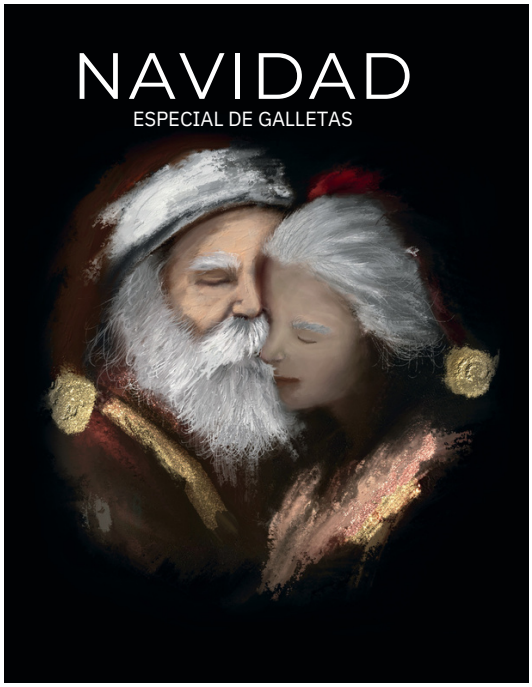
Correspondiente a la colección de recetarios prácticos, sencillos y fáciles de ejecutar llamada: “Cocina de mi casa”, en donde Maru Toledo comparte las más sabrosas y tradicionales recetas que se prepara en casa para la temporada. Explica brevemente la tradición de los “encendios”y las ensaladas líquidas entre otros temas.

Incluye sabrosos capítulos dedicados a los Chiles rellenos; Antojitos cuaresmales; Las Capirotadas; Empanadas dulces y saladas; Tortitas y Ensaladas; Camarones y Pescados; Ceviches y los clásicos y antiguos Postres como las tradicionales jericallas, pan de haba y torta antigua de tostados con miel de piloncillo con queso, entre otros.

COCINA DE MI CASA: NAVIDAD ESPECIAL GALLETAS

Correspondiente a la colección de recetarios prácticos, sencillos y fáciles de ejecutar llamada “Cocina de mi casa” en donde Maru Toledo comparte 31 recetas de galletas sabrosas ideales para regalar en la época decembrina, 4 exclusivos pasteles con nueces, frutos secos y/o chocolate y, para terminar la temporada, una fina rosca de reyes. Son en total 36 recetas que por primera vez comparte y que seguramente se convertirán también en las preferidas de sus hogares.

Incluye deliciosos alfajores, galletas dulces y saladas, pastitas, polvorones, pastel de frutas, pastel de trufa, pastel de chocolate sin harina y tronco de Navidad entre otras.

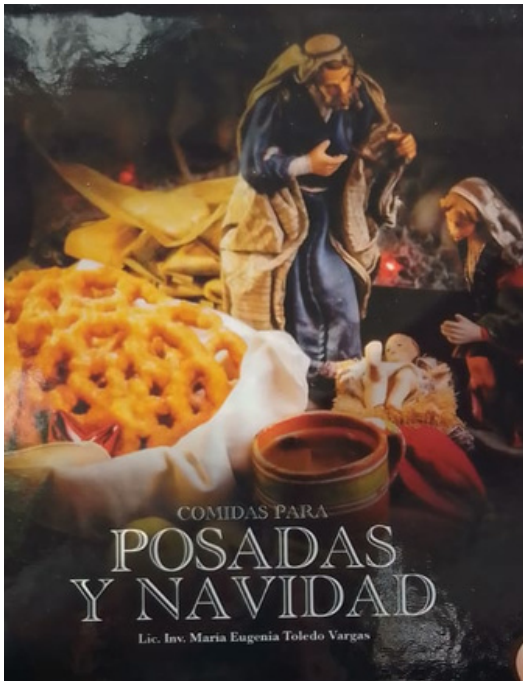


66 páginas
Tamaño medio oficio
Blanco y negro, pasta dura.
Edición particular de la autora

COCINA DE MI CASA: POSADAS Y NAVIDAD

Correspondiente a la colección de recetarios prácticos, sencillos y fáciles de ejecutar llamada “Cocina de mi casa” en donde Maru Toledo comparte recetas íntimas del hogar que año con año prepara en la época decembrina durante las posadas y la cena del 24 de diciembre. Son 42 manuscritos que por primera vez comparte con sus seguidores.

Incluye deliciosos atoles y tamales, sopas, ensaladas, purés, carnes, aves y botanas.



62 páginas
Tamaño medio oficio
Blanco y negro, pasta dura.
Edición particular de la autora

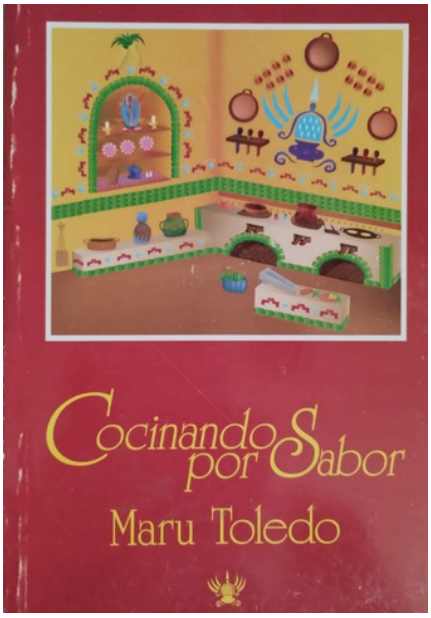
UNA COCINA PARA LA IDENTIDAD: PAN TACHIHUAL

Cuando el pan tachihual o pan artesanal ancestral abandonó el maíz y en su lugar utilizó harina de trigo candeal, logró posicionarse como parte de algunos rituales del catolicismo que siguen vigentes. Es un pan tan importante que, al día de hoy, tres municipios de Jalisco se han encargado de conservar la receta mediante el sigilo de la tradición oral. Por tal razón, esta vez, Maru Toledo decidió estudiarlos y describirlos para que los lectores conozcan tres vertientes, tres sabores y tres consistencias distintas; teniendo como factor común algunas formas del pan y el embetunado que le brinda el nombre de “pan pinto”. El principal interés de la investigadora es compartir la forma en que cada comunidad llevar su tradición, el arraigo social, las variaciones en cuanto a la calidad, el sabor y la textura del producto, así mismo su vinculación actual con la cultura gastronómica jalisciense.

Sus capítulos son: La cofradía, cuna del pan tachihual; El tachihual en las bodas; De San Juan Cosalá y Axixic; De las mujeres del pan en Zacoalco; Un siglo de esfuerzo y Las recetas del “Güero Guadalupe” y Juventino Parra.

60 páginas
Tamaño medio oficio
Blanco y negro, pasta dura.
Edición particular de la autora

FORMATO **DIGITAL**



Disponible solo en versión digital.
Edición particular de la autora.

COCINANDO POR SABOR 2

Fue el primer recetario familiar que Maru Toledo escribió en 1997. De él se realizaron 2 ediciones de mil ejemplares cada una y ha estado agotado desde 2007. En su versión original contaba con 62 páginas tamaño medio oficio, blanco y negro, pasta dura.

Incluye deliciosos atoles y tamales, sopas, ensaladas, purés, carnes, aves y botanas.

CUANDO LOS ÁNGELES COCINAN

Es una recopilación de las recetas que Maru Toledo presentó en TV Canal 4 en el programa de cocina de la Sra. Eva de Zárate en el año 2003, mientras colaboraba en el proyecto de Sigma Alimentos para introducir en el mercado nacional la marca de Quesos La Villita. De esos contenidos seleccionados y organizados, publicó este compendio patrocinado, en aquel momento, por dicha empresa. Este libro marcó una época en la cocina de la zona metropolitana. Su versión original constaba de 303 páginas tamaño carta, blanco y negro, pasta blanda.

Incluye Entradas y botanas; Desayunos; Sopas; Pastas; Pay, Tartas y Quiches; Ensaladas; Antojitos mexicanos; Carnes; Platillos vegetarianos; Aves; Guarniciones; Sándwiches y hamburguesas; Pescados y mariscos; Masas; Salsas y aderezos; Postres y pasteles.



Disponible sólo en versión digital.
Edición particular de la autora.



Disponible sólo en versión digital. Edición particular de la autora.

ZANAHORIAS Y LECHUGAS, ¿PARA LOS CONEJOS?

Esta recopilación de recetas vegetarianas, que Maru Toledo presentó en TV Canal 4 en el programa de cocina de la Sra. Eva de Zárate en el año 2005, mientras colaboraba en el proyecto de Sigma Alimentos, para promover la marca de mantequilla Eugenia. De esos contenidos seleccionados y organizados publicó este compendio, patrocinado en aquel momento, por Mantequilla Eugenia y Salsa Dalia. Este libro, despertó un gran interés y se agotó rápidamente. No fue posible realizar una segunda edición y, desde entonces, esa información había dejado de ser accesible. En su versión impresa constaba de 175 páginas y 205 recetas preparadas sin carne.

Incluye Caldos, cremas y sopas; Botanas y entradas; Verduras y queso; Las papas; Platillos y bebidas con soya; Ensaladas, sándwiches y sus aderezos; Postres y panes altos en fibra y Recetas complementarias.

PANADERÍA NUTRITIVA

Esta recopilación de recetas fue proporcionada en 2003 mi amigo y estupendo panadero Jorge Noriega. Yo me encargué de la transcripción, diseño del recetario y venta. En ese tiempo era poco común la versión de panes nutritivos, por tal razón este pequeño libro despertó un gran interés y se agotó rápidamente. No fue posible realizar una segunda edición y, desde entonces esa información había dejado de ser accesible. Tengo conocimiento de que algunas personas se inspiraron en él para hacer panes, salir a venderlos y sacar adelante a su familia. En su versión impresa constaba de 84 páginas tamaño media carta, papel cuché con interiores a color y fotografía también a colores. Comprende y 32 recetas divididas en Panqués, Galletas, Pan dulce y Pan de levadura. Incluye barra de pan integral, pan de centeno, pan de 7 granos y pan de nopal entre otros.



Disponible sólo en versión digital. Edición particular de la autora y Jorge Noriega Farías.

UNA HERENCIA A FUEGO LENTO

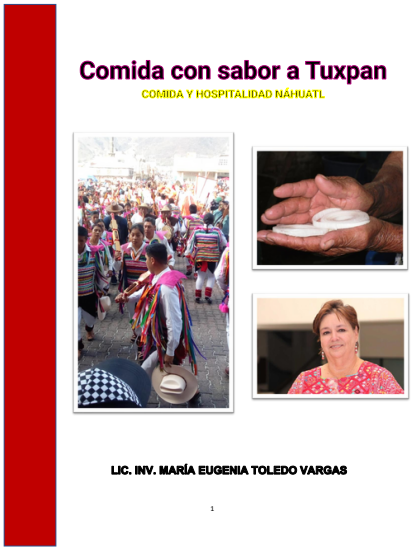


Disponible sólo en versión digital.
Edición particular de la autora.

Es este uno de los libros consentidos de Maru Toledo. A esta investigación en campo dedicó un año ininterrumpidamente y, se logró con el apoyo del cronista José Chávez, con el del Sr. Raúl González Bustos y, el entonces director de cultura del municipio de Tlajomulco de Zúñiga, don Silviano Lázaro Delgado (+) en el año 2008. En él se hizo un interesante registro sobre la tradición de la cofradía y las recetas que la acompañan año tras año. En su versión original contenía 279 páginas tamaño carta, blanco y negro, pasta blanda.

Comprende 10 capítulos, a decir: Comida casera de Tlajomulco; La comida en el lago de Cajititlán; Chiles de molcajete; Velada de la Cofradía y sus alimentos; La Semana Mayor y sus guisados; La tradición de las bodas desde el siglo XVIII; Comida antigua de San Agustín; La tradición del pan; Los dulces y nieves; Comida de domingo para los tlajomulcas de hoy y Bebidas. Incluye los famosos ponches de Cuexcomatitlán, birria de carpa, frijoles puercos, mole mulato, tamales de masa seca, Xocoatolli, atole de viejos, pan tachihual y pan pinto, nieve de garrafa, los sabrosos tacos dorados de domingo y 86 recetas más.

COMIDA CON SABOR A TUXPAN



Disponible sólo en versión digital.
Edición particular de la autora.

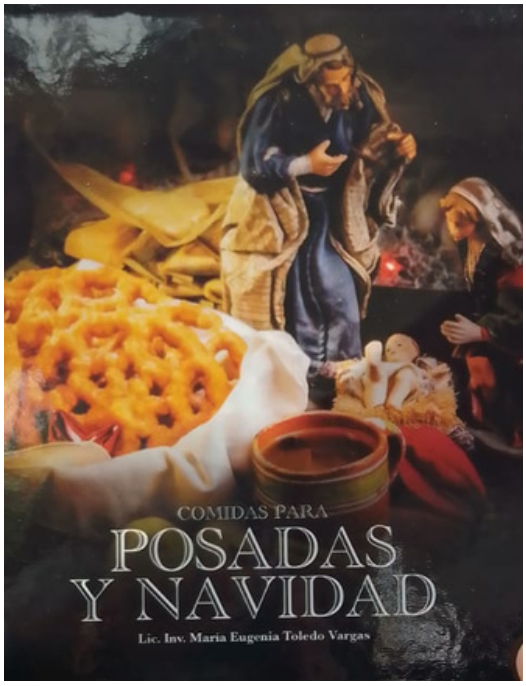
La primera investigación, la realizó Maru Toledo en 2009 y llevó por nombre “Sabor y Saber Indígena”. En el año 2023, hizo una ampliación del contenido, en donde dio particular importancia a los diversos ingredientes silvestres que ya es muy difícil conseguir, incluidos sus nombres como son llamados por las personas mayores que todavía los recuerdan. Así también, amplió el contexto histórico de algunos platillos.

Incluye las famosas recetas de los “tacos tuxpeños”, la coachala y otros platillos tan representativos hace 70 años; como el chile nampi, picadillo de combate, caldo de río, azafrán, tatemado, quesadillas de pescadillo, etc. En su versión original contenía 66 páginas a color tamaño carta y pasta blanda.

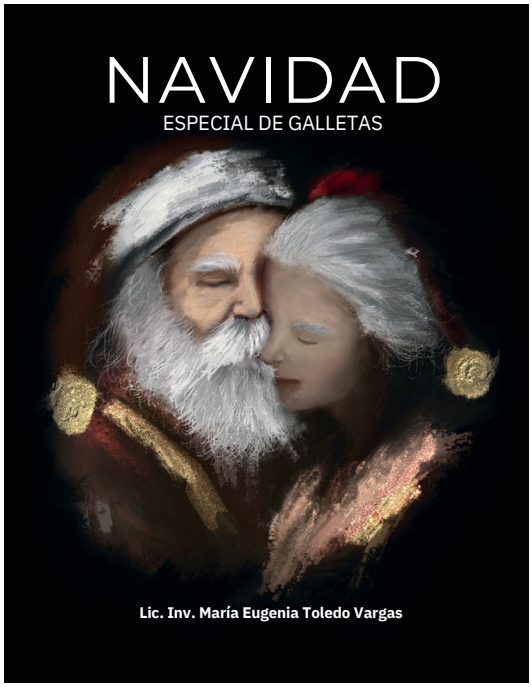
COCINA DE MI CASA: POSADAS Y NAVIDAD

Correspondiente a la colección de recetarios prácticos, sencillos y fáciles de ejecutar llamada “Cocina de mi casa” en donde Maru Toledo comparte recetas íntimas del hogar que año con año prepara en la época decembrina durante las posadas y la cena del 24 de diciembre. Son 42 manuscritos que por primera vez comparte con sus seguidores.

Incluye deliciosos atoles y tamales, sopas, ensaladas, purés, carnes, aves y botanas.



Disponible en formato digital.
Edición particular de la autora



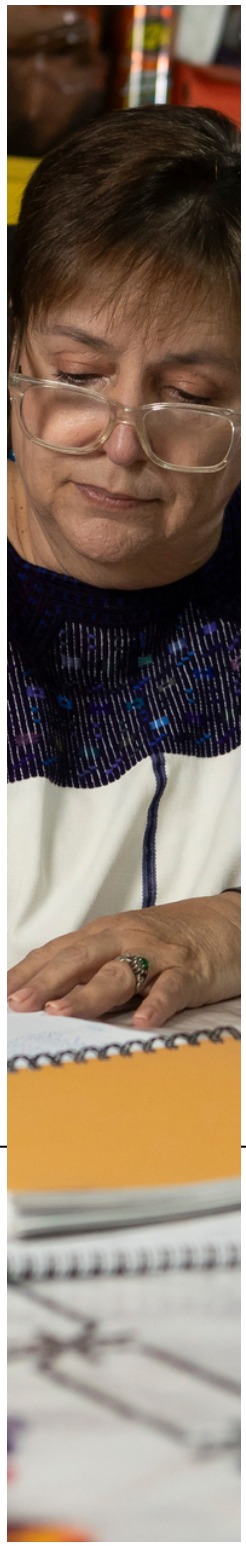
dDisponible en formato digital
Edición particular de la autora

COCINA DE MI CASA: NAVIDAD ESPECIAL GALLETAS

Correspondiente a la colección de recetarios prácticos, sencillos y fáciles de ejecutar llamada “Cocina de mi casa” en donde Maru Toledo comparte 31 recetas de galletas sabrosas ideales para regalar en la época decembrina, 4 exclusivos pasteles con nueces, frutos secos y/o chocolate y, para terminar la temporada, una fina rosca de reyes. Son en total 36 recetas que por primera vez comparte y que seguramente se convertirán también en las preferidas de sus hogares.

Incluye deliciosos alfajores, galletas dulces y saladas, pastitas, polvorones, pastel de frutas, pastel de trufa, pastel de chocolate sin harina y tronco de Navidad entre otras.

LISTA DE **PRECIOS**



LIBROS FÍSICOS

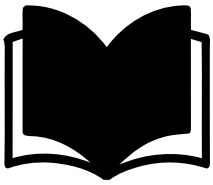
Antes de que el Tiempo nos Alcance	$1,100
Pica y Sabe, ¡Lástima que se acabe!	$325
Vivir y Comer en Sayula	$450
Mascota por Siempre	$400
Pica y Sabe con Tequila (inglés)	$350
De Vaqueros, Comida y Tradición. Ameca	$450
Cocina y Vida. Los Ancestros del Valle de Magdalena	$400

FASCÍCULOS

La Revolución de los Tocinos pasta dura	$300
El Maíz desde su Orígen	$300
Cocina de mi Casa - Navidad, Especial Galletas	$300
Cocina de mi Casa - Comida para Posadas y Navidad	$300

LIBROS EN FORMATO DIGITAL

Cocina de mi casa - Especial Cuaresma	$220
Cocina de mi Casa - Navidad, Especial Galletas	$250
Cocina de mi Casa - Comida para Posadas y Navidad	$250
Una Herencia a Fuego Lento Tlajomulco de Zúñiga	$250
Cuando los Ángeles Cocinan	$220
Zanahorias y Lechugas	$250
Comida Con Sabor a Tuxpan	$250
Cocinando Por Sabor	$250



CATÁLOGO

2024