

De Pioris

Delicias
sabbes
V.R.



Después de comer
Se hace feliz

V.R.

1888

56542
[Mexican
Cookbooks]
[Rivero Family]
4500

atpmmx
rc

Salsa Blanca

Tómese una cucharada de Mantegui-
lla una de Arina y medio Cuartillo
de horina y se le mezcla perfectamente
Tambien se llama salsa de
Pan Jote o de Crema.

Salsa de Tomates

Tómese los mismos proporciones
de horina y manteguita y
medio Cuartillo de Tomates y
Colados
proceda de la misma manera
dicha arriba.

Salsa de Inglesa de Manteguita

Una cucharada de horina y otra
de Manteguita y medio Cuartillo
de agua.

Candere que el agua este hervido
y se agrega poco a poco de
la misma horina y manteguita

y rapidamente
se pone a fuego y cuando
empieza a hervir se agrega
la cucharada de Manteguita
Esta salsa se consume
facilmente en salsa
holandesa

agregando con junto con la
segunda cucharada de
Manteguita las yemas de
2 huevos el jugo y medio
de limon una cucharada
de jugo de Cebolla
y dos de perejil Muy bien
suado

Salsa Suprema

Esta es la mas apropiada
para pallos pavos y patos
que se han calentado
se amasa bien en una cucha-
rada de Manteguita con
otra de crema y se le
agrega lentamente en

cuastillo de Caldo de pollo
se cuece bien sobre
el fuego hasta que herviera
cuando se quite del fogon
y se agregan la yema de
2 huevos Revuelto y
Colando se agrega el sazón
y se sirve

Nota: la salsa que se agrega
2 yemas de huevo crudo
No se deben volver a hervir
después que se han hecho
los huevos.

Salsa Negra

Mezclado las cantidades
dados de Manteguita y ternero
se agrega medio cuastillo
de caldo revuelto al
fuego hasta que herviera se
agrega una cucharada de
3 mas que queda líquida
y el sazón de sal y
simienta
Esta salsa queda embecida al
gusto agregado ojos

Cebollos salsa inglesa
Salsa de hongos.

Salsa de setas

Cuando han quedado algunas
setas frescas se pican
bien finas y se agregan
a la salsa negra
para servir con carne
o se pueden agregar a
la salsa blanca para
pollo.

Salsas al la Haitoe

Cuatro cucharadas de
Mantequilla una de Vinagre
una de jugo de limón
Media cucharada de
sal una cucharadita
de Mantequilla de pimentón
y una de perejil picado
Batase muy bien la Man-
tequilla y mientras batiendo
agregase los otros

ingredientes
Esta salsa es de carne fresa
o asada en porción y
También para pescado en
lugares de Mantequillas
Superior para el Bistec

Sal Salsa para Pudinés
El método más sencillo es
mezclar muy bien Medio
Cazo de azúcar con
una Cucharada de harina
Lechadole rápidamente medió
Cuchillo de de Agua
diciendo se resuelve bien y
se tiene un cazo y se
agrega un cazo nuevo
acabo de batir muy bien
Removiendo todo mientras
se agregan al hueso
después se puede agregar
cualquier sabor como
esencia de vainilla.
Si se quiere conservar con
consistencia se le puede
agregar una Cucharada
de Mantequilla

Cuando se agrega Mantegulla
ha cualquier sabor
debe antes ser batido
bien y azucreado muy bien
el azucreo luego los
nuevos y al ultimo el
liquido
sebe calentarse en baño
de Maria para evitar
que se ponga espumoso
por arriba y exprime despues
por abajo

Azucreo desleida en
agua Saboreada con
un poco de zumo de
limon se llama solo
de Quercar.

Salsa para pudines
una Oaza de Mantegulla
2 de azucreo es Palero
y una Cuadrada de
Vinõ dulce o Jerany
Batase muy bien con

agregadote gradualmente
la Mantegulla el azucreo
y cuando bien mezclada
y bien licuada se agrega
el Chiro.

Sopa de Frijoles Negros.
un cuartillo de Frijoles
Negros que se han tenido
ha remojos en seis cuartillos
de agua Toda la noche
anterior
Por la Manana se cocer
en el agua Toda la
Noche anterior por la
Manana se cocer el agua
y se remojan con 3 cuar-
tillos frescos. Antunente
se sacaban Antunente
unas 6 horas para
evitar la calidad de se
arriese pedregada a
9 cuartillos de Caldo
6 Ovas de Coner
6 granos de yunco de
Jamaica y pedrito de
Arteza de Coner. de Puez
Mozacada un poco de
Canela un poco de Canela
un poco de epio

Y verduras aromáticas y
una Cabaña y
para hacer esta sopa
espícul recte sabrosa
se pueden darbi agregar
cebollados de Nabor y
Zanahorias Tacos sin
pimientos y Jollos en
Tres Cuadrados de
Manteguita

En la Manteguita que queda
en la freidora despues
de quitar las especias se
agrega una Cuadrada
de harina y usa Caena
hasta que se haya hecho
entonces se agrega en la
sopa y se cocina hasta
recte una hora mas
se agrega sal y pimienta
y se para por calado
fino saciendolos con
cebollados de Amontado
del caldo y bolus de
nuevos

en

Sopa de Tomates
Cuntillo de
Tomate dos Cuadrados de
Tomates Madraados 2
pueñas Cuadrados de
harina una de Manteguita
una Cuadrada de sal
una de Azucar y un
Cuntillo de Agua Caliente
Se hacen 2 Tomates con
el agua Mezclando la
harina y manteguita con
una Cuadrada de los
Tomates agregandole en la
sopa hirviendo y se le
hace entonces la sopa
se hace por uno 15 minutos
y se para por el Calado
saciendos por tostados
de por
Estos Tostados deben estar
muy delgadas y en Cuadrados
Manteguitados y desados
al horno por un Cuntillo
de la Manteguita

en

Sopa de patatas
2 cuartillos de leche
6 patatas grandes en
papa de agua una
cebolla y una cucharada
de Manteguita
Punrase la leche con
una cebolla y una
cucharada de Manteguita
agregarse sin la leche
pimiento sal y pimienta
su gusto y pasarse por
caludas suavesase en agua

una Tazade Crema
(Tata de Feche) muy
sin salada añadida
na la sopa tal seoverla
se hace mas sabrosa
pero lo se debe guardar
cargue sea caliente
se no que se debe servir
cuando esta hecha.

25

La Sopa de Crema de
Cuatro cuartillos de Caldo
de resaca de pollo
Lo de agua que se la
sucedido en pollo) una
Taza de arroz los cuartillos
de Feche 2 Cabollos chicos
un peduzo de apio
sal y pimienta al gusto
El arroz se lava muy bien
y se agrega al Caldo
Tambien la Cebolla y el
apio cocine despues de
ser hervido un par de
horas y cuélvase
Entonces se agrega sal
y pimienta y la Feche
na la que se debe dar
un hervor. Tambien se
agrega una cucharada
de Manteguita.

26

Sopa de Chickos.

Se poren en una cacerola
2 cuartillos de leche
Chickos y se agrega
para cuocerlo
por dochemen con una
cubierta asta que esta
bastante duros y se
separen entre las dedos
de que ignora entre 20
minutos entonces se machuca
y se agrega un cuartillo
de caldo o de agua
separa suente

Seguramente se hace una
salsa con una cucharada
de harina y 2 de manteca
redondele que dure y que
esten bien mezclados
y se agrega a los
chickos junto con
2 tozos de leche
cocerse separa con sal
y pimienta se la un
resaca se cuece y se
sirve se hace una
salsa.

Sopa de Maiz

Una cucharada de
maiz muy grueso
sallido con cuartillo de
y agua y otro de agua
caliente una buena cu-
churada de harina de
de manteca y una papilla
de papilla y sal y pui-
esta al gusto
mencione el Maiz por media
hora bodega la papilla en
la fiam que bodega la
papilla se agrega la leche
al maiz y se sazona al gusto

Para pito para sopas.
Cocerse pan de maiz en cubos
con dados y fiamse
en manteca por medio
hasta que doren bien
Da Manteca de estos
muy bien cubos antes
de pedirse al pan.

Canes sudoradas
Todos las canes ha menos
que estan muy sudadas
deben ponerse prontamente
en agua hervida en un
cubo. Muevanse ha fui
de su agua la alumina
en un cubo en su superficie
y asi dentro de unas horas
jugas Naturales luego
debe ponerse la laguna
en la parte de arriba del
fajero para que sea
salida pero sin hervir
para las canes que son
hervidas con semillas y
rapidos se ponen de
y sobras de otros que
recorran en agua y
deshoyendo quedan
Tinas y jugas
Canes blancas como las
de Canes para estar
por un muy blanco se
con ellas se coceran
ambos arroz.

O querres cubiertas mejor
en pan de Algodon el
que se le ha hecho en
un bastante nombrado
y se pone en un
agua hervida cocidas
asi las canes quedan
muy jugosas.

Patá (Pato) de Canes
Se saca un dolo
arrá en un cubo
para hervir bien una
parte de 8 a 9 días. Se
hace una hora y cuarto si
no se desea muy bien
cocida y dese 5 minutos
Mas muy bien cocida
por una hora que se
en estado de la leche
Cuerdese el agua para hervir
con e la fajos.

28

Camero en Zucula
Yonca mas sus o de
Luzas de carne de
o unido con queso y
mechese con + unjar
de Tomate se ponen a
guisar de poco a poco
hondo de la Cazuela
y cuando empiecen va
procurar se agregan 2
Cebollas Medianas Paratibia
y la mitad de un Ruy
todo picado en pedacitos
se hacen hasta que
empiece la paja de
cuando se pone un
trazo de la Cazuela
y se hecha la carne +
debe estar cocido en
un cuartero de
su mezcla con un cuartero
de harina y pal fuego
y cuando empieza a dorar
por arriba todos se le
hechan o cuarteros de
agua hirviendo y algunas
aromatizadas y se
concomen la carne

el bono por + poner
ungula de cuando en
cuando con su propio
jugo
Porado del bono se
agrega la carne en la
Cacerola o Cazuela en
cuarta de Tomates loci
dando unos diez minutos
a cada J se hecha sobre
la carne.

Ordero

Se cocina de la misma manera
que el Camero y se sirve
en salsa de Manteguita

Pollo a la holandesa

Comienzan los pelos y se humitan
Rebozados en los miltados
Cortados por medio de la
Espalda o separados. Se guisa
y se unjan con un pan
dorado y se unjan con
sal y pimienta blanca bastante
Manteguita Rocinero cubo
lados con pan seco y

Fortificada fano.
Ponganse en Cacerola
Phanta con los yerbos
del uterino para dajo
y se cueva en hervor muy
caliente por media hora
cuidado que no se
quemare ni seque
con agua blanca.
o holandesa.

Suado de Camero.
Tres libras de Carne de
Camero 6 cucharadas de
Manteguita Tres de Harina
12 Cebollas Chicas o una
grande un Ralo grande
blanco cortado en pedacitos
del y sumado con cada
sados de agua y algunas
yerbas aromáticas
Cocerse la carne en pedacitos
pongase en Cacerola 3 cucharadas
de manteguita cocer a fuego
bajo con agua seca herviendo
fino
y tres de Harina Revolverlo
y suado caliente

se agrega la carne cocida
suado hasta que se cocer
bien entonces se agrega
agua y se cocina muy
bien hasta que se cocer
un poco
en hervor aparte se ponen
3 cucharadas de Manteguita
3 cucharadas de Caliente
se agrega el Ralo y
las Cebollas y una Caca
dacturizada de harina
cajano y revuelto
hasta que se cocer bien
cuando no se quite el
liquido y se le agrega
la Carne hervida con
harina despacio por hora
y media se sirve adornado
con pan
Cortado Macaroner o
poron Macaroner Media
hora antes de servir se
le agregan unos pedos
Cortos de papas
se sirve bien caliente

En

Guiso de Tenere
cocerle la carne que
el Tenere pero con
una cucharada mas
de Maizgilla y se cocia
una hora mas.

Alondras Langris
Pigrese pedacitos de
cualquier carne. Cocida
porondulo y placen por
el picador acade la
puede agregarse una
cucharada de cebolla
salada una cucharada
de perejil hai picador
una cucharadita de
hel un poco de
pimiento negro y media
cacha de pimientos qada
ano de en las del
Taman de un huevo y
Coloque en la Tamba
con media cucharilla de
Tamanes Calados y una
cucharada de Maizgilla
pangase en horno

na Mederado calor
Por cada las Tres o cuatro
Alces Quilros se Cocerle

Lechugas de Carne

Pigrese hai bastante
cantidad de carne fria
cocida para hacer un
cuchillo medusek una
cucharadita de sal y la
muerta de un cucharadita
de pimiento blanco y
huesos hasta espuma
fino y agregado Medio
cuchillo de agua o caldo
en que se ha desmenuado
dein Taza y media de
horno una cucharadita
de leche de Coera Mezclados
Toda sin y hervida la
Carne picada hervida por
Cucharadas en Manteca
nuevo Arrozadas y
Manteca escorrerse y
2 huevos.

se cocen en
sintela o bien con
unas salsa de Tomates
El siguiente es picadillo
de carne sabada carne
suelta cocida y fria
es la Maza ^{por encima}
plato requiere cantidad.
suficiente para picar en
cuchilla picando tambien
un poco de papas hervidas
o sacaditas frias
mezclase muy bien y
seguase en cacerola agre-
gado medio Cuertillo de
Caldo una cucharada
de Maizquilla un
cuerto de Cuchuradita
de punta blanca y negra
y una cucharadita de
Jugo de Cebollas se mel-
dase bien mientras se
cocina hasta que amague
ya hervido y se sirve bien
caliente sobre ^{o tostada}
purgase en un

Mantega lada y a solo
Puntas ha la Jarduera
Píquese Comero Sacaditas
lo suficiente para llevar
un Cuertillo cocido
Medio Cuertillo de pan
frito y tostado y
suficientes Claras de huevo
para hacer una pasta o
Junio con una cucharadi-
ta de sal y un poco de
punta blanca se hace en
solas Tarras de una
Punta recandadas en una
Cazuela en agua hervida
pero por recidole ha un
lado para que no busca
dizando Cocinar las
abundias hervidas o
5 o 6 minutos cuando
estén cocidas deben
flotar en el agua.
2 huevos.

Entonces se sacan y
escurren poniéndolos en
el frito caliente y se
les hecha salsa de
apio se sirven frito
con chicharos y arroz

Recetas de Comero con
arroz

Cortare en pedacitos los
restos de canero queido
de comidas anteriores
pongase en una cazuela
y se cubre con agua
agregado una Cebolla
rollada una hoja de laurel
y tres o cuatro comillas de
Cardamomo se cocer sobre
esto medio litro de arroz
puede muy bien la verde
se cubre la cazuela y
se cocer lentamente
hasta que el arroz
pongase en hervor

Mix chuse y agregase un
litro de caldo de pollo
este bien hecho y blando
el servir el arroz
debe cocer de la
Cerve y Tabasco con
salsa de Tomates

Ensalada de Comero

Cualquier parte del Comero
cocido que haya quedado
de comidas anteriores se
corta en pedacitos cuadra
dos y se sirven juntos
para hacer la ensalada
legude la hora de la

Comida gr. agregare
una cucharada en plato
en frito unas cuantas
hojas de lechuga fresca
o cualquier otra cosa que
se le pida un poco de
sal o pimienta la parte
y se sirve todo
2 nuevos.

Entonces se sacan y
escurren poniéndolos en
un solera de mayonesa
y unas cuantas alcayotas
cuando no sea fácil
conseguir hojas de le
apuro se churga bien
pueden usarse espárragos
conocidos los que
pueden mezclarse con la
Carne o seorlos de
adema si no hay
Espárragos se pueden usar
chucheros o arañitas
de lasadale y salmón
a escurridos (previamente
recuidos) antes de mezclarlos
con la carne y searga se
hecha la mayonesa
Tambien puede mezclarse
la carne con la mayonesa
retenerlo en ella. Tales
relacion de los que se ha
sacado el punto es la
separar sobre sechugas

Mezclase y agregase medio
litro de caldo de pollo
bien y se agregan unas
alcayotas.

Pardillo de pollo en
Pastadas.
Este es uno de los más
sabrosos platos que se
hace en los restos de pollo
Figúrese el pollo bien frito
y para cada cuentillo de
Carne se pone una cucharada
de mantequilla una de
tomate un medio cuentillo
de la Fèche primero se
pone la harina y la mantequilla
ha cocer en sartén resaca
debi se agrega la leche y cuando
engrise ha hervir se sazon
el pollo con sal y pimienta
agregándole la salsa
ahora se calienta la base
— se sirve con agua hirviendo
2 huevos. no comes de

Entonces se sacan y
escurren poniendo la ser-
da y se sigue remolcando
unos 20 minutos mas
pueden agregarse agusto
unos cuantos hongos o
Jajpas sin picaditos
pero aun sin ellas
es plato muy sabroso
se sirve sin cebolla
sobre rebamadas de pan
tostado las telas en cuadrillos
y encima de cada uno
unos escofados.

Chuletitas de pollo
Píquese pollo o pavo
frito sin frito y la
cada cuartillo se agrega
Media ~~libra~~ Cuarto
de hongos tambien sin
picados (previamente hervidos)
pongase una cucharadita
de Molecillo y das de
hormas en una tortilla

Mezclase y agregase medio
cucharillo de Caldo de pollo
Cualdo sin Mezclada y
gruesa la salsa se
quita del fuego y se
agrega 2 yemas de huevo
el caldo con los hongos
una cucharadita de sal,
cuanto de Anchoas de
punta una de jugo
de Cebollas un poco
de Huez Picado y una
Cucharada de perejil
sin picado remolcarse
sobre el fuego un minuto
y dejese enfria Cuanto se
pueda se forman en chuletitas
que se marcan en el hueso
y envuelan con pan torturado
y se freen en manteca muy
caliente se sirven batidos
o adorados con Anchoas.

25

2. huevos. as. remos de

2600

El arroz hervido que ha
sido hervido puede mezclarse
con pequeña cantidad
de carne y utilizarse
para rellenar Tomates
Ungüeros o se puede
recalutar o hacer en
pudín o se puede
incorporar en los
Dumplings o en el pan de
Braz

Cooking of rice.

Recalutar el arroz en
band de Nueva York
con Media Tazade
Leche y una Taza de
huevos para cada Taza
del arroz puede agregarse
azúcar Jugo de sal o pimienta
y se puede con una Legumbre
o se puede hacer en
pudín

Culdricas que se rebajan
con huevos se cubren con
pan rallado y se frien
en aceite cuando
de.

Pudín de arroz
señalito

Póngase en band de Nueva
York 2 tazas de leche de
se cuarenta media hora
y unidas en la leche
2 cucharadas de azúcar
un poco de Nuez
Moscada y una Tazade
arroz lavado póngase
en Tartera y está en el
horno por media hora se
trase frío al ponerse
en la Tartera se pueden
agregar mas cosas

U

2 huevos. no se puede

Papas o papas
asadas y frías

se cubren fácilmente a
cellos y se guardan
para hervidas calientes
cuando se quieren.

3 papas asadas Saco-
chados y fría. hacen un
plato de picadillo
Dorado o se pueden
servir con salsa de
Leche o a au gratin

Papas au gratin

Para cada Cuatro papas
Frías de buen tamaño

picadas finamente se pone
un cuartillo de salsa

de Leche blanca que se han
agregado cuatro anchuras
de queso rallado se mezclan

buenos papas y se hacen
y se ponen en una tartera

en el horno hasta que
se doren bien

Bata y

o Zonitos frocados
se amasan bien se
colan bien calientes se
sazonan con sal y
ají amarillo y comino
y se forman en croquetas
las que se cubren con
huesos salados y se rallan
y se freen lo mismo que
las Croquetas de papas.

Croquetas de papas

Las papas después de lavadas
se pueden hacer en
Croquetas agregando para
cada cuartillo de queso
de Leche Caliente los huesos de

una cuchara da de
rescis picado Quoloradito
de Coballo salado cuenta
de Quoloradito de
punta y resuscado
Todo al fuego hasta que
la mezcla este seca

Calite formese en
cuadros que se usen
en suero enrollar en
pan salado y se freir
en manteca muy Calite
Las Croquetas de papas son
algo dignas de ser
al menos que la Manteca
este muy Calite y se hagan
recto con cuidado

Picadillo de Patatas

Piquese 2 o Tres papas
Sacochada fria y sazonar
con sal y punta pongase
en la sartén con Cuchara de
de Mantecquilla y cuader
Este sea Calite sea
correjan las papas

Revolucionada y aplomada
y separados los huesos y carnes
unos 8 minutos entrecos
Con la hoja de Cuchillo del
gado una mitad se se
la otra de Truque se
pone al fuego en marato
y se sirve pronto en
frente Calite Como este
plato no es muy facil de
hacer se comienza que
se sigan las instrucciones
hacia la hora.

Ensaladas

Muy anemida la escarifica
Coemere se encuentra
en acumulacion de sequenias
Tales como alguna aceituna
Osea para renovada
Zacharia de un poco de
pesado o cere fria y me
o mar Cuchara de Juba
Todo esto se puede

utilizar para hacer una

Ensalada Rusa

Preparar las legumbres en pedacitos y mezclarse se agregan 2 o 3 cucharadas de pimientos tostados y la carne o el pescado se sirve sobre hojas de lechuga o si hay tomates se pelan y quitar el cubo y se rellenan sobre la ensalada se sirve con salsa francesa o mayonesa adornada con pedacitos de la Jaba esalada

Ensalada de Patatas

2 cuajillos de patatas
2 cucharadas de cebollas ralladas 2 de perejil
Pecado 4 de mayonesa
pedacitos de suficiente aceite
y algunas para decorar
y solo bien

pelucos y colarse en rebanadas
Las yemas se cocinan
mucho estar un instante
y mezclarse con los otros
ingredientes ponerse en un
lugar fresco por los
días hasta antes de servirlos

Queso soufflé

Tomar una taza de pan
quejo rallado y la cuarta
parte de un cuajillo de
y leche Calentarse un minuto
y quitado del fuego se
agrega 3 yemas de huevo
6 Cucharadas de queso
rallado Media Cucharadita
de sal y un poquito de
pimienta Calentada
resulta bien agregado
los clara de los huevos
bien batidas y se sirve

Tortera y se cuece en
horno muy caliente unos
ocho minutos suaves
enregida
pudin de queso

Quisiera rebarados de
por tiempo justo que estén
bien dorados se ponen
en el fondo de una
tortera y se le hechar
una taza de queso rallado
con un poco de sal y de
pimenta se agrega
alca de la de tostadas
que se cubren también con
queso y se sigue así
hasta que la última
siera sea del pan.
se cocina todo con
suave leche y se pone
por quince minutos en
horno bien caliente suavemente
enregida.

Molletes de Maiz
un cuartillo de Harina
y una de harina de
Maiz 3 la Tercera
parte de una Taza de azucar
Cuchara de Soda 2
de Cerezo Tortano 2 huevos
un cuartillo de leche y un
Cuchara de Mielquilla
derribada Mezclate los
ingredientes secas y
semeñe batase los huevos
hasta que estén muy
leñosos agregando la leche
y se hechar suavemente se
dorado en las hornas.

hechere la mezcla en Tazitas
que sirven para far mase
apuntadas engrasado antes
y se ponen en el horno por
20 minutos las cantidades
dadas son suficientes para
24 molletes

majoles de maiz

Doce Toz

un Cuartillo de harina
de Maiz y otro de
agua humedo 2 huevos
y una cucharadita de sal
Cucharada de azucar
y una sin apulada de
harina hedrese lastamente
el agua humedo ha la
harina de Maiz sal y
azucar solense bien y
regarse en un lugar fresco
por la Manera seguinte
se agregan los huevos
muy bien batidos y la
harina mezclada bien se
tiene una pasten con
maleta humedo y se
van hedado Cucharadas
de la Mezcla Cienve de
10 Minutos la Cuchara debe
mojarse en leche fria
antes de capir la masa

y asi no se le pegara

Tostadas de Maiz
2 Cuartillos de Leche y
uno de Harina de Maiz
2 huevos una Cuchara de
de sal y manteguita
Quanto de una vez hiere
la Leche y agregese gradua
la Harina y se agregan
manteguita y la sal solida
Todo muy bien y se pone en
lugar fresco esto se prepara
la noche anterior ha la
manana seguinte se Cuelve
en bolis etuces se salen y
se arreglan los huevos se
leche se mezcla en Panes de
base engrosados y se pone
en el horno por 20 o 30
minutos Todo depende del
Buen Batido que se da por
na manana

Tortas de Maiz Cuero 2
2 peñas de harina de Maiz
y una de harina de trigo
3 de leche azuca una
cucharada de azucar o
de melado si se prefiere
una cucharadita de soda
y otra de sal Mezclase
muy bien azucar sal y
las harinas de trigo y de
maiz bolase los huevos
muy ligeros disueldase
la soda en dos cucharadas
de agua hirviendo y añadase
hasta la leche revolvelo
bien y se agrega ha los
otros ingredientes reducidos
despues los huevos batidos
y se hace muy bien y se hace
en torteras engrasadas
Cenada con una y
media pulgada y

Se pover como vino
por unos 20 minutos
Tortas de Maiz delgadas
una taza de harina de
maiz un cuarto de cu
cucharada de sal Marqui
la Tarrar de un huevo
Taza y media de agua hirviendo
una cucharadita de azucar
héchese el agua hasta la harina
azucar y sal y batido
muy bien se agrega la
Marqui y se elubra y se
batir se engrasan las
Torteras y se hacen la masa
Espumada pero que
quede muy delgada averi
dala en el horno con
unos 20 minutos

Sopa Capuchina

Botarse bien unas
Janas de huevo hechas
en una tortera plana
Repostada y metida
al horno una vez que
están cocidas se cortan
en peducitos cuadrados
y estos muelen en un
pedregullo de galleta y
purco (presionante cañuto)
y agregarse al caldo cuando
ya este en la sopa

Sopa de Bedonnel

Magase una bedonnel
bien espesa y cocida
agregarse a 8 Troyas,
Janas de huevo hervien-
dolas muy de presa,
para que no se corten
colándose con una fule
y dejarse enfriar.
Magase luego unas
balatas pequeñas

Repasadas con las
pequeñas y hervidas
en aceite caliente
redirse en el caldo
cuando este en la sopa.
La bedonnel se prepara
cogiendo 2 cuerdas
de hierro en un poco
de aceite agregándole la
Techa suficiente para
la poca y cocerla
hasta que este bien espesa
de

Cocido

Para obtener un buen
cocido para 12 personas
se necesitan Medios Hilo
de Corne de 8 1/2 un hueso
que sea de Camilla o
Tadilla la parte de
uno gallina en 4 ojas
de Janon 2 cueros Chozzo
en punto de Hilo de
gerbazo Zorabera papas
cebollas tostada y la

Lumbre en un
una olla de perizil
y unas ratas
se hace del modo siguiente
Se pone toda la lumbre
una olla con cuatro
letras de agua cuando
se hecha en hervir se
se lechan los garbanzos
que habran estado toda
la noche en remojo
con sal pasada media
hora se hecha la carne
y el hueso y despues
de otra media hora la
gallina el ~~carne~~ puerco
y chorizos (asada ya
la carne de puerco) la
segunda se hecha en
la olla dos horas despues
de averla puesto al
fuego y este es el momento
para hecharle la sal necesaria
es conveniente que los puercos
vengan unte para que no
pongan el caldo borroso.

Si se desea dar un
calor dorado al caldo
se hecha unas hebras
de zaparral al fuego
se le va quitando la
Espuma a medida que se
le vaya formando tiene
que ser de 4 a 5 horas
aproximadamente.

Despues ha la neblina
se mordan unas papas
de base tierra y se cuecen
en agua y sal despues
se les escurre bien el
agua y calientes se machaca
para formar una masa
fina se les agrega una
danza de el huevo batido
y se mezclan muy bien
con una daga se van
formando en un plato
Refractario o platos
individuales unas rocas
Calculando que en el
centro de cada roca
se pueda hacer un

un hueso se les
necha por encima en
patio de sal y pimienta
y unos pedacitos de
Montequila se ponen
en satito al Harce
se sursen tuernos
la.

Huesos en Bechamel
se hace una bechamel
y bien cocida se le
agrega como Maleda y
como de Cordero y se acaba
de cocer con este para
dillo se apasta de la
harina y se le agrega
en las gamas de hueso
baldes Macinados bien
al Mezclarlos para que
no se cojan se puede
esta mezcla en Maldas
o de otras de porcelana de
cubren por encima para
que se parran

se meter al horno unos
Minutos y se sursen en
los mismos Moldes

Robato a la
Mormera

se Toman unos rebonados
de salado y se taponan
con sal se cuecen en
una cocerola con Cebolle
picada perejil Zamborico
y Uvagre se tocan
con cuidado cuando
estan cocida procedido
no sonjerlas aperte se
fie una Cebolle picada
bluy fina cuando este
lavada se le agrega medio
Anchoadito de harina ro
gere esta y aradarse un
pequeo de pimienta perejil
picado una cucharadita
de Uvagre y el caldo
que surrio para el pescado
se taponan y se

Y se deja verur una
hora de las dos rancadas
Robalo se colocan en
una fuente y la
hora de servir se
se les hecha por
encima la salsa
preparada pasada
por el Tamis

Robalo con papas
en una cazuela se
colocan unas cuerdas
de papas de un centimetro
de grueso y se hacen
se colocan las rancadas de
robalo preparadas como
para freirse se cubre
el robalo con cebolla
y perejil picado todo
muy fino se le echa
agua mineral y sal
al gusto se deja
cocer a fuego lento

Y cuando está en su
junto se le quita el
agua y se frie en una
cucharada de aceite en
darte de ojo cuando
este dorado se aporla
rocogese cebolla picada
y pimenton por curallo
Havido para que no
se queme se lecha
todo arena del pescada
y se sirve puede
hacer igualmente con
cualquis clase de pescada
que no sea Robalo

Touche en la Maitre
Limpieza y se sirve las
Touche unas horas antes de
Comensarse se pongan
en una cazuela con la
lumbre con Cebolla

Vino blanco Agua en
saca de pumita y una
hojita de Jans el Cuadro
estén cocidos y levante
de la Casola dejándole
la un lado de la cubre
para que no se enfríe
si la salsa quece
denovado subindulos
se diga hervir para que
se reducea se pase de
pues por un Calador
Mezclada con una Cucha-
radita de harina presionete
derada en aceite se
Chute Tado sobre los
Tadras y se sirve

1888

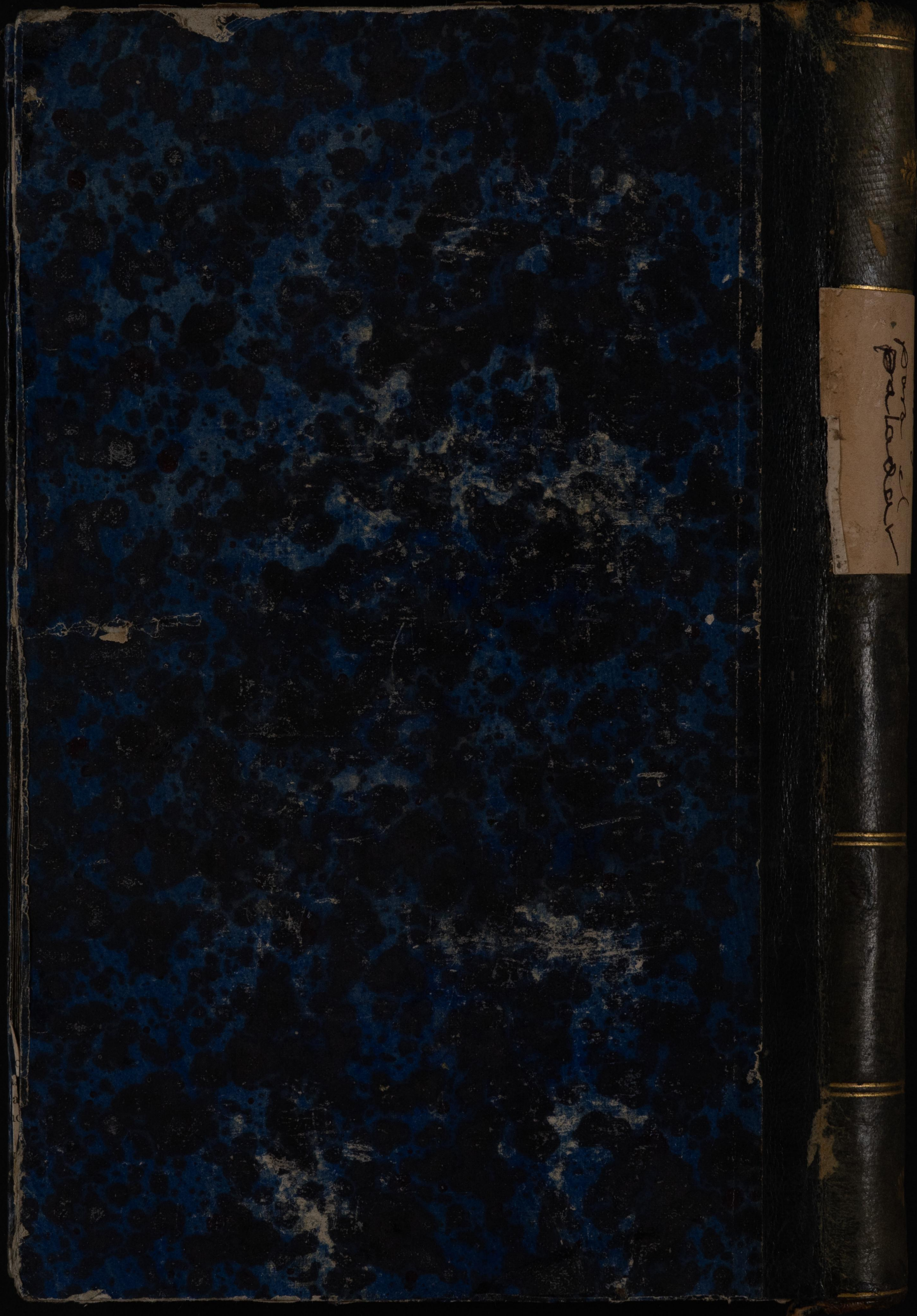
Mexico



Sabores

sa

aroma



Palazzo