

Manual del Cocinero

primera parte de queso de el mejor
al
sevastopol.

Después de curarse se pinta en rositos en media
con jamón, se pone a cocer con sal, se muelen
cuerpilla de apinadas cocidas, pimentón, i clavo i
canela i un diente de ajo se fri en medio de aceite
i medio de manteca, i se junta la cernera en su mes-
mo calor.

Se ~~frige~~ se pone a cocer en un
las margueritas i se ponen a cocer en un
en sal i manteca se pegan se les levanta una tar-
pita i se ubian i se les da de nuevo resultado

se meten en huevo cocido en gran motivo,

se frin en manteca i se sirven **Jenoves**

Se ponen a coser patras de queros i algunas i cuando estan

se hacen revanadas de la lengua i en los queros pueden

se serviran unas servollas se pican jitomates i

ajos que se ponen a una cazuela con manteca i lasol

con unacazuela uno i otro de otro un poco de perejil

picado se ponen a los fuegos i se les echa una por

tion de vinagre.

capitotada de carne

se fri el pan en manteca se empone el picadillo

i se pone una capa de pan iotra del picadillo

poniendo huevos batidos por encima par que

cocran par servir las se adornan con yemas

gallina gadupina.

se pone a coser con sus revanadas de jamon man

nosada, canela i clavo despues de cocida se echa

coser se echan en casuolas i se les vaten yemas

de huevo con vinagre de Castilla se ponen a

quejas o se meten en hornos para que unaje de caldo

quisado de pollas

se serviran servollas grandes jitomates ajos bastantes

perjil i orégano. Se echan a cocer las pollas

chorizos i jamon esto se pone por agua i se echa

a coser con la mitad del caldo vinagre i especias

finas azafran i con poco de aceite

quisado de los trapitos

se pica la gallina en pedacitos se fri con poco

de jamon que se echa menudo con tomates chile

tos vados i perejil todo picado menudo se le echa

agua vinagre i to las especias se vaten bien

se unta unacazuela con manteca se ponen los

pedacos de gallina i se vaten con este caldo se echan

huevos batidos por encima se ponen en capas

i se cocen entre los fuegos se se quiere se le echan

por en suma jamon o almencras

Puero Desconsolada

Se pican unos ajos se frien en manteca
con Jimienta axafran cominos ajonjolín
y apurdigadas las gallinas se asan en
asador se echa un tantito vinagre en quel caldero
de ajos despues se echan las gallinas con una
taza o mas de aceite chillo cocutinas antes de
ponerlo en la lumbre se vaten unas yemas
de huevo hasta tres echandole unas

gotas de limon

Potaje

Se cuece con dos tantos de agua y una de vinagre
una pierna de carnero con una peca de sal
se tapa la olla con una saruela y masa
abundante y se pone a cocer ya que esta se le
echa canela clavos y jimientas molido todo y
se deja hirviendo con lumbre arriba y
abajo hasta que se cocina el caldo

churritas

Se cortan la carne a manera
de la lechuga pero despues
de muy bien apaleada se echan por
la punta de las vitieras ya se tendra dis-
puestos un buen relleno i por la
parte contraria de donde este machada
se pondra un poco del relleno i se
envillaran de manera que quede el
jamon por la parte de afuera se
amarraran i se pondran a cocer cuando
lo estan se les ^{guisiera} hara la salsa que se

Pollas rellenas

Despues de cocidas se rellenan i se cubren con
mas de turco sacada con manteca se les
pone ^{de} cocer como tamales

idem otras en ancaripola

Buendias de jitomates y
sevollas grandes ptes de puerco
co cocidos jamon chorisos i gallinas
ponerán en una cazuela embarrada
con manteca un capa de jitomates
i otra de ptes de pimienta canela
en la tiera tostado i molido hilitos ascitu
nas pasas almendras i piñones en
segunda otra de sevolla encima las
gallinas des ptes otra capa de
jitomates otra otra de chorisos
y todo lo demas la ultima capa sera
de sevollas jitomates i encima parejil
se pone a dos fuegos i cuando este se
le echa bastante aceite i vinagre mien
tras hiere no se le echa caldo sino el que
dispide el jitomate

alondigas de gallina

Y^o pican pichugas de guilina cocidas en preda
sitas de jamon garro un pedazo de pan romo
ajada se le echa un poquito de aceite para
el caldo se muelen unas almendras mon
dadas i se ponen a frir en manteca con
sal i agua i asi que esta hirviendo el cazo
o el caldo seran haciendo las alondiguitas
muy chiquitas i se vanan echando en el
caldo que ha de quedar espeso

alondigas fritas

Para un rat de carne de puerco picada
se le echan los otros huevos su sal con pimien
ta molida un limon esprimido dos cu
charadas de harina todo se revuelve
con la mano i se sacan unas como torti
llas chiquitas se frin en la manteca bien
caliente i se sirven con sus servandias de pan

Pollos en mostazados

Se sañeochan i se echan en todas especies de p'tomate ajo i todo lo demas claro pimienta i mies noscava cuando este bien sazonados si es unas libras de pollos se les pone tres libras de mostaza muervien mo lida i lavada en dos aguas i se agrega con los pollos para que hiervan i cocidos que estos esten se les echa medio cuatillo de asute de com

torta de aros con leche

Despues de cocida el aros con leche i azucairado le echa una poca de almendra i clavo i ajonjolí tostado ya que este compuesto se le echan huevos batidos i se frie poniendole entre dos fuegos

Pierna de canero

Se toma una pierna grande se golpica muy bien con un plato luego se cortan unos pedasos de jamon del grueso de un dedo i se echan en un plato o casueta con unos ajos partidos tonrillo laurel i unas pocas de especias finas vinagre i con la punta del cuchillo se clava dicho jamon en la pierna cuando este se pone en una casueta a los fuegos con unos pedasitos de jamon para que se vaya cociendo poco a poco cuando este se echa una poca de salsa a parte de lo que se quiera

Quisado de Espesado

Lasias las gallinas se coran en manteca se muele pitomates Losies, se frien con unos euntes de ase molivos los cuales seoran los cuales primeras en frierse se mezcla vino de parias un poquito de vinagre a xucar clovo canela pimentita a xafra pasas pirones, almendras nueces tostada ajonjolín antron chiles asiternas alcaporras al caparronis unas muelitas de limon hervidas se parado lonso chorisos e jamon se fri con las gallinas i se revuelve todo en este caldo se sirve con un poquito de ajonjolín tostado i perejil fresco

Juicio de Gallina

Se pone a friir unos quitomates i los pines se muele bien luego se frien unas revanadas de pan se muele i todo esto se junta con el pitomate se tostan nueces gran es se muele i se revuelve con el qui se ha dicho i esto se pasa con una proca de agua luego todo sebase un conjunto se le echa especias finas i a labora de llevarlo a la mesa se le echa un poquito de vino blanco

varven

Pitomate perejil jamon tosto picado se echa a friir en asette solo i asi. Questa s echan revanadas de lomo costico a parte su caldo i su saxon

Aspirata de Carnes

Se cruesen pollos o galli-
nas bonos chorinos farron
i en el catarco en que se cruesen las
gallinas se echan es peca finas
i seteco recario i sazonar como
el calco de aspirata se tuesta
el pan una i se le prouen una
cafra de este i otra de alorizo
i bonos veranicos siervo la
ultima de pan o carne se le
echa el calicillo i queso
viste

Se con pan bono de acentro serri-
anan i se echa limon i ajus de ma-
hacado sal pimienta se pone a frir
sinco minutos se voltea del otro lado
i se pone en el plato i seruir

Delo varales

Des pues de cocidos seruios se cruen
se amanan i se prouen a frir se sacan
de la manteca i en una misma
se echa ruanico i pitonate ajo
cebolla perejil tomillo laurel
i pimienta claro entero se le echa
en partes iguales i e vino vinagre
e i agua se tasta con una cazu
el masa al vapor relleno
Se cocen como al nas ancho se tasta
i luego se pone a coser se dispone
el calicillo para rellenar con
toto se recario la mitad del bono
se echa i la otra mitad se cruen
i se cose con una otra de pita se
pone a una parilla o asador

i despus se rebana suesto
como sus torefas i su calcillo apite

Empanditas fritas

Se toman media libra i harina
flor con media ce manteca
fria i tantita agua de tegues
quite asentada de su sal para que
vibrante. mas i asi que esta
manejable se toma un pedazo
del tamaño que se quisiere hacer
las empanditas se palotean
i se rellenan con picadillo
se coblan se respiguan i se frien
en manteca se sacan i se sirven
con polvo de azcar.

Castillas almendradas

Estas se procuran que no sean
falsas se apitanan con el machete
se muelen unas almendras
peladas de modo que no que-
den ni espesas ni aguadas allí
se meten las castillas i que
se tendrá preparado buscocho
de al faser se meten las cas-
tillas en la almendra se sa-
can i se revuelcan en polvo de
buscocho se frien en manteca
i asi se sirven a la mesa

Torta de calavitas

Se ponen a hacer una o dos cala-
vasitas ni muy grandes
ni muy chiquitas con una

proca de sal ya que esten
se vuelven se pone a frir se ve
la picada con tantitos ajos
i si se quiere un poco de pitoma
te i sus especias ya que está
un frito se incorporan las
ca la vasitas se baten diez
claras de huevos hasta que
le vanten se le cohan las ye
mas i se revuelven las calabazas
sitas con un poco de viscocho
i a cocinar en olla i se pone
a cuajar del mismo modo
que la otra

angaripola

Se revanan pitomates y cebolla y
cortaran cocidos pios de puerco y lengua
Jamón y gallina se untara una
cassuela con manteca y se ponera una
capa de pitomate i otra de los pios
i se le echara clavo pimienta canela
el anatro tostado todo molido despues
se pone otra capa de cebolla en cima de
estas gallinas otra de pitomate otro
vixos jamón i las mismas especias
asi se van poniendo hasta que la
ultima capa sea de pitomate de
cebolla i se refrit picado esto se pone
a dos fuegas i asi que esta la cebolla
blanca se aparta i se le echa a castran
te

asute u magre para coserse no se
le echa caldo ninguno sino solo
los pitomates con su cores con
diente sal turco

Se pica carne como para abon
Digascon todo su recaudo muchos
huevos en una cazuela i una
tasa cocabaso se unta de manteca
la cazuela al recibir de la tasa
se echa la mitad de la carne como
en rosca se le pone gallina
corchorizo jamon huevos cocidos
i se cubre con la carne que ha que
do despues de cocida se echan
servandolas en su caldo i pone
entre dos fuegos

torta de arroz

Esta despues de remojado, se lava
i se pone a coser con una poca de
manteca sal agua i un tanto de
azafran molido se aparta i se deja
enfriar se revuelven alli a proporsion
con el arroz unos huevos batidos como
para friir se unbara una cazuela
con manteca se le echa ensima de esta
un polvo de pan dorado se mezcla
la mitad de arroz con su correspondi
ente sal i en medio se pica i llo de
carne de puerco o de chicharos comp
uestas con su recaudo i trocitos de jam
on la otra mitad de arroz se pone ensi
ma se deja a coser a los fuegos servira
con su salsa correspondiente

panza rellena

Las jiras de la baba la panza
se rellena con pedaxos de carne de
puerco chorizos itrositos de jamon
u i una cucharada de manteca
i todo recado con abundancia
cebolla porojil pitomate ajo i
tomate despues que se rellena
con todo esto se amira i se pone
a cocer en una olla con aga hirvi
ya se tendra un provision de re
cado picado asi que se rebana se
embara de mantega i se pone una
capa de manteca i otra de las
revanadas i se pone unos
fuegos mansos

dites rellenos

Se pica la carne muy bien apes pitoma
tes un poco de porojil cebolla i asi que
estando frito con sal i es picadas finas se le
echa una punta de vinagre ya se
tendran picados losmos de puerco
que se echaran en la ya dice i se pone

Esto Santo Juanes
Teneha mupres mudeca
meo con paco almen dhas
clabos quivientos Yre
Ansunna olla reker
Ma mupoco debino de pajar
Yhinagie poco pocaral
Ypoca agua retajo las
Ma con mara