

^A
Asado de pimentas.

Se pone ha fruir la carne
en rebanadas gorditas, con
ajos en rebanadas, que no que
de dorada, se le hecha aya
un poco de vinagre, y unas
pocas de pimientos enteros
ha de quedar con poco caldo
y ya que se va a bajar de la
lumbre se ~~se~~ hecha un poquito
de aceite de comer, se adorna
con chiles en vinagre, aceitunas
y lechuga.

^{Vi}

Asado de Aernera.
se mechar la carne con jamon
almendras, ajos, sanavia,

y se amarra con un hilo, y se
pone á coser con hierbas de
olor clavo, pimienta bino tin-
to y se tapa la olla, que
quede con poco caldo, y des-
pues de rebanar la carne se
le pone encima el caldo, y
se adorna lo mismo que el
otro

3

Arado de carnero.

3

Se mecha una pulpa de
carnero, ó filete, con jamon
y se frie en aceite de comer,
ya que esta dorada la car-
ne se echa ajo, cebolla, y
jitomamate si se quiere, ya
que esta frito todo se pone
á coser con tomillo mejora-
na y laurel, un poquito
de vinagre, y unas papas
que quede con muy poquito
caldo, se adorna con raba-
nitos, lechuga, y chiles en vi-
nagre

11 Costillas de puerco.
Se ponen a coser las costi-
llas con poca agua, sal, Ho-
milla, mejorana, laurel, ajo,
y un poquito de binagre,
ya que estan cocidas, se
pica ajo, cebolla, jitoma-
te, un poquito de perejil
se frie todo muy bien ya
que esta, se echan las cos-
tillas y el caldo en que
se cocieron, para servir las
se adornan con chilitos en
binagre y aretunas.

5
Hervontigas en jitomate
Se muele la carne con sal,
clavo, pimienta, unos comi-
nitos, azafran muy poquito
scuato o pico tomates crudos
y para revolver la carne se
le pica ajo, cebolla, hierba
buena, y perejil, y un huevo
el jitomate despues de mo-
lido se frie con ajo y cebo-
lla y que rasonen a fue-
go lento

67. Pies de puerco en escabeche.

Inditas

73

Se hace el caldillo de jitomate picado ajo y cebolla o molido todo se frie muy bien, se rellenan las tortillas con queso, se caupan con queso se frien en manteca y se ponen a sazonar

Menudo de carnero.

Se pone a coser el menudo con sal y despues se frie una proca de harina en manteca, despues de frito se le echa jitomate, ajo cebolla y artito perejil, despues de frito, se le echa el caldo labo pimienta, canela //

8.
y la carne en pedasitos, unos
chiles en binagre y garbanos
y se pone a sazonar.

Guisado de carne de puerco
Se rebana el lomo gorditas las
rebanadas, se pica jitomate, ajo,
cebolla, perejil muy menuelito,
clavo, pimienta, canela, una
harita de pulque fuerte, unas
alcaparras enteras, chiles en bi-
nagre, sal, y ade quedar con
poquito caldo.

9
Estofado Frances.
Se mecha una pulpa de carnero
con paras alvendas, jamon,
y se pone a coser en una oya
con clavo pimienta, medio cua-
stillo de vino de peron un
poquito de binagre, poca agua
y poca sal, se tapa la oya
con masa cuidando que no
se queme, se cose jitomate se
muele y se fric con manteca
en la casuela que ha de hacer
ya que este frito se hecha
la carne con su caldo que
yala asta que quede algo seco
y cosida la carne.

Pichones

Despues de limpios se promen en una oya á coser con poca agua se pica un poco de jamon, jito mate, ajo, cebolla, perejil, oregano, tomillo, mejorana, laurel, un poco de vino de binagre, vino yeres, clavo, pimienta, canela, se frie un pedazo de pan en manteca un ji tamate molido ya que esta esto frito se baxa todo lo anterior en la casuela á que yerba que no da de quedar muy espesa.

Gusado de perujil.

Se pone la pulpa de carnero á coser con sal, pimientas, ajos machacada, despues de cocida se se rebana delgadas se frien en manteca que queden doradas, se unto una casuela con manteca, se le pone suficiente perejil despues una tapa de carne y asi se han poniendo tapas asta acabar, se echa el caldo en que se cocia, clavo y canela molido una poca de manteca en rima y se pone a dos fuegos asta que este bien sasonado.

12 Guirado de pichones
Se ponen a coser los pichones
con lomos, y chorisos poca agua
y un poquito de vinagre pere
gil picado, ya que esta cosi
do ~~ya~~ se frie en manteca, ya
esta bien frito se le hecha
el caldo almendras fritas, cla
vo, pimienta, ucahela, procu
rando que quede algo seco.

Estofado de puerco
Se pone a coser como o' puer
no de puerco en una olla con
sal, jamon, jitomate, ajo, selo
lla, comillo, mejorana, laurel,
un pedarito de mues noscada

lino, un poquito de lina¹³
gre y se tapa la olla, ya
que esta cosida, se frie un
poco de jitomate y se
bania todo lo de la olla para
que sasono y se le echa pasas
almendras y aceitunas.

Conejo en Pulque
Se pone a erbir el conejo con
todo y sales ya ^{que} se puede
pelar se pela y se parte en
raciones se pone en una carne
la con agua, si es grande el
conejo se le echan dos Azas de
pulque fuerte y si es chico
una Aza, ya que esta arbir

14

Hecho se pica jitomate sebo
lla y se frie muy bien en
manteca ya que esta se ex
echa en la casuela y lomo de
puerco, laurel, Tomillo, orega
no, clavo y canela molido asi
unas ajochiles en binagre, ya
que esta bien corido se frie.

Hecho de jitomate

Antes de corida la carne de pro
yo, o de ^{carne} puerco se sancocha en
manteca, se pica jitomate y se
bolla segun sea el tanto de la
carne y se echa en la olla que
se esta sancochando la carne
se le echa unas ojitas de laurel

II

y tanto binagre unas cabezas 15
de ajo enteras y agua endo se con
prenda que se pueda coser, y se
le echa clavo, pimienta, canela
comino de todo poco y molido, ad
ya que esta corida la carne se
pone una casuela en la lumbre
con manteca y en ella se baria
todo para que consuma que no
quede muy seco se le echa chiles
en binagre, aceitunas y para
servirlo se adorna ~~con~~ con ojas
de lechuga y rabanitos.

Nº Guisado de aceituna.

Se pone á cocer la carne de pollo y puerco con sal, ya que es á, se muele la aceituna, se fie un pedazo de pan en manteca se muele junto todo con clavos y canela, se pica jitomate, cebolla, y unos dientitos de ajo se fie el scaudo ya que esta bien frito se baria la carne con el caldo y la aceituna que sase ne á fuego manso con chiles en tinagre y tantito oregano.

Estofado de Pavo

Se costan las raciones y se fie en una olla con una

#

poca de manteca y media botella de aceite del bueno, ya que esta bien frita la carne se le echa bastante cebolla en cuarterones que no se dor se echa media botella de vino yeres, y agua suficiente para sora la carne, se le echa un manojito de perejil, comi ajo, mejorana y se tapa la halla cuidando que no se quemem y que quede con poca caldo, y se adorna el filaten con pimientos. se acompaña con ensalada de lechuga ó de otra.

Estofado de ternera.

Se pone a freir la carne en
porciones chicas en una olla
asta que se dora con unos
ajos, se muele un poco de
tomate y se se echa a freir
en la carne con una poqui-
ta de cebolla picada ya que
esta frito todo se le echa agua
poca y si nesita mas despues
se echa, se tapa la olla y se
le echa sal, comillo, mejorana
y laurel, y ha de que-
dar con poquito caldo.

Atmenstrado.

Se pone a cocer la carne
de ternera con sal y pa-

Pituitos

Se toman un queso de arjina
huevo, un poco de agua
de uvis, tantita agua de segu,
quitete que esta corida se
fre un pedasito de pan en
manteca dos centavos de al
mendras bien doradas y un
diente de ajo y el jitomate
que se nesite bien frito, todo
se muele lo primero y des-
pues el jitomate, y se buel-
ve a freir en la camela y se
baria la carne con todo y
el caldo que no salga muy
espero y para servirlo se ador-
na con unos chiles en vina-
gre.

Pollo al minuto.

Se pela el pollo y se parte en raciones se frie en manteca ya que esta dorado se frie una poca de cebolla picada menudita ya que es la frita se le echa una poca de harina ya que es de dorada se le echa agua y sal ande se cosa el pollo

cebolla picada ranaoria nabo y pimienta y se deja la carne ~~frita~~ ^{con} toda eso en el vinagre toda la noche, al dia siguiente se saca ire frie en manteca con todo el recardo despues de frito se le pone agua para que se cosa

Asado de Carnero

Se mecha un troso de carnero con jamon ranaoria y ajo despues se pone en vinagre con bastante

Mondonga a la gitana.
Despues de labado el menudo o callos

2
Lentijas en adobo
Se ponen á coser junto con
la carne de puerco, y ^{se} muele
el chile ancho con ajo y co-
mino poquito, clavo, canela y
una ramita de perejil

LET 2215

590
2146
74
716
114
11474
1900