Libro de Coima

Masa Real

una libra de azucar, quatro
huebos, se moja la azina con
manteca o mantequilla. Azu-
car regular molida y se ama-
sa con las manos, y se hacen
los Bizochitos.

Forma de Almendra

a media libra de almendra
cortada se llenan de yemas de huebos se re-
mueve muy bien, y luego se le
buelbe con las Yemas, se le
unta a la Pazon o Lamuebo
Para de manera. y se hecha
y sobre Fuego manso

se cueze, y despues se hecha
de Almidon, q. lleva dos
llemas batidas. Como se
lleva Media S.

Empanadizas

una libra de arina, seis llemas
de Huevos, media de azucar en
Polvo, se le mezclan tres
panes, y una se yuela. p. esto
Despolvorean les arriva. Se
Sal, media libra de manteca,
una mantequilla de arina.
se le hecha una Poca de agua
mezclada con la Sal y mante
ca. La manera se Hamasada,
Picadillo de Lomo o Vaca
n, se Cosen dos llemas de Ve=
do, y de Cabeni, y con unas Plumas

~~Para~~ se le Cubra en, y se
la hecha su goquiso de Aso-
lo Caudo.

Salsa p.ª Tenera

Se lose una Porcion de Socolate
o Lengua de Vaca y se mete en la
agua hirviendo, y luego de mu
do, y se fria con Poquito de Ajo
y Cebolla Fina, y con Poquito de
anima. y despues de hecha la
Yerva molida, y de vainilla y mu
zquitada, y Especias finas. Sien-
dulces, que no sea el Salsa Dulce
Se le echara un Poco de Bino
gre. Tenera a Gusto y
dea para esta Salsa. Se lose
la Pulpa y se le Dara de Hier

con un machete, despues
de batida se cogera un poco
de Jamon magro, y se Picara
ra con la punta de un cuch
llo, se comienza, el Jamon, el
ajo, y se mezcla, con sal y un
especie en polvo, y se pone
a cocer.

Vinagreta

Se hecha una poca de agua
en un Jarro ó en una olla
con un poquito de anis ó hier
ni anis que ya esta previene
se hecha una Jara de Cal
do, de Leche, y media libra

de azúcar, y en se estan menē
ando hasta q.e se haze una Yema
se deja enfrion, y despues sea
mara con diez ó doze huevos
con Clara y Yemā. se pone la
manteca en una sarten bien
caliente, y ya q.e esta la mara
bien amarada, se hacen unas
bolitas, y se van echando a cozer
y despues de todo se le echan
alcorzas por Encima.

Chiles Rellenos:

Se pica la carne de Puerco cruda,
y se muele muy bien, y despues
se pica un poco de ajo, y se le agrega
se pone a cocer la carne, con ajo=
mate cozido, y molido, y un poqui
to de Jamillo, Clavo y Pimienta,
Canela, Sal, pequeña de manteca,
su azucar y Vinagre. Se Azafran
su Yema de huevo cozida, y mo-
da. asi q.e ha de estar Espeso el Picadi
llo, se le hecha almendras, Pasas,
Piñones, huevo cozido, unos Pedaz
sitos de Jamachiles en Vinagre:
sus aceytunas, sus Pedazitos de
Jamon: esto es p.a Rellenar los
Chiles. Caldillo p.a los dhos Chiles

se pone a cozer el Estomago mas cozido, y despues de muerto, se pica un poco de ajo, y se fríe el Sitio mas cozido ajo con manteca. se le hecha sus Especies, su azafran, su poquito de arroz con, su Poquito de Vinagre, y se espesa con Yema de huevo.

Caldillo de Baca Cozido

Se hade picar cebolla mui menudita, ajo, perexil, y frito mui bien en Azeyte de comer, se echa arina aserca con el propio recaudo. ata arina se le echa la Leche, sus espec. finas, clabo canela pinienta y un punzita de azafran.

Azado de Carnero.

Se pone a cocer con su agua regular, se le echa sal, y unos sitos sueltos, y asi que tiene poco caldo se le echa un pimienta, un clabo, unos poquitos de Cominos y Yervabuena y una cabeza de cevolla y ajo molido, y su poquito de vinagre, y su poquita de manteca: y asi, q. está azado por un lado se buelca por el otro.

Masa Real

A vna Livra de azina quatro ye-
mas de huevo se moja con mante-
quilla ò manteca derretida sea=
masa con las manos, y se hasen los
biscochos con las manos y su azuc. molida.

Torta de almendra

A media livra de almendra catorce
yemas de huevo se remuele muy bien
en y luego se rebuelbe con las yemas
sele vrta al platon ò cassuela vna po
ca de manteca: a dos fuegos mansos
se cuese y despues se echa en el almi
bar, ague yerva las yemas batidas
como para huevos Reales.

Duraszno Rayado

Se cosen los Durasnos de hueso blan
co se ponen a cocer sing. se deshagan
y se apartan à enfriar: despues repe-
ran a g. nos les quede cascarita p. q

lo apria con el tiempo se corta el
Durazno en tiziras y se pesa, a
livra de Durazno livra y media de
azucar bien clarificada q. no lle-
ve limon p.a q. dure, se le dà punto de
alfeñique: se apasta âque se tem-
ple sinq.e se azucare, y allise le re-
buelven las tiziras de Durazno se
buelbe aponer en la lumbre âque
dè vnos hervores enfuego manso
se le toma el punto en vna caxi-
ta de papel q.e no se pase poco, es menester q. yerva
vn poco si se pasa el papel, se echa
en vna tasa ô baso quando esté al
go frio, y quando esta se saca al Sol
quatro ô 3 mañanas hasta q.e se le
cria téz: haziendose de este modo
dura mas de año.

Modo de hacer la Peramela

Pondras á cocer vna Gallina ó po
lla. y estando se pica en la mesa
mui bien: Pondras a la Lumbre
vna poquita de manteca, y en ella
echarás vn poco de cevolla vien
picadita, vna rebanadita de Zanaho
ria p.ª que le dé gusto. le echaras
medio de leche á este frito, y dexa
lo q.e dé vnos hervores, y echa en
la Leche la Gallina, echale su
poquita de sal y estando p.ª quajar
le xasparas vn poquito de Nuez
Moscada: estando frio si son p.ª
bigotes se cozen los trocitos, y se
le buelben sobre el pan rallado
y se frien p.ª q.e ballan calientes
a la mesa. si son p.ª Albondigas
se hacen las caxitas de Pan y se

ponen a facer, y luego se echa la
salsa, y se llevan a la mesa.

Modo de hacer Mazapo.

Para beinte y quatro huevos
una Livra de azucar quebrada,
se echan cinco huevos primero
y una poca de azucar y se ba-
ten, y asi los demas: y asig.
estan levantados se ban echan
do los demas, se cha la demas azu
car, una livra cernida de almi-
don, y asig. hasen ofor la batidu-
ra se le vá echando poco a poco el
almidon, y prontamente se echaen
las cazas y se ponen a hornear

Soletas

Para media livra de azucar y al-
midon doce huevos media Livra de
azucar quebrada, y se bate hasta q.

Pichones Envinados

Se fríe vn pedacito de pan en manteca
moleras el gitomate cozido, y el panfrito,
y se fueyra vnas xebanaditas de ajo, y desp.s
se echa el gitomate a freír en esta mant.ca
y despues de vien frito todo esto se le écha-
ra el Caldo en q.e se cocieron los Pichon.s
vnas cev.s en pedazos, vn poco de Canela
y clabo, azafran, y su poco de Vino.

Fricasé de Gallina ô Carn.o

Se pica vn poco de Cevolla muy menudi-
ta, y se pone a freír, y vn poquito de axina
y llá q.e es hora de la mesa se echan las ga-
llinas cozidas y se muele vn poco de perej-
il y se xebuelbe: estando echo esto se toma
ran dos yemas de huevo y vn poquito de Vi-
nagre y se menea al tiempo de echarlas
porq.e se cuaja hasta q.e se aparta p.a echarlo.

Pescado Blanco Escabechado

Despues de vien limpios los Pescados que
no se les quede mas q. el Espinazo se a-
bre y se ponen al Sol â que escurran
con su poquita de Sal, y estando secos se
fríen en Azeyte, se ponen a enfriar
se ponen en un platon ô Cazuela aque
les bañe vien el Vinagre, no mui fu-
erte; se rebanan Limones, y unos di-
entecitos de ajo pequeños, se les de-
una cascarita de Limon y unas hojas de
Laurel, todo esto cocido aparte en
Agua sola, y se le va poniendo encima,
se le echa su poquito de Tomillo bende
y su poquito de Oregano, el Tomillo
vien picadito, y lla q. se van a co-
mer se les echa su poco de Azeyte.

Jamon en Vino

Pondras a Remojar el Jamon de un Dia q.e otro y despues se limpia se pone à Cocer en una cacerola con tapa, y le echaras Ruda, Yerva buena, Tomillo, perexil, unas ojas de Laurel estado un poco, y se està bolviendo un poco; llà q.e està bien cocido se saca de aquel caldo y se pone à desuñir sele quita el Pellexo y se dexa enfriar: Haras un Poco de almibar de un poco de miel, y un quartillo de Vino blanco hasta q.e consuma à fuego manso se muele un Poco de Bizcocho Tostado y canela y azucar todo xunto sele và echando hasta q.e cortè à fuego manso arriba y abaxo; despues se pone al Sereno hasta q.e està frio y se guarda para comerlo.

El Cautibo

Se cuecen las gallinas, se muele camote, y pitomates se frien vnos a= ajos se echan las gallinas; chorizos los higaditos de las gallinas, vn poco de piña, cevollas cocidas, su puntita de vinagre, clabo, pimienta, poquito cu- lantro, y vn poco de Lengua de Puerco.

Torta de Calavaza

Se cuese la calavaza y se esprime por vna Servillera hasta q. no le quede agua se le rebuelve vn poco de queso y se le echan los hue- vos sufisientes: su caldillo de pito= mate. la calavaza hade ser colora= da.

Bien merabe

Tomarás una pechuga de gallina cocida la desbaratarás en una quita de agua de azar: tomarás ℔, dos ℥ de leche dos de almendras mondadas y molidas se le irá bolviendo un poco de almidon p.g. espese estando en la colador p. cedazo, la azucarí hasta q. esté de punto como de manjar blanco la pechuga si quieren la pueden echar molida si faltase almendra se le echa mas se menea sin cesar.

Coco y Yema

Pondrás a clarificar tres livras de azucar y le darás punto alto de cuchara, estando se pone à enfriar, y le irás bolviendo veinte Yemas de huevo y un coco molido despues de fria la almibar. y despues se buelbe a poner

la Lumbre, y entonces es el punto Hau-
dara aguadito.

Cacapuacin Tamalitos de Quajada.
te

Vn Quartillo de maiz se pone
a cocer hasta q.e se pela bien y estando
frio se despica, se pone à secar, desp.s
de molido se le echan dos onzas de
manteca y vn livra de mantequilla
y vn poco de Anis y su correspond.te
sal y lla rebuelto, se toma vn tan-
to de masa y vno de Quajada se echa
a cada qq.to de maiz livra y m.a de Hari-
car, y quando esté esto rebuelto se
le echan 30 Yemas de huevo y vna po-
ca de Canela en polvo; y estos en-
sas se ponen al horno.

Xalea de Tecoxote.

Pasas vn hervor a los Dhos y

al instante se sacan de aquella agua
y se van abriendo en vna olla nueva
se le echa su agua sufficiente y repo-
ne al Sol y al sereno 8 dias y quan-
do ya esta echa la infucion se hase
la miel y se clarifica vien luego
se cuela el tejocote y se mide tan-
to de uno como de otro: se pone
al fuego hasta q.e toma punto alto
que haga Bentoras grandes y hasi-
que esta hasi, le echan la agua del te-
jocote y se le pone mucho fuego
y le quitan las espumas, y asi q.e
este tan esposa q.e descubra al
menear el caso, se apea del fuego
y se bacia

Tamalitos de Elote

se cuesa el Elote y se desoxana y se

muele mui bién y se echa en vn caso con manteca y azucar y se bate mui-vien y despues se echa en las ojas de elote y se rellena con axiquipa y se ponen a cocer en vna olla con olotes y vna poca de agua y ojas de elote.

Agua de Piña teñida

Se muele vna Piña y se muele cuelala y echale la azucar tomar. vnas tunas p.ª teñirla, y despues se le esprimen vnos limones, y lo dejarás de vn dia p.ª otro, y echale canela.

Menbrillo acaramelado

A vna Libra de menbrillo dos de azucar y le dexas punto de Caramelo, cuecelos con cascara y se sienen despues de cocidos por vn Zedazo ruedo y quando está de Punto de Caramelo se echa en los trastes batiendolo hantes.

hase oſos se ba echando la arina y
los huevos poco a poco y tanto unos se
echan otros y ya q. esta bien batido
se le echa el almidon pasado por un
tamis.

Bollos de Bizcocho duro

A medio real de Bizcocho duro se
baten seis claras de huevo bien ba-
tidas, y despues se le echan las ye
mas y se buelbe con el Bizcocho q.
este bien molido, se pondran asse-
ar cogiendo con una cucharachi
ca de este batido: para esto hade es
tar la almibar prevenido, pa.
ra echando los bollitos aq.
den en hervor, y se apartan
aq. se enfrien pa. servirlos.

Camotes enbetunados

A una Libra de camotes una Libra de

azucar. se hase la almibar del punto de espesa y lla se tiene mondado el camote q. hade ser blanco y bien remolido se echa a la almibar. y se dexase hasta que esté echa pasta y asi q. lla está de punto mas alto se le echa agua de azar al gusto q. se quiera. y q. hierva mas hasta q. queda seco: se pone a enfriar y luego con. las manos mojadas se hacen los camotes del tamaño q. se quiere y se van poniendo en unas tablas sobre papel, y se asolean dos dias, y despues se bolbean, y humedesiendo el papel con el dedo se les quita. y se buelben a poner en pasta mas seca: se hase miel muy espesa y blanca, y en una cazuela

nueba, se les unta con el dedo xe-
pando las p.as q. blanqueen, y asi q.
secan por vn lado se enbetunan
lo mismo por el otro, y está.

Chicha

Vn cantarito de aquartillabi-
dado de agua, se echa vna piña
molida con cascara; vn ponselo
de maiz prieto quebrado, y segun
la cantidad q. se quiera haver, en
llepando a seis piñas, se le echa vna
panocha blanca, y vn Jarrito de
agua de sebada cocida sin mudar-
le el agua; se tiene al Sol, y al sere
no tres dias, y asi quese cuela se le
echa azucar competente: clabo,
canela, y Nues Noscada, se tapa la
olla mui bien mientras se asolea.

Buñuelos Grandes

A dos libras de harina, dos huev. con clara y yema su agua de anis, dos naranjas y su manteca derretida su poquita de azucar y tantita sal. Para las ojuelas es lo mismo, pero se amasa con mantequilla. Los Pasmates ã un puño de harina una yema de huevo su agua de anis y azucar.

Para tenir ã

Se coje el azafrancillo y se echa en una bolsa de manta para labarlo, se refriega hasta q. ni le vale amarillo: lla tiene uno su agua de Ceniza atentada de tres dias q. sea de Carbon de encino q. es mejor: se cuela en un caso limpio,

se echa allí el azafranamto ãq.ssa
ve la color; lla q.la à voluntad se cuel
lla, refregado, lla ade estar el limon
esprimido, y vale echa colado, y tam
bien ade estar lo q. se bã atenor
muy limpio, se echa hasta que to
me color.

Bizñalitas de q.so

Vna libra de azuna
dos llemas de vebo vna Poçiçada a
gua de anis Con vn Poco Jito dele Jeçite y
vn Poco de sal vn Jeñito de ho Caliente
Cal desse sin sal molido y rebuel be
todo y se le echa sumamte Caliente
y se Palotea y dos Pocos se Contan Con vna
tasa y se echan en la mantteca caliente
Dulce de y.g.
se Cogiste bo q.ylo y.g. y se Contan onçadas
en Cuatro en agua asentada de ensina de
limon o de te Jeçite yasy.l estan bien co
ydas se Pontan y se Cosen a gueso fuen
Poco fu Caldo de agua y se Contan

en otra de agua tibia de vn dia para otro
y despues se sacan de esta agua y se
en fuegan en otra agua tibia tambien
despues se cozuen y se echan en caldos
bas mui clarificada a fuego manso a
q.e vayan calando se poco a poco asta
q.e esta de punto, si se q.ieren mon dados
o despues de cozidas luego q.e se pueda
sin q.e mas se mondanlas y se han e chan
do en la agua tibia