44487X WHS
CMED

~~ra.~~ Postitas de fuelo ovajque-
á una liba arriba flor relleanan
Pinta y Pinir ~~fuelas~~ llenas de fue-
les

LIBRO DE COSINA

Para

El buen uso de los Sres
y Sras es muy. util. y
en el se allaran Diversos Platos
Estofados Postres Champiñones &.
os &. comensado el Dia 11. de
Junio de 844
Enero -

Pastel de Mazarrial

Se despunta Meiz y selaba muy bien
y segrone hacocer y segrone hamuler
en seco muy bien como polbo delas
harices sin Agua y segun la Cantidad
de la Masa segrone hacocer los huebos
y lla g.s boten cosidos se sacan las
Hemas sais echo y se muelen con la
Masa estas Hemas con su Canela
y Clabo y su Azucar y su Manteca
Suficiente g.s sea Reditidad y se

Se pasa tres ocasiones despues
se pica la Carne tomate Milton.te
hasta y se fri muy bien Con sus especias
Clabo pimienta Canela Con Supunta
de su Cuchillo y se Saca la Carne y se
buelbe a picar Con su jamon Chori
zo pasas almendras alcaparras
Chilitos tornachiles Aceitunas Con
su Vinagre y Vino perejil y su tan
tito Asafran y Ha g.l lote el picado
dicho se Sacan despues Caritas de la
Masa hapunta de Metate y se

en barra la Casuela de Manteca
fria y entonces se lotiende en la Mesa
en la Ciento y los lados y en Medio se
hecha lote y las Carras hapuntas
de Metate por en Sima una sobre
de otra las Caras hasta Acavar bien
si quieren algunas Curucidades Van
por en Sima Con la Manteca y
lumbre Arriba y Recolado hasta
hasta q.l dore Con su polbo de
Asucar por en Sima fin

Pastel de Viscocho

Sepica la Carne y sepone haçercen y sepica Recaudo tomate Milton.te y hajo y Especias Clabo pimienta y Canela Asafran y su perejil y su punta de Azucar y Vinagre Chorizos Jamon almendras grasa Alcaparra Chilitos tornachiles Aseitunas Ha g.s Este todo loto se muele una Cantidad de bisocho y sepone la Casuela en la lumbre con Manteca y Allimismo se Rocha una Cantidad de bisocho

y se tape la Manteca halli se hecha el picadillo con todos sus Menesteres y el otro tanto Va, en sima mas arriba que haba jo todo esto se hecha Manteca y lumbre harriba y Rescoldo habajo y esto, Va con Mucho Cuidado porq es muy de Ricado pues que no se gueme con su Azucar por en sima fin

Pastel de Garbanzo

Se limpia y sepone hacer el garbanso, sin tesgues g.s se le quita

de las Cascaras y se muele muy bien
en seco se hecha seis llemas de hue-
vos duros segun la cantidad del
garbanzo y la masa se le mue-
le clabo, canela todo esto va mo-
lido, Contantita Asucar, y
despues se hace el picadillo se pica
la carne Miltomate tomate haso
y sus especias clabo pimienta ca-
nela Asucar su Vinagre Chorizos
pollo este pollo va en sima hase
dos Chilitos tornanchiles hasai
nos pasas almendras alcaparras

Superesp.l despues de esto se embarra
la Casuela de Manteca fria y se
hase una tortilla de la masa y se
Estiende en la hacienta de la Casuela
lo mismo en los lados masa Estendida
y en medio el picadillo despues de esto,
se saca Caritas de masa Apuenta de
Metate y segrone con mucho Cuida-
dor en sima hasta tapar lo picado,
y entonces se tapa lumbre hanriba
y abscoldo habaso y lla g.e este p.a
la mesa Lupolbo de Asucar en si
ma despues de dorado bien fin

Pastel de harros

Selaba Vien harros y Segrone
haeuser con su Canela y su Asu
car hasta q.e llegue a dulce des
pues de cada Segrone enfriare en
una Casuela despues se hace el pi
cadillo de la Carne Segrica
tomate Miltom.te y haso y esto
Segrone Afrir con sus Especias cla
bo pimienta y Canela Seanebuel
be Alli mismo la Carne y se
hecha perejil y su binagre

y su pante de Asucar y sus al
Cafarras Chilitos jamon tornan
Chiles Aseitunas pollo este pollo
va lo mismo q.e los otros pasteles
pasas almendras despues este harros
Sehecha Cuatro yemas de huebo
con Clara y todo Sebate muy Vien
con las manos de modo q.e no se
Des haga el harros Segrone en
la lumbre la Casuela y Sehecha
manteca y halli mismo Vala
mitad de la harros y despues el
picadillo sobre de la harros y de
otra mitad que Vesta en lima

va el picadillo Lumbre harriba
y aesoldo habajo hasta que do
re se quita y se hecha Su Asu
car, por en sima fin

Estofado de hasaituna

Sedore la Carne Colon de
horo y halli mismo se hagan
gan las Especias Clabo pimien
ta Oregano Canela Culantro se
co y se rasebana la hasaituna p.a
molerlas halli mismo se hagan
gan Con tantita Agua y su
Vinagre y Vino fin

Estofado de Seboya

Mag.e esta la Carne Cosida se
muele Vien Vien pimienta Clabo
Canela Oregano Culantro seco tan
tito Comino Con una seboya gran
de hasada muy Vien molida con
su Caldo de la olla y su Vinagre
esto hade quedar Caldoso y se pon
ne en la lumbre asta que tome
Sason fin

Estofado de Nues de castilla

Sedora la Carne muy bien
y se muele clabo pimienta ore
gano Canela Culantro seco y tan
bien nues de Castilla q.e se eche
diez todo esto se rebuelbe con
la Carne y un tomate entero
q.e este Colorado se hecha á
pedasos Con tantita Agua y
Subinagre fin

estos Estofados llevan las Aliños
Cebollas Chorizos Salchichas &.

Estofado de Almendra

Sedora la Carne sobre Cruda
muy bien y hallimismo se pica
diente de ajo y se boya y hallimis
mo van las especias clabo pim.ta
y Canela Oregano Culantro seco
y almendra tostada en la manteca
y su Vinagre fin

Estofado de Color de Maya

Se muele Culantro seco Canela
pimienta Oregano clabo tantitos
Comino y unos tomates verdes

hasadoſ ſegun la Cantidad de
la Carne y llagᵉ ſota Cocido
Esto ſe Espresa Con he tomate
hasado Muy Vien Molida una
hora Antes de Comerlo Con Subi
gre fin- - - - - - - - - - - -

Estofado de Alcaparra,

Se Muele la al Caparra con
Magro de Jamon y una Seboya
hasada y se Muele Clabo pimien
ta Oregano Canela Culantro Seco
y tantitoſ Cominoſ y dos Dientes de
hajo hasado y Sehecha la Carne

Cruda y halli se hecha esta Especia
Con tantita Agua Con Sus alcapa
rraſ almendraſ pasas Jamon Cho
risoſ Con su Vinagre y esto se pone
en la lumbre y llague este Vien
Sasonado se hecha su Vino fin-
- - - - - - - - - - - - - - -

Estofado de Canela

Se muele Canela Clabo y Culantro
Seco y hajo hasado, y despᵒ se dora
la Carne y despues y- ese dorada
se hecha Seboya y hajo Agua fria
y doran unas Cascaraſ de almendra
en la Manteca y se Muelen Vien
y se rrebuelbe Con las Especiaſ y

Se hecha en la Cazuela con Agua
Caliente Suficiente y Subinagre
fin

Guiso de Ternera

Se pone hacer el tomate y se
muele con Jamon pimienta Cla
bo Canela y despues se dora la Car
ne Sefri halli mismo Sebolla y
haso picado y perejil y lla g.e
esta Bienfrito Sehecha el toma
te halli Con toda Especia llag.e
esta todo frito Sehecha Caldo
de la Olla Con su Vinagre y se
esta hasta g.e Sasone Bien va
Espeso fin

Baca Negra

Se Corta la Baca y llague bote
Contada Selaba Muy Bien con
agua Caliente y Sepone en la Cum
bre en una Olla y halli mismo se
Corta Miltom.te y haso y se Muele
Oregano Bastante y su Vinagre
pimienta de Chupan Clabo y Canela
su Manteca Bastante y su Vinagre
de Castilla y lla Cuando bote para
la Mesa Se le hecha su Vino esto,
que, quede Seco Contantito Caldo,

fin

Baca hecha en hádo
vo de Chilguacle

Separte y selaba con Agua calien
te Vien la Vaca hasta que que
de Blanca Sepone en la lumbre
y hallimismo Separanten miltom.te
tomates y se Muelen pimienta
Clabo y Canela y todo sehecha
halli y que este Vien Sasonado
esto Va espeso con su Chilgua
cle Calentado se Sungun sea la
la Catidad fin

Baca Mora

Selaba la Baca y sehecha en
una Olla con sus Especias de la
bo pimienta y Canela Oregano
y Culantro seco y sehecha hajo
y sebaja picada con Chorizos
Jamon pasas Almendras y al
Cacarras y su Vinagre y su
Manteca y su Agua Suficiente
y llag.e este Cosido se Muele
un pedacito de la misma Carne
para espesar y llag.e este. Su
Vino y sebaja Chilitos y sus
hasaitunas por en sima fin

Baca Motes

Se cojen la purpura y se laban muy bien y se hechan en una olla y se muele clabo pimta y canela oregano y culantro seco y haja. hasado, con su tantito vinagre y segun la cantida se hechan tres cuartillos de agua y se muele un predaso de magro de jamon muy bien molido, y cuatro hojas de laurel y lla que este cocido, sehecha su trino con sus pasas y almendras y alcaparras sus chorisos y jamon con

sudvino lla que lote, sepresa de se vasa fin — — — — —

Vaca Veracruzana

Selaba la Vaca muy bien y se parten los predasos y corta una cabesa de hajo segun la cantida de la carne lla q.e lote sele habren unos hollitos y se clabetea con los dientes de hajo sebanados de modo que se desparesca entre la carne lla que lote sehecha afrir en bastante manteca y se esta friendo hasta q.e dore y cuesa lla que este sehecha tomate cosido bien

molido con sus especias de cla
vo pimienta y canela y todo es
to se reguelca con la carne hasta
que tome sason se le hecha su vi
no con sus chorisos y jamon
sus pasas almendras alcapa
rras todo esto va por en suma
Chilitos y aseitunas fin

Fernera Mechada

Se pone en una mesa y se le habre
unos hollos y halli se le clabetea
con clabos y pimientas enteras
y se habren unos ollos mas gran

des se le meten pedasos de chorisos
y de jamon de todo g.to se clabete
muy bien y se hecha en una olla
esta grasura y se pone en la lum
bre y se muele sus especias clabo
canela y culantro seco y unas ojas
de laurel y subino peres y su vina
gre manteca y su sal y lla g.to este
cosida esto ha de quedar seco con un
poco de caldo y se hecha en los
platones con chilitos y hasaitunas fin

Fernera Mechada

Se pone

Estofado de Pollos

Se muele pimienta Clabo Canela
oregano Culantro Seco Comino
lla g.^{a} Este todo esto sefri en la
manteca haso Sebolla picada
y se hechan las Especias y haci
que sefrian las Especias se hecha
su agua Suficiente y halli se me-
ten los pollos y se doran unos pe
dasos de pan tostado en la mante
ca con Subinagre y sus Chorisos
jamon pasas almendras alcapa
rras y lla que se halla haba

jar se lecha vino si quieren le hecha
Chilitos y Aseitunas jur en Sima con
su perejil fin

Pollos en Binado

Se muele un pedaso de magra de
jamon con al cafarra y dos hasei
tunas con Clabo y Canela y orega
no y lla que esten dorados los pollos
se hecha todo esto entre los pollos
lla g.^{a} fria Muy bien con su Vina
gre y haci g.^{a} lla este se lecha su
agua Suficiente con Chorisos y ja
mon y lla g.^{a} este Reposado su
vino con unas Sebollas cosidas por fin
en Sima con sus Chilitos y haseitunas

Salza de Pichones

Se muele muy bien Milton.te
crudo con un poco de perejil
y se pone hacer los pichones lla
gue estan dorados se hecha el mil
tomate con las especias Clabo
pimienta y canela Bastante y cu
lantro seco y comino y hajo hasado
con hajo y sebolla picada y todo es
to se esta revolcando con los pichu
nes hasta q.e salga la manteca Ber
de se hecha su tantito Asafran y
su binagre y su Vino lla q.e se
base fin———

huiso de pichones

Se muele pimienta y Clabo y canela
tantito Oregano y su Agua sufici
ente y manteca y se hechan los pi
chones entre lotas especias y se pone
en la lumbre y lla q.e este su vinagre
se hecha unas llemas de huebos cosidas
y bien Molidos y se hechan entre
los pichones y hasi q.e ~~otra vez y~~
reposse subaja este Sale hamari
llo. fin———

Conejo en Salsa

Se corta Milton.te hajo y sebo
lla y se fri muy bien sele

muele las Especias que son estas
clabo pimienta Canela y Azafra
todo esto se fri muy bien ~~todo~~
muele con todo sus menesteres
lla que este se mete el conejo
lla cocido con su Vinagre y
perejil un poco de caldo y haci
g.do sasone se basa con su orega
no despolboriado y su vino g.do
sea feres fin

Sarsa de Jortate

segone el tomate á cocer y de
muele muy bien con jamon y sus
especias de clabo pimienta y ca
nela cubanto secos y cominos y de

hajo y se boya en la manteca y lla
que esta frito se hecha el tomate
con las especias y lla g.do este muy
bien frito se meten los grallos carne
de puerco cauda con su vinagre y pe
rejil con chorisos jamon y su vino
y sus pasas al caparras fin

Sarsa de miltomate

segone hacoer el miltomate y lla g.do
este cosido se muele con jamon muy
bien y sus especias de clabo pimien
ta y canela oregano y se fri haja
se boya en la manteca y halli se
hecha las especias con el miltomate

y lla q.e este bien frito todo he-
chan su Vinagre y se esta hasta q.e
tome sason sebaja fin C———

Estofado de Vaca

Se laba la Vaca y se mete las-
especias de Clabo pimienta y Cane
la Culantro sees tostado un Cuarti
llo de Agua se le hechan un tantito
de Vinagre y le hechan tres sebuyas
en Cuarteones en Ollas y su Agua po-
ca con sus Chorizos y jamon y su
Mantega fin———

guedo

Carne Prensada

Se coje una purpura de pierna ode
lomo o que sea de ternera o baca-
y se laba muy bien con Agua cali
ente y la hechan en una olla y ha-
lli hechan pimientas enteras Clabos
enteros y laurel almoradus oregano
despolboriado, nada molido,
y segun la Carne sea Cuatro Cuarti
llos de Vinagre y se tapa y sepone
hacer. y lla que este cosido bien
de modo de q.e no se salga la Car
ne sino q.e hade quedar cosida

entonces la sacan de halli del
caldo pone en una Casuela en el
sereno y se embuelbe en un Cobertor
y la dejan un dia y al otro dia la
la podran comer, y para comerla
se corta delgado en ruedas y cotas
ruedas las pondran Vorselanitas
con su Vinagre de Castilla y harai
te de Comer, sebuya sebanada
en ruedas por en sima y Cregano
despolboriado por en sima y sus Chi
litos tornanchiles a saitunas todo
Va por en sima fin———

Guiso Veracruzano

Se dora la Carne sobre Cuda
se corta tomate Cobrado Miltom^te
haser y sebuya se corta muy menudi
ta y sesa fri con la Carne hasta q^e
de sagon muy Vien y despues sehe
cha Caldo de la holla para q^e sa
sone y se le hecha pimienta Clabo
canela dos otres Comino llag^es,
ta todo esto selhecha pasas almen
dras alcaparas todo esto Va muy
Vien puesto y en sima sehecha Chilitos y
nasaitunas y tornanchiles l por en
sima fin———

Guiso de Miltom.te

Sexebana el Miltomate Sebo,
ya haga muy menudito y se
laba bien la Carne y sepone
hacer y desp.s de Cosida sefri
la Carne frita se hecha el Ma
cando tortado, Sobre la Carne
y lla g.do este bien frito de Modo
q.e se desgaresca este Macando,
se hechan sus dientes de hajo ha
sado pimienta dos ótres Comino
Canela Clabo y Ajegano despolbo
riado su Vinagre y su Caldo pues
para g.do sasone pues esto ha de quedar

Seco con sus alcaparras y jamon
chorisos haseitunas y pasas almendras

fin

Cruisado de Jamon

Sepone hacer el tomate y se mue
le el jamon con este tomate muy
bien Cuesteque con su canela y Cla
bo tantito Culantro seco y dos otres
pimientas dos otres Comino y des
pues de Cosida sepone Afrir la Car
ne hasta que se haga frita se he
cha Seboya y dientes de hajo pica
do y despues defrito todo se hecha
halli todo lo molido, y sepone hac
ser muy bien con su perejil hasta
que sasone bien con su Sal y

y Despues sus Chorisos Chiles
Jamon tornanchiles, todo esto
va por en Sima - - - - fin - - -

Menudo Rejeno

Se laba muy vien y sepone
hacoser entero y despues sesaca
de halli y sepica tomate Milto
mate y haso todo esto sepone
asoviar con su pimienta Clabo y
Canela y secuese la Carne y sepi
ca y se hase el picadillo y se lebue l
ve endonde esta el Recaudo con
Jamon Chiles hasetunas al
medros alcaparras grollo he-
cho apedasos y despues y esto,

esta se estiende en una Mesa
el Menudo, al rebes va estendido,
el picadillo con supunta de Azucar
y vinagre todo este picadillo, va
en Medio del Menudo, muy vien
puesto quedando dentro el libri
llo y todo sexecose muy vien y
secose con su manteca dentro se-
hase redondo p.a que Cuando se-
parta como Sandia en Cuatro
Cuarterones despues sepone hacoser
se hase el Chilguacle y sehecha-
pimienta Comino Oregano Ca
nela y Clabo asta que quede
de dos labores sehecha Manteca
y sedespacha al Ultimo fin - - -

Gallina mechada Reyena

Sepone hacer con su Sal y es
pecias Clabo pimienta Oregano
y haso hasado y llague esta-
cida no muy bien por donde
se destapa sellena de picadillo conto
do su ~~Vinagre~~ Recaudo, de Milto
mate tomate hajo carne picada
y huebos duros Chilitos tornanchi
les Aseitunas jamon y subinagre
Asafran su vino al picadillo y
Despues sehabre por la pechuga
y por las halas y se Clabetea con
jamon i Ruedas de Chorizos pasos

almendras y se en varra de ado
bo de Chilguacle su Sal oregano
y haso, y su tantito vinagre y
Sepone en panxilla ò sino Vahal
horno, hasta q.e salga dorada
esta gallina no se destanja como
todas con la diferencia que se
habre un hollo Chico por donde es
de costumbre y los pies ~~y los~~
Vien escondidos y se sirve p.a q.e
no salga todo junto Sepone Vien

Cochino Reyena

Despues q.e ella este Vien este

Maranita limpio y partido
por la mitad lesponehacerser
en una olla grande que quede
de tres cabores y despues se saca
de halli se enfuga muy bien
Despues lesponehacerser la carne
lla picada para g.e este Caldo
el picadillo y se le hecha haso-
tomate miltomate perexil bas
tante y sefri muy bien desp.s
sepica otra vez la carne lla
cosida y el recaudo lla frito se
hecha la carne lla picada y-
tambien su vinagre y su vino

y la suntu de azucar y lla g este
bien conpuesto se hecha tornanchiles
Chilitos alcaparras Chorisones hasai
tunas jamon frasa almendras y con
todo esto se deyena con cuidado hasta
formarle una pansa de todo esto y lla
que esta sea si con mucha sutileza
para g.e no reviente con untovsal de
pita y lla que este se hunta de Chil
guacle con todas sus especias ore
gano haso canela pimienta
Clabo Chilguacle sal y se emba-
sa de manteca todo y desp.s ya en
el Orno y este se le dira Algelito y
que este para la mesa sesponeen

la Voca un Xabano muy Corta
do y en los lados Sepultos de la
Chuga este S.la Corrijes- fin-

Vovo Reyeno

Sehecha Asemogan el Vovo
en Agua Selaba muy trien des
pues de esto Sehecha en Agua
Caliente despues Lesaca las espi
nas de las Costillas con mucho
Cuidado y se enfuga muy Vien
y se muele con poco de laurel-
oregano pimienta Clabo Asai
te de Comer y este escabeche
Seli unta y se hase el fricadillo

Sebuya Miltomate y haso todo
esto Sefri en Cazuela y Sehecha
alcaparras almendras pasas Asai
tunas tornanchiles Chilitos su-
asaran pimienta Clabo Molido
al fricadillo tanbien su punto de asu
car y Vinagre con su oregano
poco en lima desgolbriado y perejil
y lla que este Vien sasonado se-
reyena el Vovo por todas partes
seba Metiendo y se cose para q.e
quede Entero y Entonces se hunta
de Aseite de Comer y Otrales
al escabeche Sebuelta con el

Asaite de Comer y despues se-
muele bisocho y despolborea
por todas partes desde la cabe
za hasta la Cola por los dos la
dos llaguecota segrone en una
Cha de pala y se mete en el Or
no y se tiene Mucho Cuidado has
ta q.e dore y para Voltiarlo con
Cuidado y si se descompone se le
hecha Mas bisocho p.a q.e guede
mas Cubierto y tambien segue
de poner en panzilla pero sin
papel si segrega con Cuchi
llo se despega fin — — — —

Pavo en escabeche

Se limpia y se hace piedasos y se fri
en Manteca y Asaite en buelto en
Arina y llaguecota dorada, se he-
cha en una Olla con tres Cuartillos
de Vinagre y un puño de laurel
tantito Clabo y pimienta Molida
y un piedacito de ingible y se tapa
y loto es para el Dia que quieran
el primer dia hasta dose o quince
dias fin — — — — — — —

P.o V.o Ingles

Segrone hacosex y se muele pimi

enta Clabo y canela despues se fri
tantita Axina que quede Color de
oro y sele hecha tantito Caldo de
Donde se cueis el Vovo con hasos
Cosidos y sebuyas Cosidas con su
punta de Asucar y su perejil
por en sima que quede espesor
Da
Vovo de enjama

Selimpia y sepone hacocer con
con Uepasote y se tebana Mil
tomate Chuquita sebuyas en lue
da haso y todo esto sefri muy
bien sele hecha supunto de
Asucar ponejil y su Vinagre

y su tantito Asaite y se hase la
harina y se Amasa con sal y
tantita Manteca y su punto de
Asucar y se hamasa bien hasta
que suelte y lla q.e este bien su
elto se en Varra el pralote de
manteca en la mesa se hase una
Vola de Axina y se hase una
toxtilla yrande y se hase el
Vovo Cosido y se rrebuelbe en
en el rrecaudo frecado con pa
sas almendras Alcaparras y
esta tortilla de Axina se esti
ende y la doblaxan Come en

panada y el Vobo va en me
dio todas las empanadas y van
con una hasartina y un Chili
to llo q.e este las empanadas
van al horno p.a q.e dore fin

Vobo en Nogada

Selaba el Vobo bien y se
hase si quieren entero Osi
no empedasos se enfaga y se
fri en manteca y Asarte de
comer hasta q.e cuesa y do-
re muy bien y despues se
mele nues de Castilla y al

mendra y desp.s se hecha bien en
en la Casuela y se rebuelbe con
guidado, y se hecha Asarte de
comer su perejil y Oregano
despolboriado pues en sima y se
vaja esto hade salir espeso, fin

Vobo langila

Selaba muy bien y se parte
en cuarterones y despue se mue
le tomate cosido y se hecha Asi
en manteca haso seboya y se
resil y se esta cosiendo en la
manteca y se esta meniando
y se hecha uno ó dos Chiles ver

Des para el Sabor y Ag.º le
Salga la manteca por encima
el tomate bien cosido, y esta
hangila Ag.º este bien cosi
da le mete como el bobo la
mitad p.ª Arriba y la mitad
habajo de esta Salsa y Ag.
esta p.ª los platos se hechan
Chilitos tornachiles y Asaito
nes de modo q.º Valla ala
mesa bien Conpuesto el pla
to fin ———————

Bobo en Binagre

Se pone hacosa entero ó pe
dasos con su Rama de Cpasote

se saca de hallí y se pone con su
Salsa de tomate cosido con sus
seboyas cocidas ó crudas ase-
bonadas en su platto con su-
perejil por encima y Orega
no despolboriado con su Aceí
te y Binagre fin ———

Enpanadita Judia

Se pica la Carne Ag.º cosida
y se fai tomate Meltom.te haso
y se hecha el picadillo en lo
frito y se hacen unas tortilli
tas de Masa Contantita Man
teca y sin Sal al picadillo

le echa Vinagre Aceytuna
as almendras pasas Chorizo pan
tidas jamon le hacen hacen
las tortillas y las rreyenan de-
este picadillo con unos pedasos
de Chorizo jamon tantita de
Cayanna pasas almendras y
despues la Volteam pana q.
sienre y q.e de como enfra
nada y despues se le puede
hacer piquitos Al rededor
y segone la Cazuela en la lum
bre con bastante Manteca
y halli se van friendo hasta q.e
este bien dorados se hase

el Chilguacle de Chile Ancho
con su primienta Clabo y haso-
nado y Oregano y sefri muy
bien y llag.e este bien frito
se echa halli las enpanaditas
hasta que sasone bien fin

Enpanadita de Almuerso,

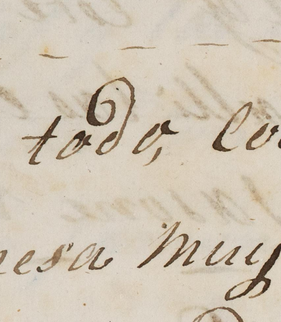
se hace

Se advierte que todo esto
llebara su Sal mantesa y mas
menos y otros caldo de la olla
segun se pida el Guiso

Ensalada, Vien

para Dr Chinito p.r Pucsolote
ó Vosq, ó una Vuena Mesa ofie
ta - - - - - - - - - - - -

Secorta todq, cosa por cosa
en una Mesa muy Vien contadq,
pues va, menudito y en cadq
Cuarteron sepone Vien puesto,
cosa por cosa los Pepollos Van
los ladqs haciendq, piquitqs al
rededor del plato y Va como esta
dqui- - - - - - - - - - - -
estqs Cuarte
terones Van
de Cuatro Cos
tes q.e Son



de lechuga de Sa
nonia Betabel y
Seboya con los pi
quitos Pepollos y
Cabano en Medio

Sancha manteles,

Se Calienta el Chilguacle y Sehecha
pimienta Clabo Canela Negano-
haso hasadq, y todo esto Semuele con
este Chilguacle Selaba la Carne bien
y hallí Sehecha este Chilguacle con Vina
gre y Sal y Setapa y Sepone en la lum
bre hasta que Cuesa tambien va con un
tomate Crudo molido y llag.r falte
una qdq hora p.a Comer Sepante uno
qdos platanos de Castilla y Secuida
hasta que Nepose bien y guidq
Spacio fin - - - - - - - - - - -

Cäbrito en Sabon

Se habre el cabrito y selaba muy bien
y sele hunta chilguacle con sus espe-
cias ajo negano haja hasado, pimienta
clabo binagre limon y naranja y
despues seponе en la praxilla o en
el orno o en un hasadon sobre car
do lo mismo lo mismo sehase con
un carnero con la diferecia q.e este
no va con limon ninaraja y se
hecha manteca y va en el orno
con puesto muy bien — fin

Jnapolote hasado.

Seponе hacerca y llag.e lota cosido
y no.e de saciendose con su sal se saca-
de halli y se enbarra este hadovo de
Chilguacle pimienta clabo canela-
tantitas comino y haja con tantita
agua y su binagre su mantica y
seba al orno va. con tantita agua
y sino va en la praxilla entonces va-
en seco hasta que dore y despues se
Pone en el plato con su repollo en
el pues y alrededor unas pidas
de naranja muy bien cortadas
y bien cspuesto fin

Chanfaina Francesa

Se pone hacer la hasadura y se corta cebolla y hajo bastante y perexil y la sal se hase cuidar de esta hasadura y se pone a freir la gue este bien frita con todo sele hecha su vinagre suficiente he chan manteca y con vinagre los estan cebando hasta gue este bien sasonado con tantito perexil por en sima y la valla bien gue to fin

Chan

Chanfaina Española

Se parte dientes de hajo como almendras y el tomate se muele cru do y cebolla muy bien frieda delgada y se fri en bastante manteca y lla g.e esta bien frita, se sirvana la hasadura y se reguelca la hasadura se hecha vinagre y vino y tantito agua hasta g.e se case y se ponga espeso y despues el perexil oregano y las cebollas por en sima desas adas la cebollas fin

Menudo de toro

Sepone hacer muy bien y
Despues de labado se hecha ha
cer llague cocio se muele
tomate crudo muy bien moli
do y sefrica unos cuantos dien
tes de hajo y sebolya picada y
sefrii en la manteca que sea bas
tante llague esta frito bien
bien frito se le hecha dos cu
charadas de caldo, hondesco
cio despues sehecha el menudo,
en pedacitos llag- esta sele mu
le especias clabo canela pimien
ta

y vuelgano sele hecha su vinagre
y alcaparas y sebasa y sele hecha
su almendra por en sima Molida
y su perejil por en sima fin

Menudo de Carne

Selaba el menudo bien y sepone
hacer con dos enboreg y sepone
sefrica tomate sebolya hajo pinci
enta clabo y sepone afrir muy
bien en la manteca llag- esta
bien frito sehecha halli el menu
do y sus garbanzos muy bien
limpios sin cascara y sus alcaci
ras almendras pasas jamon

Chiles, Cominos con nanchiles
pues en Lema fin - - - - -

Loma Reyena

Se Estiende en una Mesa como
para Salar y Otro lomo se pi
ca y sepone hacer con su Sal
y Sepica el Recando de tomate
Miltomate y haso y esto se
fri bien en Manteca con su pun
to de Azucar y perejil Canela
y Clabo y Subinagre de Castilla
Con su Vino tambien sepone
hacer los Chorizos y Jamon

y Despues de estos se cortan ti
ras y se saca la Carne de honde
se cuesa y se buelbe Aspicar denu
evam.te muy menudito y se ace
buelbe bien en el picadillo y esto
que Resose bien en seco con su Vino
y Vinagre con sus alcaparras
pasas almendras Huebas de huebo
duro y Jd. de Aseitunas Jd. de Chili
tos y tiras de Jamon y tornanchiles
todo esto se hecha en el lomo lla
habierto y ba Adentro y se cose
este bien y lla.g.e este se hase el
hadobo de Chilguacle Calentado
y se muele bien con Jimienta

Clabo y canela y hago hasado,
Oregano y lino lemino se le
Junta al lomo de este Chilgua
Cle con Vinagre de Castilla y
ha este adobo se le hecha su man
tea y va al orno para q.e Cuesa
y dore bien — fin ——————

Su Salsa de este lomo ~~como~~
es el mismo con la deferencia q.e
una es p.a el lomo y la otra
es para la Vaca y se le hecha
al caparal Molidas y terad
y su polbo de Oregano jun
en lima q.e este bien frita
en la manteca fin ——

Tortillas Reyenas:

Se pica tomate miltomate hago
se pone la carne ha picada
hacocer y llague este cosida
se buelbe hapicar y se fri el
Recaudo y llague este frito
se buelbe halli la carne le
hechan su Vinagre y se mue
le Clabo canela y pimienta
y tantito Asafran y se hecha
este Alli con su perejil y tiras
de jamon y Ruedas de Chorizos
y pasas almendras y alcapa

xas y se mandan hacer tor
tillas Delgadas y Chiquitas
y se bate los huebos segun el
tanto que sea y se ~~embarra~~
~~las tortillitas~~ e ———
le hecha el picadillo y se ban
en xollando muy bien apre
taditas y se meten en el hueba
y se frin como Chiles Reyenos
y se hase y se hase la Salsa de
Chilguacle Calentado y despues se
muele con Clabo Canela y pi-
mienta Oregano y hajo hasado
y tantitos Comino con su bina

gre y Bastante Manteca esta
Salsa ha bien frita y espesa para
que valla hala mesa en plato
o plato y se reguelca en esta Salsa
con sus Alcaparras por en sima
sus ~~haitunas~~ Rasusenas de seboyas
Cuida por en sima y tambien al
caparras perejil deshojado por
en sima — fin ———

Sopa Reyena

Se pica hajo y se boya y se frie
muy bien y hechan caldo dela
olla ha con la especia hecha
perejil y Herbabuena y se sofe

una Casuelita y se hunta de man
teca fria por todas partes y se
pone en el hacinte Lebanadas
de pan Frances en seco y en me-
dio se echan tiras de jamon y
garbanzos bien cosidos y coles
y tambien pedazos de pechuga
de gallina y despues buelbe
a poner mas pan por encima
este pan. va bien Lebanado
que cubra muy bien haziba
lla que quede bien lleno sado-
Lebaja y se tapa p.a que dore bi
en Lumbre haziba para q.e
quede Vuen fin ——

Sopa Negra

Se pica hajo y se boya y se fri muy
y se muelen frijoles lo regular
con pocas puntas de Chile y se
cuela y se fri bien con bastante
manteca y se lleuana el pan Fran
ces bien delgado, se en baxa en
una Casuela y se le hecha mante
ca fria y despues ha los frijoles
que esten fritos y se le hecha
caldo de hagnellos frijoles
y se ponen a ber y se hecha el
pan Frances Lebanado y se he-
cha en la Casuela bien puesto

y despues una Cuchara de queso y,
una Cuchararada de Aguel caldo,
y otra de manteca y llaque este
bien reposado, se tapa Lumbre
Baxa fta. que dore fin

Fideos Negros

Pica hajo y sebolla y sofrí muy
bien y halli mismo sofrin se
frin los fideos hasta que doren
muy bien y llaque esten sec
hecha caldo de frijoles y llag.
haigan reposado muy bien
su guiso sirven sima fin

Jamon en Vino

Se limpia muy bien el jamon
con Agua Caliente y llag.e este
bien limpio se mete en pulg.e
que sea menos de Media Arroba y
llaque este cosido de modo q.e
halla con su Mido se le hecha un
Cuartillo de Vino y que fierba
bien y se le hecha su laurel
y se saca de donde Hierbe y se
enfuga bien con un trapo
y con otra Cuchara se tasa y
con fierro tibio ito lo planchan

y otro dia se parte y se pone
en el plato fin ———

Asado Nuevo

Se fri la carne color de oro
cosida o cruda y se coata to
mate colorado Milton te se-
boya y haso y seoga en la
carne que se esta friendo todo
este rebuelto, ha de quedar bien
frito hasta que de salga y se
le hecha su jamon Chorizos
al caparral pasas almendra
as y perejil con sus especias
bien molidas que son y los

dos pimientas clabo mas altito
terminos ocho o dies con su vina
gre y una tasa de caldo p.a q.e se
pose. Vien pron si la carne es cru
da le echa una jicara de agua
y la que este bien deseosa de le
echa Chilitos tornachiles y hasa
tunas por encima y se be a p.a la
mesa fin ———

Carne frita del General

Se fri bien la carne y halli se-
boya tomates en tero y dos
de Chile verde gordo de modo q.e
salga la cuchara amarilla fin

Pies de Puerco, en Escabeche

Secuesen los pies y se enfuguen muy bien se le sacan los gueso grandes de en medio y se sacan los separten por la mitad y sebe te el hueso, y sefrie en la manteca uno por uno llag.e esta esto se hace el caldo, con clabo y ca nela y su Aguita tantita su mant teca y una, nada de sal y un pedaso de Azucar de modo que quede Dulse se le han tres oja

de laurel dos limas rebanadas con Cascaras con su binagre y se le hechan los pies fritos y llag.e esta cocida la lima si seguiere hacer de otro modo no sefrien los pies fin

Huebos Rellenos

Dose llemas de hueb, sebate muy bien en una olla como p.a Manguesote con un pocito con sus unas de Canel y se hechan en una olla nueba todo el hueb,

y sepone Despues el Caso,
que este la hagua hirviendo, y se
tapa con un papel y despues
semete un pocote si lla se le lim
pii entonces lla esta Despues
separte en la olla como mang.e
sote y sehecha en la miel llag.e
este de medio punto se meten alli
los huebos para que tome punt
to y sebasa y sehecha en el
plato o plato fin si

Forta de Mamey

Se monda el Mamey y se saca
el gueso con todas las hebras

que tiene y se muele bien con
y Despues hados Mameyes cuatro,
huebos y sepone, en la lumbre
y la Casuela con Manteca y llag.e
este bien caliente sehecha halli
mismo el Mamey pene, esto va bien
batido, con las manos y llag.e y este
~~ha que~~ donado por habajo sepone
en el rescoldo, y llag.e este sehacen
Cuarterones y despues de esto se ha-
se la almirba y libra y media de
asucar y se clarifica con un huebo,
y despues y se cuela taba bien el
caso, y sehecha otra bes hague

que de medio punto y despues se
enfuga la torta por la mante
ca que tiene y esto se hecha halli
la miel p.a lla que este todo de
punto se hecha sucanela hala miel
y despues se baja y se hecha en el
plato y su golilla por encima

Leche clema.

Se pone hacer con la Leche hue-
vos cuales de Leche se le hacha seis
huebos y una libra se asucar
se baten las llemas entre la le-
che y halli se hecha la asucar

llag.e este muy bien batido, se
cuela y se hecha en el caso, y se
pone en la lumbre y se estameni
ando, hasta que cuaje y. lla-
le salgan gorgonitos entonces
se hecha en el plato con su ca-
nela por encima y su car fin

Leche Luemada

Se pone hacer, la Leche hue-
cuartillos de leche seis llemas
de huebo, y una libra de asucar
y se hase lo mismo que la otra

con la diferencia q.e llag.e esta
hechada esta se quema con un
fierro de modo que ha de que
dar de oro su canela y su asu
car por en sima fin

huebos moles

Se clarifica la miel y ha libra
y media de azucar un hueb
y se cuela y se buelbe un taza
ta llena que esta de medio punt
to se saca lo q.e hace la media
libra y de mas se deja en el

caso, y halli se hecha dos llemas
de huebo y se estan meniando hasta
q.e espese que tome punto llag.e
este se baja y se cuesan las Yscotte
las y en aquella miel que sea pa
ra se hecha medio de vino y se
van metiendo y se van poniendo
en un plato y se pone una capa
de Yscotelas y se hecha un poco
de huebo y otra de lo mismo de
otra de huebo hasta que se ha
cabe entonces se hecha grasea
por en sima y quedara Vuen

fin

Caseta de haba

ha un Mial de Leche y una li
bra de Azucar, Cuartilla de
habas y se mondan y selaba
muy bien y segun hacen la
haba llaguela cota se muele y se
hecha en la leche con la azucar
y se cuela muy bien y se hecha
en el caso, y se esta meniando
hasta que Veanuno q.e lla se lin
pia el caso, entonces sebasa
y segun hechan en la caseta
oblata: si hacaso, lo quieren to
colorado, le hechan marqueso
de rosa fin

Vizcho de Leche

Segun hacen la Leche gue sea
dos Cuartilos de Leche llag.e esta
Cosida segun en frian y se le-
cha libra y media de Azucar y se
le hecha ocho llemas de huebo, y
despues se cuela con una frichacha
de haciendo las llemas con la mano
y segun en la lumbre despues
de colado, y se hecha en el caso, y se
frone en la lumbre llag.e esta fues
to se le hecha una tasa de Arina
gue sea de Chocolate fuesto en la
lumbre y esta meniando hasta

que lote de punta el punto
es que sebea el Aciento del caso,
Despues se enbarra de manteca
un polato lotendido y se guarda
p.a otro dia para q.e se enfri-
para otro dia sehase lostanaso
nes y q.e olog.e uno quiere sejw
ne una casuela en la lumbre q.e
se caliente bien entonces Abate
tres llenas de hueso Caldo bien
y sebeheche su Visoeho en pol
bo y sebeheha en la manteca y
se Volteo de un lado a hotro y
se hase su almiba p.a hecharle
la tin puesto en Sima con su poli

Frijoles Malagueños

Se Muele el Chile y traele con Clabo,
y pimienta y Canela y haso hasado
y oregano y tantito Comino y con
esto se Muele tomate hasado y llag.to
de esta bien fuito en la manteca se
machuca los frijoles muy bien y
sehechan halli con muy poco Caldo,
y tantito Vinagre y pedasos de
Chuchamon y todo esto se deja
que sienba muy bien y se sal
p.a q.e sasone y sehechan en los
platos sus chilitos hasantanes

tres manchiles nuevas de seboya
cada flor en lima — fin

Morongitas, Española

Sevese una tasa de sangre
y sefria. seboya y yerba buena
muy menudito y echa unos
yardos de fuerte cortados me
nudito y despues se cultiva
el Anlguacle y se muele con
muy poca agua con primi
enta clab canela oregano bue
no asado y su vinagre y to
do esto se cuelle junto en ca
zuela. y despues se toma unas
tripas delgadas despues estas
se rellenan y se hamarra
fin

estas Morongitas Duran 8 dias espacio
de ocho dias cubiendo se de hellas en tapas
y en caldo —