

Reseta de Jalea ¹¹⁰

Se cogen los vejocotes y si caben
se mondan en seler y etan los
quesitos y las cabesitas negra
as se cotan tres dias en ynfu
sion luego se cuela por una
balle ta de balca semi de un
cuartillo un cuartillo de
jalea una libra de asuca
se pone la asuca a clarifi
car des Pies de clarificada
se le da punto de creba

su Padonada

se rebana el Pan del Gacito
Donado, en mante ca y en
la mante La que queda se Do
ran vnos agitos. Hae cha la
al mibaa, cabida con carne la
se e cha en la mi ma man
te ca y subo Gito de usaban
molido y subino como vn
Re al Puna me dio de Pan
de sofa y 2 libras de man
aflua de la enre beca da
se pone el Pan en vna ca
suela y se ba e chun do de
este al mibaa. Nare tiene
en vna casuela frito Pollo en
cantidad su chorizo y jamon
mas magro que on do su a por
fola su fuego a bajo y
arriba a qe se done

Se go gen los te go Jotes y se po
na a co ser se le fita la cabeza
ta Prieta y lo vesõ y se han en
agua limpia se co tan tres
dias en y fusión ya los tres
dias se quelan por vna lañ
lla balca semi den los cua
rtilla a cada quartillo vna
liba de azúcar sellarifica
y se quela de los Pucos de Calai
ficada se le da punto de reb
nar y si la azúcar es mala y
se en gran nupa se sha la pa
lea sino da el punto y asi
de esta de punto de reb
la palea se a punto y se ha
uego luego en las cas con

se que se bola muy menuda
se le echa una Pajita de aña
hasta secha allí el cañero
o Gallina ya que es ora de
comeña se cojen unas llamas
de quebo su Pajito de bina
que molidas en molcajete
allí secha perejil picado
y se se vuelve con las galli
nos, en los platos. Se aseche
esto se llama Tricose

batidas tres quebos un
cuartillo de leche su Pajita
de sal y nas echando aña
hasta que se aaga masa
como la de los comunes
que no este, ni muy dura
ni muy blanda a pas
sus buñuelos con su ajeque

el lado de sequita el papel se ase
miel muy espesa y blanca y en
una casuchita nueva se echa
y caliente se le unta con el
dedo repesandoles para que blan
queen y asi se secan por un
lado se en beuran lo mismo por
el otro dicha

aun cantaxito de aquantilla
bidriado de agua se echa una
piña ^{molidada} con cascara un poco de
de mais picto quebrado y se
que la cantidad que se requiere se
en yecando a seis piñas se le
echa una panocha ^{blanca} y un can
taxito de agua de cebada curida
on mudarle la agua se tiene
al sol y al sereno tres dias y
asi se se cueza se le echa a un
ca con competente Clavo Caneta
y no es nov cada ^{se para la olla bien}
mientras se avolera

Camotes enbejunados
a una libra de Camote una li
bra de azucar se ase la alm
bar de punto de espejo y ya se
tiene mondado el camote blan
co bien remolido se le echa
a la almibar y se deshase
hasta qe esta echa pasta
y asi qe ya esta de punto mas alto
se le echa agua de azar a gusto
y yerve mas hasta qe quedase
se pone a enfriar y luego con las
manos mojadas se hacen los ca
motes del tamaño qe se quisiere y
se ban poniendo en unas tablas
sobre papel se avolean dos
dias y despues se boltean y ha
me de ciendo el papel con el dedo
se les quita y se avolean por

Calabasa en lebre

se mon da la calabasa y se banna oya
muy del ga dita y se cha ~~el~~ en la
lebre se pone a cocer se le hasu a su a
a regular y una poca de canela mo
lida a que se quien ba y se le da un poco
to de Caqueta y ensiba se le ha orna
poca de canela

Mexengues

Para una dosena dose sebas se bas
sen muy bien las Chaxas asta que
estenduzas se ase el al imi bar que
este de me dio punto se cha el queso
y se bace mundo y asi que se despa
ga del caso se ba co siendo en una
cuhara y en unor Patá Pelos se le da
Por boaca una poca de asuca y lo
mismo se ase con los mexengues se
ponen en si ba de una mesa y se
ma fa en chax

les Pone ensi lma vn co maal Con
bre se le ha vn Pquito de lemon
Para Re llenar lor se lo ve vn
quito del al mi bar que este f au
se ba en mui bien las yemas y
se buel ben asta que ses pesa se
ne en la lumbre asta que ses pesa y
se bre vn sobre ozno

Mamoncitor

Se lo gen cinco veces Para vna
dozena y se ba en las e bras es
ta que es en duras y se tera a buel
ben las yemas y se le ha me dia tasa
de al mi don vien remo lido ya
su cara en polba y se pone a dor
fuego Pero que este manzo

Estofado

Se Contran Pulpa de Carnero y re
 clabesean con jamon y chabocoy
 un enta y ca la secha en una oya
 un poco de binagge y agua se echa
 un poco de las minimas especies la met
 y tamayo a suerto en ynfucion asta
 otra dia se le echa un poco de man
 se la y la y unta de al luego se echa
 se la y unta de al luego se echa
 mate y ajo su trator de jamon y
 la y se baalomer se echa un poco
 de vino blanco y chiles y a se y unas

Carne

Al bordoguo

Una Pulpa de Carnero medio de la
 red de uelo se pla y se mete con
 clabon Pimienta Comino Anis y
 tomatos Cauda
 y se use el Cal Digo Congito
 mate molido se trae con sebo y
 y ajo y la de esta bien frito se
 echa maguanexlon con sus es
 pecies y se para y ya de esta

cy bien se bate la carne y se
echa su P^o yto de binagre y se e
cha a esta Carriada y quebo
Cuido rebuelto en la misma carne
y mante la de retida. Un migajon
de Pan frito de monada de perejil y
llenaba buena P. lado me rudo en la
misma carne, al tiempo de asalar se
rellenan con su Peda^o yto de jamon
y quebo duro, P. noner al medano y
Palas y a tron se cuecen en Calde
la y cuenta aguado el Cal di y se es
Peta con su Peta ciso de Pan

Chongos de Paton

a una libra de Azúcar, real
medio de Viscochos de S.^{ta} Feo.
3 yemas de huevo, y media
mantecquilla medio que
lito de ystapa el Amibaa
de un dia para otro en un
Puzo, se cubren con los Amibaa
con un po de el Amibaa y lue
go se cubren de todo manti
quilla asta punto cubido con
capa de Viscocho, y otra de que
no se da mojando poco poco
por un buen fuego masado
Thunbre y ma y lo que de
ma la enchar

en la na dias
vna libra de auna
se y s ll mas de vebo
medialibra de asucar en Polbo
Se le abuel ben 3 Pantes y vna se g l da
Para deo Pol bone ar los arriba
su tal manteca media libra
vna mantegilla de aenal
se le echa vn l po co de agua rebuelta
con la sal y manteca su naran para
se le llada
su picadizo de carne de bien res
se cogogen dos llemas de vebo y se baren
y con vnas plumas se le en bar y se le e
cha vn p gito de ajon poli cado

salta Parateanera
se co ge vna porcion de cocoyole
y se mete en la gua y bierido y lue
go se muele y e fue vn l po gito de a jo
y se boy a fina y vn l po gito de auna
y deo fuerse e chala llexba molida
y suate yte y mantegilla y es pries
finas si endollen bar ge no sea el so
Coyole se e chana vn l po co de bina cura
kanera e canero ge sea Parateanera
sa se cogera la pul pa y se le dara de Plan

Con un machete des Puro
debatida se cogera 2. Pico de jamon
magno y se chabetea con la pin
ta de un cuchizo se lea con
el jamon el ajo y se le be
con un al y sus es Petes
en polo y esto se pone
a color

Chongo. Rico

Sevnta el Platon o la melu
de mante gilla a dorre alen
de Bicocho, de a rince de la
senta fe o tontas de a dor Por
medio, vna libra de a tucua
se ase al mibar de medio punto
se de ri te mante gilla se pone
vna caba de Re banadas de
bicocho y otra de g. 10 de yi
tapa se le baechan do la al
mibar al Bicocho y tambien
te mante gilla Re buelta con la al
mibar ya que estanto das las Capas
se bante ve bo como para freya y se
ta Pan con ello con su buen bne emisa

chichanos enleche

se ponen a coser los chichos mi del

que sean de los tiernos, y para que
que don bender sechan cuando
esta yabiendo el Agua y susal
y seta pur asta que estan corridos
enoya, en nala seta secha
vna Poquita de manteca, a que se fa
vna Poquita de boyablanca y ya
que esta seta se secha vna Poquita
de arina suficiente, a que es se se la
leche y se a porta reme nea que no
se done y des Pues se secha la leche
suficiente segun son los chichonon
la Poquita de a se con

Bigotes de
Balcon y^{ta}

se pone a colentar vna Poquita de
manteca y para medio de leche
vna cucharada, de tos de Plata de
arina, se quita la Caricla de la li
bre para que no se done la arina
se secha vna Poquita de boyablanca
meridita y reme nea para que no
se done, no se pone en la lun bre cu
no se secha vna real de leche po
Coa Polo, se le ba elhando, Poquita Poquita

es que se desaga la azuena a este
acal de leche, y tomo de Puen Co se Pe
ca sin ningun Pellejo y pone a Co
jer y si se buel bea Pe Can y se queda
mu menudito y in ningun Pelle
jo se ne buel en la leche y se le da
Punto de Casita y asi se enfua
sean los bigotes y se ne buel ben
dos vebor con Clara y Ste ma y
con Pan molido obis Cochos se
cise y se fuer +

Costa de bi Co duro
chos nelle na
se mi ebe el bi Cocho y se bea un ve
bor como Panca fue ya se vnta la la
ruela de bi Cocho maneca y se pone
vna capa de bi Cocho y vna de vebo
se nelle na con leche, o con carne
es mas buena

Buñuelito
De biento

A una libra de anisa Dos Veces
Uno con chora un Polo de agua
de anis.erbida un Polo de a
gua de te qe. q. te acontada
unato mada de sal si vbiene
Medio de queso, a mante q. lla
do o de labra. sin sal una
mante q. lla de a medio una
Pola de mante la como cuar
tilla este queso se mecha mu
bien en un metate, esta que
este como masita lla que
esta asi vele rebuelbe a lli
me mo conto do la de mas
y una Pe q. ta de a la Coa sea
li da lla que esta bien re
buelto, todo, se sabe a la me
ta. y se Polotea y se contan
contata, y se freen en la man
te cano me la li ente. Por in si ma
real mubon y pragea

Bunuelos

De Agua azuliente

se con Pan me dio de azu

dos Cochinos de Plata de man

te ca de retida, dos Cochinos de

agua de te qe / gite Banco

dos Cochinos de Azu an di

ente, dos Paña, dos Cochinos

de azu con me tida Cuatro

gite mas, de ve ber este se se re

buel be en un Platon cito en

do, y se ena rebet biendo asu

qe se der Pega del Platon y se

heban a la mesa se aren ti

ritas Redon das y se con tan

Pana a sea como Ros qita y

se ena an la fue ya y se na

ben con de la con qe a ne ca

factos de tan ren con Put qe

en Pe Co de Put qe se cha una

Pa ca de azu na y don He mas de

y charas una Pola de usu
con el gusto se hacen con un
Molinillo. y se pone la man
teca a cuarenta. y se bu me
tiendo el Molde. y si se ponen
a tres de colon se det a un
Polo de Panerillo en Pul que o
en agua.

Rubiales
Por Real de España Don Vitor
con chara y lema. medio de
mantequilla una Pola de man
teca y una Pola de sal se a
mas la masa con agua fria
como para en Pan de azucar
que esta a medida esta masa
se de ga se ~~se~~ se a se
su Relleno, a fuerte, es fina cas
finar valde que la mitad de me
dio se ponen a botar ha que es
tan los dados se pelen con un cuchillo
o machete bien picados se coge

Vn Polo de aza yre y vna Polu
de mante ca - se pone a fuego
Rebanados vnos afor se e
Chuan allitas llenas y su
Polu de la al ^{vn Polu de to} ^{mi}enta y la
bo vna Cuantilla de seso, y
na Cuantilla de Requeson, y
Cuantilla de queso Para el Re
lleno, y el queso el se re yre
Pila y se rebuelbe con todo
lo dicho, y se engrabe. Para
el Cal de yo vnos aza Picador
Disgite mates y tres reboyitas
bien frito, se echa vn Polo de
clada de la olla y su Polo de
to millo