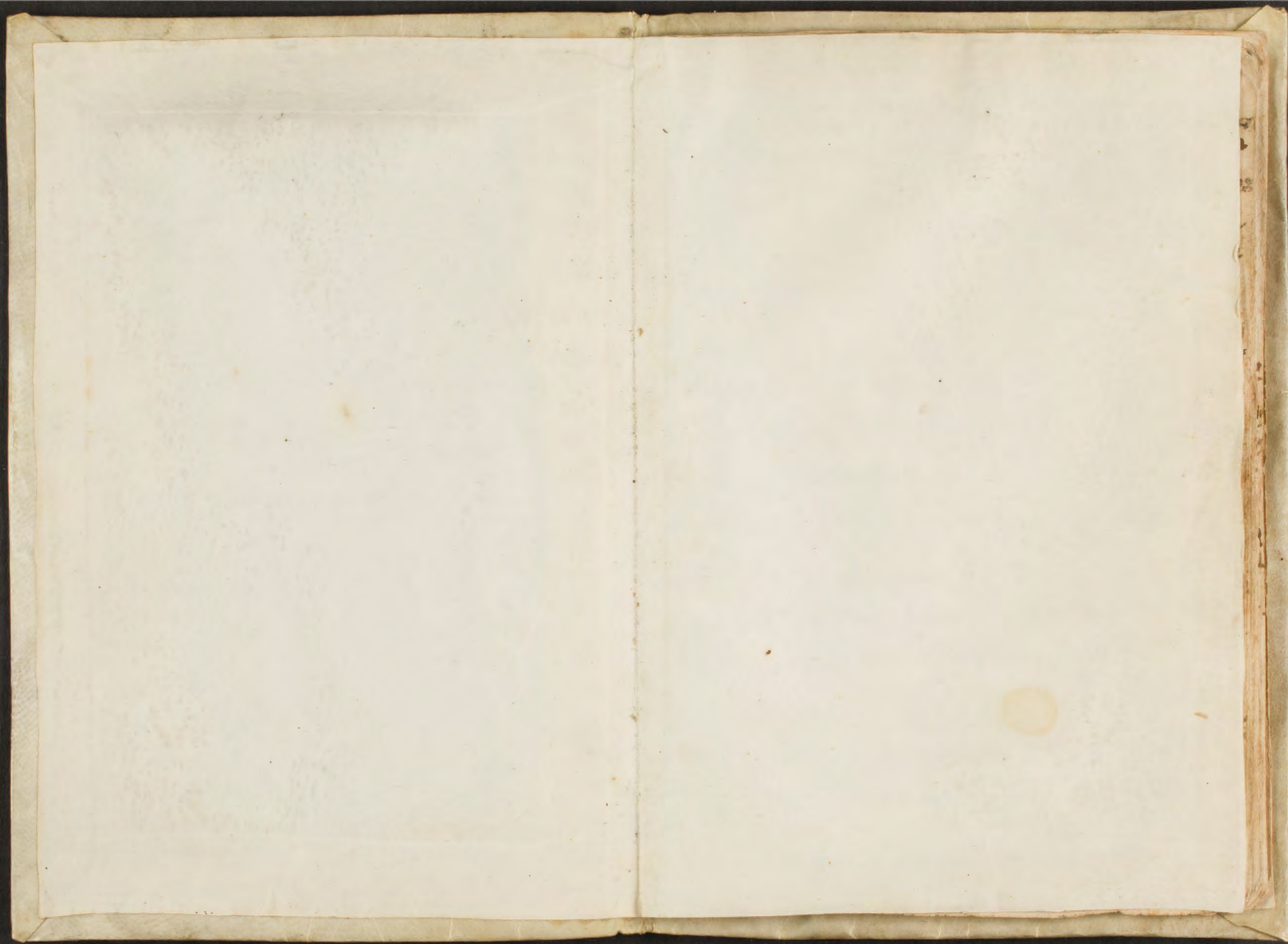


Modos d'acer cocina q' instanci-
as d' la Abadesa d' el Convento d'
Regina Coeli, y basquejo, sor Ampa-
ro d' la Anuncion para refrigerio y
colacion d' esta santa casa y las
de unxo.

Lavs Deo

Anno 1773





ba, dearina, veinte, i cinco, o que
os, tantito. clabito, i canela, i ce
mas an, de noche. para, a cielo
por la mañana, ce lecha, medi
a libra, de manteca, o mante
quilla, doce, o trece, onzas, de azu
car, i seis, o siete, onzas, mas, de
quebo, &

Para las puchas, de canel
a cecha larina, quemosa, ochenta
ta ~~libras~~, libras, i nueve clarazas, un
cascazon de quebo, de lebadura, qu
atro, onzas, de manteca, de retida, tr
ece, onzas, de azucar, remolida, tan
poruelito, de aora, di ente, refine
cet raba jam, mucho, ce acendeno che
para co cece, o tro dia, ce cuecen, en
agua, i biendo, i aci, que es tan, m

i, blan. car. cesacan, ce en guo an
cearo, pan, mucho, para que repoc
para metea, las alaborno, des pue
ce un, tan, canel betun, de la canela
a libra, i media, de azucar, media on
za, de canela, &

Para las solitas, a
cada, libra, de arina, doce quebos, &
una, libra, de azucar, tambien, cea
con, de almidon, i ce les rebuelbe, tan
tita arina, &

Para las tortas
de co co, ce chala rina, quemosa
ochenta, libras, i nueve, clarazas
un cascazon, de quebo, de lebadu
ra, quatro, onzas, de manteca
una libra, de azucar, molida, ce
esti entiendo, con, bolillo, &

Para
los, mas, queso tes, arena
libra, de almidon. Vinte, i cinco

quebos, doce onzas, de azucar, y em-
bolida, cebaten, las claxas, mui es p-
ongadas, icecha, el almidon las ll-
ernaz, ila azucar, todo junto, i pro-
ntamente, ceba chando, en las ca-
gas. **Para los chozidos,** cepica
lacarne, i uepa cemuede, en un
metate, ides pues, celecham, tod-
as, sus especies, clabos, pimienta
tantita, i agempible, azucar un
teron, culantro, ras afran, bastam-
te canela, i bino blanco, i tantito
binagre de castilla. **Para**
ta, de las enpanaditas, borach-
as, cemuelen, los biscochos, tosta-
dos, i cermedecen, con tantita m-
iel, icelecha, clabo, unos granitos
de pimienta, bastante canela i bi-
no blanco. **Tambien,** caace de

de lenguas, de pueco, o de pchupas
de gallina, cepican, i cemuelen, ice-
ponemacocex, ila misma, con pos-
tura, que al de los tostados, **ce-
friem** en manteca, **Para** ellan-
preado, cemuelen los lomos, icep-
onemacocex, ice abata nalacarne,
en una cebilla, cebaten un poqu-
to de quebo, celecha, des pues, de que-
tenga, sus especies clabo pimien-
ta culantro canela i bino blanco
ce queda duxita, para iracien-
do, las tortillitas, i **ce** que es tenon-
adas, ce friem, ides pues, ce enbasa-
n de quebo, ice briel ben, a freir a
lo que fuere canela azucar en po-
lbo.

Para, la al corsa

ce muelle de masucha de cecé
vny en tamis. ce muelle
de chaute. ce vny ^{ra} p acexu
comomas d. para. acexu as figurati
tas. para. acexu la raga. ce muelle la
asucar. cici vny. ice m^o a concarn
in delamina. ice pone a cecax. t ambi
en para la alcora. cam in delamina
para. dante. aciq^l esta echo. ce en
betuna. ice pone a cecax. icon ^{rdi}
bigo. ice pone en cima del plato i
con cis q^o de canela ce le da

Ante el Leche

Uncantaro de Cuaxilla de Leche
Echa puxa natar una libra
La mendra media de axina
Se amasa como masa de gasna
ites. y la natar. se dera en en
Catorre yemas de huevo la al=
mendras se ha en tapaditas
y esta masa se estiende en los
platos como pan de tortas. huina
Capa de voletas. otra de natar. y
otra de al mendras la ultima de
otra masa. y se mete al horno
despues de Corido se leunta miel
por encima para q. agate:

Ante de Vericaya

Se ha de la vericaya de andia para
otra. y se demora en dos o tres max
quesotes. se le echan ruro boxes de
Clavo, Canela, agua de canela

se ha de hacer el Oxaldrado, y. eaz
enta en una Casuela untada con
manteca, se echa allí, la Mexicaya
y ele echan, pasas, almendras y an-
mon, y etapa como turco, y remete
á el horno:

Xipote de Nata

Quere la leche muy espesa, y se
ponen en una casuela una ca-
pa de tortadas de pan fitas en man-
tequilla, encima de aucas y can-
ela otra capa de marquesote de bano
do, y encima de almendra molida
en seco, y xipote de pechugas á cada
capa, y eleba echando la leche, au-
ca y canela y remete untado en
el horno hasta que entiense un poco
y se ha de cundia para otro:

Huevos Divinos

De las yemas de huevo, á cada
cinco yemas huncionza de aucas
y ebaten como para puehas, y ban
echando en las faras se le vuelven
pasas, almendras y avonxonlitor-
do, y. e cuere como Mexicayo y estan-
do duro se echan en el mi ban con
barrante color:

Torta de Queson

Samiel espesita se echa el Queson
con todo sus olores, se ase mas
de Oxaldrado, y se pone en una ca-
suela untada con manteca y un
papel, y allí se avia el Queson
y etapa como turco, se pone á dos fue-
gos en el horno, y encima se le
echa aucas y canela

Ante la Pina

Molido la pina se echa en el mi

bar a Coen se / Coana margue
rote se pone en una fuente y se
cubre con este caldo, se bat en Cla-
ras & huevo en yemadas, y se cu-
bre todo el marguerote, se cubre con
Españolas, y almendra, y Mañade-
neros, y se pone entre dos fuegos cuan-
to se cuare el huevo, y se le echa
oaxaca por encima.

Ante el Camote

Cuera los camotes remondados
y muelen en un mortero se hace a
mita y se echa el camote y la que
este exprimiendo se le echa canela y almen-
dra molida y agua de lasa y se ve
anta q. quede en buen punto, se le banan
los marguerotes y se ban poniendo ca-
pas Esta pasta y Mañaderote y se
pone un plato al fuego por encima
todo rasado de los.

Chuletón

se hacen con Carnero Crudo, / Ebanado con
Jamón. Carne salada picada Cruda, moli-
da y las especias bastantes, menos anis
en comino. mucho perejil y todo / Euelto en el
picadillo, y las / Ebanas de Carne / Ebanada
en manteca, se hace Caldillo, y se cuece con
el unora por frito, y picado, vinagre, .al y
especias;

Caldillo de Perdices

Se componen de los fritos y molidos / Tito-
mater / Eolido, y pan torado en manteca
Vinagre, perejil, azúcar / Eperier, y a-
nisi.

Mole de Almendra

Se tuetan unos Chiles en manteca, se
muelen juntos con clavos y a por dos o tres dien-
tes frito, y se echa en manteca bien cali-
ente, se especian con almendra nomuy
/ Emolida sino q. agua oaxaca.
Nota de Damas:

Poná Coen leche muy / Eorida q. agua

natas, y echale Almendra molida, y un
poco de Bischocho, bate huevos, y echale en una
una Casuela con manteguilla y ponla al
fuego. y estando bien caliente echala
torta con fuego arriba y al fondo abajo
por q. no se pegue y estando bien cocida
parte la a Cuarteronites, y echale en mi-
el bien espeso y bastante vino blanco, y
Canela por encima es buen postre.

Torta de Reyna

Para cocer leche con las Canelas y dulce
y estando bien cocida, se enfiar y se
bate en unos huevos las yemas como para
la Mexicana, se bane el marquesote
y en una fuente untada con manteguilla
se ponen las Vanadas, y despues se echala
leche con los huevos, y con fuego abajo, y arriba
la Cuele, y despues canela por encima.

Lapin de la Reyna

Toma leche cocida con Canela echale

Un poco de Almidon Cuelala por una
se villeta echale unas yemas Chuebo
y meneala con mucho Cuidado por que
se pegue, y una poca de manteguilla fresca
Capato q. no le quede mal gusto por que
nada el dulce y dale punto de maxar blanco
barialo en un plato, y echale polbo de Canela

Torta de Canela

Toma Claras Chuebo, y las Cuele bien
molida con unas natas de leche las Reu-
elbo, mucho canela q. quede para la ma-
da una poca de canuca molida y se nido
Reuelta con huevos batidos echala en un
fuente con manteca muy caliente y fuego
arriba y estando bien cocida se echa
en miel bien espeso y canela por en-
cima. Ante el Verabel

Se la yala pino y verabel Cocido se echa
en miel de mas de medio punto que yorra
un poco, y con esta pasta se van poniendo
Copos gueno en pape para q. quede canu-
caxado, por adorno uno y huevo y la de

Cubilete y paxa porre

Cope un queso de pessa de xij libras
se mueles las mismas azúcar y a en
betun y a cada libra de azúcar se le echan
catorce Claras de huevos, estas se baten con
la azúcar asta quedan espeso, y lizo
se le vuelve el queso con una onza
de Canela su agua de azúcar y se bate
todo, paxa llenar los Cubiletes se le
echa posar, Almendras pinones a be-
yanas alcaparras, Cantarinas lamasa
de otros se hacen con setenta y emas
de huevos y seis Claras. Cuatro onzas
de azúcar las mismas de manteca
las mismas de harina menoj Cuatro onzas
nove, o a mucho. sino quanto se vuelva
valen seis dorenos de Cubiletes si quiere
echale a lamasa un caracora de
bino blanco.

Ante Potta

Paxa una poca de miel a medio punto
y echa a con ^{en la miel} una libras de huevos
batida que se haga como torta y estando

Corida ponla a enfriar, y esta misma miel
se echa una porcion de Almendras molidas
queno queda lizo en grano, y a la libana
dita en forma de solotas se pone una capa
de otros y otras de otros, y sin mas adereso
se le unante de juto o lucido y muy de juto
y nada comun no se olvide la agua de azúcar

Texta del Cielo

Se banan los marquesotes y se le bala
de leche con dulce y libana los marquesotes
y a la leche con unas libras de huevos segun
la cantidad y unas tres o cuatro Claras
se chales todo olores, y bemosando el mar-
quesote en la leche y ponlo en las fuentes
una capa de marquesotes y otra de po-
sar almendras con tomas que quieran
bate un poco de barnis con las polvos de
le y se cubre de pues se corida en horno
o a dor fuego.

Milón Motes

Clarifica lamiel et tres libras de canuca
echa veinte y arias de huevos bien bato
delos contra almirax aya q' espese echale
en una Casuela untada de manteca
y be poniendo capa de marquetote y capa
de huevo en forma de ante y por encima
echale lo que queda de con canela y
cuencado y fuezos:

Ponre el Amidon

A seis Cuartillos de leche una libra de ami
don tres de canuca se pone a cozer y se esta
mando hasta q' esta como mayax blanco
se le echa agua de cana y se le ve poco se pone
a enfriar se coxe una libra de axina
cuanto onras de canuca molida dos hue
vos media libra de manteca se pone
una casuela untada y quatro onras de ga
da cada una se pone si untada para

Bueno se pegue y poneso encima esta
leche y la cubres con otras Cuatro onras de
mis mo modo la metes al horno untan
do le manteca cada lado pon q' no quemé
y por encima de canela y canela;

Cuilibetes de Leche

De ras la axina en la leche y se pone
a cozer con dulce y anis que esta es perita
ponda a enfriar se son veinte Cuilibetes
se coxe en otra tanta Ternaj de huevo y se
baten y se yra haciendo el oval drado
para llenarlo de aquella leche y se tapa
la correspondencia y se echa a b
horno;

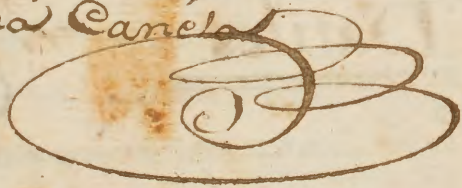
Dariles

Quatro libras de canuca clarificada de
se le echa una poca de pimienta, clavo,
canela y viscocho bien molido se pone

A en vino y a si q. cosa cuerpo vea eno
En frian se echan heunta de maiz el
huevo, y se buelbe a la lumore, se menea
paxa que no pegue, y si cae se aparta
en aq. o extendido, y assi que era frio
se ha en a modo de datiles embellando =
los en canela y reponen en unatabia
se voltean por q. no se peguen y si quier
se chané dentro a la menzina muy / Emc
lida vien quedens.

Maxa Real

Cure pechugas de ayina en agua sin sal
se debrían se echan en a la miba bien
Clarificada y a la menzina molida
Clavo, y Canela, el punto que echa nido lo
en un plato, e pueda coxtar por en =
cima Canela



Memoria de Guisados.

Torta guagada

se pone ce pica, carne de puerco
pamon, carnes alada, ides pues
de picado todo, ce a cen bolas, co
mo el picado illo comun, se pone
a cocer, en agua y a la maza, se le
echa una xamita, de xuda, polé
misto, me porana, tomillo pito
ronpil, todo, esto se hebe con el a pi
pre mezo, ides pues se echan, las b
olas, se ponen, ce os, a cocer, pues de pu
erco, lenquitas, de bo xeo, gallina
pamon, illa cosidas, todas estas, c
ar nes, con la carne, picada, ce a
ma, picado illo, se imponen lo, a la

a lumbre, celechan, todas espe
cies, menos, cominos, asafr
an, bastante, celeponen los
pedasos de la carne, sobre
dicha, cebatín, quehos, cequ
n la cantidad de la carne,
ce xalla, un poco de paní,
cece buelbe, con la carne
cechan los quehos. itanti
ta asucar, molida, cecebu
el betodo, i en una casuela
grande, q' tenga poca man
teca, bien caliente, ce pone
un res colde, i fuego axiba i
lla cocida, cecha, en caldi
llo, es ^{ti} cace, de q' to mates a
sados, molidos, bino de pa

ras, clabos, canela, pim
renta, apengible, nuez
nos cada, i ce pone, a exbir
lla con los pedasos de la
torta, i aciondo ce, de un
dia, para, otro, q' da me
gor, ce lecha adentro i
fuera, pasas, almendra
as acitunas tornachi
lis, alcapanas, alcapano
nes.

Sexicon,
ce pone, a cocer unas ga
llinas, i a parte, unas ce
bollas, con hinapre, a
gua, i sal, i cocido, todo,

ce poner. a fruir. unos di
entes. de apo. illa frutos, ce
metalli la gallina, ado
rax. i en el caldo. q' ce co
xon las gallinas, ce cha
en la manteca. des
pues: desaca cada las gall
inas, ce espesa con llemas
de quebo, cocidas, i molid
as. i al mendo, ce le echan
unas cebanas, das de beta
bel. cocido. ce le echan. las
cebollas, as afran. bastan
te clabos. pimienta. agun
gible. canela, un poquito
de binagre. i un poquito
de o. g. a. d.

+

Axíto be.
despues. de cocidas las abes,
q' eston, tiece citas. ce frionne
bolcadas. en axina. ce tom
anunas. nueces. i despu
es. de peladas, ce echan en
agua. caliente. para qui
tarles. el pellegito. i en texi
or po. q' no amara por, ce m
uelen en un metate. con
un poquito de apongo li
tostado. i ce desace en un
poco del. caldo. en q' ce co
xon. las abes. icecha. en la
manteca. caliente. ce es
pesa con. llemas de quebo
cocidas. i molidas

celecha, clabo pimienta
agongible cabrila, asafran
bino carlon, ino a de extra
conch, q' dadela es presu xadde
pipian, xalito, ceme tenlas
ahos, q' den, alli un ex box;

el caldillo de la gata
cito, man, unas, ceboll
as, apos, tomates, q' toma
tes, un plabano, con cas
caxa itoda, ides pues deco
cido, ceme uelc, todo punto
menos, el plabano, ceme
de la parte, itodo, es bex au
do, ce pone, afreir, asta q' es

te pax dito, Ua ceti ne has
tan bechile, molido, icech
a, en es bex, caudo, ides pu
es el plabano, celecha un
a nada, de pan tos tado.
un manteca, ciubie x pie
ina, celecha, un poco del
sumo, des pues, de a parta
do, del fuepo, es a sona, con
clabo, pimienta, g' incible
la pimienta q' sobresalga
un pol bito, de asuca ll
apaxa, ponerlo al amesa
celecha el bino de paxas
iel sumo de la pina, en
es becdal dello, ceme ten

las, abes, asadas, o lo mos de
puero, asados...

Si caua de pueho
para asar, bus gallinas
adax, un ex box ides pu
es ce asan, o ce friven, ce frú
has tantas di entes de apo
es acan, de la mantia
az q^e estan, ice echan alle
tas, gallinas, afreix, ice tie
ne para, cada, pallina, di
es, llemas de pueho, cocidas
imolidas, ce des acen un
na basa, del caldo en q^e ce co
cien en las gallinas, ibina

pre, ice echa, en la man
te calla fria, ce asona co
n comino s to s tados, et
abo pimienta ipen pible
bastante as afreix, ice p.
one, en la lumbre, sin de
paxlo, de me near p^{re} no
ce agabolos, as ba q^e q^e de
el caldo, en man teca, ce
me ten las pallinas, q^e q^e
den como en bazadas i
q^e den un ex box q^e ce cali
enten, lla alle ha xca
la mesa, ce les echa ací
te ic i quieren pasas al
men dxas, al ca pasas

alcapaxones, nueces a
bellanar, ipiñones acii
tunas, toxnachiles, cino
quiexen no le acefalta

drocio
cepica cebolla mui me
nuda ce pone a cocer con
caldo de abe imanteca
ia parte ce pone a cocer
un poco de axos con sal
illa q' es beblando, ce ech
a en un cedazo, i ce laba
q' de cristalino, i ce pun
taco n la cebolla, ce le chan
es, pecies de clabo, pimienta

icanela, i gen pible, ce es
ta sacado, p' alambique
mejor, subino blanco
i un pol bito de asucar
ci quiexen, e charle adox
nos bien pueden, ce es pe
sa con pan blanco

Alcapaxado
ce corta, cebolla, mui
menuda, ce asan u
nos pitomates, i ce m
uelen unos dientes
de ago, i todo, ce pone a
freir, con manteca
i acite, illa q' todo es

tafruto, cele e chanalca
paxas, molidas, cesaso
na, con. o clabos pimién
ta cominos tostados, i gen
gible, subina greisu ace
ite, ade q'dax de, coloxb
exdose ci es pesa. con pan
tostado, en manteca
ci quis en echar a dor
nos. bien pueden, de ace
bunas, tozma, chiles, al
capaxones.

Pardo.
cetoman, unas. cascaxas
de almendra, e medio

tues tan, en un comal qu
anto ce puedan moler
ice muelen, unas cebollas
ice ponen a frita con unos
dientes, de apo, ce fue, asta
q'q' da musgita la cebolla
cele echa, ^{del} caldo, en q' ce co
cieren, las abes, i un puño
de axos, no muico cido, i
bien, labado, cecha, en
la casueta, i las dichas
casaxas, molidas, ce
sasona, con todas, espe
cies, i cominos tostad

os. q̄ sobre salpan, ceme
tenlas, gallinas, frutas
oasadas, cees pisa. con
pantos tado, en mante
ca, q̄ no este q̄ mada cido
radito, zebanada. dem
oxilla. de choxiso, acii
tunas, toxnachiles, hina
gre. i aceite, poco.

Q̄ipote, capixotado
cetuestan, las zebana
das, de pan, en mante
ca, iceace caldillo, de so
pa, in hino, ialli, ceban

mogando. las zebana
das, del pan, ceponu
nacapa, en la casuela
iotra, capa, de picadillo
lla, con puesto, consubi
no, suspias, de gallina
gamon, pasas al mend
ras, al capaxas, al cap
axas, al capaxones ^{puebos zebanados} acci
tron, acitunas toxnachi
les, laul timacapas
del pan, i del mismo
caldillo, celecha p̄nci
ma, icepone, ados fue
gos, asta q̄ consumed
caldo

celecha, p^ancima de sugar
i canela,

Toxte de axos.

cepica carne i pamon
comuelen, unos p^ato
mates, i todas es peci
es, celecha, en pedaci
tos, chorizos longani
sa, pamon pallina, ca
rnes alada patita, ap
os partidos, i aun tanto
de carne dos de axos, bi
en labado, i es cuxido, ex
udo, ce ha ten, puebo, has

tantes, i ce xebuel hen
con la carne, q^a de xati
to, cecha, en manteca
bien, caliente, pexo ofu
yoman so, i axibaun
comal, con lumbre, ce
muele, has tan techi
le tosta, do ^{itomates.} i cedez ac en
la agua, q^a cono ci exen
q^a cozes ponde, aco corla
toxta, illa q^a la toxta
ta frita, ce parte en pe

dasos, chicos. i cernu
den, con el chule apos
ito das, especies, men
os, pimienta, i ciubiere
mexicana, tomillo i o
regano, i en este caldo
se pone a cocer la tor
ta, a dos fuegos, celech
a, has, tanto mante
ca, i q'da con muy po
co caldo, tienencui
dado, desbaxle ceban
do, del mismo caldo, i
llag'le falte, poco, cele

cebavan, unas ce
bolla, i unas limas.

Esto fado ceo
ceas a el caxnexo, o ga
llinas, i des puer, de me
dio asado, ce clabetea
con canela clabo pim
ienta, nueces cada
pasas almendras, gen
gible, aceitunas, box
nachiles, dientes de
ago, alcaparras, alca
parrones, nueces piñ
ones, i en una olla

cepone, caldillo, de a
gua, azucar, i todas
especies, menos co
minos, cepunfu
re. la cantidad
de la carne, cecha
toda frutaceca

Gaspacho

Se toma la ensalada con mucho peregrino
por una capa i tortada y otra
Se ensala bien adexerada, y en
cima pechugas de gayina y jamon
Chorizo longanisa y elichon.
Carne salada aceitunas, torna
chiles pimientos aceite;

Gayina Moisco

Se ponen los Gayinos en agua
sal y binaigre Clavo, pimienta, pasas
fran, Canela y jamon Chorizo longan
isa y, elechar unas i banados de
Calabosa de Castilla la Corida may
binaigre, azucar, pasas, almendras
aceitunas, tornachiles, y vino de panna

Blumenaxonioli

Se echan dientes de Sapo tanta
agua y mas binaigre pimienta,
Clavo, y Canela, y hariqueca
Corida, elecha axonioli torta
do y pan tortado todo molido aza
car, vino de Castilla, mas binaigre
y anafan

Poyos de Monxitan

Se copen los huevos crudos y i ba
nadas de pino, y en una caruela
se ban poniendo Capas y a cada

se le echar para, almendras,
asey, unas tornachiles, binaagre,
manteca todas especies menos
Comungo uncañ y se cuece entre
dos fuegos.

Quisquanes
Toma Sanouias bien picadas
y bien lavadas echale piñones
para, almendras, anixon axon
politortado un poco de bircocho
molido y bate unos huevos como
para fleix. Eche los con todos
estos y no ingredientes, y en una
Casuela untada con manteguilla
echalo todo por lo entredor fuegos
y asi de ayo. Cuaxado parte lo
En Cuadrito y Mexvelo con
almivant y echalo con Canela
y exvina. Eche por el

Pechos y Pichones

Con los pichones Conidos y echalos
en una casuela con manteca y al
y pico bastante sebo y menuda y axon
perexil, orezano, binaagre, y el cal-
do en que se conieron los pichones
echale pimienta y Clavo y ala ora
y comex su aceite.

Quido

Con las abes o Carnes y se
echalas en una Casuela con tanta
Caoza como el binaagre, Clavo,
Canela, pimienta, todo en polvo
axon partido Chile bexdes, y se vo-
y asien. Cuaxto se pone a la lum-
bre, y en yaviendo se espesa con
pan tortado molido a toda y. con
colox par dito echale marucañ
y axon politortado.

Chilac haverel
humastortijitas fitas Vellenas Epicas
dillo. sechan en Caldillo Wbuelto con
huevo se sechan Choxiso Tamon
aseitunas tonnachiles paran Almendras

Axo Prinyaper
Despues Condas las pollas sechan
Cuartos, y se orian con agua de
ye embuelben en polbo de biro chory Ca
nela despues se fxien con huevo seco
en unas llemas de huevo se denatan
en leche se pone a la lumbre sin de par
Imencarlo anucax re el quinto
en estando esperito echa las pollas en
una fuenta y Cubrelas con la leche
y metela al fuego ponle paran y de ma
adexos, y Canela:

De biro chory

Echa Carnexo o Paxinas en una Ca
ela con bartante manteca y unos chile
de mozado de tomates anado y tomates
corido todo molido con todas especies

de despues de mo
se echa en una suela se echa el
Caldillo en q. se co en la Paxinas o Ca
nexo y ponlo en la lumbre anta q este
de buene peso q. quede al q. al lito.

De biro chory

Picadas rebovas de tomates axo se a o
na con binagxe anucax todas especies
y gado picado y se de echa al q. el
fruto de biro chory

De biro chory

Come unas llemas de biro chory o Carnexo
y se ponen a asar y la q. esto anado se
pone a comer se aca de aque Caldillo y se
echa a comer en una casuela con mucha
de la manteca mucha binagxe bartan
ter axo picado dulce de biro chory pi
mienta apen vible se pa a que de llexos
ado fuego anta q consume el binagxe
se le echa biro de paxinas se laya un poco
de par y se echa a totar en la manteca
con anucax y Canela y estando paran
comer se le echa esto o en el quinto

Mollehan

Deseñan humos de Emoxan
mueles de ienen mantea con un po
co de Chino y una poquita de manteca
nienta de abo, y Taxo de el y de ida
pera de Juxano pino, y en el caldo se
echa el Carnero gayna o la carne de
quienan, se echa perexilas y ten
nashiles, y a capaxxon.

Faxi reco

Echa a l'emoxan uno Chile en binaga
mueles con axo cuando poná a letaxan
poca de manteca con aceite y se echa
Chile se ara la Gayna se echa en el
do. se echa Taxon y aq. Echa para
se echa perexil de ovado gayna
Tortado: Carnero Cuapaco

Se pican tomate e chile en
y se echan en bastante mantea se e
tada en perexil menor comino / Abana
das de póna manzana de Chino. Chile
molido se ara el lomo de Carnero se
echa enerte / cuando se pone a dorar

