

2
22
Famosa obra,

Titulo

De

Cocina

Por

Mr. dela Pique.

En Mexico, 1791 #



Sease el Gigote luego seunta una Casuela con
 manuca y se pone una capa de torta de tor de
 por mojarlar en bino otto de Gueba barido
 otto de Gigote i asi se pon poniendo capa
 a otra onde se quiere la ultima de Gigote
 i se pone a dor que sea a Colet o en otro

Uro fado con la carne picada

Se pica la carne como para el bond'go
 se sazona con clavo pimienta i o to todo modo
 de orofon vino i uro fado que bar cuando con
 for me la cantidad de carne. todo se como a
 me vien i se pone a calentar una casuela con
 manuca i se pon asiendo con la palma de
 la mano como me melitar i friendo se en
 la manuca aca q' se cuajan nomas q' no se
 fuer ten. se pon a condor i esto non do como tor
 tilla. luego se clabece con lo rroffito con cla
 vo pimienta canela i se echan en una olla con
 caldo de esto todo comen. se to pa i pone a
 Colet i queda a guodo se el pero con obella
 no o al mendrar ta toda

Gottino

2 fones a Co set tres Gallinas en cuartor con
cuartillo i medio de bino otro tanto de bina
gre i de cuartillo de agua. se pone ba
nador de jamon. clavo con la mirriente
una al mendrar tortoder i molider una po
co de monte ca. seta pola otto como para esto
fado i a sig! e sta de set binto sele e chan
chilitor a se ituna y al ca para

Pollor ta Paclor

Se unto una carne la con monte ca i se po
ne una capa de se bolla xre banda. otro de
pollo i jamon i a codo ca posele der pol bore
a pimienta clavo, coneta i a si se pone ca
por esta onde que es en sele echa bina gre i vino
i tortita a gu se pone a fuego i a la otto de
set binto sele echa a se ite

Otro pollo

Se fue jitamate con coctar e peser i a si
g! esta hito sele echa el caldo en g! e ta carido,
Jamon mansano choriza i a si g! esta a so
nado se de joen hit i sele echan una Me
morde que bo batida con bina gre una coto
de limon i se pone a gu a for a dor fuego

Caldo para patitar de conseto o para pe
che de

Se bota una de mar con vino e agua i el lante
 se lava i se bapeta do junto por que no se con
 te se rasona con canela i pimienta. se pone
 a fuego menor sin de foda menzalo i
 si que esta carido q' no le a la el guiso del que
 bo se chan lo patibar o pe chu gar fia

Otto Pollo muelato

Se muelen una a bellana con uno i godito
 i un bircocho se de tie en vino vino que i el cal
 do en q' se lo ieron lo Pollo se rasona con cla
 vo pimienta i canela se chan lo Pollo a l
 do que de fitor i clavo de el menzalo to ta
 do

Otto Pollo

Se toman lo Pollo de pedrada i se tien
 en manteca con se Pollo se bapado. on
 gono se bapado a se i todo el pe i
 e. se se chan al capar i mu' poca e gua
 q' en ma. se co. q' lo co

B

Pollo ca poder

Se toman se chu gar. se bollo por se fit fitoma
 se i se pone en una carne ha un tado con man
 teca una ca pode pelar i una de le chu gar de
 pedrada. otto de Pollo i se se se se de
 pol bota clavo pimienta i canela o si que
 tan lo capar que requieren se se cha bino q'

o guodo i seta mei fette i vino i se pone
a do' fuego

Pollo Gerovese

Cogelo pollo i perdi galar con jamon i lo
ego en una carneza untada con mante ca por
una ca pa de pollo jamon i cho' i or. o xade
se bollo jitomate i pere i il contodar e i pe
sier vino o vina gre i el caldo de lo po
llor i pon lo a do' fuego

Ostio pollo

pie jitomate picado en mante ca echale
todor e pier i esto vina gre ocho quebo cau
dor chavetea lo pollo con jamon pa r i al
mendrar i en una carneza untada con man
teca por una ca pa de pan o xade pollo
i pele poniendo al ca patta chite i ase i tu
nar fuego otto ca pa de pan y echale el cal
do de lo pollo i pon lo a 2. fuego

Gallina

se forman lo gallina qe fueren mene
fer se chon en ceu ror en una olla con
una libra de jamon cortado a lo largo me
dia onca de mante ca un cuartillo de vino
i otto de vina gre con xita a gua. clavo
neta pimienta nue' de r pier al ca patta

al copotza chiler oreituna, que iesta a rta
q^l. consume el agua i entonse se i tve

Gallinas en nogada

se ponen a cocer las gallinas con bina y se
a guado una cabeza de ajo pimienta i clo
vo. de pue de cocida se frien ha et i ene
n las nueces mondadas i molida con un
migo de pan se derese a en nogada en
el caldo en q^l. se cocieron las gallinas i a
si que ha esta de la ido se le echa el aceite i
las gallinas

nogada de nabos

se cocen en los nabos i se mondan las nue
ces a rta de la rta blanca se muehen con
al mendio un migo fonde por i udi i este
de o jo i se le echa a rta clavo i que rta molido

Al bondi gon

se toma una pulpa olomose pica i muele
se le quitan los pitetofos se le echa clavo
pimienta comino. Meruopuena a jo a
rofton pare y il fomon do guebo duto i
picador contito vino bina y se i uno que
bo batida que no queda a guada la carne
contito manpa i se se en todo i se en
buelos en un papel untado con manteca
i se pone a cocer a fuego a i que rta co
sido se se en rebonada i se echa en calda

de al bon di'gar

Otra al bon di'gar

Una pulpa de cornejo i un lomo de puerco picado i molido se le echa mantequilla de t'ida un migajon de pan cuatr' huevos crudos ayo molido, comino, clavo, canela nuez ayo yoli - i se echa al bon di'gar se frien en mantequilla se echan en el caldo

Se corta en dados ^{B. pichones} un pedo de jamon i en un sartén se echa a freir este que se con dorado se le echa mantequilla tomate cortado menudito. Se bolta picado perejil i ayo i ayo que se echa vien frito se le echa agua i ayo que se echa i se echa se echan los pichones crudos i ayo que se echa de sorbito se cueja con llama i ha en el plato se le echa a seir antes de cuajarlo se le echa nuez clavo pimienta i canela rasada i se quieren se le echa vino i en donde se cueja se cueja se echa y de uno i otro modo se les buenos

Se frie en mantequilla ^{fr' case} bolta menudito ayo se echa se echa un polvodearina uno adodo de jamon corido. la harina i n'otra se le echa el caldo de las aves i se echa la ave se cueja con llama se le echa perejil menudito

monteca todo se muele se frite y se le echa
el caldo

Adobo

Se cuece la carne y se remoja en Chile ancho
se muele en con comino o ajo pimienta clavo
canela se frite se echa la carne o se frita en el
caldo poco para que quede seco se le echa bi-
nagre o regano jitomate se bollos se pone
a dor fuego y se muele Chile a su gusto
y se frite

Torta Cua Jada

Tomato de puerco puerco lengua de
mon chorio cortada entera con todo con el
coliflor betabel jitomate a ^{gusto} ajo o tron pi-
mienta clavo canela se lo pone en el sal chi-
le a su gusto para la mentada piñone
al caporro se bollos se bollos y se frite
buel betodo se junta el sarteno en la
con monteca se echa y se pone a dor fuego a

Cua Jada

Pebre

Se cuece la polla o carne se se bollos a
se bollos se cuece en la tomater y machucan
entre la mano y todo se frite se le echa a
se frite binagre o regano Chile a su gusto y
se se bollos betodo a ponerlo en buena

Porretos de agua

Se cuece el agua se muele se le echa el tomate

Pañel de Atto.

Se cuece el Atto y se muele se le echa un
maiz y a otro se bate y se pone una caruela
con manteca, se le echa el Atto - se echa pica
de llo con pechuga y jamon vien a sonado
se tapa con el Atto y llama se pone a
fuego con cuidado por que es muy quemon
asi que se le corido se le echa por enri, maiz
arucos y patilla.

Girada de viernes el bar

Se muele chavo caneta pimienta de enter
de a tor sin mondax, vinagre gitomax
se bolan o jar de la chuga, todo se echa en una
olla y una abar Azedo con caraca: de
pues se mondan y echan en el pe re caudoy
en estando de buena en para se pe se so
se le echa llama batida con aca fran, ma
bana dar de camote asi una chile y aca
patas

Corta de Berengena

Se toman Berengena, ortones, Camarones

Gueba, por barro todo molido se cado Ho
bala en trocitos - se doran en buel be con que
por batido suel se cuaga i escha en caldo
de anjeli

Otto Gizado de vienne

Se pone de Calabazita en trebanadas bar con
te corrido Ha - se bollos gitomater seunta
una caruela con mante ca se ban poniendo
lar trebanadas sur pedoro de per cado y
papa se pone a dor juegor y en o ti endo mu
ncho se le escha a sa flor chiler a se tuncar
a Jon Joli y en lo plator suaseite

Torta de Mononil

Toma una porcion de su naoniar o tradabe
to bele trebanado Coli flor cortada baren
tend chichata o por barro corrido pa
paci abar bader comoter calabazita del
tiempo o se cortilla corida - se frie gitoma
te con ajo trebanado se muele clavo cone
la a sa flor pimienta ponceco - sier se
ra una caruela como la que estan de media
sol treble de guebor - se frie el tre cado
de potosi se baten los guebor i alli se

9.
e chuchucacaudo dicho y se le echan por
sa/ almendra, piñones chiles y se le
nar se poneo de fuego y se echa en
pericoride ya seco

Guebo, ala fran seta

Setoman 12. Guebo crudo de puer de
fido se mondan. se parte media de enca
alo largo imedio en ruedas: se le qui
ta la llama y se muele: Ha seten dra una
casuela con medio de manteca en la
lumbre y sete piconsebo de i a go, ya
si que esta frito, se le echan lechuga, pi
cadas pino que nueder pericoride clavo
canela pimienta y sal: se amasan la lle
ma con una poquita de agua y se cha
n en lo frito y se bearta que es pesa
i para ser bito, se adornan lo plato
con la clara cortada

Mancha mantela

Setoman uno comino, y uno diente
de ajo de jitomate y chile xumo

Toder porer y guater. se macta todo Jun
to se frie un vien se le echa al caldo de
la carne y una rebollar en cuartos, se le echa
todo de Jenera de fruta menor patakunogi
mo se cuenta a Jpn Tol y caliente se echa
su sal y vinagre en pedacitos de aruca y
la carne frita que queda de resito

fideos

Se frien unor a Jor en man de ca se pica gi
tomate se echa a la frita, se sa rona
el caldo de la olla y sine pesa se echa
en el jitomate dicho caldo se echan en
a guatinia los fideos itaban a la se
chan en el caldo y se ponen al haudeta o
lla o que vuel ten y bien se ponen a arbir

Sopa francesa

Se vuel to el pa france frio se frien
unor a Jor se bolla picada para rona el caldo con
toder perier i com no i se le echa al pan

Pichoneo Rallano

Se com pton lamo anchos de pisco o Jor caudal
bo bdeno i peregit 2. gueter cada rato cada lo
mo cone la pimienta clabo nuer mo cada com
no i culan to. a safran en pedacitos de pan rono
todo todo molido. se pican un vien y se le
vuel be y asi que

4
 La iacotto dia se
 erca com de xaxaviala ma ma vien la bado, loi pichones se
 mellenar. se coren con pita esto todo crudo. se core el
 caldillo con jitomate arodor al mendra, to cada con
 pelle go itodo itodo vien remolido se picon uno
 a go i se fier el jitomate i al mendra i ha que es
 to vien pito seccion espesiar finer una punta
 de dulce i sino blanco i se se que es un poquito
 de vino que i enerte caldo seccion a coe los
 pichones

B Setrode Garpacho para pichones o Gallinar
 Setoma un puño de nueves mondadas otto de pi
 noner, otto de a betanar otto de al mendra, to
 do se tuerca en el comal. cuanto se core i no se quem
 se maela ma vien sin agua seccion a finer uno
 di enerte de a go se banador i enerte condo doo do se
 echo la bolita de tornolido i se darase en la man
 te ca que se fia vien i enerte condo se se echo so
 lo la po que ita de a gua con que se limpia el meta
 le y huego el caldo en que se core lo gallina. se de
 ta es bia i seccion los pichones — seme por do
 sin qe conto de mar se maelen una hemar de que
 bo coridar i uno i go ditor de gallina i lo para se
 bia los se se echo una punta de vino i otto de dul
 ce

Creo todo hacerse

se la todo

Se coje un poco de tomillo mejorana y laurel carca
no de raxonjo de l'hino rojas de canela pimentea
clavo pimentea nar no cada pinta jamon vino bla
nco vinagre de carilla chocolate para almendra
a go a sado imolidor y camote arodo, imolidor a
go crudo chorizo y la obe nar negro recoder
de la virpeta queda en infusion imolleba gota de
agua y vieta pado asta octo dia que se pone a
fuego lento asta que este bien curido

Torta de Cubilete

Setoma uno o mas lomo de puerco se pica imuele
queno le q' de pellejo se a se una pelota se pone a co
ser i cuando esta se baal bea pica se muelen 7 1/2
macer cruda se frien vien en manteca se echa lopi
cado i se rasona con codor es perieria a la fion se
a porta i fuera de la lumbre se le echa un bi
co cho dato a cada lomo malido o cho que bor se
baten identro se le echa a sacar molida para
al mendra a r' l' ton a gon golito a cada de puer
de vien batido con bastante vino blanco vien in
con potado se unto una carne la con manteca i se
pone a do fuego de puer i se quise se le echa
marbino canela y a sacar

9
Lilleta iotto dia a to

Secue el pader ¹⁰⁷ Ha i remuele sin pellejo con bastante perejil i herba buena todo herco se ponen a freir a Tor picador en manteca i aseite enertondo frito se le echa on peris i on poco de bina gte i vien la bala i corido los pator se echa on te caldo despu es que on es vi de vien - Ha se tienense a bollar corido i anaoria betabel i con todo esto picado seador non los pator por en i mar i se le ponen curchiles i aseite anas

Pollo arado

Se lin p'ion los pollos i se le pone dentro uno, pedrito de Jamon gordo cortado menudito con pimienta sal i perejil picado i jitomate picado y tomate un pliego de papel untado con manteca frito con sal pimienta i perejil picado lo en bol beto i amastado con pita poniendolo a arar a dar fuego

Carneto arado

Despu es de corido el carneto se pone en una caruela con manteca jitomate a Tor cloto pimienta i canela toda se echa junto i se pone a dar fuego

Arido para en ferma

Despu es de corido el carneto se echa del caldo en g'ra co s'io en una caruela con una pocada manteca una to machucado a li se pone el carneto a g' se bala fiendo

Orzo que consume el caldo a la que se le to do

El que pede

Picase rebollo pere y il mes ba buena i a gor echa
lo echa en una olla con gran porcion de aceite y
echa affi las gallinas chopis como i jamon bina
que fuerte clavo i canela molido seta pa la olla
con masa i pone a roer

El ruy pito

Coreta betabel i jitomate, lo moler i pre
sitar a gor en monte ca en ella echar el beta bel y
jitomate a freir i echa la gallina como una
porcion de vino callos caldo o agua cu firi ente
una partitade de sal clavo i canela molida i a
gor con tortada

Raviolar

Se amara una libradita fina flor con agua tibia
i de feque quite blanco po quite orzo que queda
con punto de agua lar se con pta me di de a selar
i se creen con te que quite se picar i pieren
monte ca con a gorrea parran i a ronan con a se
i se i que ro a ñe go rhallo do muel no, cada canela
clavo canela clavo i pimienta i ad v i e t o g e
se onde salar a paso que ro, se pone una gallina
a coreta i en el caldo se echa la rra violar i pa
ro con oza q' uen coridar ande estor ba borifa
se de gor toda la noche en el caldo ta pader con una

5. Se bñlleta i a otto dia se cuece en plato de aceite y se pone
una capa de xaviola se le echa el queso mullado con la
mirra e resperier q' se con sacornada la del gas. i are
ite i ari bon poniendo a tea q' se llena el plato el cal
do en que se echa a que ha noche se cuece i se cali en
ta i se le echan q. Hema rano de limon i este caldo se le e
cha al plato con queso que den se con ni con mucho
caldo se le pone por encima gallina cocida guiso co
sido sumano yico de queso mullado i pere jil picado
al verde del plato si la aca de vi en esta
gor de gallina se cuece por codo i en su caldara
sone

El toberinto

Cogera una mataga de i godi cor de gallina la mo
lexa i pondra a freir en monteca con un guiso bo
deter molido i uno costera de pan tor todo en la
monteca i uno a gor ari que e co vi en frito. se le echa
caldo - se ponen a cozer los piciones i se echan en
este caldo con aceite clavo i canela

Solmorejo

Se frie la carne o sea la gallina despues de co
sida se pone a freir a gor ari que e co frito se saca y
se echa en la monteca el caldo en que se corio la gallina
i se bolia co sidos. clavo. canela pimienta al co pa
nar al co potones ore gano aceite i vinagre
de castilla su guo suficiente para el queso
se co pa i con la olla se menea y a de que se se
co

Picardon

Cortada una pulpa de uva o boca del tamaño de
lo palmo de la mano o más grande a i grado sea parte
en muchos trozos se cubre con coque de canela p' m
enta o ja jaxon tarpon de a cores con rasol con
pepente a i q' se en coridas picadas bus tante jfo
mate lo echara a la pulpa con un montecá a que
se bolton friendo con rasol por se finar a dor fuego
que que den sin caldo solo jugorito

Arroz Malenciano

frito el arroz con unos de enter de o jor se le agrega
jitomates moderos picados i uno toro chiles parr
dos en cuartos i lla frito i sazonado se le echa el arroz
quello o de estas labado dor tres beber i a i en joxo
se fri. orca que q' do como tortado entonces se echa
a agua caliente que lo cubra i sea a agua se boau
mentando asta que colido i consumido el agua to
tal mente se aparta del fuego i se adu. este que
se me nea por que no se p' ge

Jamon en vino

se echa a un mo jox el jamon por veinti cuatro o to
se pone a cores con bastante agua un poco de to
millo orca de laurel un cuor y llo de vino gre y
llo de orca que se echa en un se le arranca el pe
llo se se p' cota por todas partes se le echa un cuor
de vino blanco: da un orca de orca que se
consume en el caldo. se pone en fri. orca i en un
platon puesto se le echa a ucor bastante me mol'

10
de por encima i con una pala defizmo se guarnice ar
ta que tenga cordero, y se guar para con guiso i lado i y
parfeto

Un pimiento de cordero

Ar que esta comida se da en fiesta se fica i se echa
del caldo en que se corio i un poco de vino que pimiento
oregano malido maneca o vino blanco. y en una ca
suela topadare de se esta fat esta lumbre ar que
esta se le pone por encima alrededor de limon

Guiso de Betabel

Se frie frie para frit i en una banna de tar de a Jos
i jamon a biendare corido el betabel con un pe
do de queso con una cordero de se que quite i seme
de en jitomates arado se frie se cuece el caldo se
saron con al ier perier a Jon Jolitor todo un poco
de orzo que i el coparra chile ramoso y mo
nido

El arcondido

Se frien a Jos i orina en maneca se le echa nuez
no cada clavo i canela se le echan semas de guiso
i se caxon con limon se le echa la gallina frita
al ca pastas vino i jamon

Olotoso

Yna noche en ter se echa la carne en agua i vi
nagre se bollos entetar ier perier entetar - doffo
diare ponea corea mucha pado se frien a Jos en
maneca. se muele un puño de oregano pastas
lado jitomates arado se echa en maneca
a freit i a lli se boltea la olla y al lle bato alame
sa se echa su rite

Otro girado

Quilombo on cho caudo se abre por medio se mettena de pi-
codillo con todo su caudo se embuel bien en papel un
todo con manteca se amarra con pitase cuece;
se echa en el caldo de ongeter: el cual se compone de
jitomater a jofritos tantito de uston vinagre
al mendras para almendras piñones nueser chiles
i aceitunas.

En barto

Samuel peregril clavo canela i un pedorico de pan
to se echa en el caldo de la gallina o gall-
na chile aceitunas aceite sebotas coridor i bi-
nagre

Girado de jonzol

Samuel o jonzol i cada jitomater clavo i ca-
neta: se frite i se echa la gallina con su caldo, para
almendras o i uston vino vinagre i o jonzol i to-
rado por ensima

Girado de pan

A jofritos i sebotas con un pedorico de pan, clavo ca-
neta binagre al capata i aceite el caldo de
la gallina o carne

Otro

Jitomater i a jofritos clavo canela pimienta
piña al capata chile aceitunas para alm-
mendras aceite i vinagre y se echa la carne o
gallina

Otro

Se frien los pedos de jamon sebotas picada i ollise
a cha la carne i su caldo co jofrito de la chuga picado se o-
na con todos sus pesier, de uno en boxer: se apaxta

6 un poco de caldo i se da en una llamar de guabo
se lecha bina gre i bael brador otros en bora i se
lecha cruce i canela

Sopa de biene

se frien a dor rebanador i jitomate molido se
echo agua con pereña i en abiendo se aparta
se lecha sal i saarete i el pan frons rebona
do se pone al fuego i la gora guarnese con gu
ebor i rellados chichara i pereado blanco

Almendrado

se sazona en se da a go. se mahe con una carga
tar de almendra tortada se frie i se lecha el caldo
en gde se cocio la gallina. se sazona con uia al pi
miento clavo i canela se para con la al men
drata tortada i molida i i gde se se se pa con un
comal con un bse i se para ma

Otro pan i pio de peregil

se frie un poco de peregil picado se sazon una o dor i ji
tomate sobre la lumbre i una rebanada de pan
frito to do molido. se frie se lecho el caldo de la galli
na y llo gde folte como un cuerto de ora para comer
lo se lecho vino de paxta a Jonjol i tortado para
i almendras

Pebre frons

se pone a calentar mantea i con pan molido en se co
se se baelbe. se frie la gallina a s gde se da se saza
i endi charnateca se lecha a dor rebanador se ba
llar dor a dor de lumbre buena i jitomate molido i en
candando frito se lecha el caldo de la gallina. sal p mien
ta clavo canela i orejano i la guarta a par todo che
lar y a se tana

Agü dulce

Con una olla secha a agua un po code b' no g'ne a suca
clavo canela todo molido sechan mebanader de Ja
man chorizo de gallina cruda seta poi secha en
infusion de de el d'ia enter y averse seer p'ia con for
to todo en manteca i por en sima a Jon Tolito
todo

Potta get

Se fien a Jon gitomax molido secha el caldo de la
gallina o carne suel pimienta clavo canela o
regano a a tron una puntita de bina g'ne abo har
i co Jon de lechuga coridar i encuarcor i ha que esta
a pasado su seite ch'ler i a seitar

Poca prensada

Secotta en pedoro regularer la pulpa y se pone
a der flemaz en agua de sal por 4. o 6. oras se sala
i se la ha mui vien i ha q' no se salga a agua con sangre
se de se curita por lazo rato se p'ica con la punta
del cuchillo se mecha con jamon o regano tomillo
clavo pimienta clavo canela i a Jon mebanader
sechan con el d'ier i guater de a agua i vino blanco y
de bide bina g'ne de cart'illo a 3. real de carne seite
cha un cuartillo de bina un po como de a agua i 2.
de bina g'ne i enere caldo se tiene una mañana de
a se pone a prenar entre dos ablas con piedras en
n sima se le pone una casuela a bojo p'ato que se cu
g'no g'neo junto con el caldo de a donde se aco se
pone en la lumbre con la carne prensada con sala
a ta que con rame et caldo se aca de la olla se torria con
vino i se gurto p'ia y dura buena al gueno d'ias

Girado para el budo

Seunta una caruela con manteca se le echa
cabe picada perejil herba buena la cuor
tor de la o be jamon i rebuel ben a picarla herba
piña manzana se bollos rebanada jitomate
por chile. tomate rebanado. pimienta clavo ca
nela comino culantro todo molida en palba i se
se pone al fuego de fue suorapan aceite chile
i se i unas

Girado para Conejo

Se labuel conejo grecha en bina gre de un budo pa
ra otto luego se cuece en el norino bina gre. se po
ne una caruela en la tumbre con manteca se tien
a got i enebando se ra con. se maeten i tien jitoma
te se le echa bina gre clavo canela bastantes al
ca pasta vien de salada en vinagre para alme
ndra arizon se echa el conejo que este vien cori
do se pone a 2. fue got i si quieren al ier binto
se le echa aceite

El mechado

Se mechan las gallinas con jamon para almen
dra clavo pimienta i a got se echa vino i bina gre
i se cuece con esto todo se echa con pan moito
tado como fue modo pero que de color

Sorrito

Se pica la gema en pedas i se pone a freir un
poco de jamon con todo en pedas i se toma el chi
le verde perejil todo picado se le echa caldo su por

ta sedutra a rithon todar e perier ibina gre fuerre
se baten que bor se unto una carne la con maneca
se ponen los pedacos de gallina se norion con caldo sea
cho que bo i huego otra capa otra se llenon la carne la y
se cueca los fuegos

Corta pica

Se muelen fechu gor alcaparras jitomater: se fi
en se bollen i se gor se lechan todar e perier i se
binto su aceite

Otro girado

Se muelen y godior con un poco de pene gij. or
se poder e perier i se caldo de la gallina o con otro

El borbon

Se fie pene gij i se bolla picada se ta esta tonkita
o rina en maneca i una a gor i se bue todo se le
chan todar e perier guaba coridor i la carne

En vino

Jitomater coridor i mollos de pitor todar e perier bor
tante vino a gongol tortado i un pedacito de carne

Total mote

Almendras con carne barta da en maneca jitomater
coridor nacer grander torcador en maneca chiler
onchor tortador en maneca todar muelen junto y
se fie se lechan todar e perier a rucax i vino

Con gongol bue al uso de la ponia

Se pica se bolla i pene gij i maneco se fie en maneca
o aceite se muelen un pedacito de gongol pim
enta clava comelo cubierto con nortor todar i un peda
sifado por todo esto se dera en agua con un punto de
bina gre se lecha oregon i el cone go de puer de todo a

7. Que yerva i el serbido a seite.

Costa de la pinoaca

Despues de viena on ados los pinoacas i mu' esperar
singoto de caldo se al on los que vos con pe fente - la can
tida de dicha pinoaca - semuele bixcocho clavo i q
so - se ne puel betodo y se nea uno caruela con un man
teca i secha a hito do. luego orriba i a bo to i en estando
corido se gurtaseca con salro de on geter. Se ca pino
ca flares o se q' se caeren i to bon - se exprimen i pi
con se frien o for gitomate se bollos clavo canela
para almendras pinoas a se con comitor. se li
chon los pinoacas i su punta de dulce i binoagre

Caldo o salsa de Anjeter potato

Gitomate Caridorimolitor o for chiter baxder y
por a freir con manteca y to clax e pesier hinoagre
dulce caberitas de sebo flar caridor a parte chiter
a se tener a la pasta al capatone a gon grito
todo para almendras pinoas y vino

Girado de percado

semuele baxante paxer git cutantxo flar buena
perca un cuarto de non portada i se mojado en bi
noagre - se pica se bollos a menudita en diente de a
go ardo - se frie en manteca i a hito secha a lo mol
do y luego a percado o lo gollino o carne con po
co caldo y no adese bix mucho por q' se pone prieto

Enchar u otro percado. en vino gre

Se pican o for manudo i se frien en seite - se ca
con i secha vino gre bueno pimienta. cutantxo
clavo comino i o for de laurel. No que sea i a puen
do secha a se ardo percado i pora ser bido a se

ite perejil o lechuga pica de margarita y se pone en
salada chileris azeitunas

Otro percado

Se pica se bollo menedita se frien en manteca se le
echa un caraxon de queso de ovina de pot boso de y
se le meneando a la que se queda la ovina una
rilla se le echa tanto de bino que como de agua
clavo con la culaneta toro todo pimienta, poco
cominos a la que se se ibiendo a guiso de se echa a
cozer el percado i para me paxite azeitunas
i a se i se

Probotte llano de jenne

Se labon mañisan. se de carnon un poco se pi
cala conne que se quite i se le buel be con jitoma
ter se bollo todo picado sal poca azeitunas con
nachiter fontico a recar molida a jonzoli para el
mendrar. y con cozes a llemon i se cozen con pi
ta se ponen a freir con manteca a dos fuegos
i se sacando haade a beza refrita y a se estan
coridos se se iben con lechuga al modo de

Otro probotte llano

Se pica jitomater se bollo a la jor se ponen a fre
ir en manteca se pica percado y to bollo i se
se buel be con dicho sacado se le echa clavo ca
neta azeitunas chiler a se con nuses, piñones
esto perejil i poca herba buena alcaparra,
bino bino que i sal se bojo de la lumbre i se le
cho a se noode quedax a guado - se toman los bo
bo mañin piñon se enjugan con una set biletta
i se se llemon con eso se cozen con pita i ponlo

14

en una cauela con manteca i un pedazo de Pa Pel
se pone a dar fuego mayor i cuando se ponen
en un comal o tortata nueva a que chupen la
manteca

Probo en nogada

Se que de limpiar i cuando lo probor se en joyan
con una resquilla se tornan de tanto de nue
ser i uno de al mendrar todo mondado un real
de queso fresco i un sal i se le pone se echa en a
gua para que la lava i tanto de clara. todo se
muele muy bien i con la o gua q^{se} se en guiso de me
tate se dera se se echa sabi a seite i vien en
puetto se ponen los bobos en el plato i se echa
la nogada a seite con machiter i en comal
enrime con xerocolo

Maceda

Se se mago el peccado se le quita el pellejo i expi
na se la ba muy bien se caese - se se mojan
chiter concho se se mueben con un poco de pan co
mino, bartonper a gota crudo ~~barra~~ i ka vien mo
li do se pone a freir con a seite i manteca se echa
la o gua en que se corio el peccado chiter i a seite
na

peccado en seite i bino gre

se la ba muy bien dar puer de se no jado se le
en ton ler lonjar con a seite q maneca: se
le der pol baya sal y pimienta y coal a seite
ba el bino gre: se en buelbe en una o tortata

tomat y en una olla se ponen unos pati-
tor como para tomate, allí se pone a co-
ser y ha corrido se pone en el plato se le
echa en el plato se bollla o en un pedo
de batata o menudito para el pi-
miento todo esto se echo en binagre
i luego se echo el pescado con el mis-
mo aceite de itandar y toroachiler

- PESCADO EN GITOMATE

se calien gitomates y se bollla ente-
ro se muele el gitomate i la se bollla se
desoja se pone el pescado ha corrido en el
plato se le echa el gitomate se compone
con la se bollla o regano pimienta achi-
te binagre de itandar toroachiler
alcaparra o guacate en gajos

Bobo en alcaparra do

se muelen alcaparra o regano un pe-
dazo de pan molido se frien a
gajos ~~se bollla~~ se banados en monteca

y aseite y se echa a llo molido de ta qd
esta vien frito - se le echa clavo canela
la pimienta bina gae y a gwa y a i qd
suelta el orboti se echa a llo a llo per cada

per cada en caldo de en parada

Se picon zitomate, se bollo a 30 chi
ler verder: se pone a freir y de spu
pue se le echan toda a perle a ra
yon vinagre y fruta i sin gotada de
gua se echa a llo a llo per cada

Sordinarrellenar en escabeche

Se toman las sordinar frescas o frescas
las se echan a freir en pocha, ponsi
ta se labon i se le quita el er pindao, sin
dibidixlar luego se ponen a cosex uno gu
etpo, dexar i con clara i todo se muelen, se
sazonan con clavo pimienta, nuez mosca
do comino, sal y tres o cuatro guabo,
crudos de mones que no se a guado y con
esto se rellenon las sordinar, se puen en

deite con guabo se frien y se aze ca-
beche con bina gre e agua toda e peries
a la fran su punta de dal se: se ba gade
la tumbre de Jusenfrax. se echa e e-
ca beche en una o ffa se echan la sord'
na i y una rrueda del mon y a gade
laurel y dona al g uno d'a buenda

percado blanco relleno

Se hurca la gueba mar fue ca. se pone a
Coxer i en e tondo se des pelleja i se muele en mol
ca sete por que no quede ni un mot d'a se frien
a got en un banaditar a re que e con vien de codo
sesa can y se muelen se buet. ben a e chax en la m's ma
manteca: sete echa bina gre clavo p' menta
i con e caldo se une de e. la gueba y e con e to
se melle nanto. percado de pue de quita de el er
p' naso se cosen con pita. se frien con guabo y
se echan en el caldo que queda aña d' endole un
pedazo de pan frito con la manteca. se echan
al ca parner chiler a se tinar y en el platon de

manita

Guiso de Pisto

Se pone a coser la Gallina en cacerola y la gueta
 con medio Corido se le pone un brezo de pa
 ra que aca ben de coser y se bolan a donde se
 bol bolteando para que done por parejo
 se cueza y gado de Carner semelle vien con
 biscocho duro se frega en manteca se e
 cha el i gado y biscocho de baxa cado con cal
 do de gallina clavo canela pimienta a safron
 una cucharada de Bina verde cartilla y la
 gueta iabiendo se echan la gallina a sa
 dar asi que en el bido se apartan y se le
 echa un real de vino de paxar o tinto
 para al mendar i a sinton

Guiso de Gallinar Rellena

Se muelle queso que no es el muelle de to. con
 uno biscocho duro se toma de clavo canela
 la pimienta se pone en una cacerola con ma
 nteca vien caliente y se se echa to molido
 a que se faga vien y a que se echa el peso

Sede Ja en frias y con esto se rellenan las Ga-
llinas y luego se meten en el horno y se asan en
arado de modo que queden bien cocidas y se ave
el caldo de bina que a su vez clavo canela pimi-
nienta pimónes y al mendado se avien cuor
tor las Gallinas y se echan en el caldo

En Catontado

Se toma lo que se un clavo de Catontado y el
gomar de clavo de Titomate: Clavo canela pi-
nienta: se pisen uno a go en la morteca
y allí se pise lo molido se le echa el caldo de
la gallina chorizo melonada de gomon ni
no bina que y su punta de dulce

Otro Guisado

Se cuece la carne con sal morteca y comi-
llo: se pone a freir a go Titomate se ho-
lla y se le pise se cuece en una coccha toda de
asina se meten de con el caldo de la car-
ne: clavo canela pimentas a safran
a seitanis i asice

Mogada Portuguesa
Vndia en sei semmente clavo canela

Pimienta nueva cada un pedacito de
 a sensible: se se bonan uno a to un pe
 dar: code jamon en to gado y se to fan con
 esto la gallina y se cha en to co de a gua o
 to de vino o to de pina que uno abar de a
 sa pan i susal. esto se queda en infusion y a
 o to dia se ponen a co set con cu dolo por
 q. no se dar baraten: se muelen nueves a
 to almendra tantito comino un pedazo
 de pan se pone a freir la no gada se le e
 cha chorizo para almendra a siton y
 to gallina con cu caldo y se se te el me
 to la a la mesa

Mole pottado guajaca

A 25. chiter ancho corcador y caberas de a to
 arador y. Tomater arador tantito culantro
 to todo clavo concha uno se bonada de pan
 to todo en man ce ca: todo esto se muele y
 se fre y se se cha el caldo de la gallina o
 con se ita con se con uire - su a Ton To li

Mole poblano

- Cuatro onzas de Jon Tolitorcado dorado
al mendra veinte chiles torcador una ji-
cata de tomatel .6 Jimater grande un
puño de cacaguater torcador undiente
de a dorado tolar la pepitar de lorchi-
ter tantito culantro torcado clavo
canela pimienta tantito cominos
to Jose fie mui vien se le echa el caldo
de la gallina i se cuecen con dicho caldo

Sopa dorada

Sease al mibon de medio punto sete e-
cha clavo canela pimienta ayafron a
Jon Tolitorcado para al mendra piño
de aritron vira barcane; Haer una
una casuela con manteca untada en la que
pon dia una mekoador de pan torcado en
manteca se le buachando de esta al mibon
i se pone la casuela a dor fuego se le po-
ne cuartor de gallina como jamon

y chodir

So podeman tequilla

Se pone a hervir en agua con arucas de esta que lleve y se pone a hervir. se parten una libras de queso y se le echan. se frien en una bandeja de panes mantequilla o mantequilla se pone en una cazuela y se le echa este caldo. se pone en un cordero y su comal ensima y en los platos suarucas y canela

plato de pino

Cosida la polla se parten en cuartos se trocean con agua de arroz se truelvan en un cordero en polvo y canela y se frien con queso se pone a cocer a fuego con libras de queso de sechar en ello se le echa arucas y se echa en una cazuela: se echan en ella la polla quedan unos platos. con para al menos a la pino de a rition y al tiempo de comer se le echa por ensima canela y pino

polla de tomate

tomate y tomate de enter de a tor vien p cada los freir vien y alliechar para plato de cala para un cordero de rition de

se toma tomachiles al capotrar pñones
e perjes y vino ha coridarlo pollar

Codoniser o tortolar excabechada

Se matan pelon itaban vientar codoniser o
tortolar i crudita se frien enbuelta en ca-
na a ita quedar doradita. se echa en una olla
vinagre que cubra la cantidad de loranimas
ter i alli se echan con una o Turde laurel, se-
banador de l'mon ramita de tomillo cregano
se tapa vienta olla i se tiene cuatdo o cinco
dias i se sirve con un morzido de aseite y
queda como excabeche de vena caur

Angos' pola

Se toma una Casaca con manteca: se se pone
pud pa de corneio como de puerca, se botar
Titomater pñña Platanolar se mananda ca-
mo ter colokarita de negro y se pone una ca-
pa de la corne i otra de Titomate pñe Tit. pñ-
codo todo Tenetode e perjes a ita son un po-
code aseite tomachiles a seitanar a Torne
banador i vinagre i toda crudo como ban-
en la corne se pone a do fuegos a ita que e

ta cozida i con sumido excurriendo no mas
la ghorada

Pierde Puerto en leche

De fuer de vier corrido tor pier i lengua se en
tu son i en buel benaxina se fi en en mante
ca con queso. se se con ma'ercuzador. se pone a
exbia la leche con azucar canela clavo a Ton Tol
tor todo para al mendra tor todo pinone a
sinton y ha quea abido vien se echa tor pier
i se siben

Al capotado

Se toman tor al capotar de atada i se gano
menor contidad que de al capotar. se se mu
ele vien se fi en uno a tor i a i que se cloran
se echa motido a se fi en se en am i ma mon
te ca. se se echa en se e se fi en un po que
to de pan se mo todo i juntamente se fi e
con lo de mar se echa agua al capotar en se
tar se bolia corrido a parte. al capotar on
chiter de tora la carne o ave su e fi e
bimo gte

otto al capotado

se dotan uno a tor en monte ca i un pe de

so de pon con visca frita . se moue le con el calda
nar i se ponea freix se le cha el calda i ches
vo pimiento al ca potlar de tona pe
til aseite se pollar corida aseite una chi
ler . e se caldi ho sigue frita gallina . Ca
prito . pescada uar t'onei y el dea tribo
ton nita

Conejo en pebre

Se pone a freix a tor es a seite i manteca
se pollar un pocode Titomate picado un
pocode oregano . de par de frito esto se le
cha un puño de xirasa i se se se i se se
luego se le cha un pocode vinagre i a gua
que poco a po halla de baratando i ariendo cal
do . el Conejo se pone a cocer en agua . y esto
con pellejo i biende tri pade i la trado y con
do a seite corida se le quita el pellejo se frie
mei visca i cha en el cal da

Somar melle na .

Se con piron lomo de puerco . cho xisa cho xi
soner i mondo do lo cho xori i cho xoner se
picar con el queso lomo i pere giti herba
puerna un miya son grande de pan de

mojado bastante a Tor anodado 3. o cuatro ga
 e bor Cruela segun la cantidad del Picadillo sea
 i todo el peris malida en seco a la fin i todo
 esto en Junto se pica a la quarta como unase
 da entonces se hacen mebanada del gudas de
 los tomos i se divide en tres y se hacen se cocen
 en redondo con una pita estando todo crudo
 luego se unto una casuela con mantea se
 pica en ella mucha sabolla perejit unordien
 ber de a To Tamon ostito entoritar. Chichanos
 sal a agua corre pondiente a Caler esto que todo
 ha crudo se echan los tomos i se pone a cocer ba
 pado i a la quarta Corido i con poco caldo se
 baten llama se le echa esto perejit picado
 clavo canela pimienta molido un poco de
 sumo de limon i se echa al gizado meneando
 con esto se gido a la que da un rabon i prou
 to se sirve

En cada li Cado.

A medio de mar ca ca gual sin che e chorista
 mat visto bado se echa al sal molido i se
 nido por un tomo. seis u ocho llama Carida

11.
i molida de los guisados, que de sí, chata un
poquito de agua para molida en el tambo
de molido que necesitare para a serre mola
a su ca molida al guiso todo se debe beche
mevi en y secha una porada por el me
to de i secha y concha como tortilla de me
to de i secha poniendo en el plato y en el
medio se pone un poco de lo vi en la ma
do costado i se pimeñer al manduiche
mar i se pone con un brecha ba i ba to

B Gisado de carne en carpacho

Se pica jamon magro hecha buena romer
cha: peregil alto i o Tor. se fien en aceite
o monteca i allí se cha el jamon i lo de ma
a si quiere se frito se secha clavo pimienta
i canela con la orina su sal i a gua y de
pues la ave o carne

Juicade

Asi que se pelan las gallinas se chan en
a gua fria con un puño de orina para que
que den muy blanca. si se cha se to ha blanca
i se secha en estado jamon en do de man
te la sal i todo junto con las gallinas se

poner a coser i luego se le o saca de la
 mesa. se lo gentillan de guiso para Titone
 mudo canela molido clavo nuei morcada pi
 mienta sumo del imon i todo esto se bate o se
 truel here pasado de la lumbae i se le buecha
 no do al gisado rinde Taxdemene al lo area
 que se para sin exbir

Embimado

Se avanta Titomate semuehen con una ca
 beza de o to arado. se le a la gallina cauela o co
 rida Jamon chorizo frito a Ton Tol tortu
 do un poco de pesa frito i molido clavo canela
 nuei pimienta vino bastante para el
 mendia

Embassada

se toma un chile ancho semuehen con
 chocolate canela i clavo illo que esta molido
 que tenga color de pi pi an. se toma la gallina
 o conero que se le quitaua una casaca con ma
 nteca se pone una capa de dicho ave Ti
 tomate i se bolle i se bucha Titone para
 el mendio o Ton Tol tortado y se bucha el
 dicho chile con que se cubre i a los fuegos se

Cuer y re rina

psichoner en perejil

Se muele el pexe Til se fija en un sartor, en man
teca i aceite i a lli redora un pedazo de pan
se muele seco junto con el pexe Til i dor y gadi
tor de la gallina y der puel se fija todo con la
manteca i aceite se le echo clavo pimienta
caneta nuez no, cada una puntita de vinagre
i se echan los psichoner esuelo a que se cuecen
en este caldo i se sal.

Seccion en sal chicha.

Se toma un lechon mar grande que lo comun
sea bue i se de tripa de puer se ba de cannon
do de modo que toda la carne quede pegada en el cu
ero i los que se limpian se de vuelta a la lo co brea
i luego se echa en agua a que se de un guiso i a
i que se ta se pone a churrir. luego se tiende
so bue una mesa con la carne a churrir se te
de pol boxa sal que queda de sardito. se muele
te en cantidad clavo nuez no, cada a Tenny
pote i todo junto se te de pol boxa que queda
ne quando de tar es peser i bastante se bolle
piscada. se te forja con vino i vinagre que

gore en so la potta cabera como un puto luego
 se le amarra la panta mui tieso para que no
 se salga el saron se lea con un hilo mui apretado
 se pone una olla con vino binaigre i a gua me
 torana i la uret i nienta peda se pone a cozer
 con urer pier. se i a bea se banada i si
 se quiere frito con rueda de limon i no ma
 nitar

Salsa para gallinas a pichones
 se ponen a cozer la abe i en el fondo medio co
 da de seso can i se pone en una cazueta se pica
 pere til culantro verde jamon en dados ma
 menudos se pone a freir a hini mo. se pica i
 bollo mequidita se le echa caldo a la que baña la
 a ber se ratona con pimienta nueva de pe
 pier se pone al fuego que a coben de cozer la
 a ber luego se boten llenos de queso con su
 mo de limon i se le echa al calor de la lumbre
 para que no lleve porque no se coza solo que
 dot con poco caldo

chicharron sabroso
 se pica menudito o to pere til i otro con

to de sebolla tan es ta herba buena, todo
se frita con mantequilla: se le echa clavo p;
mienta, sal, y haritaxa el chicharon
Cosi do ier curido i secha en to frito, no
se le echa gota de agua - el chicharon
a deser e, pan fado -

Otro giradito

Se pica sebolla entera i to i uno, a Tor de
frías - se muelen una, al mendras y uno,
chister on cho, rre mo gador y quitada rre ier
lar, bendr to do vto con tantito, Comino,
corno i pimienta se le echa el caldo de la
gallina su fruta y la gatta o carne

Chicharon por tu gata

Se pica arto pere jit - se cuecen to chi
charon ier curido, se echan junto con
el pere jit en una olla con mantequilla
a que se frien en ella. Con ella to pada
quedan secol y a rre se frien

Yndice General de todo lo que ai
en este curioso Libro.

Gisados

Costa de Gigote.	1
Esto fado con la Carne de Cade x	1
Gallinas.	1 V.
Pollo ta fado.	1 V.
Otro pollo.	1 V.
Caldo para patita de coneso o pe. chuga.	2
Otro pollo malato.	2
Otro pollo.	2
Pollo papada.	2
Pollo zeroberes.	2 V.
Otro pollo.	2 V.
Gallinas.	2 V.
Gallinas en nogada	3
nogada de nabos	3

Al bond'gonx	3
Ottar al bond'gax	3v
B. Pichones	3v
fr'casey	3v
Girado verdex.	4
Girado de cabrito	4
Mole de gua golote	4
Adoko	4v
torta cua Tada	4v
peprex	4v
par cel deotto.	5
Girado de viener abba	5
torta de Beren genax	5
Otto girado de viener	5v
torta de moronix	5v
Guepor a la fronsesa	6
Moncha moncelex	6
lide orx	6v
sopa fronsesa	6v
Pichones mellenar	6x

Sal de garrapacho para pichones
gollinas

esto fado franses	7V
torca de cubilete	7V
pato	8
pollo a rudo	8
corneto a rudo	8
rudo para enfermar	8
El guer pedex	8V
El sur pinox	8V
Flaviola	8V
El laberinto	9
Sel moretox	9V
ti condon	9V
Axoi balensiano	9V
Jamon en vino	9V
Vna piedra de corneto	10
Girado de beta bet	10
El es condidox	10
o loxoso	10
o tro giradox	10V
El en bu tetrox	10V

Girado de a son zoli
Girado de por x
O tlo x
O tlo x
Sopa de bien nex
Al mendá clox
O tlo principio de peregil
Pe bre francesax
A. g. dul sex
Por te gex
Maca a prensada
Girado verde en lles badox
Girado para Conejo
El mechado x
Los tlo pitor x
Corta pi Cox
O tlo girado x
El Bor bonx
embinado
to tol mole
Conejo en pebre aluro de erpaña
torta del pina ca
caldo o sal sado an tele. para torta