

Rawvotles

3

A una libra de harina un real de mantequilla poco mas o menos dos Hemas y una clara una Hara de las finas de agua de sequisquite asentada que queda clara y agua limpia tambien la que necesita para macar hasta que una un poco menos de una cucharada de aceite de comen Sal en polvo al gusto

Reyero

De espinacas o lechugas cocidas y picadas
Se frie ajo cebolla jitomate todo picado
en aceite y manteca Se hechom las Herbas
pimienta molida en polvo y
ya que esta frito se quita de la humbre
y se hecha tres clavos de queso
de Corse molido y un poco menos de
medio de requeson medio de Secos
cocidas con Sal y se retienen de esto
Se hace estofado de Carnero y se le
pone un poco de ese caldo y se le agre
ga al demas que se hace de ajo ce
bolla jitomate picado y frito en

aceite y manteca clara pimienta, y canela
molida Se hechan Morbas finas y a la
hora de el caldo Se hecha el requie
ron que Sobro' del picadillo una poca
de manteguilla un poco de vino
tinto y ya que esta hecho Avdo esto se
hechan los rabiotes a que den un hervor
ya a la hora de ir a la mesa porque se
deben hechar con anticipacion

Otros rabiotes

Se hace la masa tal mana como los an
teriores hechandola manteca en lugar
de manteguilla ya para amasar la
masa Se mezcla pimienta en pol
vo y Sal y ya que esta buena la masa
se rebulle con jaimon picado que
no tenga ni agua de bolla apo perezil
y todo picado muy menudo y todo
esto todo se rebulle bien con la
masa y se retienen frijoles como
Chorizones ya reteneras Se hechan
a la hora en la olla del caldo y se estan
picando con el alfite cuando se

estan cociendo ya cocidos Se hechan
las frijolas y se rebanan Se hace el cal
dillo de estofado como el anterior y a la
hora de mandarlo a la mesa se pone
una Capa de Labillo en Sopera otra
de rabiotes y Orizillas cocidas y rebana
das y otra de queso rallado Se he
chan las frijolas a sanjar una o
dos horas antes de llevarlas.

Fritura de sesos

Se hechan los sesos muy menudos en
un frasco Se agregan perezil picado
Sal pimienta aceite de canela un po
co de de bolla y apo muy menudo unas
gotas de limon hechas con clara y
Memas rebulle todo esto Se mezcla
hechándole los sesos a el ultimo gra
do que no se derogan y con una
Cuchara se van hechando tortitas
en el Sartén friendolas en manteca

Otra de papas

Se cuecen y se pelan Se rebanan
Gordas Se tuestan unos Chiles pa

rellenar, y se muelen en polvo se frien las
papas en aceite hechandoles chite molido
con su gran rallado

Pretuaya

Se limpia una col bien grande y blanca
se lava como Sandia por la punta hechada a la
tapa se llena de agua fria, se pone a coser en
una olla como de Cabera; Chorizo Chorison, y
longaniza, y aparte se ponen a coser unos
garbanos, ya lavado todo de pica, y se hace
picadillo como para Chites, pero sin dulce
se rebuelven los garbanos y jermen lo
sido y picado se le quita a la col el agua
se muele apo comino y Chite ancho y se frie
como para adobo se rellena a la col con el
picadillo se batapando con las mismas
operas, se le hecha un poco del caldo de
adobo, se llena asi toda concurado, que no
se desbarate y se le batapando mas cal
do de adobo ya q' esta bien rellena se tapa
con su lata se amarra muy bien con un
mecate, y se hecha en el caldo donde se ha
de coser un poco del mismo adobo y se

hecha alli a loor la col de la tapa la boca a la
olla con un botance y se deja que se comina
el caldo si se falta la comina se le hecha cal
do de la carne hasta q' se cueza bien y tambien
en el caldo de la carne se hace loor la col.

Chorisonos 89

Para media arroba de carne mitad de comino
y mitad de maizra se le hechan tres libras de
quesadura y la carne se frie con achiote en tro
zos pequeños una libra de Chite ancho bien
lavado y molido con sus onzas de agua
limpia que no tengan cascara una
onza de comino Sal al gusto esto se
rebuelle con dos cuartillos de Venagre
de Membrillo y uno de vino jerez esto se
deja en infucion por espacio de doce
horas y a otro dia se le hechan especias
en polvo una onza de canela nuebe ochav
tas de Chite siete de pimienta una
nuez morecida si es grande si es chica
dos estando todo muy bien rebuelto se
deja en infucion tres o quatro horas y
se refreman en tripa de Toro del tamaño

que uno quiere amarrarlos en distancia de
dos dedos uno de otro se cuelgan arriba de un
brasero para que se quemen y no se ablanden

Purificarios 10

Se muelen Clavo pimienta canela clavo de
nillo y orégano se pica la carne y se pasa
por el metate a medio de la carne medio de si
no por el sal rebuelto todo esto se menean las
tripas se amarran y se pican con un
alfiler se hechan a dar un hervor en agua

Morsillos 11

En la cuenta que se cogida el Sangre se hecha
sal y se esta descañando la Sangre hasta que
se enfria se pone a hervir una tarta de arroz
con poca agua y sal a que quede entero
y bien cocido una porcion de Sebolla pi
cada y lavada y se pica bien es arrida
dos o tres cabezas de ajos arados molidos
con cominos clavos y pimienta por
separado y molido en poco en buen
punto el perejil picado cosa de seis
jitomates regulares bien picados me
nos de amarrar de tomates bien pi

cados una porcion de Menta buena picada
un pedo de orégano seis chiles anchos tostados
y despidados la Gordura de las tripas muy
picadas que haga una porcion de tarta y
media todo esto se rebuelve en la Sangre
y se presenta a ver si se falta algo del recan
do o de especies y se hecha se tiene en
infusion dos horas ya lavadas las tripas
se van menando no hasta arriba sino
cuatro dedos se deya bacia se ponen a
hervir en un caso de agua de laurel
y como vaya enajando se van picando
con un alfiler para que se salga el
viento si se quiere con leche a la mi
tad de esta Sangre se hecha cuarni
llo y medio de leche tambien se hecha
pimón almendra y nuez.

Guisado de pollo.

Se cocen los pollos y se frie ajo Sebo
lla perejil picado bastante y menudito
ya que esta se hecha agua se ponen a
hervir en la olla con Morba fina canela
Clavo pimienta y ya que estan cocidos

las pollas se doran almendras en un Comal y
se muelen se se hechan al guiso a que queda
un poco con ellas y ya que se quita de la lumbre
se se hecha vino blanco.

Otro

Se cocen las pollas con carne de puerros y otros
arroz se muelen y se muelen perezil mozzarella, co-
mo para salsa se frie todo y se se hechan las
pollas con el caldo que se cocieron clavos pi-
mienta y un poco de aceite

Otro

Se monta la cañuela se manteca y se pone
una capa de pollas hechas cuartos y otra
de jitomates cebolla y Chichitos jamon pi-
cado orizano aceitunas almendras se van
poniendo capas de esto hasta que se llena
la cañuela se pone a cocer a dos fuegos
y ya cocidas se se hechan clavos y pimienta

Otro

Se parten en cuartos crudos y allí mismo
se se hecha bastante cebolla picada
morcilla ajo y jamon, ya que frie bien
se se hecha agua se lujan unos higadillos

y se muelen se frien y ya fritas se hechan
en la olla de las pollas se se hechan chorizo
pimienta laurel Clavo molido un pedazo
de pan tostado aceite de comen y tomillo

Otro que se hecha

Se hecha manteca en una cañuela y allí se
hechan las pollas en cuartos se se hecha ja-
mon chorizo cebolla picada y ajo y ya
que se frie bien se se hecha una poca
de harina y después agua se se muelen
clavo pimienta y laurel unos dientes
de ajo fritas en manteca y molidos, se
se hecha perezil y ya que está cocida
la carne se baten en Vinagre se le
mas y se se exprime el jugo de un
limon y esto se hecha en la cañuela po-
co a poco para que no se llague el humo

Otro

Después de limpiar y armados se frien
en manteca que quedan dorados también
se frien como chorizo jamon ya todo
frito se frien ajo cebolla jitomate y se
hecha a freir allí también se muelen

Clavo pimienta canela cominos y un pedazo de pan grande frito en manteca se hecha en el jitomate se le hecha agua los pollos la carne y oregano se deja que hierba y queda medio seco se le hecha perejil alcaparras Vinagre o vino al ultimo

OTRO ^{aga}

Se frien los pollos como chorizos jamon y se frie ajo cebolla jitomate muy picado ya refrito se le hecha agua vinagre sal la carne clavo canela pimienta cominos Oregano tomillo se espesa con pan frito se muele una pitalla o tuna se cuele por un Sabor se le da color cuando esta hirviendo se le hecha y se deja que seque

OTRO ^{aga}

Se parten los pollos en pedacitos se hechan a cocer con agua se les hecha jitomate picado una poca de cebolla unos dientes de ajo una piquita de Sonora sin el lorocoron y asi que se ha frito

se le hecha un poco de Marina lo suficiente para que espese al lado de lo agregas jamon especias y un poco de vino carbon

OTRO ^{aga}

Se cocen unas jitomates y cebollas y se frien unas dientes de ajo unas ramitas de perejil en manteca todo esto se muele y se hecha en la canela en que esta la carne se frien un poco de pan en aceite para espesar la salsa a la que se le hecha chorizo jamon alcaparras aceitunas y chiles en vinagre.

OTRO ^{aga}

Se pone la carne como queda dicho se le hecha cebolla en gajos ajos picados un pedacito de jitomate picado me medito y asi que se seca se le hecha bastante perejil menudo alcaparras y rebanadas de jamon y asi que se ha frito ban se le hecha agua un pedazo de pan frito en manteca sus especias estas guisados se pueden hacer de gallinas pichones o carne de puerco

Otro

90

Se parten en cuartos y se doran en manteca con ajo ya dorados se muelen alcaparras y unos jitomates asados unas almendras tostadas se pica una poca de cebolla y se frie en manteca y en un momento se hecha todo el recuento molido y ya frito se le hecha agua sal especies los pollos y en esta salsa se ponen a un fuego lento con un comal minima con un colado hasta q seque

Otro

Se sancochan en manteca los higados unos chistes de ajo rebanados de jitomate bien colorado ya que ha sancochado todo junto se muelen se frie cebolla picada en aceite y ya que esta bien frita se hecha alli lo molido pimienta clavo tomillo alcaparras chorizos chistes en Virague que queda bien espeso porque no lleva pan

Otro

Se pica cebolla jitomate perejil y ajo todo muy bien refrito se le hecha el

pollo se toma correspondiente cominos clavo y pan tostado

Guisado de pichones

Se frie cebolla jitomate y ajo todo pica do ya frito se hecha el caldo de los pichones y los pichones y se le hecha clavo cominos asafran pan blanco proquito se macha con unas hijadas y se le hechan se pisa sa perejil y oregano chorizos aceitunas y chites en Virague

Otro

Se pica cebolla ajo oregano se frie se le hecha el caldo de los pichones pimienta molida chorizos jamon y pan tostado aceitunas y chites

Otro

Se doran en manteca los pichones se sacan se leogen las moygas y hijaditos de los mismos chorizos raudes de ajo y todo esto se pica jitomate jamon se embarra una olla de manteca y se hechan los pichones con todo lo demas clavo pimienta cominos y para que

espere de dora una poca de harina y se
se hecha al quicado acitunas y chiles
OTRO

Se ponen los pichones a dorar en una olla
con manteca y una labaca de ajo ma
chucada ya bien dorados se le hecha cla
vo canela un poco de jitomate picado
jamon alcaparras almendras chorizo
peruillo y oregano fresco picado un po
quito de vinagre e

OTRO reyesos

Se le hace una abertura clinica a las
yo lapras de proberlos coner despues de re
yesos esto se hace lo mismo que reye
sos chiles se deflaman unos jitoma
tes grandes ya reyesos y coridos los pi
chones se embuelven en las rebamadas del
jitomate se acomodan en un sartan
se le hecha un cuartillo de vino per
uillo de vinagre de la cartilla y uno de vi
nagre cristo esto es a una docena de
pichones a las herbas aromaticas se
digan que dentro herbores en el cal

dillo y entonces se bollean sin que se les ca
ga el jitomate y cuando se ponen en el
sartan se le pone un comal uno o dos
labritos para que queden aprensados
se le da suficiente.

OTRO

Se ponen a saucobiar los pichones y se
lavan y aparte se ponen a freir jito
mate bien picado o molido se le he
cha un brecocho duro clavos pimienta
y canela y asi que esta bien frito y
los pichones coridos se le hecha agre
guendoles un poco de vino blanco y
alcaparras

OTRO

Se saucobian a que queden dorados se pica
se bollean y se frie hasta que se pon
ga como aistron se rebaman jitoma
tes y ajos se frien un chito y se mue
le y se hecha con la se bollean para que
se fria especies de todas y un po
co de vino carton

OTRO

Se pican las membranas de los pichones en trocitos con un pedazo de jamon y sino al cancion se pueden hechar de pollo de pica perajil rebolla ajo bastante de frie en manteca y aceite de Sarcocollum los pichones en manteca y despues se hechan en el secundo y de se hecha caldo de la carne de puerro de los pollas y sino agua clavo pimienta y laurel y si se falta aceite se hecha mas si se quiere con salsa de sepa y unteito o vai seco esto se hace a fuego lento

OTRO

Fitomates y ajos azules en manteca se coccan y se muelen junto con clavo laurel y pimienta los ajos se haunde los en laberas enteras despues se frien los dientes en manteca para exponerlos para frito

OTRO

Yalta

Ya que estan limpias enteras se hechan en una caudal con manteca mas o menos pedazos de jamon bastante rebolla picada un poco de ajo tomillo, mas rebonadas de Sarcocollum y ya que se frie

bien se hecha una poca de harina se frie otro poco y despues se hecha agua clavo pimienta laurel y ya que se aparta se hecha vino yery

OTRO

Se sumetan los pichones toda la sangre de se recoge se hecha manteca en una caudal y alli se frie bastante rebolla ajo y unos pedazos de jamon ya frito se se van bien la sangre y se hecha a que se frie y alli se hechan los pichones enteros ya que se han frito se hecha agua especies a que queda con poco caldo ya que se baja se hecha vino blanco

Escorbete de aves

Limpias las aves se ponen en una olla con aceite vinagre laurel tomillo unas laberas de ajo enteras sin agua se pone en la sombra con un papel en la boca de la olla y una laminita con agua enima se cuida de diez menesta para qe no se quemie hasta que con una tacho, se hecha una poca de agua hasta que con una esta para no deve quedar mas que el acia, ya que este bien latiente se hechan barben

les diense de ajo sin pulca luego se doran se bajan de
laumbre y alli se hecha en jar de Laurel tomillo
pimienta y clavo entero Sal y Vinagre se sacan
las avis se ponen en una olla que alla se vido
y se hecha alli mismo el aceite con que se
ha guisado

Guisado de gallina

Se hacen cuartos las gallinas, y se pica jitomates ce
bollas de chichon chorizo y unas rebanadas de jamon
y ya fritas todas las especies de se hecha un poco de vi
nagre alcaponas chiles aceitunas se pone a sazonar
todo junto hasta que estén tiernas las gallinas.

Genovés

Se cocen las gallinas con sal chorizo y rebanadas de
jamon todo junto con la manteca necesaria se un
ta la cañeta y se rebana se bolta alo ancho se pone
una capa de se bolta y perejil de guiso se muele
en poco tanta pimienta clavo cubantro tostado
muy norcada y unas gras de oregano todo se muele
en poco y se hecha en polvo de estas especies y otra
capa de gallinas jamon y chorizo y otra de perejil
se bolta y especies y así se va alternando la ultima
de recando y especies de se hecha una porcion de vino

vinagre y un poco de caldo en que se vido la
carne con Sal pimienta y se pone a los fuegos y
cabe Papa tuba alcaponas Aornachites y ya con
el platón de se hecha aceite aceitunas y alcaponas

Guisado muelto de gallina de liebre

Se desmenua la liebre se corta en pedacitos se hecha en una
olla nueva con bastante jitomate picado y se bolta pi
cadas y enteras cabezas de ajo Sal pimienta entera
una cosa regular media o una libra de jamon se
banado medio cuartillo de vinagre y la mitad de acei
te se ara aparte el guiso de la liebre se muele bien
y se baja con otro poco de vinagre se hecha en la olla
se tapa bien con un papel y una cañeta de agua en
simas se pone a fuego brando sacudiendola de cuan
do en cuando por que no se pegue. A la hora de comer
se parten unas rebanadas de pan frito con las g.
entapiran el platón en g. se hade vaciar la liebre

Guisado de Liebre

Se desmenua la liebre y se tiene en agua toda la noche si
otro dia se lava muy bien (ta. g. no se queda nada de san
gre) se pone a cocer con la mitad de agua y vinagre una
poca de pimienta apremondada y caldo proporcionado si
no se queda mucho de se hecha chorizo y rebanadas

de jamon se toma una cauelita con manteca se
pone a freir una poca de cebolla se muele un tanto
de alcaparras otra de oregano y penjil unos ajos dora
dos en manteca todo esto se agrega a la cebolla se hecha
la carne a que se hecha la cauelita penjil ore
gano aceitunas alcaparras chiles en vinagre enon
do se hecha a la mesa se le hecha aceite de lomen

Otro.

Se cuece del mismo modo la libra se muele alcaparras
una rebanada de pan bien frito y ajos se dora la carne
con manteca y se le hecha Clavo cauelita pimienta ore
gano cebolla coada toronchiles aceitunas alcaparras
y asi que se aparte se le hecha aceite

Otro

Despues de lavada la libra se pone a cocer a dos fuegos
en manteca con un poco de vinagre y pimienta mo
lida en estando frita se hecha en una olla con un tan
to de vinagre otro de vino y otro de agua ajos mondados
cebolla picada oregano penjil erva buena tomillo y un
poguito de romero pimienta Clavo cauelita y se pone
bien tapada a la olla a fuego manso y se cocer de cocer

Otro

Se cuece la carne como las demas se muele una

libra de hueso penjil oregano alcaparras alcandray
fritas en manteca un poco de ajo crudo clavo cauelita
pimienta y se cocer con un pedazo de pan frito.

Otro.

Despues de lavada la libra se hecha en infusion de vinagre
y agua y a otro dia se prueba bastante se bolta ajo y jamon
se frie y ya que esta se hecha la carne a la se hecha
agua unas yajas de laurel oregano clavo y cauelita
molida que se quede poco caldo

Guisado de Conejo

Se muele la viperera de guisado sin mojarlo y se
pone a la olla con dos partes de vinagre y una de agua
ajos machucados cebolla sal y manteca se pone a
fuego manso tapada a la olla y ya coada se frie cebo
lla y fitomate picado y se hecha el conejo en el
caldo que se coio se le hecha fitomate asado ajo
pimienta pan tostado y molido.

Otro

Se lavada la carne se pone a cocer en agua vinagre
del conino dos cabezas de ajo unas rebanadas de
limon a parte en una cauelita se pone a freir una po
ca de cebolla picada con una cortada de pan tostado
y molido con alcaparras asi que esta coada el conejo

se hecha en la Camala ayregandole unas sobollas cocidas
Chiles acitunas alcagarras clavo pimienta, y luego
esta se pone al apartarlo se le hecha un poco de
oregano y aceite

Chortos

Se pica mucha Sobolla perejil un poco de ajo y bastan
sepan rayado sal y pimienta molido todo esto se
muela y se embuelven los Chortos hechandoles por
dentro tambien se embuelven en papeles y se ponen
a la parrilla a fuego manso y se estan bolcan
do hasta que se arom

OTROS

Se pone a cocer los Chortos en una poca de agua
bastante Vinagre acitunas poco sal pimienta clavo
canela todo molido y se deja hervir hasta que que
de sola la manteca ya que esta friendo se le
hecha bastante Sobolla perejil y ajo picado
y para ir a la tnera bastante pan rallado
Si estan flacos al empesar a cocerlos se
les hecha una poca de manteca y si
gordos nada

Escabeche de pecheros

Despues de cocidos con papa y limpios se

21
enjugan con un trapo se desgruegan y se rebuelcan
en harina se frien en manteca de vaca y se
van poniendo en capas dentro de una olla entre
cada dos capas del pescado va una de sal y
de pimienta Herbas aromaticas en pedos
ajos fritos y manteca y aceite y Vinagre hasta que
se acaba y se hecha encima mucho aceite y
vinagre de papa la olla se deja en infucion tres o
cuatro horas Si se quiere hacer el pescado
de papa muy apretado con una rueda de palo que
guste bien y se deja en infucion cinco o seis dias
despues ya podra servir

Guisado de Carnero +

Se clava la carne con ajos, clavo y pimienta y
se pone a hervir con un tanto de Vinagre y
medio de agua se muelen cominos, culantro,
oregano y Familla una hogita de romero se
remojan unas almendras, se tratan y se
muelen. Ya que esta cocida la carne se cuece
unas rebanadas de Sobolla aparte y ya que esta
en el platón se le hecha por encima un poco
de pimienta y un poco de vino yeng.

Otro

Se coccha la carne con aceite y manteca se pone
a cocer y a dos tazas de agua se le hecha cuartilla
de aceite se frien papas y almendras tantas igua-
les se bueta un poco de arroz se muele junto
con las almendras y ya que se ha a la mesa se
le hecha un poco de vino carbon las papas
hacen de ir sueltas.

Guisado de Carnero +

Se muele la mostaza como se la de la Sobra se dora un
pedazo de pan segⁿ el tanto de la mostaza otra
porcion de arroz igual a la mostaza se pone a la
sobre la carne con un tanto de agua y otro de vi-
nagre y ya que esta cocida se le hecha todo esto fri-
to en aceite

Otro +

Después de partido se pone a freir en aceite con
manteca y se le hecha unos gajos de cebolla
cuatro o cinco jitomates arados y molidos se
pican unos ajos y se muele con clavo pi-
miento se le hecha agua suficiente para que
cucra el carrero, se espesa con una poca
de harina dorada y ya que se ha a servir

Se le hecha un poco de vino y es

Otro +

Se para la carne y se le exprime naranja agria
se ha bien con un tanto y luego con vinagre
se le tira este y se pone a hervir con otro poco
y ya que haya consumido se le hecha manteca
para que se cocche se pone a cocer con herbas
especies Vinagre se aran unos jitomates se
muele y se frien se le hecha en la olla y se
tapa bien depende de hervir hasta que queda
deseado

Otro +

Se coccha la carne y se pone a cocer con herbas
especies y Vinagre se frien almendras unas la-
beras de ajo y un pedazo de pan se muele todo
junto y se bueta a freir en el mismo aceite y
ya que se esta cociendo se le hecha la carne se le hecha
todo

Otro +

Se pone a cocer la carne con especies de toda
un poco de Vinagre se aran una cebolla se
frien unos jitomates enteros se bueta a freir
todo junto con eso espesa.

Otro +

Se Sancocha la carne hasta q^e quede obscura se pone a cocer con vinagre agua y vino carbon oregano laurel tomillo especies de todas de la p^a bien la olla y luego se espesa con jitomates muy asados

Otro +

Se cuece la carne se frien cebollas ajos y se hechan en la manteca a que se frien antes que este caliente con un poco de oregano se machacan ajos se hechan en la carne con la cebolla un jitomate asado y un chile tostado se muelen cominos y pimienta y con un pedazo de grasa remojada se hecha todo en la olla

Otro +

Se Sancocha bien la carne y se pone a cocer si uno quiere no se Sancocha se pone a cocer cruda con especies de todas y un poquito de vinagre se asa una cebolla se frien unos jitomates enteros se muelen y se vuelven a freir todo junto con eso espesa

Otro +

A dos libras de carne se muelen seis jitomates verdes se muelen lo que se coge con dos dedos de oregano otro tanto de cominos otro de tomillo especies de todas ya que esta cocida se le hecha medio de catalan

Esto fuede +

Se Sancocha la carne y alli mismo se le hecha jitomate picado cebolla y ajo todo junto se pone en una olla con vinagre hierbas de olor y especies para q^e quede salado

Otro +

Se parte el carnero en raciones se le hecha vinagre especies de todas se muelen un poquito de ajo y oregano se le hecha la carne de puerco y jamon se tapa bien y se deja al fuego y a otro dia se le hecha una cucharada de manteca y se pone a los fuegos se espesa con jitomate asado pan tostado y al ba^{jo} parte se le hecha vino blanco

Guisado de carne +

Se Sancocha la carne y alli mismo se le hecha un poco de jitomate picado y un

pectado de Chile ancho molido y ya que esta frito
se hecha en la olla con unas trozas de jamon
herbas bastantes y Vinagre de Tapala que
queda de la coccion

Otro +

Se lava la carne muy bien con agua caliente ha
ya se le exprime un limon y un poco de vinagre de
esta misma rata en esta infucion se pone a hervir en
caldillo de laucha una poca de manteca para que
se baneche se muelen especias de todas y un poco
de jitomate que no este muy maduro y a que
esta lavada la carne se frie en aceite de colmenas

Estofado de Ternera +

Se lava la ternera con agua y jamon pimienta
y clavo se pone en una olla con vinagre tomillo sal
un poco jitomate picado cebollas en gajos agua vina
gre y jamon especias molidas en poca cantidad y
manteca se tapa bien la olla se pone a hervir hasta
que viene hecho de un pedacito de azúcar deve
quedar la salsa espesa

Guisado de Ternera +

Se pone en una cacerola manteca y ajonjolote picado
y jitomate cebollas agua ternera cande en raciones

o rebanadas, y asi que ha dado un hervor se le agregan
rebanadas de jamon y se esta cociendo hasta que se
seca, y si el recado no se desea se le hecha otra po
ca de agua a que vuelva a secar se pone un poco
de harina a que tome color pardo y se agregan mas
agua para que se saone deve quedar espeso de
le hecha un poco de Vinagre aceite acitunas y alcap.

Otro +

Se pone a cocer la ternera con unas granos de pimienta
unas dientes de ajo Sal y Vinagre de Tomate una la
suela con aceite y manteca en la que se hechan reba
nadas de jamon gajos de cebolla y dientes de ajo pi
cado al to largo se hechan unas rebanadas de pan
a que queden bien doradas se muelen con especias
y se ponen a freir en la misma cacerola con
del caldo con las carnes de laucha acitunas, alca
parras y thilis en vinagre

Otro +

Se pone a cocer la carne del mismo modo y en una
suela con manteca se frien rebanadas de jitomate ce
bolla perejil, se cuece de la manteca y se muelen en
la misma manteca se frien cebollas enteras y se
trabben a freir lo que se ha molido con las cebollas

de caprarias y retanadas de jaman se agrega un
poco de vino carton y espara

Fernera rollona +

Se hace el picadillo lo mismo que para el chile se corta
en raciones la ternera que sea mojada se rollona se
con una hebra y se pone al fuego con vinagre
y agua y ya cocido se hecha en estofado

Asado de ternera +

Se pone la prima de hebra en infucion de agua y vi-
nagre de pica jaman y herba buena perzil ajo
clavo pimienta y con esta se moja se hecha
bastante especias molidas medio cuartillo de vino
carton, se pone a la olla se hecha un poco de
mues noada se deja y con una hasta que se ac

Guisado de ternera +

Se coge la carne mojada se hace ahuyeros ^a mechanta
se pica se bolta perzil se hecha aceite y un poco de
pimienta patais de jaman y con esto se mena y
ahuyeros se cortan unas retanadas de sanoria del
gado y unos pitonetes se frie junto con la carne has-
ta q. se boingata la sanoria se hecha agua clavo can-
ta pimienta molida y ya que se ha a servir se
hecha vino carton al gusto

Escabeche de Bacca +

Se coge la bacca marria se desfema con naranja e li-
mon y se deja cuatro o cinco horas en infucion de
agua de lo mismo, al cabo de las cuates se bacca y se
hecha en vino vinagre y agua en la que se ha
de cocer es decir a 4 libras de Bacca un cuartillo
de vino otro de vinagre de castilla y otro criollo
uno y medio de agua sus especias una poca de
mejorana algunas ajas de naranja y sus herbas
de olor sal y algunos ajos sueltos de papa para
que no se abajore el vino

Otro +

A 4 libras de Bacca en trozos se hecha poco mas
de un cuart. de aceite una tasa de vinagre bueno
rebuelto con poca agua laurel tomillo orzuelo y
unas ajas de naranja tres caberos de ajo clavo
cañela y pimienta en polvo y de papa la boca
de la olla con una cañela y se pone a cocer a fue-
go lento teniendo cuidado de menear con la misma
olla porque no se le ha de meter la cuchara

Guisado de ternera

Se coge la carne mojada y se hacen unos ahuyeros
para mechanta se pica bastante cebolla y perzil

Se hecha en un platón, y se le hecha aceite y un poco
de pimienta y unas pedacitos de jamón con esto
se hacen atuyeros de la carne se cortan unas
cebollitas enteras muy delgaditas de Sarnoria
se frien cuatro jitomates se frien con la carne
hasta que se desaga la Sarnoria y allí se le hecha
clavo canela y pimienta molida y ya que se
va a llevar a la mesa se le hecha vino blanco
al gusto acitunas y chiles en Vinagre

Tricandou de Ternera

Se parte un pedazo de papaya y se macha con papaya
da muy picada y se pone a cocer con un poco
de laurel otro de perejil una o dos cebollas se
guan el tanto de la ternera clavo pimienta una
mues roscada así que esta cocida se lava si
tiene mucho caldo se deja con un poco de agua
se le sacan para que quede limpia toda
con agua que no le quede nada y en aque
lla grasa de manteca que queda se le hecha
una poca de harina a que coja color
rubido y luego se le hecha la ternera

OTRO

Se hace el carnero como para estofado

con jamón y pimienta después de lavados se
hacen en manteca un poco de aceite
una poca de cebolla rebanada y jitomate
junto con el Sancocho ya hecho en la olla
se le much laurel perejil oregano tomillo
tantita Urtiga una calabaza de agua asada
y una tomada de homina tapada la olla como
estofado sal y vinagre como se usa al vaciarlo
en la caneta se opera con tantita harina
dorada a guiso de Salsado

Chantarina +

Se mueven unos chiles remojados con agua con
un poco de pimienta clavo canela oregano gran rama
jalo se frien con bastante manteca y ya fri
se le hecha Vinagre se frien topos y higa
dos chorizos longaniza jamón Hornachitos
pasas almendras acitunas y cuartos de ga
lina o pollo cocido hasta que con una
de agua y se le hecha aceite

OTRO +

Se hace la aduana con limón se esta un tra
to se lava otra vez con agua y se pican se
frie con aceite y manteca y se nos aje

Postre de natas de leche

Una libra de azucar diez yemas
y una tasa caldera de natas; se ha-
ce la almibar de punto alto y alli se
hecha las yemas que se batiran un
poco. y se tiene en la lumbre asta que
tome punto que sera cuando se le vea
el fondo al caso; entonces se le hecha
las natas pasadas por un allate y
se ponen la ~~lumbre~~ lumbre encima
para que se dore

y en una olla de hecha un poco de vinagre de sal y
agua de hecha tal cantidad de la misma comino
pimienta etc. Se hace en la noche y a otro día
se fría de bolla gitomate y ajo y se fría y allí
de hecha tal cantidad con la misma cantidad
y si esta aguada se bora hechar y de
hecha y se adorna

Sangre de Carnero +

De hecha agua en una cantidad y ya que
esta hirviendo de hecha tal cantidad de agua de
cava pero trae que sea entera de queso de la
ca del agua y se parte en rebanaditas de hecha
manteca y aceite en un cordero y allí se
fría de hecha y se bolla de frío de frío de
tanto gitomate de bolla y ajo que se fría
bien y después de de hecha poca agua un
poco de perejil origano y tomillo de la misma
de pimienta canela clavo y después de de
hecha mas aceite de adorna con chile
y aceitunas

Meruelo

La llamada se pone a cocer de la vipera se fría
ajo de bolla picada de la misma gitomate arado

Se le quita la laucara de encima que queda ya no
tiene de hecha de frío con la cantidad de la
de de carne de queso de de hecha y vino agua
caliente de de hecha comino pimienta y
clavo ajo motido de afran con la cantidad de
vinagre garbanos jamon longanisa y
chiles y se repica con pan blanco

Otro +

Se fría ajo de bolla perejil gitomate y jamon
frito se pone a cocer el gitomate y se muele
perejil de hecha de frío con el demas recan
do comino de afran vinagre aceitunas
chiles en vinagre jamon longanisa es
picado con pan blanco

+ Pies de queso en escabecha

Se limpian bien y se lavan con agua y se lavan
con agua y a otro día se acaban de lavar de
quita el caldo y se fría con huevo como
los chiles se fría de frío con ajo picado
y ya que se fría y está dorado de frío
de de hecha agua ya que esta hirviendo
mucho de de hecha de frío con clavo
clavo pimienta canela de afran de de

hecha vinagre y azeite y apasarse de hiene tima
y ojos de maraño y ya que está el caddillo se
hechean y tambien los pies pitor

+ Torta de adobo de piez

Se cuecen los pies y se desquiesan se pica carne
de puerco como para picadillo se munde chi
te ancho como p^a adobo cominos ajo pimien
ta y clavo canela cardamomo se frie y se hecha
la carne y los pies vino vinagre acitunas
chiles en vinagre alcaparras se batan
nuevas y se embarra la tortera de man
teca se hecha la mitad de los huevos
batidos y enima el picadillo luego los otros
huevos y se cuece a dos fuegos

Guisado de pato

Ya que estan peltados los patos se ponen a
cozer con una poca de papa y ya coidos
se lavan y se hechan en una canela
con bastante manteca mucha se polva
picada menuda con pocos ajos unos tro
citos de jamon tantito tomillo asi
que esta bueno junto bien se hecha
polvo de harina agria y tantito vinagre

gre clavo canela pimienta y ya que está
a llevar a la mesa se hecha vino jerez

Oriadillas x 9

Se le quita el pellejo y se hechan en una
canela se hecha agua poca sal de limon
y sal de tavera y se engrugan se embull
ben en agua rayado y se frien en man
teca despues se frien en aceite y man
teca un poco de ajo bastante cebolla me
nuda un poco de pan rayado y perejil
picado un poco de pimienta y una
poca de agua agua rayada en caddillo es
pero en el cual se hechan las oriadillas
a diez unos verbosos y despues de hecha
das en el gelatin se hecha aceite

Otros x 10

Se pica se bolta ajo y gitomas se frie se
hecha agua clavo cominos perejil
y se engrugan con harina dorada

Otros 11

limpias el pellejo se hechan a diez
mar en una canela con bastante
sal de limon y sal por espacio

de una hora de la noche y de espaldas enjugandolas con
trapo de hechura en un trazo y de la parte una hueso
y se rebuben bien para que se mueran con el
de la hecha gran rayado pimiento molida de olla
y perezil picado muy menudo todo se rebubel
muy bien se ban embolando las crías de la en
el gran apretandolas para que las agarra bien
y se frien en manteca muy caliente se sirven
con rebanadas de limon y ojas de perezil.

Otras + 12

de pica de olla ajo perezil se frien en aceite y man
teca allí mismo se hechan la crías de la cocidas
y rebanadas papas cocidas y rebanadas de la hecha
clavo canela y pimienta todo en polvo se ados
nan con aceitunas y chistes en un vaso y
mas aceite se quiere

Salmuera 13

Para conservar las carnes se toman cua
tro libras sal mueta libra y media de auca
dos onzas de nitro y de agua tres o cuatro
libras se cuece todo a un fuego lento y se
se quita la espuma cuando esta mueta
este fria se hecha sobre la carne de

modo que la se cubra enteramente en este
estado se conserva cualquier carne por mu
chos meses y se pone muy buena cuando
hace mucho calor es necesario quitarle la
sangre a la carne y se regar la bien
con sal antes de hecharla a la salmuera
dos peanitos de cerdo destinados para jamon
deven permanecer quince dias en la sal
muera cuando se saquen de ella se ponen
a secar y se botan con latones se meten
en una especie de saco de papel para que
las moscas no depositen en ellos sus huevos

Huesos + 14

Los huesos del cerdo descarnados se ponen
en la salmuera fuerte por ocho dias al ca
bo de estos se echan al aire haciendo ellos
espaldas unas cortadas de cuatro en cua
tro pulgadas que quitan sus huesos
debaudoles toda la medula son excelentes
para hecharlos en la olla

+ Pasta de mortara 15

Se toma un cuarteron de mortara molida
y se pone en un puchero de hecha poca

a poco un cuartillo de agua hirviendo y se mena con
una cuchara de palo sin cesar para que se incor-
pore bien de modo que se quede mas clara que espe-
sala de cañada una cebolla pequeña o cuatro o
cinco clavos molidos con una peca de sal lue-
go se rebolvera con un fierro hecho arena por
un brebe rato de saca el fierro y se tapa
muy bien para que no se escape de aqui
de la repocera por una o dos horas parado
este tiempo se saca la cebolla y se sirve
fria esta salsa se sirve tambien para
diversos platos a los que da buen gusto

Lengua de toro ¹⁶

Se ejecuta y se aporrea con un palo y des-
pues se rebana toda y se clava con un que-
que al peticho de abajo con una cebra
de pita se vuelve a unir toda la lengua
se hecha en una olla con vinagre clavo
pimienta canela una cabera de ajo sal
manteca oregano de China laurel tomillo
unas pulpas de cacahuate clavadas despues
de bien lavadas con limon y bien apren-
dadas se hechan en la misma olla y se

quede en fuego manso a otro dia en un
sarten de pica pitomak rebanadas de jamon re-
banadas de chorizo oregano y pimienta todo se
frien en manteca se hecha el caldo de todo
lo de la olla y vinagre de canilla se le quita
el peticho a la lengua se hecha en una salsa
de adormia y asi se sirve queda sabrada

OTRO ¹⁷

Se pone a la corona de un dia para otro con agua
y herbas de olor un poco de vinagre pimien-
ta entera de tabaco y cabera de ajo tambien
enteras ya que estan cocidas se sacan
se quita el peticho se rebanan y para
dos lenguas se frien un cuartillo de
aceite de ajo rebanado clavo canela y pi-
mienta entera todo molido se le hecha un
cuartillo de vinagre y las rebanadas de la
lengua que quedan caldas se sacan +

OTRO ¹⁸

Se aporrea la lengua con un palo y despues
se rebana bien que llegue al peticho de aba-
jo y se clava con clavo pimienta ca-
nela ajo y jamon y con una cebra de pita

Se buelta a unir se hecha en una olla de agua y se
pone a hervir luego que se pueda quitar el pelle
jo se saca de la olla y se la quita se frie y ito
mate rebonado cebolla rebonada y ajos y ya
que esta sancochado todo esto se hecha la
lengua se la hecha agua oregano romi
no Vinagre de Carrilla y Sal y se deja
que cueza bien hasta que se consuma todo
el caldo ya que ha cuido se parran en re
bonadas se adorna con aceitunas alca
parras y Chile en vinagre

Otra +

Se cogra la lengua y se da unos herbos
para quitarle el pellejo ya quitado se reb
nan a lo largo y se frien en manteca ya
dorada se parran a comer como estofado con
unos ajos enteros choninos y unos peda
ros de jamon un poquito de jitomate
picado un poco de Vinagre y herbas de
todas pocas la Salsa se compone de aci
tura picada y bechuga todo se muele
y despues se frie en aceite hasta que
despegue del Sarten entonces se rebuel

don con el caldo en que se ha cuido las
lenguas para q se saone y aue consuma
que quede el caldo se agregan unas eta
nas coridas y Chile en Vinagre sin que
se uno facetas con aceituna entonces se
frie bechuga y perejil y se muele luego se
buelta a freir con el aceite y puede ir sin
jitomate y sin con cebolla picada

Como de puerro F. 20

Se rebanan a lo largo en muy delgadas se
sancochan en caldo con manteca se pica
jitomate cebolla y ajo se frie en man
do en manteca y aceite se hecha en un
tomo se hecha agua suficiente para
q se cueza se hecha pimienta clavo ca
nela y si se falta aceite se hecha y
se deja espeso lleva aceitunas y Chile

Enrrojado de como de puerro + 21

Se abre por en medio se pica cebolla perejil y
jamon con pimienta Molida y un pedazo
de parran rayado ya que esta todo rebuelto se
dan tres bueltas a el tomo se cocie con pita
para que no se salga el jugo ya que

esta laido se hecha el emboltorio en un anillo
afreir y yaq esta bien se pone a cocer se le
haca salsa de cadito se pica se bolle y itomar
y apo se frie muy bien se hecha el cadito
y se hecha el emboltorio dentro con comino
y clavo molido espicado con pan y se
adorna con aceitunas y tornachiles

Otro + 22

Se hecha apo y comino se pone en infu-
cion dos dias antes golpeado y picoteado
con la punta del caschillo se mule apo
comino y sal y a las dos dias de estar en
infusion se pone un fuego tenso y
con una cubara se le ha buchando el
cadito hasta que se pone blando que
es cuando ya se quita se adorna con
lechugas

Otro +

Se mule en seco una buena porcion
de pimienta clavo unos pocos de comino
y apo muchos sin cascara se pone en
una olla el tomo se hecha lo dicho
con sal una poca de agua amas

narayaz agrica exprimida y oregano se rebul
de muy bien y se deja en esta infusion despues
de dos o tres dias se pone a cocer con agua
y manteca hasta que consuma y si esta
duro se le hecha agua

Otros

24

Se remoja medio del chite ancho se deve
nar y se pone a cocer se mule clavo
pimienta canela cubantro apo y un po-
co de agenzibre tostado laurel oregano de
china y tomillo poco menor de medio
cuartillo de vinagre de castilla todo
esto se mule con el vinagre para que
no hervi agua se se hecha sal se com-
pra el tomo entero y por el lado que no
tiene nervio se ha un rebanada de a
dedo y corta una seba mitando con todo
esto ya q esta embarrado se pone en
una cañita donde no se de el bien
to se tiene cuatro dias se escurre el
vinagre que despide todos los dias
se vuelve a embarrar con todo mengo
chite se tiene dos dias mas sacando

y se cuelgan a humear, hasta que se queren
se secan y se ponen en una caudal
emborada de manteca a freir a dos fuegos.

OTROS 25

Se ponen en un adobo que se hace de cap
pimiento Sal un poco de oregano medio
cuartillo de vino blanco suficiente agua
alos dos dias se sacan y se ponen colgado
o se hechan en manteca a freir y medio
fritos se ponen en una caudal y se he
hecha la manteca que sale de ellos y la
demas que vaite a cubrirlos toda de
toda advertiendo que deve tenerse la
precaucion de gustarlos en pocos dias
pues adquieren con facilidad un que
so rancio con el aire.

Receta para adquirir pimiento
Castillas de carnero. Las castillas con
tadas con su pulpa de lomo se ponen
a dorar en las parrillas asi que to
estan por uno y otro lado se hechan
en una olla con aceite se hechan
dos caberas de ajo enteras bastante

peruillo picado de si habas de si pimienta entera
Vino de naranja agria segun la cantidad
que sea para que quede un poco acido, unas
rebocadas de jamon se pone ala sombra a
que fria y asi que el peruillo se frió se he
cha agua caliente la necesaria para cocer
asi que ya esta medio cocido se hecha ha
rina para que espere memorandolo para que
no se haga bolar y asi que ha esperado la
salsa se sirve.

Castillas de carnero 27

Se sacan unas jitonates se despegitan de
manteca con jamon gorro lomino pimienta
y ajo se frie esto mucho se hecha un poco
de agua y las castillas hasta que se secan
se cocurren y la manteca que se saca se un
ta en unos cuarterones de papel se hecha
polvo de pan y se ponen las castillas se
embuelven bien y estas emboltonos se po
nen en un sartén untado de manteca
hasta que se doran y asi embuelto se sir
ven a la mesa.



Guisado de puerco 28

Se sancochan en aceite y manteca los lomos
ya rebanados y golpeados y ya que estan do-
rados se hechan con cebolla picada unas
dientes de ajo unas cabezas enteras de hierbas
de todas ellas canela pimienta de viragrede
castilla y ya que esta sazonado se buelta
a freir con aceite y se aborina con acitunas

Otro 29

Se boran en manteca los lomos de puerco
de golpeados y se les hecha agua jitoma
de Mercurado cebolla tominos clavo pimi-
enta laurel y tomillo un poquito de vina-
gre y que quede seco se adora con quem-
ragado aguacate cebolla chites en vina-
gre.

Otro 30

Se parte la carne en rebanadas delgadas
y se frie se le hecha tomillo de teado perejil
oregano cebolla ajo jitomate picado y
menudo clavo pimienta y unos epi-
charos esto se hecha en la olla con su
agua a que seque

Otro 31

Se rebana el lomo muy delgado y se sanco-
cha se frie en poco de grasa more sin pepi-
tas y se hecha donde esta el lomo a que se
fria mucho se le hecha pedazos de jamon
chorizo y agua suficiente para que se
cueren clavo pimienta y canela molida
un poco de tomillo se le da salado se le
hecha vino carbon alcaparras chites y
acitunas

Otro Venacion 32

Se rompa la carne a que quede muy blanca
se le exprimen unos limones de puerco se hechan
las raciones con jamon y dientes de ajo se
embullen en hojas de aguacate se cuecen
con viragre de castilla especies molidas
oregano tomillo y laurel ya cocido se
quita el caldo se le hecha aceite viragre
frio cebolla acitunas alcaparras y chites
en viragre

Aguado de Venacion 32

Después de hecha la receta anterior se
hechan alcaparras molidas con unos dien-
tes de ajo tomillos pimienta y un poco
de perejil se desmenuza con aceite se

embarran las raciones y se ponen a asar a
dos fuegos. OTRO de unado o ternera
Después de unco machada la carne con upe
cien molidas de la hecha Vinagre de castilla
defrican pitomasa y afor todo esto se frie
en manteca y de la hecha unas ogas de lau
rel ya espesa se hechan las raciones de
carne a que conserva el caldo esto se
truce con dos fuegos

Gallinas 39

Se ponen en una olla con agua y sal
de ave caneta pimienta dos cabezas de ajo
unos trozos de cominos tan rito torni
do impoquite de oregano de china todo
esto molido y en estando un poco blando
de la hecha media libra de jemerón en
trozos y media de manteca ya que esta
con poco caldo de la hecha sus chiles molidos en
toros y que no estén rompidos también seis u
ocho papas grandes mondadas en dardos y los chi
les se cuecen y lo mismo las papas hasta que
queden con un caldo espeso que casi solo se
hecha manteca se pone un plato y se

aborna con las papas y los chiles.

Pichones usados 35

Después de limpiar los pichones y clarificados con ja
mon de muel en polca un poco de grasa avico
chido con pimienta sal y clavo, sobre un pan de
pica este pimentil y oregano se embarran los pi
chones con aceite y manteca fria con este pan
se cubren bien se mojan unos papeles en vi
nagre y se embuelben y se ponen a dos fuegos
y ya laidos con fardo y papeles se llevan a la mesa.

Trucho de carnero 36

Se cortan las piernas de carnero en caldo y todo
se clarifica con pimienta de la hecha a frias con
cebolla menudita tornillo y alcaparras ya que ha
tomado color se muelen unos jitomates chile
poco ajo molido y un poco de laurel picado y que
este recado se frito de la hecha un tanto de
agua vinagre y vino aceite pimienta y clavo
y se deja a que conserve

Cochinilla asada 37

Se macha lo dicho en un tanto de agua y otro
de vinagre seis cabezas de ajo molido cominos
clavo pimienta un real, estas espesas un punto

de oregano de China tomillo y laurel ya que esta
cozido se pone en una tortera untada de manteca y
se pone a los fuegos o se lleva al horno y despues
se adorna con cebolla naranja y lechugas

OTRO de Capones 38

Se clarifica con jamon y se ponen a las caderas
con manteca en un sartén ya que están dorados
se les mete tres pitomates grandes dos caderas de
ajo se frien en la misma manteca se le hecha
cominos clavo una poca de agua poquito
de tomillo mucho Vinagre a que cueza el ara
do y vuelva a quedar seco

OTRO de pipitas 39

Se clarifican con jamon y se ponen a cocer en
vas en manteca se muelen unas caderas de ajo y
sus higados o se pollas se frien allí se lecha
cominos y pimienta clavo y Vinagre se fura en
este caldo se cuecen las pipitas hasta quedar
secas se adornan con naranja y lechugas

OTRO de Maizolote 40

Se pone a cocer con bastante Vinagre laurel
tomillo oregano y Sal ya que esta cozido se
muele claro pimienta ajos laurel cominos y

un pitomate se lleva con bastante manseca
y to dicho, el Maizolote se pone a los fuegos
bajos para que se cueza tambien se hace este arado
de canero

OTRO de Hornos 41

Se clarifica con jamon se ponen en man
seca caderas a que tomen color de arado se
mueven unas caderas de ajo allí mismo se
frien se lecha un tanto de agua y otro
de Vinagre cominos y pimienta y este cal
dillo se cuece hasta quedar seco

OTRO de Hornos 42

Esta carne como todas de otra se califica del
dia anterior se clarifica con jamon despues
de haberla palmiteado con el machete se le
mueven especies finas y con este se embar
ra en seco y se rociaran con una poca
de manseca y ajos molidos cada racion
o el otro que se da de Hornos se muelen
se en ojos de ahucaca se amarra con
hilillo se pone a cocer en una olla con un
tanto de Vinagre de Casilla y otro de agua
un poco de vino verde naranja un poco

Shanul muy poquito origano y al que sea los
vidos la carne se ara en aceite y se adorna con
lechugas acitunas y Formaculas

Otro de la carne 43²

Se Clavetea con jamon y laurel tornillo de
modo se frien en manteca q' tome color de arado
hego de la hecha agua Vinagre vino especies fi
nas y tra se quedara seco

Otro de los platos 44

Para un plato regular de la hecha medio porrito de
Vinagre bueno y otro medio de aceite una cabeza
de ajo una chica de cebolla clara y canela entera
del correspondiente y dos tazas de agua se pone
a fuego no violento se pone un trase con agua
mucha de la otra se menea con la misma otra
para q' no se pegue al dor de la hecha y herbas
si uno quiere se tiene cuidado de que no se
queme se deja que comuna o tambien puede
quedar un poco adorado

Otro de la ternera 45 FIN

Se pone la pierna de la hecha en infusion de
agua y Vinagre se pira jamon y terrabuena
perzil ajo claro pimienta y con esto se menea

de la hecha y tartanas especies molidas medio
cuartillo de vino claro se pone a cocer de la
cha un poco de muy rosada se deja que con
suma hasta que se ase

Arado 465 FALTA

Se pone la carne cruda en una lamita de hecha
bastante manteca rebanada de Sazonia y
laberas de ajo macinadas pimienta de la
barra laurel y Vinagre se pone a dos fuegos
y se refresca de cuando en cuando hasta
que lava y sea como todo arado

Carne apremada 476

Se toma una pierna y se menea con jamon
claro cometa pimienta y ajo se hacen los rayos
y se apremian se pone una olla con bastante
Vinagre una poca de agua y de ahucarar
y y estas finas especies y alli se cuece la carne
Otro 48

Se cortan las raciones de la hecha a remojas
en Vinagre por 24 horas despues se enjuga
y se Clavetea con jamon y ajo se le da el
boca bastante cubiendole claro canela pimien
ta todo bien molido se envuelven las racion
es

en gas de Hamal y se pone en un tapete como
para Hamal con gas de naranja Tomillo
oregano romero aguacate de tapa la oja
con mora y se pone a hervir con vinagre
y sal a las tres o cuatro horas se quita
y se pone a secar se rebana y se pone
en los platos una capa de vaca y otra de
cebolla chiba en vinag acido alcop acido y
Vinagre sal y pimienta

Otra en Venarion 8 FALTA

Se pica un real de carne o el Hantoye un
quiere y ya picada se hecha a desangrar
en agua se exprime limon bastante se
le varia la agua muy seguido se cubre por
con setas y ya queda muy blanca se en
juga con un huevo y se muele de estirado
sobre el metate ya molida se le hecha la
co pimienta gorda sal cominos todo en
polvo y un poquito de tomillo se van
haciendo los emboltonos como albondigon
del Hamano que uno quiere se claua
sea con jamon y se embute en loteria
los bandolos y se ponen a cocer en una

olla grande poniendole unas tijamanitas
y en un plato boca abajo se le hecha agua
y Vinagre de laquilla Sal clavo pimiento
Canela un poco de muy no cada dos gas
de Salvia dos de naranja y harras cabera
de ajo enteras y a fuego menor se la coien
do tapando la olla con mora cuando
este laida se saca del agua y se deja
enfriar hasta otro dia se quita el
potenci y se rebana se hecha acite
y Vinagre cebolla rebanada alcop
acido tomach oregano y las caberas
de ajo con que se coia

Quete de Venarion

Se hecha la Venarion tres horas en humo
de limon y naranja de Maun troitos
pequenos de Marisca con Canela y pi
mienta se corta una Canela con man
teca y se pone una capa de Laurel
tomillo mayorana y oregano de china
y del Corriente almoradiis de estas yer
bas hade llevar frescas y desas se
pone la Venarion y se le hecha un

polvo de Clavo canela y acajibite muy
trascada y Sal ai de la poniendo toda y se
lo hecha un tanto de Vinagre de Castilla
y otro de vino generoso en una cacerola de
agua se pone a dos fuegos ya que esta
cocida se aparta y al dia siguiente
se pone en el platón de la hecha aceite
y se adorna con aceitunas

Costillas adobadas 79 10

Se corta una por una que colgan con su
pedazo de lomo se apartan de un lado de otro de
largos y se limpian bien las costillas dejan
dole toda la carne para abajo luego se
golpean con el machete y se ponen a
cocer con una poca de carne picada
cebolla perezil ajo tomito tambien qui
cado pimienta Clavo laurel Sal
correspondiente con bastante agua
que cubra y con una como para rella
par chiles de Atoman papetes de a
cuateron se untan de manteca y
se despolvorea bien por rayado
se embuten las costillas con su poca

de carne picada de los espines un poco
de limon y se ponen a cocer en la parrilla
a fuego lento

Asoo Seco 50 11

Se muelen ajos origano tomito clavo
pimienta comino Chile ancho semo
judo Sal y Vinagre y es con lo que se
rebulla todas las especias que es con lo
que se lava la carne de puerco se cuece
y se pone en una olla agrandole bien
la boca a los tres o cuatro dias se cuece
en un garabato y se puede asar en
parrilla a la cosa poniendola a cocer en
un sartén con una poca de agua hasta
que seque o se canchale de la olla hecha
dota un poco de caldo para que se cuece de
parrilla se car tambien y lo mismo se
puede hacer de manera que el mismo dia

Cusotea 51 12

Se toman ocho patas picadas cuatro de car
nero un ocico y dos orejas de puerco, se
limpia y se ponen a cocer con su po
quita de Sal ai que estan muy cocidas

Biscochios

13

A ~~media~~ de libra y media de harina se le revuelve una libra de ~~harina~~ manteca y media de azucar bien molida todo junto se mezcla bien y se hacen los bollos y se meten al horno templado.

Leche de Chirimolla

Clarificada tres libras de azucar con el punto de que cuaje en la agua se le echan cuatro onzas de almendra a que espese un poco en fuego manso despues se le echa dos libras de chirimolla limpia y pasada por un ablate se baja de la lumbre y se revuelve la chirimolla despues se pone otra vez al fuego a que tome punto regular se enfria y se van poniendo capas de mamon mojada con vino blanco y otra de chirimolla.

Teriquipa de almendra

15

A cuatro cuartillos de leche dos libras de azucar una onza de ~~almendra~~ almidon y tres onzas de almendra peladas y molidas se pone al fuego con todo menos la azucar sino que asta que espese bien se le van echando la azucar poco a poco se le da el punto de que se le vea el fondo al caso

Leche

14

A dos cuartillos de leche ya cosida se le agrega claco de almidon su azucar al gusto ceba yemas de huevo y se desbaratan todo muy bien se pone al fuego y asi que ya espeso se le va echando la azucar en trozo y tres hojas de naranja a llaba un poco y luego se sacar y ya que esta espesa se echan medio de catalan a que de otros hervores se baja con punto que se les da a todas las leches con polvo de canela por ensima

Postre de caramelo y almendra

Se clarifica dos libras de azucar de punto de que cuaje en la agua una libra de caramelo molido sin hebras y una libra de almendras peladas y molidas se le da punto de que se vea el fondo al caso y se basa en cajas de papel

Topa Angelica

18

A dos libras de azucar bien clarificada media libra de almendra 24 yemas cosidas y molidas y estando para tomar punto se le echa agua de asar luego se le una capa de mamon y otra de esta pasta con azucar y canela molido y acitron por adorno

Arquiropa de Guallaba 19

A tres libras de azucar clarificada y de punto de caramelo seis cuartillos de leche se le revuelve ya ya que esta fria y se ~~hace~~ buelbe a poner a la lumbre y cuando espese se le echa media libra de almendra pelada y molida hervor un poco y se le echa a cada cuartillo tres guallabas si son grandes y si no cuartos y se da punto de arquiropa

Pastre de Piña 20

A 3 libras de ~~azucar~~ azucar de punto de hebra se echa veinte yemas de huevo cuando este la almibar tibia para que no se aga bolas se pone a la lumbre a que espese el huevo y ya cosido se le echa dos piñas molidas y ya que espeso se le echa el coco rayado que seran 4 onzas o lo que se quiera y se da el punto de que se vea el fondo al caso y un poco antes de apurarlo para que tome punto se le echa cuatro onzas de azucar en trozo y se bacia en un platon se le pone lumbre por ensima para que se dore

Torta de almendra 21

Una libra de almendra pelada y molida se incorpora con media libra de azucar en polvo se baten bien doce huevos a parte las claras y

aparte las yemas y muy bien batidas se revuelve todo se le echa a la masa dos cucharadas de almidon se mete una caserola de manteca quilla o manteca y se pone a cocer a dos fuegos dejandola por algun tiempo tapada para que no se baje

Cajeta 22 54

A libra y media de azucar de punto alto se deja enfriar y se le echan veinte yemas de huevo batidas y una libra de almendra molida y se revuelve todo muy bien se pone otra vez al fuego no dejando de menearlo hasta que esta de punto se le echa medio cuartillo de vino jires y media onza de canela en polvo volviendola a meniar hasta que despegue de caso para echarla en las cajetas

Arquiropa de Piña 5523

Tres cuartillos leche dos libras de azucar y cuatro onzas de almendra y una de almidon y ya que alla tomado punto se le echa dos o tres comotes molidos y una piña tambien molida calada y mas azucar si la necesita se la da punto que se le vea el fondo al caso

Otra de *Paña* 2450

A tres libras de azúcar de medio punto se le echa un libra de piña cosida y molida media de coco rayado y cuando es espesa se deja enfriar un poco para echarle doce yemas de huevo incorporandolas pronto para que no se aga volas se pone otra vez a la lumbre y cuando se le vea el fondo al caso se aprea y se echa en un platón para dorado con un comal y se le echa canela en polvo.

Gericalla de huevo 5785

4 cuartillos de leche se endulsa con una libra de azúcar se pone a hervir con un raja de canela ya que esta como atole se pone a enfriar y se le echan 12 yemas se en una tasa y se pone en baño de Maria o en el ban de maria olla que este herviendo.

Pastre de calabaza de castilla 7658

Se ponen 3 libras de azúcar hasta que este de punto muy alto se revuelve la calabaza cosida y molida tres cuartillos leche y un real de almendra molida se le da punto alto y se le agrega una piña chica molida pero esta se le echara hasta que este muy alto de punto para que no se corte y se pone a fuego muy manso

se acaba de hacer hasta que se le vea el fondo al caso

Ensoletado de almendra 2759

Clarificada un libra de azúcar y con punto de conserva se le agrega media libra de mantiguilla fresca seis yemas de huevo batidas y puesto al fuego se le hirán mezclando cuatro onzas de almendra molida y cuando se le vea el fondo al caso se baja y se eche en un platón untado de mantiguilla y sobre la pasta se ponen seletas y a si se han poniendo capas asta que la ultima sea de pasta. Se de mantiguilla y se pone un comal con lumbre por ensima y se le echa canela en polvo.

Pastre de jicama 2860

Se clarifica libra media de azúcar blanca y se le echa unas hojas de ijo para que irviendo un poco le de sabor a la almibar y despues se les sacan se raya jicama como una libra se le echa al almibar y cuando este de medio punto. En una tasa de leche se revuelven seis yemas de huevo y ya que esta de punto la jicama o conservada se le revuelve este huevo con la leche y se esta meniendo en la lumbre hasta que se le vea el fondo al caso se echa en un platón y se dora con un comal con lumbre.

Papelinas

29

Se amasa una libra de harina dos onzas de azúcar una de manteca medio de vino tres yemas una clara tantita agua de tequesquite y cuando quede muy suave la masa se ban extendiendo con el palote del tamaño que se quieran sobre una tabla lisa se ponen á cocer sobre un mantel y se van acomodando en el comal que ya estara caliente á la lumbre estando á medio cocer se envuelven en forma de gasnates y se vuelven á poner en el comal hasta que esten muy bien cosidas

Pañuelos de viento

30

A una libra de harina una yema de huevo dos onzas de manteca medio queso fresco molido tanta agua de anís una agua de tequesquite se amasa todo se golpea un poco y se deja reposar para palotearla ni muy gorda ni delgada se corta con una tasa y se frien en manteca y se echa al mibal ensima

Receta de leche

31

63

A seis cuartillos de leche dos libras de azúcar dos onzas de arroz dos onzas de almendra doce yemas de huevo se raya una naranja y así que estade puesto, leche se le echa la cascara rayada y se echa en copras

Guisado de Pollos

32

Limpios dos pollas se frien en manteca con bono de puerco se rebana cebolla y ajís y se frie con el jitomate asado y malido se frie un pedazo de pan en manteca y se muele con clavo canela cuatro yemas de huevo molidas tambien y se desharatan con el mismo caldo para que no se aga bolas y se deja hervir a fuego manso

Guisado de ternera

65

Se unto una caserola de mantequilla se rebana cebolla zanoria nabo perigil picado ajís oregano unas hojas de laurel y todo esto se echa en la caserola y ensima la carne que sea de ternera muy suave y si no es así que de unas hervores antes se faja y se ba volteando para que se cueza bien y ya cosida se saca y al recaudo se deja desacer y en una casuela se echa manteca y ya caliente se dora harina color de canela y allí se cuele el caldillo del recaudo y se echa a la casuela y allí se echa la carne á que se sasona con un poco de vino blanco

Flan de Leche

Para un cuarto de una jarra de leche se pone á coser con una varita de vainilla sin dejarla de menear á que hierva mucho mucho luego se baja de la lumbre y deja enfriar se endulza al gusto y se le echa 15 yemas y un huevo con todo y clara se incorpora muy bien se pone la quesera en la lumbre con un pedazo de azucar mojada á que se haga caramelo y se van voltiando por todas partes para que se embarre bien la quesera y allí se echa la leche y pone en baño de Maria para cuajar para que no se corte la leche se le echa tantito carbonato cuando esta herviendo

Postre de natas de leche

Para una libra de azucar de punto alto diez yemas y una tasa caldera de natas se pasa las yemas y la natas por un ~~alate~~ y echa en la almibar que estara fuera de la lumbre se bate muy bien y se echa en un ~~platon~~ se le pone lumbre encima para aga co

Dulce de nuez y almendra

Para dos libras de azucar de punto de bola se le echan dos libras de nuez y una de almendra todo molido y se le da punto de que se le aga bejigas entonces baten para que enpanize y se le echan piñones y una poquita de rosa de castilla desojada

Mermelada de nuez y pera

A cada 100 de nuez 6 peras pardas a cada libra fruta 12 onzas de azucar se pone á hervir una poca de agua y a si que hierva se echan las peras y una tasa de caramelos de membrillo por cada por cada dos libras estas apartandose de la lumbre y molindose despues igual cosa se con la nuez que quedara como para mogada con la azucar se hace la almibar de punto mas alto que el caramelo se echan en esta la pera y a si que hierve un poco se le agrega la nuez y se que de la lumbre se bate y echa en cajones o moldes

Receta de Cocada 71

Para un coco grande libra y media de azu-
car 10 yemas de huevo medio ~~posillo~~ posillo
de vino ferez. Se hace el almibar de punto
alto se echa el coco rayado y cuando esta
de punto de cafeta se quita de la lumbre
se eche las yemas batidas se vuelve
a poner a la lumbre a que de un hervor
y en el momento de ponerlo en el platón
se le pone el vino. Si se quiere quemar se
le pone un comal con lumbre

Piscochas 72

A 2 libras de harina 1. de azucar en pol-
vo 1/2 onzas de mantequilla 1/2 yemas y 2 claras
y posillo de agua de tequesquite asentado se
~~el~~ mezcla bien y se palotea se extiende con
el palote a que quede muy delgadita para
cortarlos con un posillo y se ponen el
horno templado

Galletas finas 73

1 libra de harina 1 de mantequilla
y 7 yemas y 3 claras se se coje con el
rabito de una cuchara cafetera de carbona
to media libra de azucar en polvo se
revuelve todo muy bien y luego se van
asiendo bolitas se aplastan un poquito
se embarran de huevo y polvo de azu-
car y se meten al horno templado con
almendras picadas por encima

Ojuelas 74

A una libra de harina trece yemas
de huevo se revuelve bien ya que esta
bien revuelta se hace una bola y se
embuelve en un trapo umedo asi se esta
media hora luego se palotea lo mas del-
gado que se pueda se recorta las tiras se
cortan del tamaño que se quiera las rosca
estas se pegan las puntas con claras de
huevo y despues se fican en un traste
~~recajido~~ recajido con poca manteca para
estaba cambiando cuando este quemado

y fritos se rebuelcan en polvo de
azucar y canela

SPE
A117E
TX
716.M4
N564
1800

751

• Pascochas de Cacahuasentli
A cinco libras de harina de este maiz diez
huevo libra y media de manteca derretida
veinte onzas de azucar molida y un po
sillo y ~~un~~ medio de agua ~~de~~ tibia se
amaza muy bien todo junto hasta que
se incorpare. Se forman bolitas se van
aplastando y despues se lee impaimo el
molde se cuesen en el horno

Cookbook 11



Hand stitched, no cover, apparently early 19th c.

72 pages with 158 recipes in an exquisite hand.

Amount in first recipe is expressed in currency: "Un real de Mantiquilla". (Reales were used until 1897 in Mexico.)

Recipes include many stews, the use of organ meats from brains to testicles, several sausages, game meats including rabbit, hare, venison, and plover, as well as many sweets.

1. Ravioles
2. Reyeno
3. Otros rabioles
4. Fritura de sesos
5. Otra de papas
6. Betuaya ?
7. Chorisones Sausages
8. Putifarras Sausages
9. Morsillas *spanish blood sausages*
10. Guisado de pollo
11. Otro
12. Otro
13. Otro
14. Otro
15. Otro
16. Otro
17. Otro
18. Otro
19. Otro
20. Otro
21. Tro
22. Otro
23. Guisado de pichones

24. Otro
25. Otro
26. Otro
27. Otro reynos
28. Otro
29. Otro
30. Otros
31. Otro
32. Otro
33. Otro
34. Escabeche de aves
35. Guisado de gallina
36. Genovez
37. Guisado mulato de gallo o Liebre
38. Guisado de liebre (*hare*)
39. otro
40. otro
41. otro
42. otro
43. Guisado de conejo (*rabbit*)
44. otro
45. Chorlos (*probably plover*)
46. otros
47. Escabeche de patos
48. Guisado de carnero (*mutton*)
49. otro
50. guisado de carnero
51. otro
52. otro
53. otro
54. otro
55. otro
56. otro
57. otro
58. otro
59. Estofado
60. otro
61. Guisado de Carne
62. otro
63. Estofado de Ternera (*veal*)
64. Guisado de Ternera
65. otro
66. otro
67. Ternera rellena
68. Asado de Ternera
69. guisado de Ternera

70. Escabeche de Baca ? Vaca?
71. Otro
72. guisado de ternera
73. Fricando de Ternera
74. otro
75. chanfaina (*ragout*)
76. otra
77. Sangre de Carnero
78. Menudo
79. otro
80. pies de puerco en escabeche
81. Torta de adovo (adobo) de piez
82. Guisado de pata
83. Criadillas (*testicles*)
84. otras
85. otras
86. otras
87. Salmuera (*brine for pickling*)
88. Huesos
89. ? de mostaza
90. Lengua de toro
91. otra
92. otra
93. otra
94. Lomo de puerco
95. en nogada de lomo de puerco
96. otro
97. otro
98. otro
99. otro
100. Receta por guisas ? o costillas de carnero
101. costillas de carnero
102. guisado de puerco
103. otro
104. otro
105. otro
106. otro Venazon ?
107. Asado de venazon
108. otro de venado o ternera
109. gallinas
110. pichones asados
111. asado de carnero
112. Cochinita asada
113. otro de capones (*capons*)
114. otro de pepitas
115. otro de Guajolote

116. Otro de lomos
117. otro de ternera
118. otro de carnero
119. otro de pollo
120. otro de ternera
121. Asado
122. Baca apremada
123. otra
124. otra en venazon ?
125. ? de carnera
126. Costillas adobadas
127. Adobo seco
128. Casola ?
129. Biscochos
130. Ante de Chirimolla
131. Ariquepa de almendra
132. leche
133. postre de camote y almendra
134. sopa angelica
135. Ariquepa de Guallaba (Guayaba)
136. Postre de Pina
137. Torta de almendra
138. cajeta
139. Ariquepa de pina
140. otra de pina
141. Gericalla de huevo
142. postre de calabaza de castillo
143. Ensoletado de almendra
144. postre de jicama
145. papelinas
146. Bunuelos de viento
147. Receta de leche
148. Guisado de Pollos
149. Guisado de Ternera
150. Flan de leche
151. postre de natas de leche
152. dulce de nuez y almendra
153. mermelada de nuez y pera
154. receta de cocada
155. Biscochas
156. Galletas finas
157. Ojuelas
158. Biscochos de cacahuazintle