

5/11

No. 2.

110

Pescado Brialato

se remoja el pescado se lava se cose y se echa en agua en el bñ la g.lla se tendra molido con ajos se pone a cocer con el Chile y mantecados fuegos ase gres se le hecha aceite - - -

Pescado Asado

Se lavan los pescados y se limpian de todo se muele Chile con ajos, espeso se cubren los pescados se le echa sal ibina gre se embuelven en papel se ponen en la casnela con mantecados fuegos si ay orno es mejor teniendo cuidado de boltiarlo.

Pescado en Nogada

se pelan las nueces luego se toma tanto de agonzoli como de nueces, y la tersera parte de almendras un pedaso de pan frio remojado unos dientes de ajos

se muela todo junto se le echa pimiento
la clavo canela un poco de aceite
con el pescado como se ha poniendo
en capas

Pescado Blanco

se pone a cocer se limpia muy bien
se firmanos bastantes se bolla en ase
ite se echa en en pescado con
el caldo en q se a cosido se le
echa un poco de oregano bastan
te perejil. picado por crsima

Arrosala Valensiana

4 pollos grandesitos
12 cuartillos de aceite
2 libras de jitomates maduros
4 cabezas de ajo picadas
2 manojitos de cebollas
20 clavos molidos
10 pimientos finas
se preparan como se han los pollos
en bastante agua se fri el jitoma
te en el aceite la cebolla i ajo se echan
los pollos destrosados el arroz la pimi

enta sal el caldo del pollo isies poco
agua se mete la casaca en el or
no para q' hierba parejo asta
q' alla consumido de todo el caldo
se adbiente q' el arroz a bueno

Reseta para Salar lenguas
y Carne de Baco y de Puerco

Para una docena de lenguas
as una onza de a. de Sal 4 onzas
de salitre fino y 6 pulosillos de
~~Sal~~ dulce, despues de molido
Salitre y el dulce se se mezcla con
la Sal. las lenguas se asotan
muy bien y se laban refregan
do las con escobeta asta q' no les q'
de nada de babasa se engrugan
con un cote se icon la mezcla.
hecha en la Sal se refriegan cada
lengua muy bien por todos lados
y en una embeta o batea o artesa
se hecha una capa de la Sal y cubra
bien el asiento isebarracomo dan
do las lenguas se les hecha esissima
bastante isefor con las otras se cu

breu por todos lados en sierra se les
pone una tabla y sobre heya piedras
pesadas para q las piedras bastante
al dia tersero se boltean las q estan
abajo se ponen en sierra ise les buel
te a poner la prensa de yandolos la
agua qayan despedido lo mismo
se ase el quinto iseptimo dia al
noberno se sacan ise en el gar de la
chimenea de modo q les de humo
del brasero de lejos, se tienen
ayi un mes des pues se en el gar en
donde les de el fresco y asise con
serban todo el año i asin mas tien
po, del mismo modo se salan las
carnes de Bacu y Inerco, la finime
ra se golpea con piedra opaloun
tes de salarse i la otra no se golpea

~~...~~ Pescado Bagre
se la ban los pescados muy bien se
sehan en infusion de uerdia para
hetro de bisagrajos molidos finime
en ta de botomillo negro un aalge

dos laurel salita antiaguada y otras
se engragan muy bien y muelase y se
pimienta clavo y engible muy picados
todo de muela cada dos al pan en polvo
tan fino como se puede lo molido
que queda muy es peso con esto se im-
tan los pies cadaos y se formen en tan-
to de ascite como de manteria, luego
se ase en salsa de pino se bolla me-
nuda se muelen y se muelen y se muelen
se frien y se bolla el y se toma
se pene y se muelen y se muelen y se muelen
para se ito de lo que se le unto a los pies
cadao y se en ascite se les echa por
crisina y se sirven

Queso de Puerco

se toman 2 libras de muela
de puerco 2 de fuel y de can-
nero 1^o de garron y una libra
de tierra se muelen y se muelen
la puerca, por muela y
y se cortan en tiras y
las lo mismo y se muelen
de puerco, se echa esto en
infusion de vino tinto y
de os y se en una botella de vino
y se en un tillo de vino y se
bueno y se sirven en una

aperijible de todo esto un poco
se baran cuando las tiras de
carne en un pedazo de cuero
de puerco bien desmanterado
se le agrega medio cuartillo
de caldo de bistinos de patata de
bes bien espeso este sirve para
pegar deya, para q cuando
se corte una rebarrada de q
so no se desbarate des pues de
bien colocada la carne en el q
so se avolla bien a pretado se
cose con pita gruesa a la orilla
se cubre con escote se cose
pone a cose rias si q esta se
deya enfriar, para a ser uso
del. **patos en frio**

se prepara el quajolote
bien labado se pone a cose en
entero con vino y en berrago
a q sea sal torrillo mayorana
agengible pimienta clavo ca
nula, des pues de cosido se frie
en aceite matequilla un po
co de tinctano de resina entra
se esta friendo se nosa con
bico y en des pues se rollera
ise sirve frio

Bartifara Francesca

se precan bonos de tomo y de tres
& libras se muele la carne como
para albondigas, se muele un po
co de romero mismo cada piri
enta clavo canela, se le hecha una
botella de carbon un cuartillo de
bire agre de castilla, piri vien
tas enteras sal al gusto, todo se
rebuelbe y se deja en infusion
asta otro dia se hecha en tri
pas de tres, y se cuelga arriba
del fogon asi q se secan se ase
uso de heflas

Pescado bagre

se laban y limpian muy bien los
pesados, se enjugan y se les unta una
ranza agria se ponen al sol asi
q estan secos se les unta bastan
te raspadura de limon y se buelben
al sol asta q sequen, luego se frien
en aceite asta q estan cosidos se les da
sal y para servir los se ase salsa de acei
te y birra agre oregano y se bolta en muelas

Pescado en escabeche

se limpian y se bolvan a servir, se frien
en manteca asta q se cuece bien y se

dore, se pone en binagre y binagre
partes iguales con sal azos pimienta ca
nela clavo tomillo mejorana Laurel
todo esto profuso si esado a la agua
y binagre, asi q este bien ervido este
caldo ifrio, se ba poniendo en una
olla el pescado se le echa a cada peda
so un follo de pimienta, se le echa el
caldo en un posuelo de aceite, se deja 2, 3.
dias y para servir se se le echa aseite una
chilitos en binagre se echa picada

Pescado frio

se cose en loza, se asas y jitomates
se estrujan con corra para chilitos, se le
echa agua cates pelados aseite binagre
pimienta oregano sal todo muy bi
en rebuelto se pone una capa de fusca
do iotra de esto y por en cima chiles
en binagre i aseite unas

Escabeche de pescado

se frie el pescado en aceite con
ajos se echa en una olla, se cubre
de binagre, se le hecha oregano sal
tomillo Laurel se tapa muy bien
la oll, y para servirlo se le echa aseite
pimienta, i rebanadas de limon.

Pescado Vacalao

se pone á embir el vacalao, i asique esta
cosido se le hecha agua fria para q
no se fase, se pone a freir se bollo en
aseyte la suficiente lla q este frita
se pica se cregil merrudo, i se le echa
iel pescado, aq se medio fia ilne
go un poco de arina para q espese
ajos i pimienta molido un po
co de agua en q se cosio el pescado
illa q este irbiendo, se desbaratan
unas llemas de hucbo i se le echan
i se le esta h moviendo para q no
se abole q da espes como salsa
i si se quiere en lugar de hucbo se
le echa abellana, o uues.

Asado de carnero

se cortan las raciones grandes se
mechan con jamouajo clabo pi
mienta se pone en casaca se le
echa agua i biraagre aq cubra la
carne. sal oregano uues rosada
clabo carrela pimienta manteca
cominose cilantro laurel mejor
ana tomillo, se meti al orno o se
pone a dos fuegos, asta q consume
el portuges

jitomates i ajos asados i pedase de

pan tostado se pone a freir iestando se le echa el caldo y pesias vinia que aceite chililo azeite y mas sebo y as, i calabositas y chicharososi y todo ita gallina,

Y Guiso de De Maudana

Se cocen las mananas se que lan se des corne non y se muelen por canela y blabo se frie el recando y de todo menos a pe se le echa caldo de la misma gallina o carne se se le echa una puntita de azucar y se le echa la carne y se sirve a la mesa.

Preseta de Choriso y ad.
y chicos y longanisa

una libra de carne picada sale
echa. una onza de culantro tort.
una idem comino. vinagre Bueno
medio cuartillo medio onza Clavo
de Comae. ajenjife un otavo
un cuartillo ajos. media libra de
sal de Columna. medio de pimienta
fina una libra chili colorado
sies p.^a regalo media onza canela
tres cuartillos vino jeres un poco
Al casabeo carne de puerco

Longanisa

media arrova de carne sele
echa lo siguiente media onza de
culantro tortado. media de comino
3 cabezas de ajos media cuata de
pimienta clavos. 1/4 de comae
media cuata ~~ajenjife~~ colorado
6 onzas ajenjife

corisito. para una cuata arrova
de chorizo 6 onzas de clavos 6
y de de comino una cuartillo Ajén
sal al gusto y 2 cabezas de ajos

Probi alo inglesa
se toma un trozo de tabaca
o los tomos q. sequieren o de
piano lo q. quepa en una
casuela. q. quepa bien, sal pimi
ento. ajos fofillo mejorana
Buena. vinagre y agua menos de
2 cuatillos y se mete al orno
con calor regular para q. no
sequeme estando se sirve a la
mesa —

Lo chocolate Romano
se pone a hervir en leche con azúcar. y
e unas rajitas de canela asi q. la esta
se divide la leche a cada posillo una lle
va de huevo a cada seis posillos de
leche una tablilla de chocolate y se
pone como la gerivalla.

Huevos Moles

ala almibar de medio punto
se deja enfriar luego se le he
che para cada libra de azucar
12 Uemas de huevo batidas y onzas
de almendra dulce molida un
posucto de miel birgen se vuol
be alaumbre sin dejarla de
mover asta q tome punto
de cajeta se basia isle extra
cañela en polvo por ensima

ante de turron y piñon
atres libras de azucar clarificada
y de punto de dedal se baja ise
esta meneando para q baje
de calor se baten 12 claras de hue
bo muy duras se bati echando
en el almibar meneando fuer
temente luego se pone al fue
go sin dejar de mover asta
q se le bea el fondo al caso se ba
ja se van echando los piñones
pelados idesquebrajados se rebu
el be ise ba poniendo un ca
pa de mannon una de turron

El mannon mojado en miel
se le echa ala miel medio de
miel birgen. se adorna por
ensima con pasas almendras
y garga.

Postre de leche
a un real de leche tres onzas de
~~azucar~~ almendra azucar al
innatro llenas de herebo se po
ne a erbir i cada casa de ma
non una de leche y un poco
de polvo de pastilla.

Leche de Camote
cosido mondado imolido cola
do el camote se echa en la leche
con azucar al gusto un proqui
to de aros molido se pone a erbir se
le echan 3 llenas de herebo y a
q' quiere tomar punto se le echa
rebanadas de camote cosido y
le da punto de bien me sabe

Salte Tira de Leche

se toma un medio cuartillo de leche
y se pone a coser con media onza de
canela. se toma un cuartillo
de leche is se debarata en dose
dose llenas de bucbos se echa
una libra de asucar en polbo se
rebuella bien con el cosimento
de canela. en un cazo se pone a
la lumbre a que suelte un sabor
suabe y se aparta se tiene ya pre-
parado el caldo de patas de res
como para qualquiera gelatina
se mezcla igual cantidad de
crisma de caldo se pasa por un
sedaso y se echa en los moldes

Buidis

De latido de bucbos como para
freir se echan en un tebrillo se
mezcla una libra de asucar otra

de mais cacarasirele todo en
polvona de manlequilla deve
tida isebate asta q se parte la
la masa en ese estado se echa en
los moldes asta la mitad se
meten al horno des pues de cosi
dos se dejan enfriar isebian

Postres de almendra
una libra de almendra se echa
dos dosesas de la amarga se me
le con clara de huevo se le hecha 12
ovesas de azucar servida y gemas
se ve buelbe estando oriada se
sacan por la goringa reposan un
rato isemeten al horno

Cajeta de Leche quemada
a 15 cuartillos de leche de cabra uno
cuarta de azucar un posirelo de
almidon se deja erbir asta q tova
punto icolor

Conserva de navagaja
se rallan muy por ensina aqui
tarles lo fuerte iselase una coronita

se rellenan de sal de la mar o de co-
linna i se pisan con un punson i
se tienen 9 dias en la agua mudando
se todos los dias i esprimiendole tan-
tito a los 9 dias se cosen se bueben
a echar en agua tibia asta q no
amar en toses se echa en el al-
milbar q este agnado iban iubi-
endo poco a poco por 3 dias i luego se
le da el punto subidito

Tamales de leche

para 10 cuartillos de leche 5 lb
libras de asman, Haco i si con de
arros se pone a coser la leche se
se endulsa se le echa el arros i se
cucla i se pone ala lumbre asta
q seba bien el fondo del caso
se baja i se bate asta q se agaco
ano masa se basia para q se en-
frie en toses se coge una poca
se le echa medio de canela mo-
lida i tantito panesillo remoja-
do se estiende la masa blanca

cuando la otra se embuelbe con los
tamales de muerto se cortan chi-
quitos y se embuelben en las ojas

Cajeta de Navara
a dos libras de azúcar de punto
alto una de caramelo cosido se
lado inmolida una naranja de chi-
na molida con todo se para me-
nos las pepitas se le da el punto
de cajeta,

Queso de Napoles

a 8 qq de leche media libra de
almendra inmolida 2 libras de az-
úcar 32 claras se ase el postre de
punto de cajeta se deja enfriar
se le echan las claras sin batir
se bate el postre con las claras co-
sa de una hora se monta muy bi-
en el molde con manteca
o mantequilla se baña el dulce
en baño de Maria se le pone en si-
ma un conal con limbre si se
dora mucho se le pone en unas

ojas de lechuga untadas de
manteca se deja el mol de ba-
sio por q^e esponja se prueba
con un popote asi q^e sale seco
se quita casi frio se bollea en un
platon se enjuga con una ser-
billa o un gazonde para se un-
ta con canela en polbo lodorado
q^e queda para arriba.

En mantecados de Burgos

una libra de mantegulla fres-
ca se lava se esuere i se bate asta
q^e esta q^e como espuma se le
hecha una libra de harina flor
dose onzas de azucar en polbo todo
se rebuelbe muy bien i se aseen
unas gorditas redonditas del
tamaño q^e se quiera se echan
al orno en ojas de lata

panque
se baten 6 huevos como para chi
les rellenos pero nada mas para
un lado se mezclan 4 onzas de acu
car en polvo y 4 onzas de harina
flor se en bara la budinera con
4 onzas de mantegquilla ise le
hecha polvo de biscocho duro
y ensima lo q se dijo arriba
no se mete al horno o ados fue
gos el de abajo mas se abe

Fonta de Almendra
se baten 6 huevos como para frito se martajan
una libra de almendra una libra de trucar en
polvo se mezcla primero la azucar ise bate un
rato despues la almendra ya se tiene una
budinera con un papel enbarado con 6 onzas
de mantegquilla se basia asji ise mete al horno
tibio ose pone ados fuegos lentos para q se cocra
poco apoco.

Bismelos franceses
tasa imedia de agua otra de man
teca tantito azis isal se pone a
erbir asi q suelte el erbor se le e
che unia tasa de harina ise menea
asta q espesa se echa en una basi

ga para q se enfrie despues se
le echan huevos los q fueren
necesarios para q la masa no
q de dura ni blanda, i en la pa-
na de la mano se ase una bolita
con un abujerito en medio como
rosquetes se fir en manteca y se
echan en alumbre

Biñedos de leche
una libra de arena 6 huevos
menos dos claros un pedazo de le-
badura manteca sal i leche en
lugar de agua i se fir

Biñelos de Mais
se pone una olla de agua a her-
vir i estando irbiendo se echa
mais se tapa i se aparta se de-
ja enfriar se pone a secar al
sol se muele en polbo i se sieme
por un allate delgado se pone
a cocer en un caso una taza de
may una de leche una man-
tequilla tantito anis sal se me-
nea asta q despegue del caso

cosa q se asote en la mar con
terriga de se pone a enfriar
se baten unos huevos se rebu
elbe la masa con hellos asta q
se ablande de modo q se beche
con una cuchara en la manteca
apreir. Bimuelos de queso
una libra de arina dos huevos
el uno sin clara, un queso de a
medio una poca de manteca
lla tantita agua de azis con
tantito tiquisquite de secho
se rebuelbe, todo ila masa se es
tiende con foto se corta con una
tasa se frien en un arto con un
cahiente bannandolos respelidamente

Bimuelos de almidon
una tasa caldera de almidon
tres en artillos de leche tantita
sal ianis se pone a coser todo asta
q se despegga del caso se deja en
friar, se le echan dos huevos

dos sin clara se revuelven
muy bien se echa con cuchara
en la manteca q^o no este muy
caliente

Bañuelos de geringa

Se muelo y suero el almidon, se revuelve con leche,
y aniz lo q^o cabe con tres ~~de~~ dedos molido, se po-
ne a la lumbre meneandole sin cesar para q^o
no se haga bolas, el punto se le da en la mano,
cuando no se pega se quita del fuego, y se de-
ga enfriar, se le hechan nueve yemas de hue-
vo, y cinco claras, se revuelven con una cu-
chara hasta que este la masa blanquisca.

se echan con una cuchara en la geringa, y ha de
estar bien caliente la manteca, se van echando en ella
rodeando el chorro para que salgan enroscados, y se
ponen en almibar. . . . Bañuelos de queso.

a una libra de arina dos huevos, uno sin clara, un
queso de a medio, una poca de manteguilla una
poguita de agua de aniz, con tantita agua de
tequesquite asentada, se revuelve todo, y la masa se estien-
de con bolo se corta con una tiza, y se ponen a freir en
manteca caliente, bañan bolos repetida mente.

Budin
a 5 huevos y 8 onzas de almendra
mediode pasas tlaco de asitron, to
do picado, media torta de birote
duro rallado, dos puños de arima.
se rebuelve todo, asucar en polvo
al gusto, se echa en la brasa
enbarada de mantegrilla. ise.
pone en agua, irbiendo asta q
se le quite un poco de la liebre
se basia en un plato y para q
barlo, a la mesa se le echa con
ise le prende fuego

Budin, de leche y almendra
a 3 cuartillos de leche, se les unen
los 8 onzas de almendra, azucar a
mela i elabo, en polvo al gusto, pasas
piñones y nueces, diez huevos batidos
asta estar, duros, mananq los dados y
molido el necesario a formar una
pasta, que no quede dura i bien in
corporado i batida con una palita
se echa en el molde untado de ma
nteca, asta la mitad se mete al
horno, o se cose a dos fuegos en
dando q no le de el aire, asta q
este frio se saca del molde

Otro de leche y biscocho
ados en artillos de leche media
libra de azucar, se cuela, y se le
echa nueces, almendra pasas, picado
todo fino en canela en polbo
y huevos batidos biscocho molido
todo el necesario a formar una
pasta se echa en el molde mita
do de mantequilla, se cose ados fu⁹

Señeros moles

se cose en los huecos se les, sacan las
llemas se unen con otro lumbre
de biscocho y otro de almendra se le
echa azucar se muela a la boca y canela
al gusto, y una libra de esta pas-
ta y llemas de huevo batidas duras
se frieran en mantequilla echando
las con cuchara formando tor-
titas se sacan, y se rebuelcas en
azucar y canela en polbo,

Budi

400 de almendra medio de pasas
en artilla de asitrones y todo
picado, en artilla de piñones
media torta de pan rallado,
y huevos batidos todo mescla
do se muela el sartén de mante-
quilla y se pone ados puros,

Otro Budi
cuartilla de leche dos tomas
de pan bien desmenuada
con la mano cuatro libras
de hucbo unas rajas de canela
azucar al gusto se cocen en los
anteriores

copa de oro
se ponen a hervir 6 cuartillos de
leche con 1/2 libra de canela se
aparta se clarifican 2 libras
de azucar de punto de espe
jo se mezclan con la leche se
deja hervir antes de que espese
se sacan 3 tazas se enfrían se
les debaratan 8 libras de hu
cho, se mezclan con lo de mas ia
todo junto se le da el punto
de cuando por un gire

piñata batida
3 libras de azucar de punto
de quebrar se le echan 3 cuar
tillos de jalca de tejocote cuando
tome punto de cajita se le echa
libra un medio de canote molido
se servido, asi qd se lebe el asiento

al caso se le echa media ^{pina} grande
molida luego q se hielle a bord
asiento del caso se apeda se bate
asta q se enfria se basia en un
cajon forado de papel luego se
saca isca sola.

^{pinda} transparente
a tres libras de asucar de punto
de quebra se le echa dos cuartillos
de jalca de tejocote cuando torne
punto de caxta se le echa unava
ta a calderia ralla da ides a unarga
cuando se libea el fondo al caso
se le echa una pina molida el
punto para qritarse es q se caiga
trozos de la cuchara isepare se ap
ise de ja enfriar un poco sin merm
arlo mundo a q no se qna se en el
caso se basia en cajon o en el de isca so
la asta q se que. ^{En} allabate

a tres libras de asucar de punto de que
bra cuartillo imedio de jalca cuando
cuando torne punto de caxta se le
echa 2 libras couda molida iserai
da a q se de a page el erbor se apeda
ise bate asta q se enfrie ise basia en
el cajon

Alcorra

Se toma una libra o libras
de azúcar se echa a nede en
la hispica, al otro día se pone
al fuego sin echarle nada
hasta darle el punto de y
se quiebre en la agua, ya
se tendrá batida una clara
con azúcar en polvo y li
ma agria cho el un betun
se bafa el caso y luego se
le echa y se menea, se acede
ello un marquesote, este se
muele despues muy remoli
do se moja despues con el
mismo betun para usar las
puntas contrastes

Reseta de Jaletina

toma las patas de carnero o
fino 2 de vaca las pondras a

cocer asta q. se derogan q. estan
antes bien limpias luego las des
quesas y el caldo despues de ser
manteado le echas 2 naranjas
de china un poco de noes moscada
unas pimienta pocas. canela fina
y unas cortezas de limon lo clar
ficaras con uno o dos Buevos
al fuego asta q. esta clara
y para sacarla le echas un poco
de aguardiente y medio. Qino peses
y luego lo echas al filtro y lo
bas echando en moldes o lo q. quie
ilo pones onde no lo mueren asta
q. este frio

Pompope de Leche

A 16 q. de Leche rebuelta con nata muy
dulce, con tres libras arucar refinada y molida y
se mezcla con una spatula hasta que haze hervido
dos veces; se pasa entonses por un tamis de
urda y se hechan 18 claras de huevo
batidas hasta que este un poco espeso siguen
dose meneandolo hasta que todo que incor
porado se le echa en seguida el aguardiente
catalan o sacatlan o cuernavaca al gusto

que sean dos qqs. ó dos y medio y una cuarta de
onza de canela fina

3 libras arucas,

18 llemas,

1 Le^o canela,

16 qqs Leche. Sopa

de fideos para vigilia
se desbena el chile colorado se re-
moja y se muele con un poco de
ajo pimentón clavo cominos se
frecivan unos ajos picados se echa
el chile se le echa agua rasig
herbe los fideos fritos igneso
grande por ensima

Otra de pan y aceite

se fie sibolla picada se muele
unos jitomates se le echan un
poco de oregano perregil picado
dos llemas de huevo cosidas uno
tidas un poco de aceite en este
caldillo se echa el pan rebaja-
nado ifito en manteca asig

a dado unos erbores se aparta se
le echa un poco de aceite y se pro
ne adorar se adorna con hinc
bos duros otra de pan fr^o ^{ca} con
se frien unos dientes de ayos se
muelen con unos pitornates
unos garbanzos i en la man
teca q^o frieron los ayos se frien
se bollo picada se le muelen
unos cominos echo el caldillo
se pone a hervir, rebanado
el pan frio se pone en el
trasto una capa de pan
otra de huesos duros o platan
largo frito o eria dilla o escos
segun para lo que sea a aceite
i el caldillo se pone a dos fogos

Bollos de frijol

Se echan a remojar los frijoles se pelan
y se lavan se muelen se baten hasta
que esponjan seisan frijoles echos bolita en

man teca o mantequilla se hace el almidon
se idetean de canela y se echan en el almi-
don y se sirven.

Simona o inuental

Bollos de Agongoti

una libra de azucar echa almidon de pu-
nto de gocebrarse le eche tlacode agongoti
los tado molido o o clabos tlaco de canela
todo molido o llernas bien batidas se baja el
caso se le echa el agongoti se desase ilnegose
le echa el huevo la canela y el clabo se bate
muy bien si esta bajo se pone a laumbre
asta q toma punto de pasta sin dejarlo
de merdias por q es muy facil de quemarse
lla q esta fria la pasta se ase las bolitas
ise en breiben en papeles de colores

Empanada de platon

para una libra de manteca buena

toda asta q queda como es panna se le he
chan 2 libras de ~~trina~~ flor medio de vino
geres dos yemas de huevo asucar tonda se reb
nelbe todo se basia en una mesa ise amasa
se estiene de como una tortilla del tama
ño del platon poco menos de la mitad
se hecha la pasta q uno quiere se ase otra.
tortilla ise cubre el platon con los peda
sitos de masa q quedan se adorna por
insimo con un laurel o calapote o lo q se
quiere se pnete al orno del temple mas ba
jo q para el pan de huevo q si se quiere do
rada pero como debe de quedar es muy bla
nced cuando sale del orno se le hecha asu
car icanela en polvo

torta de Almenдра de colores
medio libra de almenдра remojada de ma
da para otro se pela se muele q no quede
remolida se bate 12 yemas de huevo como
par huevos reales la mitad poco mas de la
almenдра se le hecha a las claras. ha se tie
nen batidas 8 claras y una persona y otra
se parte la almenдра q agredado la mita
se echa en unas claras y la mitad en otras
unas claras se les echa un poco de panisillo
aq queda color de rosa se mta una casuela
de manteca o ma tequilla se echa la ama
rilla des ptes la color de rosa y des ptes
la blanca se sienta la casuela en agua rbie
endo ise le pone un bre arila se pnete

con un popote sisale tienpio lla esta
otro ~~ad~~ parte como uno quere
ise echa en el alumbardo medio
punto q de un emborsito cuad
rudo q no se desbarate se hecho
en el plato r ise adorna con
pasas ali rendras pitones icauela

Dormidos

para 32 huebos en la noche se compra
flaco de lebadura corriente se desase en agua
tibia se le echa un huebo con clara i yema
una cucharita de manteca se le ba echan
do arima se bate con la mano en unabo
llita q quede la masita agrada otro dia
se ase una presita de arima en la antesa
d se le quibran los 31 huebos una libra de
azucar corida en polvo media libra de
manteca deretida ifria sal al gusto ari
ma la q mojada se rebuelbe ise amasa
asta q des pega de la artesa se le dan
unos golpes ise le mete mas arima
asta q de como pegadura mas du
ra q flanda se mpla una polla de
manteca se echa la masa se tapa
con unos manteltes se sienta en un
chiquinite bien embuello con

cosa de lana otro dia se be sia si bi
do se prende el orno mientras se ca
lienta se asen los biscochos se cchar
se tienpla el orno con se mita

pan de mantequilla
se baten 6 huevos llenas retaras
separadas se redite una libra de
mantequilla se junta el huevo
se lecha una libra de azucar
ila mantegullas onzas de azucar en
polbo se rebuelbe todo se mita en unas
casuelitas con mantequilla se ccha
con una cuchara se meten al orno
el tienple del orno es meter el bra
so i q se charrusque el bello

Masa panes.

a una libra de almendra 14 onzas de
azucar, se haze la miel de punto de espejo
y la almendra se muele con clara de huevo
para que no se enacite, cuando este la miel
casi fria se rebuelbe la almendra y se pone
en la lumbre hasta que tocandola con la
mano no se pegue, se ccha en un traste con
polbo de azucar y cuando este fria se hacen
los masa panes se ponen en oblea y se man
dan a el horno.

Bunuelos Corrientes

Para cada libra de harina de trigo
sea una poquita de manteca
agua de teguiguite tibia con
naranja agria, sal un pedasito
de queso grande machado se amasa
asta que se bequiga se echa en una
hoja untada de manteca seta
pa ise arima al calor para que se
ise ban asiendo

Galleta fina

a 2 libras y media ariza flor
to quebos una libra de azúcar
mantequilla un real de vino
media onza de canela en polvo
todo esto se ase la rebol tura
se progura y la masa q de su
be se asen las galletas del tamaño
de una cajeta de a 2 reales se ma
ten al horno y duran asta dos meses

Pastel de mantequilla
se toman dos libras de ariza
floriada se aparta una poca
y la otra se amasa con 8 huevos
dos con claras y 6 huevos me
dia libra de manteca rede
tida una poca de agua de
sal con un poco de teguig
blanco se le ba echando agua
tibia asta q la masa se po
ne muy blanda y entonse
se estiene con palote una
poca de ariza se le ban por

endo pedasitos de mantegna
lla ise en buelbo como p^uero
se estiende otra vez se le buelbe
a poner mantegna quilla ise buel
be a doblar como p^uero iesto se
ase por b. o. 7 ocasiones ienda
ultima se cortan con el cu
chuyo caliente se les echa
a Licar por ensiura i se me
ter al orno. peronate
a tres libras de azar de p^uero lo de que
brar se le echa dos libras i media de
p^uero i se manan los perones q^uedios bar
dos se laban ise echan en la agua, i
briendo asi q^u rebien tan se sacan i
se porren a escribir sin tocarlos
luego q^u estan i medio frios se sacan
i se echan en la miel luego
i se echa el enbor parejo se q^uita
el caso se esta en friendo con la
cuchara ano dar bueltas q^u sea se
lo para un lado para q^u salga tras
parente luego q^u este frio se basia
en un cajon de m^ulde