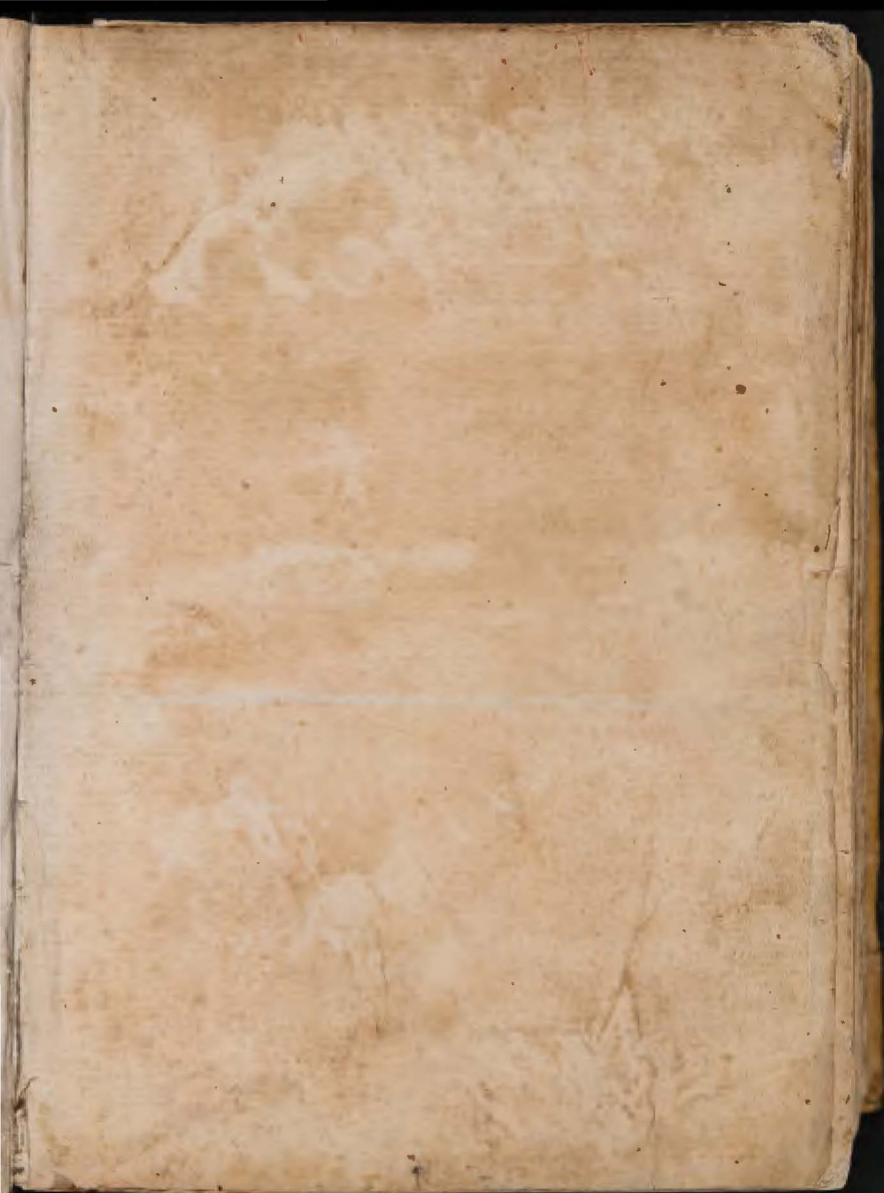


Navig



8 Hoja unta forada 317 sigs
forada 1 grado 10 Hoja







De la Cruz sculp.

El Duque
de
Almodovar.

ARTE DE COZINA,
PASTELERIA, VIZCO-
cheria, y Conferueria.

Compuesta por Francisco Martinez
Motiño, cozinero mayor del Rey
nuestro señor.

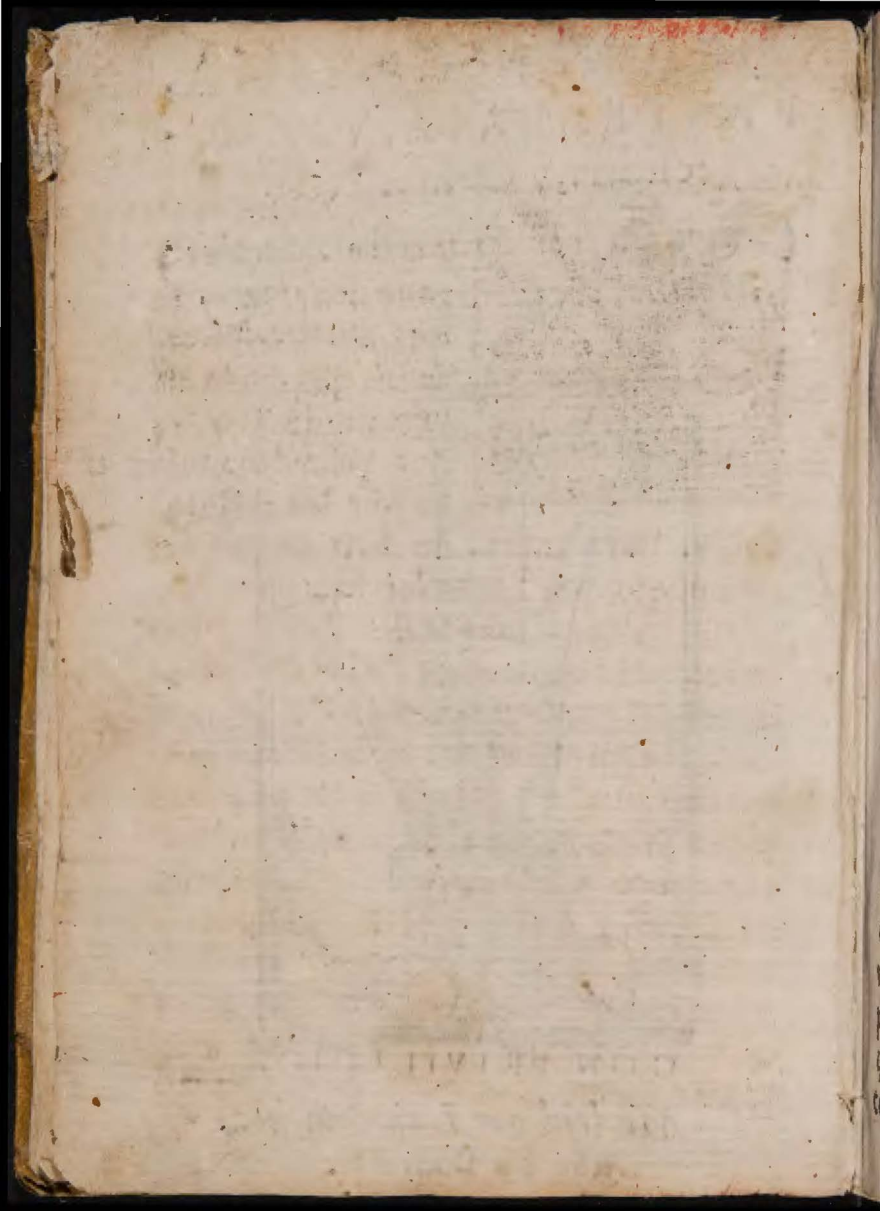


Henrig

*Henrig de
Nobrega*

CON PRIVILEGIO.

En Madrid por Luis Sanchez
Año M. D. C. XI.





O Gerónimo Nuñez de Leon, escriuano de camara del Rey nuestro señor, de los que en su consejo residē, doy fe, que auiendose visto por los señores del, vn libro intitulado Arte de cocina: compuesto por Francisco Martinez Motiño, cozinero mayor del Rey nuestro señor, que con licencia de los dichos señores del consejo fue impresso, tassaron cada pliego de los del dicho libro a quatro marauedis, y parece tener quarenta y dos pliegos, que al dicho respeto montan ciento y sesenta y ocho marauedis en papel: y a este precio mandaron se vendiesse, y no mas: y que esta tassa se ponga al principio de cada libro de los que se imprimieren. Y para que dello conste de mandamiento de los dichos

T A S S A.

señores del consejo, y de pedimiento del dicho Francisco Martinez Motiño, doy esta fee. En Madrid a quinze de Abril de mil y seiscientos y onze años.

Gerónimo Nuñez de Leon.

Tiene este libro quatro y dos pliegos, que conforme a su talla en papel, monta cinco reales menos dos mrs.

HE Visto este libro de Arte de cocina, compuesto por Francisco Martinez Motiño, cozinero mayor del Rey nuestro señor, y hallo que está conforme a su original por donde se mandò imprimir, y no ay en el errata de consideracion que apuntar. Y por ser assi verdad lo firmê. En Madrid veinte de Março, deste año de mil y seiscientos y onze.

*El Licencia do Murcia
de la Llana.*

EL

EL REY.

POR Quanto por parte de vos Frã
cisco Martinez Morino, cozinero
mayor de nuestra real casa, nos fue
fecha relacion, que por la larga experien
cia que teniades de las cosas tocantes al
dicho oficio, auia des compuesto vn li
bro intitulado, De la manera que se a
uian de adereçar las cosas de comida: el
qual auia des compuesto con mucho tra
bajo, y era de mucha importancia para
los que vsauan el dicho oficio, y nos pe
distes y suplicastes os mandassemos dar
licencia para le poder imprimir: y pri
uilegio por veinte años para le poder
vender, o como la nuestra merced fue
se. Lo qual visto por ios del nuestro con
sejo, y como por su mandado se hizie
ron las diligencias que la premarica por
nos vltimamente fecha sobre la impres
sion de los libros dispone, fue acordado,
que deuiamos mandar dar esta nuestra

Privilegio.

cedula para vos en la dicha razon, y nos
tuuimoslo por bien. Por la qual por os
hazer bien y merced, os damos licēcia y
fācultad para q̄ por tiempo de diez años
primeros siguientes, q̄ corren y se cuētiē
desde el dia dela fecha della, vos, o la per
sona que vuestro poder ouiere, y no o
tro alguno, podais imprimir y vender el
dicho libro que de suso se haze mēcion
por el original que en el nuestro cōsejo
se vio, que va rubricado y firmado al fin
del de Christoual Nuñez de Leon nues
tro escriuano de camara delos que en el
residen, con que antes q̄ se venda lo trai
gais ante ellos, juntamente con el dicho
original, para que se vea si la dicha im
pression està conforme a el, o traigais se
en publica forma, en como por corretor
por nos notrado, se vio y corrigio la
dicha impression por su original. Y man
damos al impressor que imprimiere el
dicho libro, no imprima el principio y
primer pliego, ni entregue mas de vn so
lo libro con el original al autor, o per
sona

Privilegio.

sona a cuya costa se imprimiere, y no otro alguno para efeto de la dicha correccion y tassa, hasta que primero el dicho libro esté corregido y tassado por los del nuestro consejo. Y estando así, y no de otra manera, pueda imprimir el dicho libro, principio, y primer pliego; en el qual seguidamente se ponga esta nuestra licencia y privilegio, y la aprouacion, tassa, y erratas, so pena de caer e incurrir en las penas contenidas en la prematica y leyes de nuestros Reynos que sobre ello disponen. Y mandamos, que durante el tiempo de los dichos diez años persona alguna sin vuestra licencia no le pueda imprimir, ni vender, so pena que el que lo imprimiere aya perdido y pierda, todos y qualquier libros, moldes, y aparejos, que del dicho libro tuviere; y mas incorra en pena de cinquenta mil maravedis. La qual dicha pena sea la tercia parte para la cámara; y la otra tercia parte para el juez que lo sentenciare; y la otra tercia parte para la persona que lo denunciare. Y ma-

Priuilegio.

Damos a los del nuestro consejo, Presidentes y Oydores de las nuestras audiencias, alcaldes, alguaziles de la nuestra casa y Corte, y Chancillerias, y a todos los Corregidores, Asistente, Governadores, Alcaldes mayores y Ordinarios, y otros jueces y justicias qualesquier de todas las ciudades, villas, y lugares de los nuestros Reynos y señorios, assi a los q̄ agora son, como a los que seran de aqui adelante, que vos guarden y cumplan esta nuestra cedula: y contra su tenor y forma, y de lo en ella contenido, no vayan, ni passien, ni consientan ir ni passar en manera alguna, so pena de la nuestra merced, y de veinte mil maravedis para la nuestra camara. Fecha en Madrid a onze dias del mes de Enero de mil y seiscientos y diez años.

YO EL REY.

Por mandado del Rey nuestro señor.

Jorge de Touar.

PROLOGO AL

Lector,



L Intento que he tenido en escribir este librito, ha sido no aver libros por dō de se puedan guiar los que sirven el oficio de la cocina. y que todo se encarga a la memoria: solo vno he visto, y tan errado, q̄ basta para echar a perder a quien usare del, y compuesto por vn oficial, que casi no es conocido en esta Corte: y assi las cosas del libro no estan puestas de manera, que ningun apren-

Prologo al Letor.

aprendiz se pueda aprouechar,
alomenos los Españoles: antes si
se siguieren por el, lo erraran y
echaran a perder la hazienda,
y tambien por auerme lo pedido
algunas personas: y lo que pre-
tendo es, que qualquiera persona
que se quiera aprouechar deste,
acierte las cosas con mucha faci-
lidad, y todas son cosas mias, y
ninguna escrita por relacion de
nadie, y muchas dellas son de mi
inuentiua; porque las cosas que
son escritas por relacion, muy po-
cas vezes salen verdaderas: por
que las personas que dan las me-
morias, nunca las dan cabales: y
assi

Prologo al Letor.

assi no se puede escriuir cosa que no se aya experimentado. Y lo que me ha dado animo para escriuir es, auer seruido tantos años al Reynuestro señor, y auer se me encargado las mayores cosas que se hã ofrecido en el palacio Real de mi arte, con satisfaciõ de mis mayores: y por ser yo muy inclinado a enseñar, porque he hecho grandes oficiales de mi mano, y assi espero en Dios, que con solo este poco de trabajo que he tomado en escriuir este librito, tengo de hazer oficiales con pocos principios que tengan: y se ha de ahorrar mucha hacienda a los señores,

res,

Prologo al Lector.

res, porque no ay cosa que mas ha
zienda gaste en este ministerio
en los banquetes, que trabajar a
tiento, porque piensan que por
echar mucho recaudo es mejor, y
por ai lo echan a perder mas pres-
to, y gasta se la hacienda y no lu-
ze: y si en alguna cosa huuiere
falta, suplico al discreto Lector lo
supla, que como hombre me aurè
descuidado, que ya se que los grã
des oficiales no han menester li-
brõ; mas con todo esso por ser todos
tan amigos miostendran en algo
mis cosas, y todavia hallaran al-
guna cosa nueva: y los aprendi-
zes si hizieren lo que yo ordeno,
en-

Prologo al Letor.

entiendo que no podran errar. Y
assi los unos por deprender, y los
otros por curiosidad, todos se bol-
garan de tener mi obrecilla. Mu-
cho mas pudiera escriuir, mas he
ido dexado las cosas que son muy
ordinarias. Tampoco me he que-
rido meter en oficio de nadie, mas
de lo que toca al oficio de la cozi-
na, por no enfrascar mucho al Le-
tor; antes aduierta, que en el ca-
pitulo de las tortas q̄ està escrito
en el otro libro, ay muchas suertes
de tortas, q̄ no solo no son buenas,
ni se deue hazer, mas antes es im-
pertinencia escriuir las, como son
las de castañas, y otras de bigos,
y de

Prologo al Lctor.

y de turmas de tierra, y de nauos,
y de çanaborias, y de patatas, ni
de cereças, ni se ha de echar agrio
en cosa que lleue leche, ni queso,
porque son materiales muy con-
trarios, y hazẽ mucho daño a las
personas que lo comen. F esto ad-
uierito, porque en el otro libro se
manda echar en muchas cosas
queso y agraz, hasta la torta de
mãçanas dulces, ni de camuesas
no son buenas, si no les echan al
conseruar çumo de membrillos, q̃
con esso seran buenas.

Aduertencia, acerca de la
medida que han de tener
los cucharones para ha-
zer vizcochos, que estan
figurados al fin de
la obra.

EL Cucharon con que han de batir
los vizcochos ha de tener de largo
media vara menostres dedos. Ha de ser
de vnos cucharones llanos de pala, y vn
poco prolongados de la pala, y ha de ser
delgada la pala, y vn poquito honda, muy
poco, y no ha de ser ancho de pala, por-
que corte bien los huevos. Y si quisieres
batir los vizcochos con dos manos co-
mo las monjas: en tal caso ha de ser la pa-
la del cucharon ancha y redóda; porque
desta manera no se puede batir con cu-
charon angosto de pala. El cucharócillo
pequeño que va aqui dibuxado al fin del
libro es, para poner el batido en los pa-
pelillos, q̄ no ha de seruir de otra cosa.

TABLA DE LOS Banquetes que van en este libro.

Capitulo primero. De la limpieza de
la cocina, y del gouierno que ha
de tener el cozinero mayor en ella. 1.
Tratado, como se ha de seruir en los bā-
quetesfo. 6.

Como se ha de seruir la vianda en la co-
zina. 8.

Banquetes por Nauidad. 9.

Segunda vianda. 9.

Tercera vianda. 10.

Las frutas que se han de seruir en esta
vianda. 10.

Vna comida por el mes de Mayo. 10.

Segunda vianda. 11.

Tercera vianda. 11.

Las frutas que se han de seruir en esta
vianda 11.

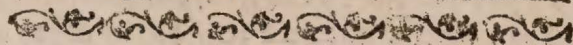
Vna comida por Setiembre. 12.

Segunda vianda. 12.

Tercera vianda. 12.

Vna merienda. 13.

La de mas Tabla va al fin.



A R T E D E C O Z I N A ;
 En que se trata el modo que
 mas se vsa de guisar en este
 tiempo, en viandas de carne y pes-
 cado, pasteleria, cõserueria, y vize-
 cocheria; y lo tocante para el
 regalo de enfermos.

*Capitulo primero. De la limpieza de
 la cocina, y del gouierno que ha de
 tener el Cozinero mayor
 en ella.*



E N ESTE CAPITVLO
 pienso tratar de la limpie-
 za, que es la mas necessaria
 y importante, para q̃ qual-
 quier cozinero de gusto
 en su oficio. Y para esto es necesario
 guardar tres, o quatro cosas. La prime-
 ra es,

Arte de Cozina.

ra es, limpieza: y la segunda, gusto: y la tercera, presteza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande oficial, gobernandose bien, dara gusto a su señor, y estara acreditado. Ha de procurar que la cozina esté tan limpia y curiosa, que qualquiera persona que entrare dentro, se huelgue de verla: y ha de tener buenas herramientas curiosas, para cosas particulares y trasordinarias, como son, caçolillas, y barquillas, y gubileres, torteras, pieças llanas, y moldes, y otras muchas pieças para hazer diferencias de platos. Puesto todo muy bien, luzio y colgado por buena orden, que no anden las pieças rodando por las mesas, ni por el aluañar: los asadores en su lancera muy luzios, y los palos de masa, y cucharones de manjar blanco. Ha de tener en vna tabla, que estara colgada con vnos clauos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que seã mucho mayores, y otro como este para cedacillos y estameñas. Esto ha de estar

tar en la parte mas desembaraçada de la
cozina: y si puedes alli acomodar la me
sa para las cosas de masa, y ponerle en
cima vn cielo de lienço, o vn zaquiçamí
de tablas, porq̃ no cayga poluõ de arri
ba, es cosa muy necessaria. Si fuesse pos
sible no auia de estar ninguna cozina de
baxo de ninguna casa, sino a vn lado, de
baxo de vn cobertizo, de manera que no
huuiesse encima vivienda de gente, sal
uo si es de boueda, que cõ esso y buena
luz estara bien. Has de procurar que la
blanqueen, y no has de consentir a los
moços, ni oficiales, que la manchen, pe
gando velas, aunque sean de cera. Han
se de poner vnos saetines, hincados en
las paredes para poner las velas, y q̃ no
pèguen enxundias de gallina en las pa
redes; porque vna enxundia que no sea
mayor q̃ vn real de a quatro, haze vna
mancha en la pared blanca tan grande
como vn plato, y parece mal. El agua
tendras en tinajas, o en tinacos, con sus
cobertores: y tendras quatro, o seis cã

Arte de Cozina.

taros en vna cantarera de palo, q̄ no lleguen con los suelos al de la cozina. Estos sean vedriados cō sus tapadores: del agua destos cantaros echaras a cozer todo lo que se huuiere de guisar: y la otra sera para lauar y fregar las herramientas. No cōsientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino sobre vn tajo que tendras hincado en el suelo a vna pūta de la mesa dōde embarace menos: alli cortaran toda la carne, y quebraran los hueffos: y las mesas las haras de pino blanco, y que las frieguen cada dia con agua hirviendo, y ceniza, y estaran muy blancas, y como no esté muy acuchilladas parecerã mejor que de nogal. La carne picarãs entajos de troços de alamo negro, que aunque parece q̄ tendra la madera negra, no la tiene sino blanca. Han de ser aserrados desde el troço en vnos troços de ocho dedos de cantero, que parezcan ruedas de limō; porque adonde picares la carne esté la hebra derecha arriba, que desta manera

no sueltan genero de madera: y si la picas en tableros, aunque sean blancos de fresno, q̄ son los mejores, sino picas con mucho tiento, sacaras madera. Los tableros de masa es forçoso que sean de nogal, y sean de poco mas de vna pulgada de cantero, y echales vnas cantoneras de hierro por los bordes; de manera que vengan a cercar casi todo el tablero: y en la vna p̄ta vna foruija de hierro en la visagra con vn botoncillo embuido en la madera, que se anda al derredor para colgar el tablero. Estos tableros se han de colgar a la parte adonde està la mesa de la masa. Algunos son amigos de tener algun aposentillo, o recozina d̄tro en la cozina; mas yo no soy deste parecer, sino q̄ no aya ningun rincón en la cozina, que no se vea en entrando por la puerta, saluo el aluañar. A vna parte de la cozina en lo mas desemb̄açado se p̄dra vn palo muy biẽ acepillado para poner las capas, y vnos clauos para las espadas de los oficiales:

Arte de Cozinha.

y con esso vease toda la cocina, q̄ quando estuieres al tablero, o en otra mesa haziendo algo puedas gouernar y mandar, y ver todo lo que passa. No confiés que aya cenizero en la cocina, sino q̄ lleue la ceniza la lauandera cada dia, o se eche amal, porque se pueda barrer el fogon, y la vasura: tener vn esporton, y cada vez que se barriere la cocina, que echen la vasura fuera, porque no huela mal, o lleguen moscas. Todas las vezes que entrases por la puerta de tu cocina, procura tener algo que emédar: mira si está bien colgada la herramienta, y si está cada cosa en su lugar: y si ay por las paredes, o por el techò alguna telaraña, hazlo remediar luego sin dexarlo para despues, porque se oluidara el moço de cocina, o portador, y tendras que tornar a mandar, y con esto tendrá cuidado, y te temeran. Y si el moço no fuere muy aficionado a tener la cocina limpia, no lo tengas en ella, sino despídelo luego, porque no andes cada dia riñendo

do con el: y mas, que si no se precia de hazer bien su oficio de moço de cozina nunca sera oficial. Si fuere posible no tengas picaros sin partido: y si los tuvieres, procura con el señor que les de algo, o con el limosnero, porque puedã tener camisaslimpias que se mudar; por que no ay cosa mas asquerosa que picaros rotos y suzios. Mas como es vna simiente que el Rey don Felipe II. que Dios tiene, con todo su poder no pudo echar esta gente de sus cozinas: aũque mandò añadir moços de cozina, y otra suerte de moços de cozina, que se llama galopines; todo porque no huiesse picaros, y nũca se pudo remediar: solo en su cozina de boca no entran mas de vn oficial, y vn portador, y vn moço de cozina, y vn galopin; y estos estan vna semana con el cozinero mayor, y el Domingo se mudan a la cozina del Estado, y vienen otros tantos por sus semanas. Con todo me crie yo en vna cozina q no tuuo picaros, como tengo testigos

viuos que la conocieron, como es el cozinero mayor de su Magestad d̄la Reyna Iuan de Mesones, y Amador de la Aya, su ayuda, que la conocieron muy bien. Solo esta cozina entiendo q̄ se ha librado desta gēte, que fue la cozina de la serenissima Princesa de Portugal doña Iuana. Si ellos dan en ser virtuosos, y se aficionan a deprender, en muy poco tiempo tomã principio, y estos se hazen oficiales, mas los que son picaros velacos nunca son cozineros, antes dã en otras cosas muy malas. Esto se entie de en las cozinaz de los grandes señores, que en las cozinaz chicas mas faciles son de gouernar y tener limpias.

Otra cosa tengo experimentada, que hombre que sea torpe, o patiuerto, nunca salen oficiales, ni son biẽ limpios. Procurese que sean de buena disposicion, liberales, de buen rostro, y que presumã de galanes, q̄ con esso andaran limpios, y lo seran en su oficio, que los otros por ser pesados tienen pereza, y nunca hazẽ
cosa

cosa buena: q̄ el oficio de la cozina, aun que parece que es cosa facil, no es sino muy dificultoso; porque ay tantas cosas que hazer, y cada cosa tiene su punto, y todo se ha de encargar a la memoria: q̄ los Boticarios, y los Medicos, y Letrados, quando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros, salen della con facilidad. Y porello digo, que la gente de la cozina ha de ser de buen talle y disposicion y entédimiento. Has de procurar, que en la cozina aya cada dia ropa blanca para cubrir la mesa y los asadores con la vianda, y para que se limpien las manos; y pondras vna costumbre que todos los oficiales y moços que entraren por la mañana en la cozina, lo primero que han de hazer sea quitarse sus capas y espadas, y colgarlas en el palo, y los clauos que estan puestos para ello, y quitarse los puños, y lauarse las manos, y limpiarse en vna toalla, que estara colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare su

capa,

Arte de Cozinha.

capa, y saliere fuera, quando tornare a entrar, se torne a quitar los puños, y lauarse las manos, y limpiarse en la toalla. A vna parte de la mesa grande haras poner vnos manteles limpios, y pôdras sobre ellos la plata. Y quando fuere hora de hazer los gigotes, haganse sobre los manteles, porq̃ los platos esten limpios por los suelos: y no consientas hazer gigote ninguno a ningun moço, ni oficial sin su toalla al ombro, y su tenedor: y tomara la pieça, o pierna, o aue con el tenedor muy bien, y picara en el aire con mucha gracia. Y aduertta el q̃ picare, que entre tâto que picare no ha de toser, ni hablar, ni ha de hazer otra cosa ninguna, sino estar con mucha cõpostura; porque es mucho descomedimiento picar y hablar. No consientas q̃ en la cozina entre tanto q̃ se trabaje aya conuersaciones, ni almuerços. La gente de la cozina antes que se ponga a trabajar, en acabando de tomar recaudo, luego ha de hazer vn almuerço, y almuer

cen todos, y ninguno ande comiendo por la cozina que parece mal; y en acabando de almorçar láuense las manos, y cada vno acuda a lo que tiene a cargo. Tédras vn cofre en la cozina para guár dar algunas cosas que sobrã, y tener las especias, y vn caxócillo para tusto allas, y algunos regalillos del señor. La llaue del cofre daras al oficial, o ayudãte mas antiguo. Las especias anden en sus bolsas, o caxas, cada cosa aparte, y vna cucharita en ellas para fazonar con ella. Hinchanse de vna vez de especias molidas y cernidas, porq̄ aprouechara mas vna libra desta manera, que libra y media si se molieffe a remiendos. Las cuchillas se amuelen los Viernes, o

Sabados, que ay menos que cortar con ellas.

(. . .)

Tratado de como se ha de servir en los banquetes.

AQVI Pondre tres, o quatro comidas, y vna merienda, y no pondre ningun plato fantastico, sino todo cosas que se ayan de comer: y darè a entèder como se han de servir; porque en los bāquetes todo el toque està en saberlos servir; porque aunque se gaste mucho dinero en vn bāquete, sino se sirve biè, no luze, y se afrenta el señor mucho auiendo desordenes en el: y algunas vezes las està mirando el señor desde su asiento en la mesa.

Hagamos cuenta que estas comidas son de seis platos de cada cosa: han se de poner seis bufetes, y si ponè los bufetes ancho por largo, seran menester siete bufetes para seis seruicios: son menester seis Mastresalas, y seis personas que siruan como de Veedores para solo llevar la vianda desde la cozina a la mesa:
y ca:

y cada Veedor ha de llevar vn ser-
uicio, y entregarlo a su Mastresala, por-
que en tales dias no ha de baxar 'el Mas-
tresala a la cozina, y si baxare la prime-
ra vez, no puede baxar las otras; por-
que se ha de servir la vianda en tres ve-
zes. Ha de baxar el mayordomo con
sus Veedores. Digo pues, que el Veedor
que tomare el primer seruicio, llevara
cinco pajes, y estos llevaran diez pla-
tos, cada vno dos, y detras del postre
paje irá otro Veedor con otros cinco
pajes, y otros diez platos: y desta mane-
ra iran los demas, porque cada cinco pa-
jes seguiran a su Veedor, sin' que se mez-
clen vnos con otros: y en llegando a la
mesa el primer Veedor con sus diez pla-
tos se arrimara al Mastresala de la ca-
becera de la mesa, y los demas vayan
cada vno a su Mastresala, y hagan alto
sin assentar plato ninguno en la mesa,
hasta que llegue el Veedor postre: y
en viendo que estan todos los Veedo-
res con toda la vianda junto a la mesa,

Arte de Cozinha.

arrimados a sus Mastresalas, alcen todos los principios, saluo algunos perniles, o cabeças de jauali, que como son platos que van enramados parecen biẽ en la mesa; ademas que entre la comida gustã algunas personas de comer vn poco de pernil para beuer. Desta manera estara la mesa muy llena, y no se perdera plato ninguno. En assentando la vianda en la mesa, bolueran los Veedores por la segunda, y haran lo mismo q̃ hizieron en la primera, y leuantaran la vianda del primẽ seruicio, saluo algunos platos regalados q̃ no ayan llegado a ellos, y los perniles, y assentaran la segunda vianda. Y desta manera harã la tercera. Y quando alçaren la tercera, leuantaran toda la vianda, sin dexar cosa ninguna, y assentarã los postres: y desta manera no puede faltar plato ninguno, que mas presto se echa de ver la falta de vn plato, que de vn seruicio todo.

(. . .)

Como

Como se ha de servir la vianda en la cozina.

YA Tengo dicho como se ha de llevar la vianda desde la cozina a la mesa, y como se ha de servir; agora me falta dezir, como se ha de servir en la cozina. Para vn servicio de a seis se ha de hazer vna mesa tan ancha, que quepan seis platos a lo ancho: y porque en las cozinhas nunca ay mesas tan anchas, ni son menester, para este dia podras hazer esta mesa de prestado en medio de la cozina, si es ancha, o a la puerta de baxo de algun cobertizo: y sino huviere comodidad para esto en vna cozina muy pequena, lo podras hazer teniendo vna mesa en que quepan tres platos por ancho en hilera, y diez por largo: y para los otros tres platos podras vnas tablas en la pared, como las tienen los confiteiros, y boticarios, y supliran por mesa, y pondras seis platos por lo ancho en hilera.

Arte de Cozinha

lera. Agora pondras seis pauos en la ca-
becera de la mesa, los tres en la mesa, y
los otros tres en las tablas que estan en
la pared. Luego pondras seis platos de
ollas, y luego iras poniendo todos tus
diez, o doze seruicios de a seis. Agora
para seruir esta vianda, que son sesenta
platos, hallaras seis hileras de a diez pla-
tos por lo largo, y cada hilera es vn tro-
zo. La primera hilera daras al primer
Veedor, y este vaya al primer Mastre-
fala: y luego otra hilera al segundo: y
desta manera vayan vnos tras otros, fin
que se mezclen vnos con otros: y cada
vno lleuara vn trozo, q̄ es de cada cosa
vn plato. Y despues que estè assentada
la vianda en la mesa, tēdra cada caualle-
ro delante de si de todo quanto huuiere
en la mesa, y que lo pueda alcāçar todo
desde su asiento; que effo han de tener
los banquetes, que cada cavallero que
estuviere a la mesa, tēga en su bufete de
todo quanto huuiere en la mesa, q̄ aun-
que la mesa sea muy larga, y la mirare
toda,

toda, no vea cosa que no tenga delante de si, q̄ si el cauallero viesse alguna cosa en la mesa que no la tuuiesse delãte de si, no estaria bien seruido el banquete; porque la mayor falta que puede auer en los bãquetes es seruirse mal, o faltar algun plato; que claro estã, que si auian de ser seis pãuos, y hurtassen vno desde la cozina a la mesa, y no pareciesen alla mas de cinco, que quedaria vn bufete sin pãuo, y se echaria luego de ver: y si faltasse todo vn seruido, q̄ son seis platos, no se echaria de ver en la mesa, sino fuesse quien supiesse de toda la vianda: y porello se ha de tener muy grande cuenta, y hazer mucha diligencia para que entren los seruidos enteros en la mesa, pues es todo el toque de que parezca muy bien el banquete, o se haga vna falta muy grande. Y con esto me parece que estã dado a entender como se han de seruir los banquetes.

BANQUETES
por Nauidad.

PERNILES, con los principios.
Ollas podridas.

Pabos asados con su salsa.

Pastelillos Saboyanos de ternera ojal-
drados.

Pichones, y torreznos asados.

Platillo de artaletes de aues sobre so-
pas de natas.

Bollos de vacia.

Perdizes asadas con salsa de limones.

Capitorada con solomo, y salchiches, y
perdizes.

Lechones asados con sopas de queso, y
açucar, y canela.

Ojaldres de masa de leuadura, con en-
xundia de puerco.

Pollas asadas.

SEGUNDO.

CAPONES asados. ¶ Anades
asadas con salsa de membrillos.

Platillo

Platillo de pollos cõ escarolas rellenas.

Empanadas Inglesas.

Ternera asada con salsa de oruga.

Costrada de mollejas de ternera, y higadillos.

Zorçales asados sobré sopas doradas.

Pastelones de mébrillos y cañas, y huevos mexidos.

Empanadas de liebres.

Platillo de aues a la Tudisca.

Truchas fritas con tozino magro.

Ginebradas.

T E R C E R O.

POLLOS rellenos con picatostes de vres de ternera asados.

Gigotes de auet.

Platillo de pichones ahogados.

Cabrito asado y mechado.

Tortas de cidras verdes.

Empanadas de pauos en masa blanca.

Befugos frescos cozidos.

Conejos con alcaparras.

Empanadillas de pies de puerco.

Palomas torcazes con salsa negra.

Arte de Cocina.

Manjar blanco.

Buñuelos de viento.

*Las frutas que se han de servir
en esta vianda, son,*

VBA S, Melones, limas dulces, o naranjas, passas, y almendras, orejones, manteca fresca, peras, y camuesas, azeitunas y queso, conseruas y suuplicaciones.

Vna comida por el mes
de Mayo.

PERNILES con los principios.
Capones de leche asados.
Ollas de carnero, y aues, y xamones de torino.

Pasteles ojaldrados.

Platillo de pollos con auas.

Truchas cozidas.

Gigotes de piernas de carnero;

Torreznos asados, y criadillas de carnero.

Coçuelas de natas.

Plati-

Platillo de artaletes de ternera, y lechugas.

Empanadillas de torreznos con masa dulce.

Aves é alfitete frio cō huevos mexidos.

Platos de alcachofas con jarretes de tozino.

SEGUNDA.

GAZAPOS Asados.

Morcillas blācas de camara sobre sopas de vizcochos y natas.

Pastelones de ternera, y cañas, y pichones, y criadillas de tierra.

Ternera asada y picada.

Empanadas de palominos.

Platillo de pichones cō criadillas de carnero y cañas.

Empanadas Inglesas de pechos de ternera, y lenguas de vaca.

Ojaldres rellenas de masa de leuadura.

Fruta de cañas.

Pollos rellenos sobre sopas doradas.

Empanadas de venado.

Pastelillos de cōseruas y huevos mexidos.

Arte de Cozinha.

Tercera vianda.

SALMON Fresco.

Pollas asadas sobre arroz de grasa.

Pichones ensapados sobre ojeelas.

Pastelones de salsa negra.

Cabrito asado y mechado.

Tortas de dama.

Lechones en salchichones.

Empanadas frias.

Barbos fritos cō tozino, y picatostes de pan.

Manjar blanco.

Fruta de piñas.

Bollos maimones.

Las frutas que se han de servir en esta vianda, son,

ALbaricoques, fresas, cereças, y podria ser q̄ huviessse guindas si fuese el b̄aqueute al cabo del mes de Mayo, natas, y limas, pasas, y almendras, azeitunas, queso, conseruas, y confites, suplicacio-

caciones. En esto no ay que dezir, porque se ha de servir de toda la fruta que huuiere, y quesones.

Vna comida por Setiembre.

- P**ERNILES con los principios.
Pauillos nuevos asados cō su salsa.
Ollas podridas en pastelones de masa negra.
Pasteles ojaldrados gubiletos.
Platillo de palominos con calabaza rellena.
Perdigones asados.
Bollos sombreros.
Ternera asada y picada.
Empanadas de pichones en masa dulce con torreznos.
Tortas de ternera, y cañas, y almendras.
Pajarillos gordos con pã rallado, sobre sopas doradas.
Truchas frescas cozidas.
Conejos gordos asados.

Arte de Cozina.

Segūda vianda.

- C**APONES Asados.
Platillo de ternera con albondigui
llas de ternera, mollejas, y higadillos.
Tortolas asadas.
Platos de membrillos y pollos rellenos
reboçados.
Caçuelas mogis de verengenas.
Platos de salchichones, y cezinas.
Platos de capones rellenos, cozidos cō
artaletes sobre sopas blancas.
Pasteles de tetilla.
Quesadillas de maçapan.
Empanadas de liebres ē figura d̄ leones.
Bollos de rodilla.
Pichones asados cō costillas de carne-
ro, y pan rallado.

Tercera vianda.

- P**OLLAS Asadas. ¶ Platillos de
cañas con huevos encañutados.
Pollos asados con salsa de agraz.
Tortas de alberchigos en conserua.

Empa-

Empanadas frias.

Cabrito afado y mechado.

Platillo de palominos con lechugas.

Manjar blanco.

Piernas de carnero en gigote.

Caçolillas de natas y cañas, y manjar blanco.

Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezclados con otros salchichones y lenguas.

Fruta de piñas.

¶ LAS Frutas desta vianda han de ser vbas, melones, higos, ciruelas, natas, passas, y almendras; melocorones, confites, y conseruas, azeitunas, y queso, y suplicaciones.

Vna merienda.

PERNILES Cozidos.

Capones, o pauos afados calientes.

Pastelones de ternera, y pollos, y cañas calientes.

Empanadas Inglesas.

Pichones y torreznos afados.

Perdizes

Arte de Cocina.

Perdizes asadas.

Bollos maimones, o de vazia.

Empanadas de gazapos en masa dulce.

Lenguas y salchichones, y cecinas.

Gigotes de capones sobre sopas de natas.

Tortas de manjar blanco, y natas, y maçapan.

Ojaldres rellenas.

Salchichones de lechones enteros.

Capones rellenos frios, sobre alfitere frio.

Empanadas de pauos.

Tortillas de huevos, y torreznos, y picatostes calientes.

Empanadas de benaçon.

Caçuelas de piede puerco có piñones.

Salpicones de vaca, y tozino magro.

Empanadas de truchas.

Costradas de limoncillos, y huevos me gidos.

Conejos en huerta.

Empanadas de liebres.

Fruta de prestinos.

- Truchas cozidas.
 ñoclos de masa dulce.
 Panecillos rellenos de masa ñ leuadura
 Platos de frutas verdes,
 Gileas blancas y tintas.
 Fruta rellena.
 Empanadas de perdizes en masa de bo-
 llos.
 Buñuelos de manjar blanco, y frutillas
 de lo mismo.
 Empanadillas de quajada, o ginebradas.
 Truchas en escabeche.
 Plato de papin, tostado con cañas,
 Solomos de vaca rellenos.
 Quajada en platos.
 Almojauanas.

SI La merienda fuere vn poco tarde,
 con seruir pastelones de ollas podri-
 das, passara por cena. Ensaladas, frutas,
 y conseruas, no ay para que ponerlas
 aqui, pues se sabe que se ha de seruir de
 todo lo que se hallare, conforme al tie-
 po en que se hiziere la merienda. Y ad-
 uiertase,

Arte de Cozina.

uiertase, que todos los platos que van escritos en estas viandas, los hallaran escritos en el libro: y la orden de como se han de hazer, y los recaudos que son menester para ellos.

¶ LAS Volaterias ninguna se ha de pelar en agua, y si se pelare sean pichones, porque esta volateria no tiene casi hebra, y assi no pierde mucho pelandose en agua. Y si se huieren de rellenar pollos, o pichones, es forçoso pelarse en agua, porque no se pueden rellenar en otra manera. Las palomas torcazes, y chorchos, y filones, y otras aues saluages, si estuieren bien limpias, y bien tratadas, bien se pueden asar sin lauarse, aunque yo no uso dello por assegurar la limpieza. Quanto a lo de pelar en agua, desiendo de manera, que no se pela cosa en agua en las cozinass de su Magestad, sino es para rellenos, como tengo dicho.

Capitulo II. De todo genero de
asado.

VN PAVO se ha de perdigar sobre las parrillas, despues de hiê limpio, y se ha de embroquetar cõ dos broquetas de caña, o de otra madera q̃ no amargue: luego espetarlo en su asador, y empapelarlo, poniendole debaxo del papel vnas lonjas de tozino delgadas, y echarle has sal, y se podran hincar algunos clauos en las pechugas, aunque algunos no lo vsan. Para la salsa deste pavo, tomaras dos onças de almendras mōdadas, y tostadas en la sarten, y majarlas has, y asaras dos higadillos de gallinas, o el del pavo, que eiten bien secos, e majarse ha todo junto, y echarle has dos onças de açucar, y de que estê todo bien molido, desatarlo has con caldo, que no tēga grasa, y echarlo has en vn cacillo, y ponlo a cozer de manera, que de dos, o tres heruores, meneandolos siempre con vn cucharon, y luego colarlo por

Arte de Cozinha.

Vn cedacillo, o estameña, y echarle vna poca de canela molida, y vn poco de zumo de limon. Ha se de seruir fria esta salsa.

Vn capon se asa de la misma manera, saluo que nõ se ha de perdigar, ni empapelar, ni meter clauos. La salsa mas ordinaria que se sirue para capones, es de granadas. Esta se haze desta manera, tomas dos granadas azedas para cada capon, y desgranarlas has: y poner los granos en vna estameña, o cedacillo, y esrujarlos con vn cucharon, hasta que fuelten toda la tinta y agrio que tienen: luego echarle dos onças de açucar, y vn poco de vino tinto, y vnas ragitas de canela, y tres clauos enteros, y cueça hasta que estè en punto, y siruela en su platillo, o escudilla, fria. Con esta salsa se puede seruir vn capon asado, y hecho carbonadas tostadas en las parrillas, y assentadas sobre vnas reuanadas de pan tostado. Luego hazer la salsa de granadas (como estã dicho) añadiendo mas granadas,

nadas, y mas açucar, y echarse lo por en cima, y siruase caliente.

*Capon en Gigote sobre sopa
de natas.*

ESTE Capon despues de asado podrás picar las pechugas, y hazer carbonadas de las piernas y las caderas, luego hazer vna sopa de natas con vizcochos. Esta adelante en el capitulo de las sopas la hallaras escrita como se ha de hazer. Despues de hecha la sopa, y cozida, assentaras las carbonadas del capon sobre ella, y lo picado de la pechuga en medio, sazonado de sal, y vn poquito de agrio, de manera que el agrio no llegue a la sopa, y siruase caliente.

*Gigote de vna pierna de
carnero.*

VNA Pierna de carnero en gigote se ha de asar, y picarse muy menuda:

Arte de Cozina:

da: luego tener el çumo de otra pierna, que sea reziê muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego punçarla muchas vezes, y apretarla con el tencedor, y la misma canilla de la pierna, o cõ vna prensa, y sacara medio quartillo de çumo, o sustãcia. Esta se ha de echar sobre el gigote de la pierna manida, que estã picada, saçonandolo de sal. Ha se de seruir caliente, sin echarle otra cosa ninguna. Y si no huuiere otra pierna de q̃ sacar la sustancia quando se haze la pierna del gigote, ponga se debaxo della vna graferilla, o vn plato con vn poco de agua, y vn poco de sal: y vaya se recogiendo la sustãcia que cayere de la pierna: y con esto se ceuara el gigote, y seruir de sustancia. Y si a caso se asarẽ mas piernas con la del gigote, con hazer lo que estã dicho, y sacarlas todas juntas sobre la sustancia de la graferilla, y dexallas estar vn poco distilarã lo q̃ bastara para hazer el gigote del señor, pues que las otras seran para el tinelo, o para el

el estado. Este gigote con sustancia es bueno para seruir con perdigones, asando los perdigones, y assentádolos sobre vnas reuanadillas de pan tostado: y luego echar el gigote con mucha sustancia por encima, sazondolo de vn poquito de especia, y vn poco de çumo de limon, y vna gota de vino. Aduertase, q̄ en ningũ gigote ha de caer gota de caldo, porque se echa a perder.

Como se haze la Ternera.

LA Ternera lo mas ordinario es echarla en adobo de ajos y oregano, y vinagre, y sal, y asarla para ella q̄ estè en adouo, o no, la salsa ha de ser de oruga: esta se haze tostando vn poco de pan, demanera que estè negro, y echarlo en remojo en vinagre; luego moler vn poquito de la oruga, y echar quatro o cinco partes de pan remojado sobre ella, y molerlo junto con vn quarteron de açucar, demanera que no estè muy fuerte la oruga, y desatarlo cõ vn poco

C de

Arte de Cozina.

de vinagre, y passarla por vn cedacillo, o estameña, y echarle vn poquito de canela. Esta salsa se sirue fria. Otra oruga se haze de miel, y se puede guardar muchos dias. Adelante dirè como se hazè entrambas, y pondre las cantidades, y la miel, y como se ha de beneficiar.

¶ LAS Palomas torquazes se asan demanera, que no esten muy asadas, y se facan y señalan por sus juntas, y se les echa mucho çumo de naranjas, y vn poquito de pimienta y sal, y se bueluen las pechugas abaxo, y se ponen vn poquito sobre las brasas, demanera que no cuezan. Siruense calientes.

¶ Tambien se siruen asandolas mechadas, y poner debaxo dellas vn poco de caldo, y recoger el çumo dellas, y de otras asadas: luego tostar vnas reuandadas de pan, y assentarlas en el plato, y señalar las palomas, y assentarlas sobre el pan, y sazonar el caldo, y el çumo delos asados, echandoles sus especias, pimienta, nuezes, y gengibre, y çumo de limõ,

y echarlo has por encima de las palomas: y pondras el plato sobre vn poco de lumbre antes que se firua, y vaya caliente a la mesa.

*Palomas Torcazes con salsa
de Almendras.*

ASARAS Quatro palomas, y a³pararlas has, y ahogalas có vn poco de rozino gordo, y vn poco de cebolla cortada muy menuda: y luego echales caldo quanto se bañen, y vayan coziendo poco a poco, y saçona con todas especias, y tomarás vn quartero de almendras, y tostarlas has con su cascara, y majarlas has muy bié en el almirez: luego las desataras con vn poco de caldo, y passarlas has por vn cedacillo, o estameña. Echaras estas almendras dentro la vasija donde estan las palomas, y echarle has seis onças de açucar, y vn poco de agrio; y vayan coziendo poco a poco: y has de sazonar con todas espe-

C 2 cias,

Arte de Cozinha.

cias, y canela: y firuelas sobre reuanadas de pã tostado. Estas palomas estofadas son buenas con salsa de ciruelas. Esta salsa de ciruelas se haze desta manera. Cozer las ciruelas, y passarlas por vn cedacillo, de manera que no quede por passar mas de los cuescos, y cõ la misma agua donde se cozieren las ciruelas, se puede hazer la salsa, y sazonalas cõ todas especias, y canela, y echarle açucar de manera, que estè bien dulce, y agria, y que estè vn poco encorporada, como salsa negra de harina: y ha de llevar su vino, ni mas ni menos que la de harina quemada, y es muy buena para pastelones de lenguas de vaca, o pies de puerco, y para anades, y para otras muchas bolaterias saluajes.

Como se adereçã las Perdizes.

EN LAS Perdizes no ay que dezir para ellas, porque lo mas ordinario se comen asadas. La salsa destas se suele

le hazer, señalandolas por las junturas, echando vn poco de limon, y vn poco de vino, y pimienta, y nuez de especie, y estofarlas vn poquito, de manera que no cueçan, y si le quisières echar vn poco de manteca de vacas fresca sera buena. Otra salsa de limones se suele seruir con las perdizes, tomãdo limones, y mōdarlos, y cortarlos menudos, y echar vn poquito de vinagre, y pimienta y sal, y vna gota de vino blanco, y echarlo por encima de las perdizes, assi como salen del asador: y no se ha de calentar mas, porq̃ amargaria: y si le quisières echar alguna vez açucar, de manera que vaya agridulce no sera malo.

Como se adereçan las Chorchas.

LAS Chorchas se firuen de la manera que tengo dicho en las palomas, y los fisonos, y otras aues saluages, añadiendoles vn poco de vino, y yeruas, como es mejorana, y saluia, y hisopillo.

Arte de Cocina.

Estas chorchas, dicen, que lo que tienen en las tripas no es cosa suzia; y assi los estrangeros las suelen sacar las tripas cō el higadillo, quitando la hiel, y picanlo afina crudo, y echanlo en vna caçuela, façonãdolas de especia y sal, y vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y vn poquito de caldo, y ponenlo debaxo las chorchas, quando se estan asando, y con la sustancia que cae dellas, y de otros asados hazen vna salsa, y firuen las chorchas sobre vnas revanadas de pan tostado muy bien aparadas, y echanles salsa por encima, añadiendoles vn poco de çumo de limon. Muchos señores gustã dello, mas yo no he vsado desta salsa, porque lleva la suziedad de las tripas,

Grullas asadas.

LA S Grullas asadas se suelen servir haziendo gigote de la mitad de la grulla, y la otra media mechada y asada; assentaras la media grulla entera en el

el plato sobre reuanadas de pan tostado; y pondras el picado al lado: luego haras pebrada, echando en vna sarté vn quarteró de açucar molido, medio quartillo de vino tinto, la mitad de medio quartillo de vinagre, vn poco de caldo; fazonaras con todas las especias y canela, y cueça hasta que empiece a tomar punto, y echarla has por encima de la media grulla picada, y ponla a estofar vn poco. ¶ Si quisieres seruir esta grulla picada con vn poco de adobo de ternera, y vn poco de pimienta, y vn poco de çumo de limon sin dulce, ni otra cosa ninguna; es muy buena. Las mollejas de las grullas son muy grandes y muy tiernas. Estas limpiandolas, y echãdolas en adouo, luego abrir las tripas, y lauar las, y echarlas tambien en adouo. Luego espetar las mollejas en vn asadorcillo, y las tripas rebueltas: luego asarlas y seruir las cõ vn poco del mismo adouo, y vn poco de çumo de limon, o naranja: es cosa muy regalada.

Arte de Cozinha:

¶ Tambien son buenas estas grullas partidas por medio, y perdigadas en las parrillas, y mechadas, y echarlas en adobo, luego empanarlas en masa negra, que sea gruessa: y quando esten acabadas de cozer, hazerle vn agujero, y echarle vn poco de adobo dentro, y de xarles cozer otra media hora, suelen salir muy buenas. Desta manera se firuen las abutardas, las tripas se han de rebolear a la molleja.

Todas las aues saluajes podras seruir con estas salsas picantes, añadiendoles algunas yeruas del jardin, como es saluia y mejorana, y las podras seruir con salsas negras de venaçon en potajes, o en pastelones: las quales salsas hallaras escritas en el capitulo donde se trata del Jauali.

Las Anades y çarcetas:

LA S Anades y çarcetas, seruiras asadas con salsa de membrillos. Tomaras los membrillos, y mondarlos has, y par-

partelos por medio, y cortalos en reu-
nadillas delgadas, y tomaras tozino en
dados, y freirlo has hasta que este blan-
co: y luego echaras dentro vn poco de
cebolla picada, y los membrillos, y aho-
garlos has hasta que esten blandos. Lue-
go fazonaras con especia negra y cane-
la, y echaras vn poco de vino y vinagre
y açucar, y vn poco de caldo: y tendras
las anades asadas y mechadas, y apar-
das, i asétarlas has sobre vnas reuana-
das de pã tostado: luego echaras la salsa por
encima. Esta salsa puede seruir cõ siso-
nes, y alcarbanes, y pluuias, y gangas, y
otros pajaros saluajes, y con liebres asa-
das, si son tiernas: y si no son tiernas pi-
carlas has descarnandolas, y juntando la
carne de la liebre con otra poca de ter-
nera, o carnero: y fazonaras con todas
especies, y su tozino picado, y huevos, y
tornaras a armar la liebre en vna caçue-
la grãde, y pondrasla al fuego cõ lübre
abaxo y arriba: y de q̃ estê cozida assen-
tarla has sobre reuanaadas de pan tosta-
do,

Arte de Cozinha.

das, y echaras por encima, y por los lados la salsa de membrillos. Y adierte, q̄ si no huuiere membrillos, podras hazer esta salsa con peros agrios.

Gigote de Liebres.

LAS Liebres tambien son buenas asadas y picadas en gigote có azeite y vinagre, y pimienta: a estas liebres si quisieres, echarles has vna pebrada en lugar del azeite y vinagre, echando en la sartén vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y açucar vn quarteron para cada plato, y vn poco de caldo, y sazónaras con pimienta y xengibre y canela, y algunos clauos enteros, y cueza hasta que el açucar vaya tomando punto. Luego échela por encima del gigote de la liebre, y ponla a estofar vn poco. Esta pebrada puede seruir tambien para echar por encima de las liebres armadas: y para encima de gigotes de palomas, o sifones, o anades, y para encima de gigote de venado.

Cone-

Conejos.

LOS Conejos, lo mas ordinario es seruirlos cō azeite y vinagre. Si los quisieres seruir con salsa de alcaparras, tomaras vn poco de buen azeite, y freiras ceuolla picada muy menuda, y tendras las alcaparras bien desfiladas y cozidas, y echalas en vna sartén con la ceuolla, y el azeite, y echa pimienta, y vn poco de vinagre, y denle vn heruor, y señalaras los conejos, y assentarlos has en el plato, y echaras la salsa de las alcaparras por encima, y si le quisieres echar dulce alguna vez, bien podras.

Conejos en mollo.

LOS Conejos en mollo asarlos has, y cortarlos has en pedaços, y freiras ceuolla cortada larga cō azeite, y echaras los conejos dentro, y dexarlos has ahogar muy bien. Luego sazonaras cō pimienta, nuez, y xégibre, y echaras caldo de la olla, quanto se cubran los conejos,

Arte de Cozinha.

jos, y cuezan muy poco a poco hasta que esten bien cozidos, y echalle vn poco de vinagre y açafran, y feruirlos has sobre reuanadas de pan blanco. Esto se entiende que ha de ser con buẽ azeite de Valencia, o con otro azeite q̃ sea muy bueno.

Gigote de Conejos.

ASARAS Dos conejos, y despues de asados picaras las piernas, y los lomos, y assentaras este picado sobre vnas reuanadillas de pan blanco, y pondras las espaldillas, y las cabeças de los conejos al derredor: y luego mezclaras vn poco de caldo con vn poco de azeite, vinagre, pimienta, y sal, y echarlo has por encima del gigote, y ponle a estofar vn poco, y firuelo caliente: y si quisieres guardar el lomo de vn conejo, y hazerlo reuanadillas, y assentarlo por encima del gigote parece muy bien.

Otro

Otro Gigote de conejos frio.

A Saras los conejos, y picaras toda la carne delos lomos y piernas, sin dexar mas delas cabeças, y saçonaras de sal y pimienta: y luego haras vna ensalada de todas yeruas, y compondras el plato de tu gigote, y ensalada, haziédó como vna rosca en el plato, yendo poniendo montoncillos de carne, y otros de ensalada, y en el medio pondras vn poco de ensalada muy bien puesta, con todas las cosas que se suelen echar sus ruedas de limó, y sazónala de azeite y vinagre, y luego adornala por la parte de afuera con algunas rajadas de diacitron, y granos de granada, y confites, y todas las cosas que suelen poner a las ensaladas: y en medio pondras vnos cogollos de lechuga enteros en pie, y por encima del gigote, o salpicon, azeitunas quitados los cuescos. Este plato es bueno para meriendas, porq se ha de comer frio. Algunos los llaman conejos en huerta.

Salpicon

Arte de Cozinha:

Salpicon de Vaca.

PVES Que tratamos de salpicon, quiero auisar, que quando te pidieren salpicón de vaca, que procures tener vn poco de buen tozino de pernil cozido, y picalo, y mezclalo con la vaca, y luego su pimienta, sal, y vinagre, y su ceuolla picada, mezclada con la carne, y vnas ruedas de ceuollas para adornar el plato es muy bueno, y tiene buen gusto.

Pollos asados con su salsa.

LOS Pollos asados pocas vezes se firuen con salsa, saluo si ay agraz. Para esta salsa tomaras los granos del agraz, y tendras en vna sartén tozino frito en dados, que esten bien fritos, y sacarlos has fuera de la sartén, echaras los granos del agraz a freir, y darles has dos, o tres bueltas sobre el fuego, y no mas; porq̃ no se cuezan demasiado, y echaras açucar y canela, y pimienta, y vn poco de vinagre, y assentaras los pollos sobre

reua?

reuanadas de pan tostado, y echaras la salsa de agraz por encima.

Pollos rellenos.

SI Quisieres rellenar pollos tomaras vn poco de tozino en reuanadillas, y freirlo has, y quando estè medio frito echaras vn poco de cebolla cortada a lo largo, y freirla has a medio freir; luego echaras vn poco de carne cruda picada, y freirlo has todo, reboluiédolo con vna paleta, hasta q̄ estè la carne perdigada, y echaras alli yerua buena, y cillantro verde, y vn poco de mejorana. Luego batiras media dozena d̄ huevos para quatro pollós, y echarlos has en la sartén, y reboluerlo has con la paleta hasta que estè bien seco, y sacarlo has al tablero, y picarlo has muy bien, y meterle has quatro huevos crudos, y sazónaras con especia negra, y açafrañ, y agrío de limon, o narāja y sal. Este relleno es lo mas ordinario. Si no tuuieres carne para este relleno con higadillos de gallinas,

Arte de Cozinha.

llinas, y los demas materiales, lo podras hazer. Si quisieres reboçar estos pollos rellenos, podras echar en el relleno agrio, y dulce: y quando tégas los pollos rellenos, y espetados en el asador, tomaras los pies de los pollos cortados por la junta, y aguçaras el hueffo del pie, y meterlo has por la cabeça del pollo: en cada cabeça del pollo pondras los pies de manera, que parezcan cuernos de venado, y asarlos has: y quando esten asados reboçalos con yemas de huevos, de manera que esten bien cubiertos y endolos asando, y dando con vnas plumas, y las yemas reboçando tambien los pies, que estan puestos en las cabeças de los pollos. Quando esté bien cubiertos tomaras vn poco de mâteca caliente, y echar se la has por encima, y esponjara el reboçado, y echaras vn poco de açucar por encima, y sacarlos has, y seruirlos has con vnas ojuelas, porq̃ no se firuen sobre sopa, porque abultan mucho, que con quatro pollos henchiras vn plato.

Las

Las cabeças destas pollos han de estar puestas por la raudadilla, que yengan a quedar los cuernos sobre las espaldas.

Empanadas de Perdizes.

EMPANADAS DE Perdizes con masa de bollos, tomaras las perdizes despues de peladas y limpias, y perdigarlas has en las parrillas, y darlas has vn golpe en las pechugas, de manera q̄ esten medio asadas, y ponlas en vna pieza cō vn poquito de vino, y de todas especias, y su sal, y tendras vnas lonjas de tozino gordo muy delgadas, y otras chiquitas d̄ tozino magro muy remojadas, y dexalo estar desta manera por media hora, y toma harina, y haz vna masa encerada con hueuos y agua y sal, y vn poquito de manteca, y tiende vna hoja vn poco larga y gorda, y tendras manteca fresca de vacas lauada, y souada, pōdras muchos pedacitos de māteca por la hoja de masa que tome la mitad della, y

Arte de Cozinha.

roziarla has có vn poco de harina, y do-
blarla has que cayga encima dela man-
teca del otro pedaço que no la tiene, y
tornarla has a tender larga, y tornarás
a poner otros bocaditos de mâteca por
toda ella, y echarás otro poco de har-
ina, y arrollarla has como ojaldrado. Lue-
go cortarás cerca de vn palmo deste ro-
llo de masa, y recogerás las puntas, y ha-
rás vna torta redonda. Luego tomarás
vnas lonjas de tozino gordo, y pondrás
lo sobre la masa: luego pondrás sobre
ellas otras chiquitas de tozino magro.
Luego pondrás vna perdiz, la pechuga
para baxo, y luego le pondrás en las es-
paldas otra lója de tozino gordo: y irás
recogiendo la masa de manera, q̄ todas
las orillas vengán a juntarse en las espal-
das de la perdiz, mojándolas con vn po-
co de agua, porque quede cerrado co-
mo cerradero de bolsa. Luego boluerás
la perdiz la pechuga hazia arriba, y a-
moldarla has de manera, que no se vea
por donde se cerrò, y tomarás dos pies
de

de la perdiz, e hincarlos has en la empanada, las vnas afuera, y dorarla has con yemas de huevo, y ponlo sobre vn papel, y metela en el horno. Son muy buenas empanadas, y llamanse Empanadas sin repuigo.

Empanadas en asador.

YA Que auemos comenzado a dezir destas empanadas tras ordinarias, pondre aqui otras dos maneras de empanar en asador. Tomaras tortolas, o perdizes, o palominos, o pichones, y cortarles has los alones muy a raiz, y las piernas recogerse las has de manera, q̄ queden muy redondas, y espetar las has y asarlos has: y quando esten asados tēdras hecho vn batido con harina de arroz y açucar, y yemas de huevos, y vna gota de vino: luego echaras a lo que se asa vn poco de sal y especias: luego iras dorando con el batido lo que se está asando: y quando este baño estuviere biē seco, echarle has vn poco de manteca, y

Arte de Cozina.

dexarlo has secar mas, y luego dale otro baño con vnas plumas : y desta manera iras haziendo hasta que no se vea nada de la bolateria. Luego lo tornarás a ruciar con manteca, y echales açucar molido por encima, y quedaran redondas como empanadas, y pareceran empanadas Inglesas en el gusto.

Otras empanadas en asador.

TO M A R A S Carbonadillas de pierna de ternera muy delgadas, y bairlas has con la buelta del cuchillo, y mecharlas has, y echalas en adobo de la misma ternera, añadiendole especias, y luego espetarlas has en vn asador delgado, y que vayan muy juntas y apretadas, y en vn asador puedes hazer tres empanadas, apartádo vnas de otras dos dedos: y quando esten asadas haras vna masa fina, sin açucar, y sobarla has mucho que haga correa, y tenderla has delgada, y haras leuantar el asador a la me
fa,

sa, y tomaras aquella hoja de masa, y vntarla has con manteca, y rebueluela sobre el vn tercio de las chulleras, que de tres, o quatro bueltas. Luego le pondras vn papel por encima, vntado con manteca, y atalo por las puntas, y por el medio: luego haz otro tanto a las otras dos empanadillas. Y despues que es tètodo hecho, ponlas a asar hasta que estè la masa bien cozida, y que tència color. Luego quitales el papel, y tozia las con manteca, y echales açucar raspado por encima.

Sopa de Perdizes.

AS A R A S Las Perdizes, y luego las cortarás, aparrando toda la carne de los hueslos, y hazerla has tajadillas pequeñas: luego haras vna sopa de pan blanco cortado con la mano a bocadillos, de manera que estè la sopa bié alta, Luego pódras por encima la carne de las perdizes. Luego tomaras caldo de

Arte de Cozinha.

la olla, y echale vn poco de buen azeite y vinagre, que estè bien agrio, y pimiẽta, y vn poco de sal, y echalo por encima de la sopa, y de la carne, y ponla a calentar, y siruela caliẽte. Esta sopa es sopa de gazpacho caliẽte. Esta misma sopa podras hazer de conejos, beneficiãdola como la de las perdizes.

Perdizes asadas con azeite.

POND RAS A asar las perdizes, luego tomaras vn poco de buen azeite, y echarle has dos partes de agua, y echales sal de manera, que estè salada, y batelo mucho hasta que se ponga blanca: y con esta salsa iras yntando las perdizes quando se van asando; luego haras otra salsa como esta, y siruela cõ las perdizes assi fria en su triachero. Esta salsa ha de llevar harta sal.

Anades estofadas.

PERDIGARAS Las Anades en las parrillas, de manera q̃ esten medio asadas.

afadas; luego dales a cada vna vn golpe en la pechuga, luego freiras tozino en dados con vn poco de cebolla, y assentaras las anades en vna olla, y echa el tozino, y la cebolla por encima, y ahoguẽ se vn poco; luego echale vn poco de vino blanco, y vn poco de vinagre, y echa le agua caliente, quanto se cubrã las anades; luego saçona con todas especias, y sal, y echale dentro dos, o tres membrillos en quartos: luego pôdras vn borde de masa a la olla, y assentaras otra ollita llena de agua sobre la olla de los anadones; de manera que ajuste muy bien cõ la masa, y pôla sobre vn poco de rescoldo, de manera que cueza poco a poco: y quando esten cozidos, siruelos sobre vnas reuanadas de pan tostado cõ su salsa por encima, y no eches los membrillos, que como no lleuan dulce, no sabẽ bien. Si quisieres echar dulce en estos anadones bien podras, y podras servir los membrillos con ellos: y si no huuiere membrillos, podras echar ciruelas pas

Arte de Cozinha.

tas, coziendolas, y passandolas pos vn cedacillo, y desatarlas con el mismo caldo de los anadones, y echaselo dentro, y vn poco de açucar, o buena miel, y canela molida, y dexaras algunas ciruelas enteras, quitados los cuéscos, para que vayan por encima de las anades: y firua se como està dicho.

Lechones asados.

LOS Lechones lo mas ordinario es asarse, y seruirse cõ sopa de queso de sopas; no digo por agora nada, porq̃ adelãte harè vn capitulo q̃ trate dellas.

Salsa de Lechon.

TOMARA S el higado del lechõ asado, y majarlo has con vnas almêdras tostadas cõ cascara, y vna reuanda de pãtoestado y remojado con caldo, y majarse ha todo muy bien, y passar lo has por vn cedacillo, o estameña: y sazouaras de todas especias y canela, y cueza vn heruor, echandole quatro on-

cas de açucar, y vn poco de çumo de limon. Y si quisieres hazer esta salsa sin dulce, echarle has vn grano de ajo asado, y vn poquito de queso, y sus especias, y no has de echar genero de agrio adonde entrare queso.

Vn Lechon en Salchichon.

TOMARAS Vn Lechon que sea grande, mayor de los que se suelen asar, y despues que estè muy bien pelado cortarle has los pies, y abrirlo has por la barriga: y despues de destripado iraslo descarnando de manera, que toda la carne vaya pegada en el pellejo, arrimando el cuchillo a los hueffos. Ha se de defollar cabeça y todo, que no quede en los hueffos ninguna carne, y echaras el pellejo con su carne en agua q̄ se deffangre, y luego escurrirlo has, y pondraslo sobre el tablero, la carnaza cara arriba. Tomaras sal molida en cãtidad, y sembrarse lo has por encima de manera, que

Arte de Cozina.

que esté bien salado; luego tendras pi-
mienta, y clauo, y nuez, y xégibre todo
mezclado, y echarlo has por encima de
manera, que quede toda negreando, y
arrollarlo has, començando por la ca-
beça; y despues que esté arrollado, atar
le has las puntas muy rezio, porque no
se salga la sazón; luego lo iras liando có
hilo de vala mui apretado, y dexarlo has
vn poco enarqueado, como verga de
ballesta, y pondraslo a cozer có tozino,
y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana, y
otras yeruas, y vn poco de agua, quáto
se cubra, sazónando de sal y especias, q̄
esté vn poco subido, y seruirlo has frío
con algunas flores, o ruedas de limon,
quitandole primero todos los hilos có
que estuuó atada. Y si quisieres seruirlo
en ruedas con limones, parece mui bié,
y es muy buen plato. Cortando este le-
chon en ruedas parece ojaldrado, y sir-
uelas sobre algunas hojas verdes, y
adornalas con ruedas de
limones.

*Vna pierna de Carnero
estufada.*

TOMARAS Vna pierna de carnero que sea rezien muerto, y golpearla has con la mano del almirez, de manera que esten quebrátados los huesos, y mecharla has con mechas gordas de tozino, que la atrauiesse toda por dentro, derecho por la hebra, y póle vnos clavos de especia hincados, y algunos ajos, luego metela en vna olla, y echala tanto vinagre como quepa en vna cascara de media naranja, y otra tanta agua, y vn poco de pimienta, y nuez de especia, y no ha de llevar otra especia; echale vn poquito de sal, y tomaras vn poco de masa, y haras vn rollito. y pondrasle por el borde de la olla: luego pondras encima otra ollita que ajuste en la boca de la olla grande, de manera q̄ con la masa no pueda respirar: y desta manera la pondras al fuego que sea vn poco de rescoldo, y la ollita que está sobre la
olla

Arte de Cozinha:

Olla grande, ha de estar llena de agua; porque de otra manera se secaria la olla de la pierna. Quando aya estado al fuego hora y media, sacarla has del fuego, y quita la ollita, y buelue la pierna, y torna a poner la ollita sobre la olla, y vazia el agua caliente de la ollita, y torna a henchir de agua fria, y dexala acabar de cozer, y hallarla has muy tierna, y con dos escudillas de sustancia, siruela sobre vnas reuanadillas de pan tostadas, y echa la sustancia por encima. Si la quisieres servir picada como gigote, tambien es buena. Y advierte, que sino quisieren ajos en ella, que importa poco que no los lleue, que sin ajos se puede hazer.

*Otra pierna estofada de otra
manera.*

COLPEAR A S la pierna muy bien, y perdigarla has sobre las parrillas, y de q̄ estè bien perdigada metele vnos clauos, y vnos ajos, y metela
en

en vna olla, y echale vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y fazona có especia negra, y echale tozino en dados frito con vn poco de cebolla picado, y su sal y agua, o caldo, hasta que se cubra la pierna, y tapala con vna cobertera, y podras echar d'entro, si quisieres, algunos membrillos, o peros agrios, o almédras tostadas: y si alguna vez la quisieres hazer dulce podras, añadiédole mas agrio y canela: y si la salsa estuviere muy rala, espeffarla has con vn poquito de harina quemada, desatandolo con el mismo caldo de la pierna.

*Otra pierna estofada de otra
manera.*

ECharas a cozer vna pierna de carnero, y quãdo estè medio cozida sacarla has, y dexala enfriar, y picarla has como para gigote: y pôdras alli tâbié los huesos, y echale vn poco de caldo, y vn poquito de vino blanco, y vna gota de
vina

Arte de Cozina.

vinagre y pimienta, y nuez, y xengibre,
y vn poco de manteca de vacas fresca,
y media cebolla cruda entera, y vn po-
co de oregano molido, y ponla sobre
vna poca de lumbre en vn plato o caque
la de barro, y tapala, y dexala estofar me-
dia hora a poca lumbre, y corta vn as
uanadillas de pan muy delgadas, y asié-
talas en vn plato, y compon los huesos
de la pierna encima, y luego echaras el
picado con su salsa, y la media cebolla
echaras a mal, y echale vn poco de zu-
mo de limon, o de naranja encima, y fir-
uela caliente. Desta manera puedes es-
tofar carbonadas de cabrito cō sus hue-
sos y carbonadas de pierna de ternera,
añadiendoles mas caldo despues que
estén estofadas, para que se puedan co-
zer bien.

Vna pierna de Carnero rellena.

TOMARAS vna pierna de carnero
q̄no sea manida, y desuellala, abrié-
dola

dola por la parte de adentro, de manera que no se rompa: luego descarnala, y pica la carne, y de la mitad haras vn relie- no, perdigando la carne con su cebolla y tozino, como está dicho, para los pollos rellenos, echando alli vnas hojas de yeruabuena, y mejorana, y quatro huevos, y desque esté bien seca, juntala cō la otra carne que está cruda, y picala junta, y fazona con todas especias, y vn par de huevos y sal, y el çumo de vn limon, y vn poco de mejorana picada: luego tendrás el pellejo de la pierna sobre el tablero asido al jarrete, y ponle vn poco de redaño por la parte de adentro, y tornala a coser con vna mechadera, y vn poco de hilo de bala, y espetala en vn asador, atandola muy bien, porque no se ande, y ponla a sar, y pondras debaxo vna pieça con vn poco de caldo, adóde cayga la sustancia dela pierna, y tostaras vnas reuanadillas de pan, y ponerlas en vn plato, y saca la pierna, y assientala sobre ellas, y toma la sustãcia, y echale çumo

Arte de Cozina.

çumo de limon, y vn poquito de especia, y dale vnos cõrtes a la pierna por encima, y echale la sustancia.

Una pierna de Carnero a la Francesa.

HA S De desollar la pierna, y descarnarla, y picar la carne, echando con ella tozino y cebolla cruda, y vn poco de mejorana, y axadrea, hisopillo, y quatro huevos crudos y especias, y vn poquito de vinagre, y sal, y ponle vn redañõ sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echaras la carne sazõada, y coserla has con vna mechadera, y vna hebra de hilo de vala: y despues ataras la pierna con vnas bueltas de hilo, y põla en vn perol, o en vna olla, y echale alli caldo quanto se cubra, y echale tozino frito en dados, y vn poco de cebolla cruda, cortada a lo largo, y vn poco de manteca de vacas fresca, y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana, y hisopillo,
y cue-

y cuezase con todo esto hasta que esté cozida: y luego echale vn poco de harina quemada, q̄ no esté muy negra, desatada con el mismo caldo, de manera q̄ no esté muy espessa, ni muy negra, sino vn poco parda, y assentarla has sobre reuanadas de pan tostadas, y darle has vnos cortes: echa la salsa por encima.

Otra pierna de otra manera:

OT R A Pierna se haze armada, descarnando toda la pierna, y picar la carne con su tozino, y sazonalas con sus especias, y quatro, o seis huevos, y sal, y vn poquito de agrio, y armarla en vna caçuela grande, de manera que parezca la misma pierna, y ponerla por encima algunos trozos de cañas de vaca, y algunos piñones hincados, algunas yemas de huevos duros, y cuezase con lumbre baxo y arriba, y siruela sobre vna sopa. Desta manera se arman gallina, y pichones, y cabrito, saluo que los

Arte de Cozina.

corpanchones de las gallinas se han de cozer primero, y despues armar sobre ellos, y se ha de perdigar la mitad de la carne, y hazer vn relleno, y mezclarlo con la otra mitad de carne cruda, porq̄ este mas tierno.

Un platillo de Pichones.

VN Platillo de pichones, o pollos, o palominos, tomaras media doze na de pollos pelados, y limpios, y cozer los has a medio cozer, y luego assienta los en vn cacillo, o caçuela de barro, y tomaras vnas lechugas perdigadas, y assentarlas has sobre los pollos, y luego pica vn poco de verdura, y eruabuena, y peregil, y cilantro verde: y luego toma tozino en dados muy menudos, y freirlo has hasta que estê bien frito, y luego echa la cebolla cortada muy menuda, y friela có el tozino, y echala sobre los pollos: luego sazona có pimienta, nuez, y xengibre, y echale caldo hasta que se bañen los pollos, o palominos, y ponlos

a cozer, y hazlos apurar hasta que queden có poco caldo, y luego batiras quatro yemas de hueuos, y vna gota de vinagre, y sacarás primero de la flor del platillo en vn plato: luego quajaras el platillo, y llegalo al fuego, y no cueça, porque no se corte, y pondras vnas reuanadillas de pã en el plato: luego echa el platillo sobre las reuanaditas con el mismo cacito, y echa la flor por encima, y vn poco de çumo de limon, o naranjas. Aduierte, que todas las vezes q̄ puedas hazer cada platillo de por si, q̄ es mejor que no hazer muchos juntos, y van con mejor gracia: y luego buscaras algunas cofillas có que adornar los platillos, como son mollejuelas de cabrito, o de ternera: y con solo agraz y verdura son buenos sin lechugas y sin hueuos.

Pollos rellenos cozidos,

LOS Pollos rellenos cozidos con lechugas rellenas con carne sazonada,

nada, como para albondiguillas, que no tengan mas de carne, tozino, y huevos, y de todas especias sin perdigar, y rellena los pollos entre cuero y carne, y assientalos en vn caço, o caçuela: y luego perdiga las lechugas, y quitales el cogollo de medio, y en su lugar se henchira dela carne del mesmo relleno de los pollos, y atalas por las puntas, y assientalas con los pollos rellenos, y echales cebolla frita con tozino, y todas especias, y echale vn poco de verdura picada, y caldo, hasta que se cubran las lechugas, y cueçan hasta que apure el caldo, quanto se bañen los pollos. Luego quajaras este platillo con quatro yemas de nueuos batidas con vn poco de vinagre, sacado primero la flor, y podras sacar los pollos y partillos por medio, y ir armado el plato, poniendo entre pollo y pollo lechuga rellena. Y despues que este el plato compuesto echaras la flor por encima, porque le da mucha gracia.

En este relleno de pollos y lechugas
podras

podras echar yemas de huevos duras, y cañas de vaca al tiempo que se rellena. Tambien podras echar algunas vezes a estos platillos açucar y canela por encima, añadiendo mas agrio de limones, o naranjas. ¶ Aduierte, que el dulce no se ha de echar quando cuçca, sino quando está ya puesto en el plato, y es muy buen gusto el agrio y dulce. Quando tu uieres muchos platos de cada cosa; haras estos platillos desta manera. Las lechugas rellenas haras aparte en vna peça grande, y los pollos rellenos en otra, y quajaras el platillo de los pollos, o el de las lechugas: y quando vayas siruiendo mojaras las sopas, o reuanadas có el caldo que está quajado, y iras componiendo tus platos de pollos rellenos y lechugas, echando de la flor por encima.

Esto basta para entender que lo mismo es hazerse de pollos, como pichones, o gallinas; porque aunque tengo dicho, que partã los pollos por medio, parecen bien enteros: las lechugas entre-

Arte de Cozina.

metidas entre pollo y pollo: y luego echaras açucar y canela por encima, y la flor del platillo: y añadiras mas agrio de limon, o naranja: y si a caso no tuuiere pollos, ni pichones rezien muertos, y no los pudieres rellenar, rellenalos por dedentro: y si a caso no huuiere lechugas, puedes rellenar escarolas.

Platillo con Membrillos.

ESTOS Platillos podras hazer sin rellenos; tomaras los pollos, o pichones a medio cozer, y partirlos has en medios, o en quartos, y assentarlos has en vn cazillo, o caçuela, y freiras tozino en dados, que sea muy menudo, y estè bien frito. Luego echa cebolla picada muy menuda, y friela, y echaras membrillos cortados delgados, como quiè corta cebolla larga, y echarlos has en la sarten con la cebolla, y el tozino, y frielo hasta que los membrillos estè blandos, y echalo todo en el cazillo, de manera q̄ queden cubiertos los pollos,
o pi-

o pichones: luego sazónaras con pimienta, y nuez, y xengibre, y canela, y echaras vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y cosa de seis onças de açucar, y echarle has caldo hasta que se vañe por encima, y cueça hasta que se apure, que quede como conseruado. Siruelo sobre reuanadas de pan tostado, y componlo con algunas torrijas, o algunas vbres de ternera tostadas. No los saques con cuchar, sino con el mismo cazito lo puedes echar en el plato, porque quede de la misma manera que estâ en el cazito. Estos platillos no es bueno hazerse muchos juntos, porque no se ande cuchareando, sino cada plato de por si, en caçuelas, o en cazillos. En lugar de los pollos, echense lenguas de vaca cozidas.

Otro platillo con yeruas.

PARA Hazer platillo de pollos pichones, o gallinas, o otra qualquiera cosa, tomaras los pollos, o pichones,

E 4 y co-

y cozerlos has a medio cozer, y assentarlos has en vn caço, o caçuela, y tomaras las yeruas perdigadas, como son lechugas, o escarolas, o ripóces, o chicorias dulces, o amargas, que todas son buenas, y iras mudando cada dia su manera de yeruas y bolateria: y assentaras las yeruas sobre los pollos, o pichones, y freiras cebolla con tozino, y echarse la has por encima, y echaras caldo hasta que se bañen, y picaras vn poco de verdura, peregil, y yerua buena, y echa se lo por encima, y sazona con todas especias: y de que esté el platillo cozido, quajarlo has con yemas de huevos batidas, y vn poco de vinagre, apartando primero la flor: y no cueza mas de medio heruor, porque no se corte. Sacarlo has en el plato sobre reuanadillas de pan, y echarle has la flor por encima, pongo aqui esta manera de quajar los platillos, porque es lo mejor. Tambien se pueden hazer de otra manera, que es hazer vn brodete: y despues

pues de hechos sus platos, echarle del brodete por encima, y luego echarle vn poco de la flor del platillo: y es muy acomodado quando ay muchos platos que seruir; mas con todo effo aconsejo que se quaje cada vno de por si. Ya tengo dicho que a estos platillos se les puede echar dulce quãdo quisiere, mas no han de cozer con el, sino echarselo quando lo siruieren en el plato, y ha de ser açucar, y canela, añadiendo mas agrio de limon, o naranja. Este brodete para seruir los platillos se haze, batiendo yemas de huevos, y vn poco de vinagre, y echar caldo conforme la cantidad que fuere menester, y ponerlos sobre el fuego, trayendolo a vna mano, demanera que no se corte, y dexarlo vn poco ralo. Suelenle echar vn poquito de açafra. Seran menester ocho yemas de huevos para vna açumbre de caldo: y este seruira para quatro, o cinco platos.

Platillos

Platillos sin verduras.

SI NO Hallares verduras, toma carnero, o ternera, y picala, y sazonallo como para albondiguillas con sus huevos, y especias, y tozino: y luego echalo en vn cazito, y echale caldo, y desatalo, y ponlo sobre el fuego, y velo meneando, y haras vn pastel en bote, y mete alli los pollos, o pichones: y sazonallo todo, y podras poner en ello algunas cañas de vaca. La volateria que entrare en estos platillos, ha de estar cozida del todo, y sacarlo has en los platos, y pondras yemas de huevos duros por encima, y adornaras el plato con algunas torrijas cortadas angostas. Estos pollos con ternera, o cabrito, podras hazer con albondiguillas, assentando los pollos en vn caçillo, y sazonar con todas especias, y vn poco de verdura picada, y freiras vn poco de cebolla con tozino, y echalo dentro, y echarle has caldo, hasta que se cubran bien: luego haras albõdiguillas

Has sobre los pollos, y cuezan dos huevos, y quajalos con yemas de huevos batidos con vn poco de vinagre, y siruelos sobre reuanadas de pan, y çumo de limon, o narãjas por encima. Aduierte, que antes que venga el agraz vn mes, vienen los agraçnes, que se llamã por otro nombre grufela, y por otro se llama vbaspin. Estos nacen en vna manera de espinos, que sirven de agraz para los platillos. Para cada platillo son menester quatro pollos, y seis huevos, sin los demas adherentes que se suelen echar por encima, como son mollejas, higadillos, y carbonadillas mechadas.

Capon a la Tudesca.

TOMARAS Vn capon que este cozido, y pondraslo en vn caço con caldo, y tẽdras cosa de libra y media de ternera de pierna medio cozida, y picarla has sobre el tablero, y echarla has en vna pieça, y echale doze yemas de huevos crudas, y vn poco de vinagre, y fazonaras

zonaras con todas sus especias, y échalo donde estuviere el capon; de manera que el capon esté bien cubierto: y aduerte, que el caldo donde estuviere el capon, ha de tener buena grasa. Demas dello le echaras dos, o tres cañas de vaca, hechas troços, y ha de cozer el capon con la ternera poco a poco, cosa de vna hora. Luego sacarás el capon sobre reuauadas de pan, componiendole aquella ternera al derredor, y por encima: y pondrasle yemas de hieus duras por encima para adornar el plato con las cañas.

*Un platillo de Aues con
Azederas.*

TOMARAS Las aues, o pollos, o lo que quisiere, y cozerlo has, y asentarlos has en vn cacito, o caçuela, y echarle has encima muchas azederas crudas, y tomaras tozino en dados muy chicos, y frielos mucho hasta que esten blancos, y echales cebolla cortada muy
me-

menuda, y friela, y echalo todo encima
de las azederas, y fazonaras có todas es-
pecias, y echale caldo quanto se bañe, y
ponlo a cozer: y en dâdo vn par de her-
uores, sacarlo has del fuego. Este plati-
llo no se quaja có hueuos: si uelos sobre
reuanadas de pan, y es mui apetitoso.

Vna Aue a la Portuguesa.

TOMARAS Vna aue cozida y re-
llena salpimentada, y assentarla has
sobre ojuelas, y cercarla has có hueuos
hilados y conseruas, como son corme-
ñas, y diacitron cortado, y otras conser-
uas y ojuelas. Este plato se sirue frio.

Vna Gallina rellena en Alfitete.

HARAS Vna masa con solo hue-
uos y sal, y vn poco de manteca, de
manera q̄ no ha de llevar agua, ni vino,
mas de solos los hueuos, y haras, ojuelas
vn poco gordas, y freirlas has có mâte-
ca de puerco, y tédras vna aue rellena y
cozida,

Arte de Cozina:

cozida, y assentarla has sobre las ojuelas, y tendras hecho vn brodete cō buē caldo y grassia, y echaras al rededor del aue vn poco dello, demanera que no se mojentodas las ojuelas, y echaras açucar y canela por encima de todas las ojuelas: y firuase caliente.

Otra Aue en Alfitete frio.

TOMARA S Las ojuelas dela misma manera que estâ dicho atras, y cortarlas has redondas, vnas mayores q̄ otras antes de freirse, y tendras hueuos mexidos, y iras echando en el plato vna hoja de la masa frita, y luego hueuos mexidos encima, y luego otra hoja encima de los hueuos mexidos, e iras echando hojas y hueuos mexidos, hasta que estê bien alto el plato, poniêdo los mayores debaxo, y luego tendras vnas almendras rajadas muy menudas, y tomaras vn poco de almiuar que estê muy subido de puto, echarlo has por encima de

de todas las ojuelas: luego echaras las almendras cortadas por encima del plato, y pegarse han al almiuar: luego tendras vna gallina cozida, rellena, y salpimentada, y pondrasla en medio del plato. Este plato se sirue frio.

Gallina Morisca.

AS A R A S vn par de gallinas, y luego haras las quartos, y cortarás vn poco de tozino en dados muy menudos, y freirlos has muy bié hasta que esten blancos, y echale vn poco de cebolla picada muy menuda, y ahogaras las gallinas con este tozino, y cebolla; echale caldo quanto se cubran, y echale vn poquito de vino, y vn poco de vinagre: y si huuiere vn poco de manteca fresca se le puede echar. Saçona có todas especias. En este platillo no se echã hueuos. Ha de salir vn poco agrio. Si le quisieres echar vn poquito de verdura picada podras.

Picho-

Arte de Cocina.

Pichones ensapados.

TOMARAS Quatro pichones re-
zien muertos, y pelalos en agua ca-
liente, y abrellos por las espaldas, desde
la cabeça hasta la cola, solo el pellejo:
luego los iras desollando: de manera q̄
no se rópa el pellejo, y cortaras las pier-
nas, de manera que quedé los mustillos
en el pellejo, y los alones, cortandolos
por las juntas: Luego pódras el pellejo
sobre el tablero, y rellenarlos, has con
relleno de la misma carne de los picho-
nes, y ternera, o cabrito, y picaras la car-
ne, y freiras tozino en reuanadillas del-
gadas: y en estando medio fritas, echa
vn poco de cebolla cortada a lo largo,
y freirlo has cō el tozino. Luego echa-
ras vn poco de yerva buena, y cilantro
verde, y mejorana, si la huuiere; pere-
gil muy poco, porq̄ si es mucho da mal
gusto en los rellenos: y sino huuiere yer-
ua buena, y cilantro verde, echase lo seco
y molido. Echaras en la sarten la carne
picada,

pícada, y freirla has : luego echa ocho
huevos crudos, y rebueluelo todo có la
paleta, hasta que esté bien seco el relleno.
Luego tornalo al tablero, y pícalo
muy bien, y metele otros quatro, o seis
huevos crudos, y sazona con todas espe-
cias y agrio de limon, y pondras yemas
de huevos duras en el pellejo, y cañas
de vaca en troços: luego echaras el re-
lleno encima, y coseras el pellejo del
pichon con vna aguja, y vna hebra de hi-
lo larga, de manera que en la costura no
aya mas de vna hebra, y pondras los pi-
chones en vna caçuela con lonjas de to-
zino debaxo y encima, y pondrasla al
fuego, y tapala con vna cobertera, y e-
chale lumbre debaxo y encima : y des-
pues de asados tiraras por la punta del
hilo, y saldra todo, y siruelo sobre vn-
as ojuelas muy delgadas, y echales vn po-
co de almiuar por encima, sin tocar a
los pichones. Luego corta vna dozena
de almendras en ragitas muy menudas,
y echales por encima las ojuelas. Si qui-
sieres

Arte de Cozina:

fieres hazer este relleno dulce, echale açucar y canela, añadiédole mas agrio. Tambiẽ podras mezclar a este relleno, si fuere amigo de dulce tu señor, vn poco de pasta de maçapan, mezclado con yemas de huevos duros, y mezclado cõ el relleno de la carne. Si no quisieres seruir estos pichones sobre ojuelas, siruelos sobre vna sopa de natas, o sobre vna sopa dorada. No se dize como se hã de hazer las sopas, porque adelante las hallaran escritas. Esta suerte de pichones pongo aqui, porque es el aue que mejor se acomoda desta manera; porq̃ tambien se puedẽ hazer de pollos, o de gallinas.

Vn Capon relleno con Ostiones:

PORQUE Voy tratando de rellenos, quiero poner aqui vn plato de carne y pescado: si te hallares adonde lo huuiere fresco, aparejaras vn capon para relleno, y tomaras ostias frescas, y haras vn relleno con vn poquito de ter
nera,

nera, y ostias, y friendolo todo en la sartén con tozino, écharle has vn poquito de verdura, y quatro hueuós crudos, reboluerlo has sobre la lumbre con la paleta, hasta que esté bien seco, y sazónalo con pimienta y xengibre, y nuez, y pícalo sobre el tablero, y échale otro par de hueuos crudos, y tédras otros pocos de ostiones ahogados, y mezclalos con el relleno, así enteros como estan, y échale vn poco de agrio de limó, y rellena el capon có este relleno, y enbroqué talo, y perdigüese vn poco, y espetalo en el asador. Luego tomaras vná lamprea fresca, y rodearla has al capon, atádolo muy bien, y ponerlo has á asar, y pondras debaxo vn plato que recoja el çumo del capon, y lamprea: echaras allí vn poquito de caldo, y vn poco de pimienta, y nuez, y vna migaja de clauo, y tostaras reuánadas de pan, y pólas en el plato, y el capon encima con su lamprea, y échale la salsa por encima, y vn poco de agrio de limon, ó narája: y fino

Arte de Cozina

huuiere lamprea, haras el capon cõ of-
tras, y firuelo sobre vna sopa dorada, o
de natas: y firuelo caliente.

Otro Capon relleno.

TOMARAS Vn capó, y rellenar
lo has entre cuero y carne con ter-
nera, y algunas cañas de vaca de la ma-
nera que está dicho en los pollos relle-
nos, y dexarle has el pescueço cou supi-
co, y cortaras el medio pico de la parte
de arriba: y despues de relleno pondras
le demanera, que entre la rabádilla por
el pico, y el pescueço venga por el lo-
mo, y embroquetarlo has, y ponle vna
lonja de tozino en la pechuga, y asalo, y
despues de asado toma vna dozena de
yemas de huevos, y reboçarlo has con
ellas, demanera que esté bien cubierto:
luego echa vn poco de manteca calien-
te, y esponjara el reboçado, y tomaras
vnos bollos de rodilla, y armaras el pla-
to con ellos, y con el capon. Estos bo-
llos adelante dirè como se hazen.

Otro Capon relleno.

A Parejaras vn capon para relleno, y cortarle has el pescueço, y los pies: este relleno ha de ser de ternera, o de cabrito, y no ha de ser perdigado en la sartén, sino carne picada cruda con su tozino, y hueuos, y especias, como para albondiguillas, echandole algunos troços de cañas de vaca, y yemas de hueuos cozidas: y si quisieres echar piñones, bien puedes: rellenaras el capon entre cuero y carne, y por lo hueco; y echarlo has a cozer: y luego haras artaletes de otro capõ del relleno que sobrare, añadiendo yemas de hueuos cozidas y picadas, y cozeras los artaletes en vna tortera, quando estè el capõ cozido, y los artaletes, haras vna sopa de pan de leche, o de lo mas blanco que huuiere, y mojarla has con solo caldo: y despues q̄ estè bien esponjada, assentaras el capon en ella, de manera q̄ se en tierra casi la mitad: luego le daras vnos

Arte de Cozina.

cortes por la pechuga, y iras metiendo los artaletes por aquellas cuchilladas, y los demas pondras al derredor del capon, y echarle has vn poco de çumo de limon, o de naranja por encima, y vnos higadillos de aues fritos, o mollejas de cabrito, o de ternera. Si quisieres echar algunas ruedas de limon, puedes, quitãdole la cascara porq̃ no amargue. Por no gastar dos capones. podras sacar la carne de la pechuga deste capon para hazer los artaletes.

Empanada de Pollos ensapados.

A Parejaras los pollos, abriendolos por las espaldas, y rellenarlos has (como tengo dicho atras en los pichones) y coserlos has con la hebra de hilo larga, y tomaras ojaldrado, y haras vna hoja grande y gorda, y pondrasla sobre el tablero, y sobre ella vn pollo, la pechuga para arriba, y ponle otra hoja de ojaldrado por encima, y repulgala, y ha
ras

ras de manera, que quede la punta de la hebra del hilo con que está cosido fuera; porque despues que esté cozida la empanada puedas tirar por ella, y saldra toda, y cuezela en el horno, y raspa-le vn poco de açucar por encima. Y aduierte, que esta empanada ha de llevar vna lonja de tozino delgada en las espaldas del pollo. Tambien se pueden empanar estos pollos y pichones ensapados en masa dulce, mas han de comer calientes. A todos estos rellenos se les podra echar agraz quando esta pequeño, y se pueden echar passas de Corinto; y el agrio que les echares dentro no sea de vinagre, si es posible, sino de limon, o de agraz. Esta empanada de ojaldrado se haze muy buena de vn capon relleno, porque con sola vna se hinche vn plato, y podra le poner el pescueço defuera, que buelva hàzia la pechuga con vna cubierta de ojaldrado, que quede la cabe-

ça defuera.

Arte de Cozina.

Como se hazen los Rellenos.

PORQUE Voy tratando de rellenos, digo, que todos los que han de ser asados, han de ser friendo tozino, y cebolla, y luego echarle la carne picada, y echarle huevos crudos, y freirlo hasta que esté seco, como huevos rebueltos: y luego echarlo en el tablero, y picarlo, metiendo mas huevos crudos, y sazonar, y rellenar: y en lo que se dize de cebollas, o yeruas, o ajo, o otra cosa, haste de conformar con el gusto de tu señor; porque aunque quites algun material de lo que va escrito, no porello dexara de estar bueno: y todos los rellenos que hã de ser cozidos, han de ser de carne sazonada en crudo, y procurar que lleuen buen tozino, y algunas cañas de vaca, y vn poquito de riñonada de carnero fresca, y vn poco de agrio de limon,

Artaletes de Aue.

TOMARAS para vn plato dos pechugas de aues, y haras las chuller-
tas muy delgadas; de manera, que de ca-
da pechuga hagas ocho, o diez chulle-
tas, y golpearlas has cō la buelta del cu-
chillo: y tendras dos dozenas de hue-
uos cozidos duros, y sacarles has las ye-
mas, y picalas sobre el tablero, y picaras
vn poco de yeruabuena, y echarsela has;
y sazouaras con pimienta, y nuez, y xēn-
gibre, y quatro yemas de huevos cru-
dos, y vn poco de çumo de limon, y vn
poco de sal, Luego pondras las chulle-
tas tendidas sobre el tablero, y picaras
vn poco de tozino gordo muy picado,
y pondras vn poquito sobre cada vna
dellas, y tenderlo has por toda la chu-
lleta: luego echaras del batido delas ye-
mas de huevos, y arrollarlas has cada
vna de por si: y assi haras todos los ar-
taletes. Luego tomaras vnas broqueti-
llas de caña muy delgadas, y iraslos

Arte de Cozina.

metiendo de quatro en quatro, y pon-
los en vna tortera, vntada con mante-
ca, y cubrela con su cobertera; y echa
lumbre abaxo y arriba, y cuezanse. A
este relleno podras echar açucar, y ca-
nela, si quisieres, y vn poco de pasta
de maçapan, mezclado con los hue-
uos, y siruelos sobre vna sopilla dora-
da: y si no fueren dulces basta mojar la
sopilla con vn poco de caldo, y vn po-
co de agrio, sin huevos, ni otra cosa.
He puesto esta manera de artaletes, no
porque son los mejores, sino porq̄ son
los que su Magestad come mejor.

Otros Artaletes de Aues.

A Parejaras las chulletas delas aues,
y tomaras carne de pierna de ca-
brito, y picarla has, y freiras vn poco de
tozino gordo en reuanadillas, y vn po-
quito de cebolla, y picaras la carne, y
echarla has en la sarten con el tozino, y
friase bié, y echale vn poquillo de yer-
uabue-

uabuena, y seis huevos crudos, y freit
lo has todo, reboluiendolo con la pale-
ta; y de que estê bien seco, sacarlo has
al tablero, y picalo muy bien, y metele
otros dos, o tres huevos crudos, y saz-
naraç con todas especias. Luego tēdras
otras quatro yemas de huevos duros, pi-
cadas con vn poquito de verdura. Lue-
go arrollaras los artaletes, como estâ di-
cho en los de atras, y meterlos has en
sus broquetillas. Luego assentarlos has
con las puntas sobre las yemas duras pi-
cadas: y luego assentarlos en su tortera
vntada con manteca, y cubrelo con su
cobertera, y ponlos a cozer con lumbre
abaxo v arriba, y siruelos sobre alguna
sopa. Este plato no dexes de adornarle
con algo, como son mollejas de cabri-
to, o algunas turmas de carnero fritas: y
si no tuvieres nada desto, dexa vn poco
del relleno d los artaletes, y echale mas
huevos crudos, y vn poco de leche, y e-
chalo a quajar en vna tortera: y de que
estê cozido cortalo en reuanadillas, y
iras

Arte de Cozina.

iras metiendolas entre los artaletes, y pareceran muy bien; porque si es posible nunca se ha de seruir ningun plato de platilleria sin que se le pongan algunos adherentes para adornarle.

Otros Artaletes de Ternera.

PICARAS Carne de Ternera con tozino gordo, y sazonaras con huevos, y todas las especies, como para albondiguillas, y tomaras vn tablero mojado con vinagre y agua, y tomaras la carne picada, y assentarla has por el tablero, del anchor de seis dedos, y de largo lo que alcançare. Luego ternas vna dozena de yemas de huevos duras, y picadas con verdura, peregil, y yeruabuena, y echarlo has por encima de la carne, que estâ tambien por el tablero, de manera que se cubra toda con las yemas y verdura, y echale algunas cañas de vaca picadas, y vn poco de especia. Luego cortarás esta carne al traues, del
anche

ancho de tres dedos. Luego arrollarlos has, y iras haziendo artaletes, assentádo los en vna tortera: para esto no son menester broquetas, porq̄ no se abre. Adviertase, que de la ternera se pueden hazer artaletes, haziendo carbonadillas muy delgadas de la misma ternera, y hazer el relleno, como está dicho en los artaletes de aue y cabrito, y adornarlos con vnas carbonadillas, mechadas de la misma ternera: hã de ser muy delgadas, y golpeadas con el cuchillo, y mechadas y asadas en las parrillas: y luego echarles sal y pimienta, y çumo de naranjas: y con esto se han de adornar los artaletes de ternera.

Artaletes de Cabrito.

E Charas a cozer las piernas de cabrito, y quando estè mas de medio cozido, sacalo al tablero, y picalo muy bien, y mezclale tozino gordo picado, y algunas cañas de vaca en pedacillos.
Lue.

Arte de Cozinha:

Luego echale media dozena de yemas de huevos, y vn poco de verdura, yeruabuena, y mejorana, y saçona de todas especias y sal, y quatro yemas de huevos duras, y picadas, y echale vn poco de çomo de limõ, o naranja, y toma vn redaño de carnero delgado, y ve haziendo con el los artaletes, y assiétalos en vna tortera vntada con manteca, y cueçanse con lumbré abaxo y arriba, y firuelos sobre vna sopa: y adierte, que del cabrito se pueden hazer los artaletes, haziendo de las piernas las çulletas muy delgadas, y descarnando lo de mas podras sacar carne. y picarla: y luego freir tozino y cebolla, y la misma carne picada, y echale sus verduras de yeruabuena, y mejorana, y vn poco de peregil, y echarle media dozena de huevos crudos batidos, y freirlo hasta que estê muy seco. Luego sacalle al tablero y picarlo muy biẽ, y meterle otros tres o quatro huevos crudos. Sazona de todas especias, y vn poco de agrio de li-

mon,

mon, y poner las chulletas de cabrito sobre el tablero, y ponerle el relleno, y arrollarlas, como está dicho en los de atras. Y a todos estos artaletes de carne, que sean dulces, o no lo sean, se les pueden echar a todos passas de Corintio, y a todos los rellenos de aues. Los artaletes con redaño se pueden hazer de la carne de las albondiguillas y cañas de vaca.

Una caçuela de Aue.

Tomas una aue, y cozerla has, y despues de cozida, cortarla has en pedacitos: luego freiras vn poco de tozino en dados muy menudo, y echarle has vn poco de cebolla picada muy menuda. Luego assentaras el aue en vna caçuela, y echa sobre ella el tozino, y la cebolla frita. Y aduerte, que en esta caçuela de aue, le puedes echar criadillas de tierra cozidas y ahogadas con el tozino, y la cebolla, o algunos cogollos de lechuga cozidos: y si no huviere na-
da

Arte de Cozind.

da desto, echale puntas de esparragos perdigados, o ripózes: qualquiera destas verduras hã de ser primero cozidas. Luego sazónaras con todas especias, y echale caldo de la olla quanto se bañe, y cueça dos, o tres heruores no mas. Luego sacarás vn poco de la flor, y quazaras la caçuela con quatro yemas de hneuos batidos con vn poquito de vinagre, y ponga se al fuego, y no cueça mas de medio heruor, porque no se corte, o se quaje demasiado. Luego ponle vn as reuanadillas de pã angostillas, hincadas al derredor de los bordes de la caçuela, y echale la flor por encima: y si la quisieres hazer agridulce, echale vn poco de açucar y canela, vn poco antes q̃ la quazares: y añadirás vn poco de mas agrio.

Vn platillo de Artaletes.

DEspues de hechos los artaletes, y cozidos en las torteras, o caçuelas, sacarlos has, y assentarlos has en vn
caci-

catillo, y mezclaras con ellos algunos pichones, o pollos, o aues en quartos, y algunas criadillas de carnero, o de tierra, y su verdura picada, y freiras tozino gordo, cortado muy menudo: y quando estê bien frito echale cebolla picada muy menuda, y frielo muy bien: y echalo sobre los artaletes, y saçona cõ todas especias, y echale caldo hasta que se bañe, y cueça dos, o tres heruores. Luego batiras quatro yemas de hueuos cõ vn poco de agrio, y quajaras este platillo, apartando primero la flor del: y siruelo en vn plato sobre reuanadillas de pan blanco, y echale vn poco de çumo de limon por encima, o naranja, y la flor: y siruase caliente.

Palominos ahogados.

TOmaras seis palominos despues de limpios, y hazlos quartos, o medios: luego freiras vn poco d tozino en dados muy menudo, y echale vn poco

Arte de Cozinha.

de cebolla picada muy menuda, y echa
alli los palominos, y ahoguése vn poco.
Luego echalos en vna caçuela d̃ barro,
y echale caldo quãto se cubran. Toma
seis yemas de hœuos duros, y majaras
las en el almirez con vn poco de verdu
ra picada, y con vn poquito de pimiẽta;
y nuez, y xengibre, y vnos poquitos de
cominos; y tanto pan como media cas
taña. Todo esto se ha de majar mui biẽ
en el almirez, y desatarlo con vn poco
de caldo de los palominos, y vna gota
de vinagre, y echese en la caçuela, y cue
ça dos, o tres heruores, auiendola saço
nado de sal, y siruelo sobre reuanadillas
de pan, o en la misma caçuela.

Otros Palominos ahogados:

A Parejaras los palominos dela ma
nera que està dicho en el capitulo
atras, y picaras vn poco de verdura, pe
regil, yeruabuena, y cilantro verde, o
seco, con vn migajoncillo de pan duro,
y echale.

y echale vn medio grano de ajo, y vnos pocos de cominos, y pimienta, y nuez, y majalo mucho, tãto, como para salsa de peregil, y desatalo con vn poco de caldo, y vn poquito de vinagre, y echalo en la caçuela con los palominos, y cueçados, o tres heruores, y siruelos sobre reuanadillas, o en la misma caçuela. Este platillo ha de salir muy verde, y el otro de las yemas cozidas, ha de ser entre verde y amarillo.

Esta manera haras el carnero verde, coziendo primero el carnero, hecho pedacitos como nuezes: y despues que tengas la salsa molida en el almirez, desatala con el caldo que se cozio el carnero, y echaras el carnero en vna olla, o caçuela, y echale la salsa encima: luego freiras vn poco de tozino gordo muy menudo, y vn poco de cebolla, y echasela dentro, y de dos, o tres heruores, y siruelos sobre reuanadillas de pan, y quatro yemas de huevos duras encima.

Has de aduertir vna cosa, que todas las

Arte de Cozina.

vezes que frieres tozino y cebolla para platillos, que ha de ser en dados muy menudos, y el tozino muy frito, antes q̄ eches la cebolla en la sartén, porque en entrando la cebolla en la sartén, o caçuela, no se frie mas el tozino, sino assi se queda: y como son platillos que no han de cozer mas de dos o tres heruores, queda se el tozino crudo, y siente se quando se come en el platillo. Desta manera son buenos los conejos, y el cabrito, asandolo primero y haziendolo pedaços, y ahogandolo como los palominos. Con esta salsa se adereçan las ranas, y otros pescados.

Otra manera de Carnero verde.

PONDRA S a cozer el carnero, como estâ dicho, cortando el carnero a pedacitos, tamaños como nuezes, y echalo a cozer con agua y sal, y vn pedaço de tozino gordo, y vna cebolla entera: y quãdo el tozino, y la cebolla, es-

re cozido, sacalo al tablero, y echale cantidad de verdura, peregil, yeruabuena, y cilantro verde, y picalo todo junto afsi caliente como estâ: y despues que estè bien picado, y el carnero bien cozido, echa la verdura, y el tozino picado dentro de la olla: y si vieres que tiene mucho caldo, sacale dello, antes de echar la verdura, y fazona con todas especias, y echale vn poco de agraz, si fuere tiempo, y cueza dos, o tres heruores: luego batiras tres, o quatro yemas de huevos desatadas con vn poco de vinagre, y sacaras toda la flor del platillo con la verdura, y quajarlo has con las yemas de huevos, y siruelo sobre reuanadillas de pã. Luego echale aquella flor toda por encima: y si huieres de hazer muchos platos juntos, no los quajes cõ huevos, sino toma vna poca de buena manteca de puerco, y calientala bien, y echa dentro vn poquito de harina, y friela vn poco, de manera que no se poga negra, no mas de quãto haga vnas ampollitas blã-

Arte de Cozinha:

cas, y echala en el pctaje, y echale vn poquito de açafra, y vn poco de agrio, y viene a quedar muy bueno: y quando lo firuieres echale ã la flor por encima.

Plato de Pollos rellenos con Membrillos.

RELLENARAS quatro pollos, como estãdicho atras, y asarlos has y reboçarlos has cõ yemas de hueos: luego tendras seis membrillos enteros, conseruados y rellenos de hueos mexidos, y armaras los pollos sobre ojuelas, y pondras los membrillos entre pollo y pollo vn membrillo, compuestos con ojuelas entre los pollos y los membrillos, y pedacitos de xilea delos membrillos por encima de las ojuelas. Este es plato de merienda.

Pepitoria.

PELARAS las aues, y cortarles has los alones, y los pescueços: estos alones y pes.

y pescueços, pelalos en agua, porq̃ salgan blancos, y cortaras las puntas a los alones, y a los pescueços les quitaras los picos, y los gznates, y les daras dos golpecitos, sin acabarlos de cortar: el vno en medio del pescueço, y el otro en la cabeça; porque quando se comã puedan comer los sesos de la gallina: y los pies se pelen tambien en la misma agua caliente. Todo esto se echara a cozer con agua, y sal, y vn pedaço de tozino gordo, y vnas cebollas enteras: y en estando cozido el tozino y cebollas, sacalo al tablero, y picalo con mucha verdura, assi caliente: y despues que esté muy bien picado tornalo a echar en la olla, y saçona con pimienta, xengibre, y nuez, y cueça. Luego toma vn poco de buena manteca de puerco en vna sartē, o cacito, y ponla a calentar: y quando esté bien caliente echale vn poco de harina floreada, y sea tan poca la harina q̃ no se haga masa en la sarten, sino que haga vnas ampollitas blancas, y que se

Arte de Cozinha.

quede muy blanca, y echala assi con la farten dentro en la olla dela pepitoria, y echale vn poco de vinagre, y vn poco de açafran. A estas pepitorias no se han de echar hueuos batidos, sino cozerlos, y assentar las yemas duras encima del plato. Y adierte, que los higadillos no se han de cozer, sino asarlos, o freirlos, y assentarlos por encima de los platos, y las madreçillas de las gallinas las podras rellenar, y adornar los platos con ellas, y con los higadillos. Este plato ha de estar vn poco subido de sal, y especias, y vinagre, porque de otra manera està la carne dulce. Adierte, que todas las vezes que digo, que faço nes con todas las especias, se entiende pimienta, y clauos, y nuez, y xengibre, y açafran; porque la canela no ha de entrar en cosa que no lleue dulce, y en todos, o en los mas dulces ha de entrar canela; porque està puesto al reues en el otro libro.

Albondiguillas de Aue.

HA S de picar la pechuga que sea muy buena, y tendras vn migajon cillo de pan blanco, tãto como vna castaña remojado en agua fria. Luego picaras otro tanto tozino gordo como el pã: y si fuere para enfermo en lugar del tozino echaras vna enxundia del capon que sea fresca, y picarse ha con el pan: y luego mezclaras el pan y tozino, o enxundia, y echarle has dos yemas de huevos, y mezclalo con la carne, y echale otras dos yemas de huevos, y piquese todo junto muy bien: saçona cõ pimienta, y nuez, y xengibre, y cilantro seco, y tẽdras caldo de gallina colado, que no tenga ningun genero de verdura en vna ollita, o caçuela, y haras las albondiguillas del tamaño de cermeñas: y no hã de cozer mas de dos heruores, ni hã de estar hechas, sino tener aparejado el recado: y quãdo tu señor pidiere la comida,

Arte de Cozina.

mida, entóces se han de hazer; porq̄ si se hazē antes se ponē morenas vn poco, y si se firuen en acabandose de hazer, van muy blancas. Estas albondiguillas no han de lleuar ningun genero de verdu ra, ni açafrañ; porque lo que se pretēde es, que salgan muy blācas: has de tener vna buñolera con que las hazer, como quien haze buñuelos, que de la misma manera se pueden hazer. Ha se de quajar con dos yemas de huevos, y vn poco de çumo de limon. Estas son las que se firuen mas ordinarias al Rey nuestro señor.

Otras Albondiguillas.

SI Quisieres hazer albondiguillas de Sternera, que parezcan de aue, pica la ternera: luego echa vn poquito de pan blanco en remojo en leche: luego pica vn poco de tozino gordo, y vn poquito de riñonada de carnero que sea fresca del dia: luego echa el pan con ello, y picalo todo junto: y luego echaras vn par de

Arte de Cozina. 54

de huevos, y piquefe muy bien, y mezclefe con la carne, y piquefe mucho, y echale otro par de huevos, o los que fueren menester, y saçona con pimienta, y nuez, y xengibre, y echa vnas gotas de leche en la carne, y echaras caldo colado en vna olla, o caçuela, y haras las albondiguillas, mojando la boñolera en leche, mezclado con vn poco de caldo, y echaras vnas gotas de leche dētro en las albondiguillas; con solo esto saldrā tan blācas como las de las pechugas de aues. A estas no se ha de echar ningun genero de agrio, ni se han de quajar cō huevos, porque sin ello tienen muy buē gusto. Desta carne puedes hazer reileños con redaño de carnero, y asarlos en tortera.

Albondiguillas Castellanas.

TO M A vna pierna de carnero, y pica la carne con tozino, y verdura, y cebolla cruda, y echale quatro huevos con claras, y saçona con todas especies, y sal,

Arte de Cozinha:

y sal, y hazlas albódiguillas, y pica ver-
dura, y echase la dërro, y cueza cosa de
hora y media, porque se cueça la ver-
dura y cebolla que tiene: y quando los
quisieres seruir, quajalos con huevos y
azedo, apartando primero la flor: y des-
pues que esten en el plato, echa la flor
por encima.

Albondigas Reales.

PICARAS carne de ternera con
vn pedaço de tozino gordo, y saço
na con todas especias, y quatro huevos
crudos. Luêgo tédras yemas de huevos
cozidas duras, hechas quarterones y ca-
ñas de vaca en troços, y hazlas albondi-
gas tan grandes, como membrillos grã-
des, poniendo dentro de cada vna vn-
as pocas de cañas, y yemas de huevos, y
ponlas a cozer en mucho caldo: y quan-
do las quisieres seruir, sacalas en el pla-
to, y abrelas por medio, porque se pa-
rezcan las cañas y yemas. Estas se han
de quajar có yemas de huevos y azedo;

y si rellenasses vn par de pollos desta misma carne, y los coziesses, y despues los affetasses en el plato, partidos tãbiẽ por medio, cõponiendo el plato con albõdigas, y los pollos, no seria menester otros adherentes. Y con esto no es menester tratar mas desta materia; porque de qualquiera carne las podras hazer: a su tiempo, tornaremos a tratar otro poco de otras albondiguillas.

Una Liebre enlebrada:

Tomas una liebre que sea rezien muerta, y defollarla has muy limpiamente: y luego le sacaras la asadura, y la echaras en vn poco de agua: y si tu viere sangre la liebre, recogese la, en xanguandola por dentro con vn poco de vinagre, y echalo adõde estã la asadura. Luego haras la liebre pedaços, y echalos tãbien con el asadura, porq̃ se desangre. Luego sacalos de alli, y echalos en agua clara, adonde se laue muy bien. Luego tomaras vn poco de tozino cortado

Arte de Cozinha:

tado en dados, y frielo en la sartén
cô vn poco de cebolla. Luego echa allí
los pedaços de la liebre, y ahoguêse vn
poco. Luego echalos en vna olla. Lue-
go colaras el agua y vinagre adôde es-
tuuieron los pedaços de la liebre, y asa-
dura, por vn cedacillo, o estameña, y e-
chalo en la olla, y echale vn poco de vi-
no, y sazona con todas especias, y can-
ela, y sal, y echale mas agua si fuere me-
nester, quãto se cubra la liebre, y echale
vn quarteron de açucar, o vn poco de
miel que estè bien dulce, y cueça hasta
que estè bien cozida: y con solo esto es-
tara la salsa bien negra y espessa, sin e-
challe otra cosa ninguna: y si la liebre
no tuuiere sangre, quemaras vn poco
de harina, y desatarla has con caldo. A
esta lebrada le podras echar vn poco de
ajo, y vnos pocos de cominos si quisie-
res: y si quisieres hazer esta lebrada a-
gria, has de aparejar la liebre, como es-
tà dicho, y saçonar con todas especias,
saluo canela, y echarle has vn poco de
ajo,

ajo, y cominos. Hanse de servir estas lebradas sobre reuanadas de pan tostado: y si quisieres tostar vnâs pocas de almêdras cõ cascara, y majarlas, y desatarlas cõ el caldo de la lebrada dulce, sera bueno, porque le da muy buen gusto.

Olla de Liebre.

Cortaras la liebre en pedaços, y la uarse ha muy bien, y freiras tozino en dados, y luego echaras los pedaços de la liebre en la sartén, y darle has dos bueltas sobre la lûbre, y echala en vna olla, y echale agua que se cubra, y saçona de sal, y echale vnâs garbãços: y quando estê la liebre a medio cozer, echale de todas verduras, y dos cebollas enteras, y vna cabeça de ajos, y vnâs pocos de cominos, y de todas especias, y de q̃ estê cozida, sacala sobre vna sopa blanca. Esta liebre podras cozer con nauos, y saçonaras con todas especias, y alcara uea y verdura con tozino: y si fuere en tiempo que no huuiere nauos, echale
de

Arte de Cozinha.

de todas verduras enteras con sus cebollas, y ajos, yeruabuena, y peregil, y saçona con todas especias.

Gigote de Liebre.

AS A R A S la liebre, y despues de asada descarnarla has toda la carne, y picarla has sobre el tablero, y asẽtaras la cabeça de la liebre con los quartos delanteros en el plato sobre vnas reuanadas de pan tostadas. Luego pôdras lo picado a vn lado, de manera que estẽ acomodado con la otra media liebre: luego haras vna pebrada en vna sarten, echando medio quartillo de vino tinto, y vn poco de vinagre, y vn poco de caldo, y quatro onças de açucar, y saçonaras con pimiẽta, y vn poquito de clauo y xengibre, y canela, y cueça vn poco hasta que el açucar comience a tomar punto, y echala por encima de la liebre picada, y echale vn poquito de sal, y pô el plato sobre vna poca de lumbre, y firuelo caliẽte. Este gigote es muy bueno

con azeite y vinagre, y pimienta, y vn poco de caldo en lugar de la pebrada.

Empanada de Liebre.

YA Se sabe que las liebres son buenas empanadas muy biẽ mechadas, y empanadas de masa negra. Si quisieres empanar esta liebre picada, descarnarla has toda la carne, y picarla has cõ tozino gordo, y saçona con todas especies, y vn poquito de vinagre, y vn poco de mejorana, e hiçopillo picado todo. Luego tiende vna hoja de masa negra, y assentaras la liebre descarnada, y encima della acomodaras la carne picada sobre los hueffos de la liebre, de manera que torne a estar en su misma forma, como si estuiera entera. Luego tender otra hoja, y echarla encima de la liebre, y cerrarla con su repulgo, y cozella en el horno. Esta se come fria, y si quisieres echarle vnos pocos de cominos no estaria mala.

Esta liebre podras empanar picada y

H

fazo

Arte de Cocina.

fazonada (como está dicho) y meterla en vn vaso de masa negra, o blanca, como quisieres. Esto no ha de llevar hueso ninguno, antes ha de llevar en medio de la carne vnas mechas de tozino algo gordas a lo largo: y si la quisieres servir caliēte echale salsa negra, como si fuera pastelón de venado.

Plato de Albondiguillas fritas.

Tomas quatro libras de ternera de pierna, las dos haras carbonadillas muy delgadas, y golpeadas con la buelta del cuchillo, y mecharlas has muy biē, y echalas en adobo. Luego picaras las otras dos libras, y fazonaras como para albódiguillas con sus especias y huevos, y tozino. Luego haras albódiguillas enharinadas con harina, y iras las poniendo sobre vn tablero. Luego podrás a asar las carbonadillas sobre las parrillas: y entretanto q̄ se asa freiras las albódiguillas, así enharinadas como estan en buena manteca de puercos: y
luego

luego freiras picatostes de pan blanco angostos, y de todo esto iras armádo el plato con picatostes, y albondiguillas y carbonadillas, entremetiendo vno con otro: y luego echarle por encima çumo de limon, o naranja: y adornar el plato con algunos higadillos fritos. Desta misma carne, saçonada para albondiguillas podras freir reboçandola con huevos, y có vnas torrijas: y desta carne frita haras de presto vn plato, y echarle has agrio de limon por encima: y si quisieres echarle açucar y canela, podras, añadiẽdo mas agrio de limon, o naranja, y tendria muy buen gusto. No hã de ser albõdiguillas sino vnos bocados vn poco largos.

*Albondiguillas de pan ralla.
do y grasa.*

ECharas a cozer vn riñon de terneira, y quando estẽ medio cozido, sacalo, y pica la grasa, y vn poco de tozino gordo muy picado: y luego le echã

Arte de Cozinas

ras tres partes de pan rallado, y sazónarás có todas especias y sal, y echarle has cantidad de yemas de huevos: y desto haras vnas albondiguillas vn poco grandes, quajalas có vnas yemas de huego, y vn poco de azedo, y siruelas sobre reuanadillas de pan blanco.

Platillo de cañas de Vaca.

TOMARAS los tuetanos de tres, o quatro cañas de vaca, y haras los trocitos de vna pulgada de largo, y pondras los en vn cacillo, y echarle has media libra de açucar, y vn poquito de verdura picada, y vn poquito de vino blanco, y el çumo de medio limon, y sazonarás có todas especias y canela, y echarle has dos cucharadas de caldo, y vn poco de açafran, y vna migaja de sal, y cueça dos o tres heruores. Luego tédras vn poco de pã rallado, y batiras dos dozenas de huevos con claras, y echarlos has sobre las cañas, y echa vn poco de pã rallado,
y açu-

y açucar y canela, todo rebuelto por encima de los huevos, y põlo al fuego sobre vn poco de brasa, y cubrelo cõ vna cobertera, y echale lumbre abaxo y arriba, y cueça poco a poco hasta que estè quajado con buena color encima. Luego tomaras vna paleta, y desapegarlo has del caço, y tẽdras en el plato vn poco de ojaldrado frito, o ojuelas, y echaras el platillo sobre ello; de manera que quede la flor hazia arriba: y tẽdras tres o quatro cañutos de hũeuos encañutados, y meterlos has por el bollo de las cañas para adornarle: y si no tuuieres cañutos, ni ojaldrado, cõ vnas torrijas lo podras adornar. Come se caliente, por que frio no vale nada.

Fruita de Cañas.

TOMARAS dos cañas de vaca, que seã buenas, y saca los tuetanos dellas, y partelas en trocitos, y dales vn heruor; y luego saca los, y toma vna dozena de yemas de hũeuos duros, y echalas con

Arte de Cozina.

las cañas, y echale vn quarteron de açucar molido, y canela, y mezclalo todo muy bien. Luego haras vna masilla fina sin dulce, y téderla has sobre el tablero, y haras empanadillas chiquitas deste baido de cañas sin repulgo, sino cortaras con la cortadera al derredor de la empanadilla, mojàndola primero con vnas plumas, y vn poco de agua, y golpearle has los bordes con el sello de la cortadera, y picarle has con vn alfiler por encima: y luego frielas con mucho cuidado que no se rompa ninguna en la farten, porque echara a perder la manteca, y ponlas en el plato, y echales por encima vn poco de almibar, o vn poco de buena miel, y su açucar raspado. Este plato se sirue caliente.

*Vn plato de madrecillas de Gallinas
rellenas.*

Tomas las madrecillas, y cortarle has vn poquito por la parte de adó
de

de son mas anchas, q̄ es la ouera, y meteras por alli el dedo con mucho tiento, y iras arrollando la madreçilla en el dedo, rompiendole vn̄as telillas que tiene, y tornalas a lauar: y luego iras metiẽdo el relleno por lo mas ancho con mucho tiento, porque son muy faciles de romper, y luego con las puntas que sobrare daras vn̄ nudo, y quedara redõdo como rosquilla, y echarlas has a cozer por espacio de vna hora. Luego tostar las has sobre las parrillas, y assentarlas has sobre vna sopa dorada, y adornaras el plato con algunas mollejas de cabrito, o higadillos, o turmas de carnero fritas. Este plato es bueno para el dia de Sabado, haziendo el relleno cõ higadillos de gallinas, o asadurillas de cabrito. Ha de ser este relleno hecho de la manera que se haze para pollos asados, y por tenerlo dicho, no digo aqui de la manera que se ha de hazer.

Potaje de Azenorias.

H 4

Lat

Arte de Cozinha.

LAS Azenorias es vna potajeria, q̃ para solas no son muy buenas: endia de pescado las podras cozer con agua y sal, y luego hazerlas raxitas, y ahogar las con manteca de vacas, o buen azeite con su cebolla, y echarlas en vna olla o caçuela, y sazónarlas con todas especias, y sal, y echarle agua caliente, quanto se cubran, y echale dulce de miel, o açucar, y vinagre, que esten bien dulces y agrias. Luego freiras vn poco de harina, de manera que estè bien quemada, y desatala con el mismo caldo de las azenorias, y traualas con ella: y si quisieres haz vnos huevos estrellados duros de vno en vno, y echase los dentro, y cuezan vn poco. Luego sirue azenorias y huevos todo rebuelto.

*Caçuela de Azenorias, y pescado
Cecial.*

COzeras las azenorias con agua y sal; luego las haras raxitas, dexado el

el coraçon: luego cozeras pescado ce-
cial en taraçones, y enharinarlo has, y
frielo, y luego enharina las azenorias,
y frielas tambien: luego assienta el pes-
cado y azenorias en vna caçuela, y pica
vn poco de verdura, peregil, y eruabue-
na, y cilantro verde, y majala en el almí-
rez con vn migajon de pan tostado, y
remojado en vinagre, y echa alli de to-
das especias, y canela, y desata esta salsa
con agua caliente, y echale miel, o açu-
car y vinagre, q̄ estè bien dulce y agria.
Luego echa esta salsa en vn caço, y da-
le vn heruor, y echala en la caçuela del
pescado, y cueza vn poco, y prueuala de
sal, y siruela en la misma caçuela: y si qui-
sieres echar hueuos estrellados duros
en esta caçuela con el pescado y las aze-
norias, no sera malo. Esta suerte de aze-
norias, y pescado, se llama sobrehufa: y
si huuiere muchos platos que hazer, se
puede hazer en vna pieça grande, y de
alli ir haziendo los platos. Y adierte, q̄
quando tuuieres las azenorias, y el pes-
cado

Arte de Cozinha:

cado frito que has de freir vn poco de cebolla muy menuda en el mismo azeite, y echarla en la salsa de la caçuela.

Ensalada de Azenorias.

LAS Azenorias para ensalada se hã de buscar de las negras, y lauarias, y mondarlas de las barbillas, y cortarles el peçon, y la colilla, y meterlas en vna olla las colas para baxo, y que estẽ muy apretadas, y poner la olla en el rescoldo, y echarle lumbre al derredor, y por encima, y se asaran muy bien. Luego sacas y mondales vnas cascaritas q̃ tienen muy delgadas, y saçonalas de sal, y siruelas con azeite y vinagre, y siruelas calientes: y si las quisieres echar açucar del açucarero podras. La olla ha de estar boca abaxo. ¶ Han se de poner estas azenorias adóde estan las borrajas; y han se de hazer raxitas.

Fruita rellena.

Haras

Haras vn batido de huevos, y harina, y leche, como està dicho en la fruta de hierros: y tendras vn hierro a manera de hongo, y haras muchas frutas con el, calentandolo en la manteca, o azeite donde se ha de freir la fruta. Luego tener vn paño de lienço doblado dos o tres vezes, y enxugar el hierro en el. Luego mojarlo en el batido, y meterlo en la sartén, y despegarse ha del hierro, y friase: y estas frutas de ongos rellenas de todas conseruas y huevos hilados, y luego les pondras otros ongos encima, como coberteras: y destes ongos rellenos armaras el plato con ojuelas y huevos hilados. Luego haras vna espuma de claras de huevos, y leche, y açucar, y cubriras con ella vnas ramitas de romero, y hincarlas has en vn poco de masa: ponlas a enxugar en el horno: hincarlas has por entre las frutas rellenas, y raspale vn poco de açucar por encima, o echale vn poco de manà en lugar de açucar, y parecera muy bien.

Arte de Cocina.

bien. Adoierete, que en lugar de la fruta podras rellenar toronjas conseruadas. Estas en el capitulo de las conseruas las hallaras escritas, como se ha de conseruar.

Estas toronjas rellenas podras hazer de carne, endulçandolas, como para conseruar. Luego hazer vn relleno de carne de ternera, o carnero, picando la carne muy bien con tozino: y luego perdigar en vn cacillo con vna gota de caldo, y sacarla, y tornarla a picar, y sazónarla de especias, y sal, y meterle vnos trocitos de cañas mezclados con la carne, y merele huevos los que pareciere ser necessario, que esté la carne como para pasteles de tetilla, o pasteles de escudilla, y echale dulce de açucar y agrio de limon, y rellena las toronjas, y raspales açucar por encima, y metelas en el horno sobre vnas reuanadas de pan, y dale lumbre abaxo y arriba, y dexalas quajar muy bien, y raspales açucar por encima.

Aduerte, que este relleno de lastor-
ronjas podras hazer, como se haze para
rellenar pollos, haziendolo agridulce,
y le podras meter passas de Corinto, y
piñones, y cañas de vaca.

Tambien lo podras hazer cõ yemas
de huevos duras, mezclados con otro
tanto de pasta de maçapan, y cañas de
vaca, todo majado junto: luego meter
le vnas yemas de huevos crudas, y sa-
zonar de especias, y canela, y çumo de
limon, y las toronjas han de ser conser-
uadas. Estas se podran endulçar y con-
feruar, y rellenar todo en medio dia,
aunque sean acabadas de cortar del ar-
bol. Ha se de hazer vna lexia, y aclarar
la, y darles vn cozimientto en ella: lue-
go darles tres, o quatro cozimientos en
agua dulce: y con esto se pondran tier-
nas y dulces. Luego tener almiuar, y co-
zerlas en el, y luego rellenarlas
de lo que quisieren.

(. . .)

Arte de Cozina:

Costrada de asadurillas de Cabrito.

TOmaras tres asadurillas de cabrito, y emboluerlas has en los redaños, y asalas: luego picalas muy bien, y sazona con todas especias, y çumo de limon, y seis onças de açucar, y metele huevos crudos, cosa ð quatro, o los que fueren menester, y vna caña de vaca picada: y si le quisieres echar dos, o tres onças de almêdras tostadas con cascara y muy bien majadas, le dara muy buen gusto. Luego haras tu costrada, haziendo vn poco de masa fina con yemas de huevos, y mâteca, y vn poco de açucar, y vn poco de vino: y fouala muy bien, hasta que haga correa. Luego vnta vna tortera, y põle tres, o quatro hojas abajo, y dos o tres arriba, y vntala có mantecca, y raspale açucar por encima: demanera que la costrada ha de venir a llevar media libra de açucar, y ocho huevos,

uos. Esta costrada podras hazer de las asadurillas cozidas y picadas cō tozino, y ahogadas, y fazona las como està dicho en las otras, ¶ Estas costradas se pueden hazer de ternera, y de cabrito, y de carnero, y de muchos pescados, poniendo buena manteca en lugar del tozino, y de las cañas de vaca.

Como se han de asar los Paxarillos gordos.

LOS Paxarillos oncijeros y vencejos, y çorçales, y tortolillas, y otros paxarillos tiernos se han de asar en asador delgado atrauessados, o ponerlos en vnas broquetas de hierro, o de caña, que quepan seis en cada vna. Luego atarlas en el asador, y han de llevar entre paxaro y paxaro vna reuanadilla de tozino gordo, y ponganse a asar: y quando esten asados, echales pan rallado, y sal por encima, de manera que queden bien cubiertos, y siruelos cō sus ruedas de

Arte de Cozinha.

de limon, y podras hazer vna falsilla agridulce cō vn poco de açucar y çumo de limon, y vn poco de canela, y vn poquito de pimienta y sal, y vn poco de caldo. Esta falsilla es muy buena para todo genero de asado, y para higadillos de gallina asados, o fritos, y para carbonadillas de ternera, y de aues, y particularmente para enfermos; porque los mas dellos gustã desta falsilla; porque todo lo que es agridulce es muy buen gusto.

Caçuela de Paxarillos.

FReiras vn poco de rozino en dados muy menudo: luego echa los paxarillos limpios y partidos por medio, o enteros, como quisieres, y echale vn poco de cebolla picada muy menuda, y ahogue se todo junto, de manera que no se queeme la cebolla. Luego echale caldo quanto se cubran, o agua caliente: luego sazona con todas especias, y sal, y echales vn poco de verdura picada, peregil,

regil, yeruabuena, y cilantro verde, o seco: y de que esten los paxaros cozidos, bate quatro yemas de huevos, y vn poco de vinagre, y quaja la caçuela: y si no quisieres echar huevos, maja vn poco de verdura con vn migajoncillo de pan, como está dicho en los palominos ahogados, y en el carnero verde.

Esta caçuela se puede hazer de cabrito, y de pollos, o pichones, y de carnero, y de menudillos de aues, y de mollejas de ternera, y de cabrito, y de muchos pescados, gastando buena manteca en lugar del tozino, y se le puede echar algunas vezes dulce, añadiendo mas agrio.

Salsa Brenca.

TOmaras aues asadas, o pollos, o pichones, o otra qualquiera bolateria, y partirlas has en quartos: luego cortarás cebolla a lo largo, y friela con manteca de vacas: luego echa dentro la bolateria, y ahoguese todo muy biẽ: luego

I echa

Arte de Cozinha.

echale vn poco de vino blanco y especias, y vn poco de sal y çumo de limon, y siruela sobre reuånadillas de pan.

Sustancia asada.

Esta sustancia despues de sacada se le ha de quitar toda la grasa.

¶ Asaras vna pierna de carnero que sea rezien muerto: y quando estè asada, y no estè seca, sacala, y punçala por muchas partes, de manera que passe el cuchillo de vna parte a otra. Luego metela en vna prensilla de nogal, y aprieta la de manera que se quebranten los huesos, y sacaras mas de medio quartillo: y desta manera se haze de capones, y de aues.

Platillo de artaletes de Ternera.

Tomas tres libras de ternera de la pierna, y cortarás ocho, o diez chuletas della mui delgadas de dos dedos de ancho, y vna ochaua de largo, y batirlas has con la buelta del cuchillo, de ma
nera

nera que queden muy delgadas. Han se de cortar al traves de la hebra. En esto se gastara vna libra de la ternera; aora toma las otras dos libras, y picalas muy bien en el tablero, como para pasteles, y pica media libra de tozino con la carne de las dos libras de ternera, y metele tres huevos con claras, y saçona con todas especias, y sal: y de las dos partes desta carne saçonada haras vn albondigon grande, metiendo en medio del quatro yemas de huevos duras, hechas quartos, y vna caña de vaca hecha trocitos, y esto ha de quedar en medio del albondigon, y echalo a cozer en caldo, demanera que se cubra aora de la vna parte de la carne picada y saçonada que quedo, haras el relleno de los artaletes, tomando quatro onças de tozino gordo en reuadillas, y echalo en la sartén, y fria se, y a medio freir echale media cebollita cortada a lo largo, y fria se vn poco. Luego echa la carne picada en la sartén, y rebueluela con la paleta sobre

Arte de Cozinha.

la lumbre, hasta que estè biẽ perdigada. Luego echale tres huevos con claras, y vn poquito de verdura picada, y rebueluelo todo sobre la lumbre hasta q̃ estè bien seco. Luego sacalo al tablero, y pícalo muy biẽ, y metele dos huevos crus, y mezclese bien, y echale vn poco de çumo de limon, y prueualo de sal y especias: y si le faltare algo, echa se lo, y echa sobre cada chulleta de la ternera vn poco deste relleno, y arrollala, y haras vn artalete: y cada tres artaletes pōdras en vna broquetilla de caña: y en teniendo hechos los artaletes ponlos en vna caçuela vntada con manteca, y ponla sobre brasas: y quando los artaletes estuieren tostados por la parte de abaxo, bueluelos, porque se tuesten de la otra parte: luego sacalos de alli, y echalos en la vasija donde estã coziendo el albondigon, y cueçase todo junto, saçonando el caldo de especias, y vn poquito de verdura picada. Todo esto ha de cozer vna hora. Luego quajalo cō dos
hue-

huevos batidos con vn poco de azedo. Luego saca el albondigon en el plato sobre vnas reuanadillas de pan, y dale dos cortes, o tres, y abrirse ha como granada. Luego saca los artaletes de las broquetillas, y velos assentando por entre los cortes, y por en medio. Siruelo caliente. Es buen plato y muy abultado, q̄ si fuesse el plato no muy grande cō dos libras de ternera se podria hazer. Este platillo se podra hazer de otra manera: haras el albondigon, como estã dicho. Luego tomaras vna gallina cozida, o vnos pollos, o pichones, y hazla pedacitos, y ahogue se en vna sarten con vn poco de tozino picado, menudo, y vn poquito de cebolla muy picada: y de que estè bien ahogado todo, echalo en la vasija donde estã coziendo el albondigõ, y saçonalo de especias y verdura, como estã dicho: y quando estè cozido quajalo con dos huevos con claras, o quatro yemas, y vn poco de azedo. Luego saca el albondigon, y dale los dos, o

Arte de Cozinha.

tres cortes, y abrirse ha, y echa el platillo de la gallina, o pichones en medio, y parecera muy bien. ¶ Y aduertase, q̄ de la manera que estâ dicho que se ha de sazonar la carne para los albondigones, se ha de hazer para las albondiguillas chicas de ternera, o de carnero, y de gallina: y tambien quando la carne estuuo sazonada para albondiguillas, podras desatarla con vn poco de caldo, de manera que estê ralo, y ponerlo sobre la lumbre, y andar lo a vna mano cō vn cucharon, y haras de presto vn pastelenbore, o vna caquelilla, quajandola con dos huevos, y vn poco de azedo. Y aduertase, que aũque se dize, que se eche caldo en los platillos, no ha de auer caldo todas las vezes, mas con echar a cozer los huesos de la carne que picaste con agua y sal, y cueza vna hora, y es mejor caldo para platillos que el de la olla. ¶ Y aduertase tambien, que no digo en ninguna parte que hagan los platillos ahogando la carne, o pollos, o pichones,

chones, o cabrito, o conejos, es, porque salen los platillos morenos, y coziendo se vn poco, y espumandolos: y luego sacarlos y ahogarlos con su rozino y cebolla, y especias, y luego echarle del mismo caldo en que se cozio; salen de buen color: y si no los quisieres cozer a sene: y quando esten medio asados se podran cortar y ahogar.

Sopa Dorada.

Tomas reuanadas de pã tostadas, y armaras la sopa, y pon el plato sobre vn poco de lumbre asi en seco, y echale vn poco de açucar molido por encima. Y quando el plato estê bien caliente, echale caldo quanto se bañe la sopa, y echale mas açucar por encima, y atapalo con otro plato, y dexalo esto far muy bien: y quando el caldo estê bien embeuido en el pã, batiras ocho yemas de huevos, y echarle has vn poquito de caldo, y el çumo de medio limon, o vna gota de vinagre, y echalo por encima

Arte de Cocina.

De toda la sopa, y echale mas açucar por encima, y ponla vna cobertera que estè vn poco leuantada de la sopa, y echale vn poquito de lumbre arriba, y dexala que se quaje: y si quisieres echarle vn poquito de manteca muy caliente por encima, para que se quaje mas presto, bien podras, mas yo no lo vso, porque soy enemigo de manteca, sino es muy demasado de buena. Esta sopa se puede hazer de otra manera. Batiras las ocho yemas de hueuos, y echaras çaldo sobre ellas, lo que fuere menester para mojar la sopa, y armaras el plato cõ las reuanadas tostadas, y echaras su açucar por encima: luego echaras el çaldo con las yemas, y su azedo de manera, quando se bañe bien la sopa, y echales su açucar molido por encima, y vn poco de canela: y luego echale vn poco de manteca muy caliente, y ponle al fuego con lumbre abaxo y arriba. Desta misma manera podras hazer otra sopa dorada sin agrio, sino con huevos, y açucar, y canela.

la, todo mezclado: y quando fueres assẽtando el pã en el plato, has de ir echãdo del açucar, y canela, y queso entre las reuanadas, y despues por encima, y echar su caldo con las yemas de hueuos, y echar mas açucar: luego ponla al fuego a quajar: y quando estè medio quajada, echale vn poco de manteca mui caliẽte por encima.

Sopa de Natas.

BAtiras vna libra de natas con ocho yemas de hueuos, y vn pocito de leche, y tendras armado el plato con las reuanadas de pã tostado, y vntado el plato cõ vn poco de mãteca fresca, y echaras açucar molido encima delas reuanadas: luego echaras las natas cõ las yemas de hueuos, y echaras mas açucar por encima, y pôdrasla al fuego dẽtro dvn horno cõ fuego mãso: y si las natas se metierẽ todas entre el pã, echaras mas natas, y echaras encima de todo vnas pocas dnas natas sin hueuos, y su açucar: y con esto la
pue-

Arte de Cozinha.

puedes quajar en el horno. Esta misma sopa de natas se haze muy buena, echãdo vizcochos en lugar de pan.

Otra sopa de Natas.

BAtras quatro huevos con claras, y medio quartillo de leche, y tomaras vna libra de natas, y echaras la mitad cõ los huevos y la leche, y tomaras vna libra de queso fresco, y haraslo reuanadillas muy delgadas. Luego haras otras tantas reuanadillas de pan blãco sin tostar, y tendras media libra de açucar molido y vntaras vn plato con vn poco de manteca fresca: pondrasle vn lecho de reuanadas de pan en el plato, y echarle has vn poco delos huevos, y las natas y açucar. Luego echaras otro lecho de reuanadas de queso; y hecha, tornarás a echar de los huevos, y las natas por encima y açucar molido, y vnos bocadillos de manteca fresca: y desta manera iras haziendo hasta acabar los materiales. El
pos

postrer lecho ha de ser de reuanadas de queso; ha de quedar la sopa muy bien empapada; y luego ponla a cozer en vn horno; y quando este a medio cozer, echale la otra mitad de las natas por encima sin huevos, y echale su açucar, y acabala de cozer.

Aduierte, que si no tuvieres natas, y tuvieres buena manteca fresca, bate los huevos con leche sola, y haras torrijas de pan, y vntaras el plato con manteca de vacas. Luego iras mojando las torrijas en los huevos, y leche, y assentando las en el plato por la misma orden con las reuanadas de queso, y entre lecho y lecho echaras su açucar molido, y vnos bocadillos de mãteca fresca: y desta manera vendra a salir, que parezca que es de natas. A esta sopa podras echar canela con el açucar. En las sopas de natas ha se de echar poca vianda encima; por que sola la sopa haze plato. Has de poner alguna aue de leche, o algunos pollos rellenos, o algunas morcillas blancas,

Arte de Cozinha.

cas, que adelante dirê como se han de hazer: y si fuere dia de pescado algunos artaletes de algon pescado, o hueuos es trellados, o tortillas de agua, cosa que no manche la sopa.

Vna caçuela de Natas.

Tomas libra y media de natas, y bairlas has con seis hueuos cõ claras, y vn quartillo de leche. Tendras doze onças de açucar molido, libra y media de queso fresco en reuanadas, y haras otras tantas reuanadas de pan blãco sin rostar: vntaras vna caçuela con mãteca de vacas, y iras haziendo por la misma orden que estã dicho en la sopa de natas y queso fresco: iras echando lechos de pan mojado en las natas, y hueuos, y leche, echando su açucar entre lecho y lecho, y sus reuanadas de queso, y vnos bocadillos de mãteca de vacas fresca: y sino lo huuiere bueno, no eches ninguna, que las natas lo suplirã: el postre lecho de arriba ha de ser de reuanadas

de queso. Cuezela en vn horno a poca lumbre, porque no se queme, que tarda mucho en quajarse: y si no hallares q̄lo fresco, tomaras de lo mas frescal que hallares, que no sea de quajo, sino de yerua; y rallarlo has, y echarlo has en lugar de las reuanadas del queso fresco, y echaras menos cántidad, y mas de açucar.

Torrijas de Natas sin pan.

TOMARAS Vnas pocas de natas, que no lleuen leche ninguna, y echarlas has vn poco de açucar, y yemas de huevos crudos en cantidad, y batirlo has todo junto: han de ser tantas las yemas que venga a estar el batido vn poco ralo, y echarlo has en vnas torteras que no téga el batido de alto mas del grueso de vn dedo chiquito de la mano. Vntaras vn poco la tortera, porque no se pegue, y ponle al fuego con poca lūbre abaxo y arriba, y quajarse: sacala del fuego, y dexala enfriar: y quãdo estè fria, dale tres cortes en la tortera:

Arte de Cocina:

tera; luego otros tres atraueñados, de manera q̄ q̄de torrijas quadradas. Luego sacalas cō la paleta muy sutilmēte, y pondraslas sobre el tablero: luego bate huevos con claras, y reboçalas como torrijas de pan, y frielas en buena manteca, y passalas por vn poco de almibar, y siruelas calientes, echandolas vn poquito de canela por encima: y podra ser q̄ no las ayas visto desta manera a otro oficial. Estas torrijas de natas si les quifieres echar vn poco de pan rallado, o vn poquito de harina, no poreñso dexaran de salir buenas: y si no hallares natas, tomaras cosa de quatro onças de harina de trigo, o arroz, y vn quarteron de açucar molido, y mezclado todo jūto, ponlo en vn cacillo: luego echa vn poquito de leche, de manera que se haga vn batidillo espeso: echale despues huevos hasta vna dozena, la mitad con claras, y echa las yemas primero, y bate muy bien el batido con el cucharon: y de que esté bien batido, que no tenga

ningun buruxo, ve echando los demas hueuos, y batelo mucho: y luego ve echando leche cosa de media açumbre antes mas que menos, y echales saçon de sal, y vnta vna tortera, o dos cõ mãteca, y echaras el batido que quede del gruesso de vn dedo, y ponlo al fuego cõ lumbre abaxo y arriba, y quajese, y sacalo al tablero, y dexalo enfriar, y cortaras las torrijas de la manera que està dicho en las de natas, y reboçalas con hueuos, y frielas, y si no tuuieres almiabar, siruelas con buena miel, y açucar, y canela por encima.

Migas de Natas.

TOmaras seis escudllas de natas, y desharas tres panecillos de leche, que seã molletes, y haras los bocadillos del tamaño de media nuez, cortadas cõ la mano; porque para ningũ genero de migas, no se ha de cortar el pan con cuchillo, saluo las migas de gato, que han de

Arte de Cozinha:

de ser de las cortezas del pan. Y teniendo estos panecillos cortados, como digo, echales las natas, y seis onças de açucar molido, y rebueluelo todo assi en frio, porque se mezclen las natas, y el açucar con el pan: luego pon el cacillo sobre brasas, y velas reboluiendo cõ vn cucharon, porque no se peguen, y ha de ser sin aporrear mucho el pan, porque se haria vna pasta. Y quando las natas fueren derritiendose, haras vn bollito, acomodandolo con el cucharon, de manera q̃ no se pegue, ni se aplaste el pã: y quando estuieren tostadas por abaxo, bueluelas de la otra parte; de manera q̃ de ambas queden tostadas: luego sirue las calientes. Estas migas las quieren algunos señores que esten tostadas por la parte de afuera: y que por dentro no esten derretidas las natas, sino que esten blanqueando: y para que salgan desta manera, mezclaras en frio muy bien el pan, y el açucar, y las natas: y en poniendo el cacillo al fuego no le rebueluas,

sino

fino comiêça luego a acomodar el bollito; y desta manera lo sacaras tostado por defuera, y por dedêtro blanco. Estas migas se llaman por otro nôbre hezes,

¶ Desta propia manera podras hazer hezes de requesones, saluo q̄ les has de echar vn poco de manteca fresca por derretir, porque las naçulas son muy secas; aunque adelãte enseñare como has de sacar manteca de naçulas.

Migas de Leche.

DEsharas tres panezillos molletes de leche, como tẽgo dicho con la mano, y los bocadillos sean mayores cõ todas sus cortezas, y ponlo en vn plato, y echale cerca de medio panezillo de sal, y luego echa la leche hasta que se bañe, y ponlo sobre vn poquito de fuego, y tapalo con otro plato: y en calentandose por la parte de abaxo, buelue los platos el de arriba para baxo, y tornense a calêtar por la otra parte: luego pon la sartén al fuego con vn poco de

Arte de Cozina.

manteca de vacas; y quando estê caliente frie en ella vn par de granos de ajos: y luego sacalos, y echa las migas, y dallas dos, o tres bueltas con la misma sartén, o con vn cucharó; luego velas acomodando, y haziendo vn bollo redondo, como vna tortilla, y gruesso cerca de dos dedos, y menearlas has có la sartén, porque no se peguen hasta que estê tostadas por vna parte, y luego buelvelas por la otra, y tuestense tambien: y siruelas calientes sin dulce: y si las quisieres echar dulce, echaselo despues de tostadas, y no importara que no lleuê ajos. Aduierte, que estas migas no se han de andar mucho meneando con el cucharón, porque se hazen maçacote como migas de pastores, sino q̄ quede la rorta de las migas muy bien tostadas, y muy juntas, y mas que queden los bocados de pan enteros.

Migas de Gato.

LA S Migas de gato se hazen de cortezas de pan cortadas con cuchillo muy delgadas: henchiras el plato deste pan, y tendras vn poco de agua coziendo, saçonada de sal y pimienta, y vn poquito de ajo, y açafrañ, y remojarás las migas con ello: y quando esten bien estofadas calétaras vn poco de azeite bié caliente, o vn poco de mâteca de vacas, y echarfelo haspor encima. Sobre estas migas, se suelen poner hueuos frescos escalfados, o estrellados blandos, y se les suele echar vnas vezes vna poca de alcarauea: y no se espantes porque pōgo algunas cosas extraordinarias: esto bien se que lo saben hazer los oficiales, mas porque se, que aũque sean muy ordinarias ay moços y moças que no lo sabē, ni sus amos les han de dar recaudo para los platos regalados, y querria que se aprouechassen todos. Cō esto dexo las migas, aunque faltan otras para su tiempo.

Arte de Cozinha.

po, y tratare de algunas cosas de masa,
y començare por las tortas y bollos, y
luego por los pasteles y frutas, y otras
cosas trasordinarias.

Torta de Natas.

Tomas ocho natas, o vn plato de
lias, que sera lo mismo, y echalas en
vn cacillo, y echarles has vna dozena
de yemas de huevos, y cerca de media
libra de açucar molido, y cosa de dos
onças de harina de trigo, o vn poco de
pan rallado, y vn poquito de clauo mo-
lido, y vna gota de agua rosada, y pon
lo al fuego, y andalo a vna mano, hasta
que venga a hazerse vna crema vn po-
co espessa: luego sacalo, y dexalo en-
friar, y metele otras seis yemas de hue-
uos crudos, y haras tu torta de no mas
de dos hojas, aunque no aya inconue-
niente. Si quisieres echar mas por la par-
te de abaxo, y por la parte de arriba cõ
vnas tiras haras vnas celogias, cortan-
dolas

dolas con la cortadera: y con este propio batido podras hazer pastelillos muy chiquitos, y firuelos entre ojuelas muy menudas, o tallarines vn poco grandezillos, echando primero almibar a las ojuelas: y luego assentar los pastelillos entre ellas. Y si quisieres hazer estos pastelillos vn poco mayores, les podras echar vnos pocos de huevos mexidos, y algunas conseruas cortadas, todo rebuelto con el batido. Tambien podras hazer frutillas chicas rellenas, como las de las cañas de vaca. Tambien podras hazer empanadillas chiquitas cozidas en el horno, y la masa destas empanadillas hallaras escritas las cantidades de harina, y açucar, y huevos, y de manteca, adonde estan escritas las empanadillas de torreznos, porque pienso escribir muchas suertes de vianda, que se empanan en esta masa; porque cada vna se saçona de diferente manera, y la masa es toda vna, y de las mejores q̄ se haze.

Arte de Cozinha.

Otra torta de Natas.

TOmaras vn plato de natas, y echar le has vna dozena de yemas de huevos crudos, y media libra de açucar molido, y vn poco de pan rallado: luego haras la torta deste batido, asì frio, echandole dos, o tres hojas de masa de baxo, y otras dos, o tres encima. Cõ estas natas, y vn poco de manjar blãco, se hazen muy buenas tortas.

Torta de Agraz.

DEsgranaras cosa de seis libras de agraz, y tendras vn caço cõ agua coziendo, y echa el agraz dentro, y dexalo cozer dos, o tres heruores; luego vacialo en vn colador, y dexalo escurrir vn poco; luego passa este agraz por vn cedacillo, de manera que no quede arriba mas de los granos; y tendras vna libra de açucar en punto subido, y echa aquel agraz passado dentro, y cueça hasta que apure bien; y si estuviere algun
po.

poquito ralo, echale vn poquito de pan rallado, y sacalo del fuego, y echale cantidad de canela molida, y vn poco de olor, y haz tu torta, echando dos o tres hojas debaxo. Y adierte, que el agraz es vnas vezes mas agrio q̄ otras: y quando estuviere mas agrio, ha d̄ llevar mas açucar, y que estê bien subido de p̄to. Esta torta no ha de llevar hueuos, sino es en la masa, y tiene muy buê gusto de agridulce.

Vna torta de Cidra Verde.

TOmara vn cidra, o dos, que pesen quatro libras, y rallarla has toda la carne con la cascara que no quede por rallar mas de lo agrio: y esta cidra la echaras en vn caço que estê lleno de agua, y cueça tres, o quatro heruores: luego sacalo del fuego, y echa el agua, y la cidra en vna seruilleta, y colara toda el agua, y quedara toda la cidra en la seruilleta. Torna a poner el caço lleno de

K 4 agua

Arte de Cozinha.

agua en el fuego, y torna a echar la cidra, y cueça otros dos, o tres heruores. Tornala a colar por la seruillera: y desta manera le daras tres, o quatro caldas: y prouaras las cidras: y luego veras si està dulce, y si lo està tendrás vna libra de açucar en punto bien subida, y echa dentro la cidra rallada, bien esprimida del agua, y conseruala muy bien: y luego sacala del fuego, y echale tãta canela que quede bien parda, y echale vn poco de olor, y haz tu torta con dos hojas debaxo, y encima vn rejadillo a modo de ceclogia.

Vna torta de Limones verdes.

Buscas limones poncis, que tengan la cascara gorda, y partirlos has, y sacales has toda la cascara, y cortarlas has delgada, como quien corta cebolla a lo largo, y echalas en agua fria de vn dia para otro. Luego darlas has tres, o quatro caldas, con otras tantas aguas de la manera que se çaldeo la cidra rallada, y pro-

y prouaras los limones si estan dulces: y si lo estuieren, esprimelos muy bien del agua, y echalos en el açucar. Y aduerte, que para esto ha de estar el açucar mas delgado de punto para que se vayan conseruando los limones: y quando esten bien conseruados, sacalos fuera, y echales su canela, y vn poco de olor, y haz tu torta. ¶ De cidra se haze esta torta, beneficiandola de la misma manera que los limones, cortada muy delgada, y dandoles sus caldas como a los limones, y la cidra ha de ser agria, si es posible; porque las cidras agrias tienen la carne mejor y mas tierna: ha de estar en remojo ventiquatro horas si huuiere lugar: y si no, caldeandola muchas vezes, la haras endulçar. Destas cidras o limones, podras hazer pastelillos, añadiendoles huevos mexidos, y cañas de vaca, si fuere dia de carne; y sino con sola la cidra y huevos mexidos se puede hazer.

Arte de Cozina.

Torta de Orejones.

TOmaras vna libra de orejones, y podráslos en remojo, de la noche a la mañana: luego dales vn heruor, y tendras vna libra de açucar clarificado, y echa los orejones dentro, y vayanse có seruando poco a poco: luego sacalos, y dexalos enfriar: luego haz tu torta echãdole vn poco de olor, o vn poco de agua de azaar, y vn poquillo de canela: y despues de cozida la torta procura de tener vn poco de almiuar que le echar por encima. La masa para esta torta la podras hazer fina con vn poquito de açucar, y echaras dos o treshojas abaxo, y vn par dellas arriba, que parezca a modo de costrada. Aduierte, que si los orejones estan bien remojados, no es menester cozerlos, y han se de remojar en vino aguadao.

Torta de Almendras.

¶ Majaras tres quarterones de almẽdras

dras muy biẽ, y echarle has media libra, de açucar, y maje se todo muy bien: luego echale seis huevos con claras, y mezclese bien, y haras tu torta de dos hojas, vna abaxo, y otra arriba, y vntala con manteca de vacas por encima, y raspale vn poco de açucar. Y adierte, que las tortas de almendras siempre han de llevar los huevos todos con claras, y que estè el batido muy blando; porque desta manera salen buenas, que de otra manera salen muy apelmazadas.

Torta de Ternera, o de Cabrita.

TOmaras cosa de media libra de ternera de pierna, y ponla a cozer: y quando estuviere medio cozida sacala al tablero, y picala muy menuda. Luego tomaras media libra de almendras mondadas, y majarlas has mucho con otra media libra de açucar. Luego echaras la ternera picada dentro en el almirez con las almendras, y el açucar, y majalo todo

Arte de Cozinha:

todo junto muy bien: luego echale huevos con claras, hasta que estè ralo: luego tiende dos hojas de masa, y ponlas en la tortera debaxo, y echa el batido en ella: luego tendras dos cañas de vaca, y velas poniendo en la torta; de manera que quede bien empedrada con ellas: y echarle has vn poco de canela, y vna migaja de clauo, y cierra tu torta, y cuezela a fuego manso. Si quisieres picar las cañas de vaca menudas, y mezclarlas con el batido bien puedes. Esta torta se sirue caliente, y se puede hazer de linianos en Sabado con tozino.

Torta de Pichones, y Natas.

A Saras quatro pichones, y descarnarlos has todos, y picaras la carne: luego tomaras seis natas, y batirlas has con doze yemas de huevos, y mezclarlo has todo junto, y echarle has media libra de açucar, y vn poquito de cla

uo con vn poco de canela, y haz tutor-
ta, y firuela caliente.

Torta de Alberchigos.

TOmaras alberchigos conseruados, y
tiende vna hoja de masa muy del-
gada, y ponla en la tortera, y ha de ser
tan delgada, que se traspariente por
ella la tortera, y vntala con manteca,
y echale otras dos encima, vntandolas
entre hoja y hoja: luego ponlos alber-
chigos de manera, que sean muy pocos,
no mas de quanto cubran el suelo de la
tortera: luego echale otra hoja muy
delgada encima, y cierra la torta, ha-
ziendole vnas ondecillas por el borde,
y vntala con vn poquitico de manteca:
y quando este cozida toma vn poco de
agua rosada, y roziaras la torta, y echa
le açucar raspado por encima, y torna
la a echar lumbre para que tome color
y costra muy buena.

Arte de Cocina.

*Vna costrada de Limoncillos, y
Maçapan.*

TOmaras media libra de almendras, y media de açucar, y haras maçapan: luego sacaras el maçapan del almirez, y echarás media dozena de limoncillos en almibar de los seos en el almirez, y majalos; y si quisieres echar algun poco de diacitron, tambien dá muy buen gusto. Luego torna a echar el maçapan en el almirez, y majalo todo, y echale seis o ocho huevos con claras, y mezclalo todo. Luego haras dozena y media de huevos mexidos, y haras los pedacitos, y echarlos has en el batido de la torta, de manera que se queden assi sin deshazerse mas. Luego haras la masa fina, y haras tu costrada, echando tres, o quatro hojas debaxo, y encima vnas tiras cortadas con la cortadera. Aduierte, q los huevos mexidos siempre han de ser passados por la espumadera, estando el

açucar en buen punto, y coziendo muy aprieſta, porque no ſalgã apelmaçados.

Vna torta de Guindas.

TÓmaras quatro libras de guindas, y ſacaras has los cueſcos, y ponlas en vn cacillo, y echale vna libra de açucar, y vna gota de vino, y ponlas a la lûbre, y cuezela haſta que echen de ſi harro çumo, y haſe de cozer poco a poco haſta que eſten bien conſeruadas. Luego haras tu torta con tres, o quatro hojas debaxo, y vna encima: y ſi ſobrare algû almibar, deſpues que eſtê la torta cozida, ſe lo podras echar por encima, ſino es que ella têga todo lo que ha menester.

Torta de Borrajas.

COzeras las borrajas que te pareciere, y luego echalas en vn colador, y exprimelas muy bien del agua: luego picalas, y ahogalas con vn poco de mãteca

Arte de Cozinha.

teca fresca, y sacalas a enfriar, y metele huevos hasta que este blando este batido: sazona con pimienta y xengibre, y nuez, y canela, y echale media libra de açucar molido, y haras tu torta desta manera. Podras hazer torta de espinacas, y de otras qualesquiera yeruas: si quisieres añadir a estas tortas vn poco de que so bueno, podras.

Torta de Azelgas.

Cortaras las azelgas muy menudas, y tomaras pã rallado, y queso, por iguales partes, y echale huevos hasta q̄ estè blando: y luego echale media libra de açucar molido, y saçona con todas especias, y canela: luego echale las azelgas cortadas muy menudas como estã, y echale vn poco de manteca de vacas, y vn poquito de sal, y tẽdra el gusto de caçuela moxi. Destas mismas azelgas cortadas muy menudas, haras vna torta, que llaman gatafura: tomaras vna libra de quajada muy esprimida, y q̄ estè muy

muy agria, hecha del dia antes, y deshazerla has muy menuda, como para ginebradas, y mezclarla has con las azelgas, y echarla has pimienta, y vn poco de azeite que sea muy bueno: y haz tu torta con vna hoja muy delgada abaxo, y otra arriba. Esta torta no ha de llevar açucar, ni huevos, sino solo las azelgas crudas, y la quajada, y pimienta, y azeite, y vn poco de sal.

Albon diguillas de Borrajas.

COzeras las borrajas, y luego las esprimiras muy bien del agua, y picalas en el tablero, y echales vn poco de pan rallado, y vn poco de yeta buena picada, y yemas de huevos, hasta que este el batido vn poco blando, y saçona con todas especias: y tendras en vn cacillo, o caçuela, caldo de garbanços, saçonado con buena manteca de vacas, y cebolla frita, y haras las albondiguillas, como si fuessen de carne, y cueças dos

L her.

Arte de Cocina.

heruores, y quajalas con yemas de huevos, y agrio, y sirueles sobre reuanadillas de pan.

Vn plato de todas frutas.

TOMARAS cosa de media libra de guindas en conserua, y algunas perillas, o alberchigos, y albercoques, y algunas ciruelas de monje. Todo esto has de conseruar por tu mano, porque todos los materiales con que has de trabajar, es necessario saberlos hazer. Y en quanto toca a las conseruas, adelante dire algunas suertes dellas, como se han de hazer. Haras dozena y media de huevos mexidos, y có estas cóseruas y huevos mexidos, y vnas ojuelas muy delgadas, armaras vn plato, componiendole muy bien, entremetiendo las conseruas con las ojuelas; de manera que se vea todo. Este plato se haze de muchas maneras, mudando las conseruas, como son cermeñas, y limoncillos, y membrillos en su tiempo; mas en todo tiempo han de

de entrar los hueuos mexidos, o encañutados, porque es lo que mas adorna este plato.

Bollo de vacia.

HAS de tomar dos libras de açucar y clarificarlo; luego hazer en el veinte hueuos hilados, y quatro yemas doradas que sean duras, y ponerlo todo en vna pieça. Luego tomaras dos libras de almendras mondadas, y majaras la vna libra y vn quarteró, y los tres quarterones haras vnas ragitas muy menu- das, de manera que salgan de cada almê- dra mas de veinte ragillas. Luego apar- taras la mitad del almibar, y echaras las almendras majadas en la otra mitad, y cuezelo sobre el fuego meneandolo cõ vn cucharon hasta que se haga vn ma- çapã muy seco, que se desborone todo como pan rallado, y echale alli vn po- co de canela molido, y vn poco de xen- gibre: y puesto todo desta manera toma dos libras de manteca fresca de vacas, y

Arte de Cocina.

zela, y espumala: y con esto tienes aparejado todos los materiales: agora haras vn poco de masa con agua, y sal, y dos huevos cō claras, y sobarla has mucho, hasta que haga empollas, y quede vn poco blanda, como para ojaldrado: y haras el bollo desta manera: Tomaras vna tortera, que sea vn poco honda, y tiēde vna hoja de la masa muy delgada que se estiēda con las manos, como ojaldrado, y ponla en la tortera, vntando la primero con manteca, y ha de ser la hoja tan delgada, que se trasluzga la tortera por la masa; luego vntala con manteca, y ponle otra y otra, hasta tres: luego echaras vn lecho de maçapã desmoronado, que parezca pã rallado; luego toma vn manojo de plumas, y rocia este lecho con manteca, y tiēde otra hoja delgada, y echa se la encima, y echale vn lecho de huevos hilados, y torna a rociarla cō manteca. Luego echaras otro lecho de ragiras de almendras y rocialo con manteca: y desta manera
iras

iras haziendo lechos, y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho y lecho, hasta que se acaben los materiales, y cerraras tu bollo có otra hoja de masa muy delgada, y cortarle has los bordes a la redonda, y hazle el borde ondeado, y rocialo con manteca, y ponlo a cozer dentro vn horno: y quando te pareciere que está bien cozido, echale por encima del bollo la otra mitad del almibar que tienes guardado, y echaselo caliète, y como se mezcle con la manteca que tiene el bollo cozera muy rezio a borbollones: y no tornes a cubrir el horno sino dexalo cosa de dos credos, y sacalo de presto con vn paño, y echalo en vn plato, porque si te descuidares, y se aferrasse el almibar, no lo sacarias, si no haziendolo pedaços. Y despues que lo tengas en el plato, póle encima las quatro o cinco yemas doradas, y en cada yema tres, o quatro ragitas delas almēdras. Estas yemas hã de quedar medio enterradas en el bollo, y echale por en-

Arte de Cozinha.

cima vnos poluos de canela. Este plato puede durar vn mes si fuere menester; vnos le comen caliente, y otros frio. A mi parecer es mejor caliente por amor de la manteca.

Bollo Maimon.

HA S de cozer treinta y seis huevos duros, y sacale las yemas, y deshaz las con vn cucharon muy bien, demanera que parezcan hormigos, y tendras libra y media de almendras muy bié majadas, demanera que no se enazeite; y mezclalas con las yemas de huevos, y echarle has canela molida hasta q̄ vengán a quedar pardos. Luego tédras dos libras de açucar en punto, y haras masa como para el bollo de vacia; y echaras tres hojas debaxo como al otro, y tendras dos libras de manteca de vacas fresca, cozida y espumada. Luego haras vn lecho de aquellas yemas, y rociarla has con vn poco de mâteça, y otro poco de almibar, demanera que lleue mas açucar

car que manteca. Luego echaras otra hoja de masa encima muy delgada, y otro lecho de yemas de huevos y almendras, y rocíala con manteca y açucar: y desta manera iras haziendo lechos; hasta que se acaben los huevos y almendras, y cierra tu bollo con otra hoja muy delgada, y corta los bordes, y hazlos hõdeados, y rocíalo con manteca, y cueze lo en vn horno: y quando te pareciere que està biẽ cozido: si tuuieres almibar de sobra echaselo por encima de todos los bordes, y sino lo tuuieres no le hara falta, porque lo tendra dentro.

Otro Bollo sombrero.

TOmaras media libra de limoncillos en conserua, y media libra de diacitron, y majarlo has todo junto muy biẽ; luego echaras en el almirez quatro pellas de manjar blanco, y majarlo has todo junto, y echarle has huevos hasta q̃ estè blando, y sacalo en vna pieça, y ha-

Arte de Cocina.

Has dozena y media de huevos hilados, y mezclalos con el batido de los limoncillos, y manjar blanco hechos pedacitos: y con este batido haras el bollo desta manera: Haras vna masa fina sin açucar, y tiède vna hoja vn poco gorda en que se ha de armar el bollo: luego haras vnas ojuelas redondas, del ancho de la copa de vn sombrero, vnas mayores q otras, y frielas en mâteca de vacas, y ve armando el bollo sobre la hoja de masa gorda: y pondras sobre ella vna ojuela de las mas anchas: y luego echaras del batido del manjar blanco, y limoncillos, y rociala con manteca de vacas si fuere buena, y sino en su lugar vnas pocas de natas; porque si la manteca no es buena, todo lo echa a perder: y desta manera iras poniendo hojas de masa frita, y encima della del batido hasta que se acabe, poniendo las ojuelas mas pequeñas en lo mas alto. Luego tiende otra hoja de masa vn poco gorda, y cubras el bollo con ella, y juntarla has
con

con la hoja de abaxo muy biẽ, y cortar la has cõ la cortadera; de manera q̄ quedẽ dos dedos de falda, que parezca sombrero. Luego cortaras dela misma masa vna pluma que sea ancha de abaxo y pũtiaguda de arriba, dandole vnos cortecitos cõ la cortadera: y afsiẽtala en el bollo como pluma: luego haras dela misma masa su toquilla a modo de cordon, y ponle vna roseta de la misma masa, y dorarla has con vnas yemas de huevos desatadas cõ vn poquito de agua, y põlo sobre vnas obleas, y sobre vn pliego de papel untado cõ mâteca, y põlo a cozer en vn horno sobre vna hoja de cobre: y quãdo estuviere cerca d̄ cozido, untalo cõ mâteca, y echale vn poco de açucar raspado por encima, porq̄ haga costra. Este bollo las mas vezes se sirue frio.

Este bollo sombrero lo podras hazer cõ los mismos materiales de otra manera: tẽdras cosa de dos libras de cõseruas en almibar, y quatro pellas de mājtar blãco, y dozena y media de huevos hilados,

y ar-

Arte de Cozinha.

y armaras el bollo de la misma manera que el de atras, saluo que todos los materiales han de ir distintos; pondras vna hoja de masa cruda, y luego vna hoja de masa frita, y pondras sobre ella de todas conseruas, y bocaditos de manjar blãco, y huevos hilados, y rociarla has con vn poco de manteca de vacas q̄ sea buena: sino la houiere buena, no eches ninguna. Desta manera iras echando lechos hasta que se acaben los materiales, y cerraras tu bollo de la manera q̄ dixe en el otro. ¶ Tambien podras hazer este bollo sin las hojas fritas con las conseruas, y manjar blanco, y huevos hilados: y en lugar de las hojas echaras lechos de tallarines fritos muy delgados, y echarles has açucar y canela, y rociar los has con manteca de vacas: y desta manera haras el bollo.

Bollo de Rodilla.

TOmara^s masa de leuadura de los panecillos candeales, que estê vn poco dura,

dura, y sobarla has mucho, hasta q̄ estè mas blanda, y haga empollas. Luego tēderas vna hoja como ojaldrado de masa delgada, y rociarla has con manteca de vacas, y arrollala en vn troço de caña: luego corta la masa, y saca este ojaldrado de la caña; de manera que quãdo salga de la caña, se pueda hazer como cubierta de pastel ojaldrado, (el luo que ha de estar mas gordo, y ha de tener vn agujero en medio: echarlo has a freir en manteca de vacas: y quando estè frito tendras yemas de huevos batidas, y echalas por encima del bollo con vna cuchara muy poco a poco por todo el bollo, y ellas, se irã metiendo por todas las hojas, y esto ha de ser en la misma sartén: luego bueluelo, y frielo vn poco, y torna a echar de las yemas de huevos por la otra parte, y acabalo de freir: tendras almibar en pũto, y passalos por ella: de quatro bollos haras vn plato. Aduierte, q̄ en esta masa podras echar yemas de huevos, aũque se aya de ojaldrar;

Arte de Cozina.

drar: la manteca ha de ser de vacas, por que se pueda comer en dia de pescado. Estos bollos se podran hazer sin echar yemas de hueuos al freir, que sin esso seran muy buenos.

Un Rebollo.

OTRO Bollo se haze, que se llama rebollo, es como el bollo sóbrero, saluo que se diferencia en la hechura: Haras vna masa fina, y tiède vna hoja vn poco larga, y de tres quartas de ancho, y pon por vn borde todas las cosas q̄ se echan en el bollo sóbrero; y luego rociarase esta hoja de masa có mâteca de vacas, y arrollarlo has como rollo de ojaldrado, y assentarlo has en vn plato untado có mâteca, y cuezelo en el horno: y quãdo estuviere cozido dale vna costra d̄ açucar por encima. Y aduerte, q̄ quando se pogan los materiales en la hoja, los has de poner a la larga por jũto al borde, y has de poner mas a la vna parte que a la otra, para que quando es-

tê arrollado parezca lamprea, o enguila, que parezca la vna punta cabeça, y la otra cola. Ha se de cozer en roscado.

Bollo Roscon.

Haras vna masa fina sin açucar, y tiê de tres hojas redôdas del tamaño dela falda de vn sombrero grande muy delgadas, y vntalas con manteca, y pon vna sobre otra, y tiê delas vn poco mas con el palo dela masa, de manera que todas tres parezcan vna. Esta hoja ha de ser redôda, y cõpôdras de todas conseruas, y huevos mexidos, y vnos pocos de tallarines fritos, y vn poco de mājtar blanco al rededor: esto ha de ser en rueda, que parezca vna corona, y le podras poner pedacitos de maçapã cozido en el caço, como estâ dicho atras, y rocialo cõ vn poco d̃ mâteca: y luego haras otra hoja de tres hojas, como la de abaxo, y pôsele encima, mojãdo primero con agua los bordes, y el hueco d̃ la corona, y
asca.

Arte de Cozina.

presentarla has vn poco floja, de manera que se pueda juntar por en medio la vna hoja con la otra, y apretarlas muy bien con los dedos, de manera que se pegue bien: luego cortarás aquella masa de en medio en dos cruces, vna por otra, q̄ venga a hazer ocho puntas, y irás levantando vna a vna, y pegándolas al bollo, y harán vna corona redonda, redódearlo has por la parte de afuera, q̄ no quede mas borde de quanto se pueda hazer vn repulgo, vntarlo has con manteca, y raspale vn poco de açucar por encima: y si lo quisieres dorar, y despues echar su costra de açucar, parecera muy biẽ. Cõ estos mismos materiales. podrás hazer otro bollo redondo, que parezca empanada de enguila, y echándole sus dos, o tres hojas fritas que sean grandes y redondas, echando los materiales sobre ellas. A todos estos bollos podrásechar natas, mezcladas con yemas de huevos, que sirven al bollo de manteca, y es vno de los mejores materiales que lleva.

Vn pastelón de Maçapan.

HA S De hazer vna hoja de masa fina, que sea vn poco gorda, y has de tener aparejados los materiales, que seran manjar blanco, mermelada, maçapan cozido en el caço, que esté bien seco, alberchigos en conserua, cascos de membrillos, que sean todas conseruas blandas en almibar. Luego tendras dos libras de pasta de maçapan hecha en el almirez, y haras vn rollito largo y redódo: y con esto formarás vn pastelón sobre la hoja de la masa fina, vutandolo por debaxo con vna gota de agua, y leuantarle has con los dedos cosa de vna pulgada, a modo de borde de pastel: y pondras dentro vna hostia blanca, cortada de las esquinas: y sobre esta hostia pondras de todos los materiales q̄ está dichos, de manera que cargue todo sobre la hostia: luego haras otro rollito de pasta de maçapan, y irasle poniendo sobre el otro borde, mojádolo primero

CON

Arte de Cocina.

eō vna gota de agua: y subiras el borde con los dedos otro tanto como el otro, o mas: y tornarás a meter dentro otra hostia, y tornarla has a cargar con los mismos materiales: y desta manera iras haziendo hasta que tengas vn pastelon muy abultado. Luego haras vnos rollitos de la misma pasta muy delgados: y haras sobre el pastelon vn enrejadillo, y repulgarlo has: y con esto queda cerrado. A este pastelon no se le ha de echar ningun genero de manteca. Y aduerte, que quando començares a hazer este pastelon, has de cortar vn suelo de la masa, no más de lo que fuere menester para armar el pastelon, y haslo de poner luego sobre dos, o tres obleas; porque despues de hecho lo puedas pasar desde el tablero a la hoja del horno: y si lo quisieres armar luego sobre la hoja, ahorraras trabajo. Y aduerte, que esto de hazer el pastelon de tantas piezas, es mas seguro, que leuantarlo de vna; porq̄ desta manera el peso no haze fuerza

fuerça en las paredes, y siépre sale muy derecho, y dela otra manera nunca dexa de salir tuerto: y ya algunas vezes se cae, porque yo lo tengo experimentado. Quando este pastelon estuviere cozido, tomaras vn poco de açucar molido y cernido, y desatarlo has con vna gota de agua; demanera que quede espesso, y vedriarlo has assi caliente como està con vnas plumas, y quedara có muy buen lustre.

Bollos Pardos.

TOmaras media libra de almendras dulces mondadas, y majarlas has en el almirez, y despues de majadas echas media libra de açucar, y haras pasta de maçapan. Luego pondras en el table ro inedia libra de harina ã trigo floreada, y sobre ella media libra de manteca de vacas fresca, y media dozena de yemas de huevos, y la pasta de maçapan, y vn poquito de sal: y con esto haras vna masita encerada, sin echar agua, ni vino.

Arte de Cozinha.

ni otra cosa, y echarle has canela molida, y cernida, hasta que estè la masa muy parda: luego haras vnos bollitos a modo de mostachones, haziendoles vnas raitas con la buelta del cuchillo. Cuezãse sobre obleas a fuego manso: y con estas cantidades podras hazer vn plato destes bollos.

Bollo Fitete.

Haras vna masa de agua, y sal, y huevos encerada, y sobarla has vn poco, y tenderla has que quede vn poco gorda: y tendras manteca de vacas fresca, y que estè muy bien lauada y sobada, y pondras en la mitad de la hoja de la masa muchos bocadillos de manteca, y poluorearla has con vn poco de harina, y echaras la media hoja que no tiene manteca sobre la que lo tiene, y tornaras a tender la hoja que quede vn poco gorda: y pondras bocadillos de manteca en la mitad, y tornaras a doblarla como la primera vez, y tornaras a tender

der la hoja, y echaras manteca por toda ella, y arrollarla has apretádola muy bien. Luego cortarás este rollo de masa en troços, y a cada troço recogeras las puntas, y haras vna tortita redonda de cada vna, tendido con las manos, demanera que de seis destos bollitos se haga vn buen plato: y si quisieres hazer de cada bollo vn plato, haras vn rollo gordo, y cortarás los troços vn poco grandes, y haras las tortas gordas y anchas, del gordor de vn dedo. Hara cada bollo vn plato, y dorarlos has con vnas yemas de hueuos, desatadas con vna gota de agua, y pondraslos sobré papeles vntados con mâteca. Cuezelos en el horno, y siruelos con buena miel por encima, y açucar raspado. Desta masa de bollos podras hazer muchas suertes de frutas: y ya está dicho que puedes hazer de cada bollo vn plato, y de seis bollitos vn plato: y podras hazer destos bollitos chicos mas delgados, rellenos de naçulas con sus yemas de hueuos y açucar, o

de peros conseruados, o del relleno de fruta de cañas, o de otra qualquiera cosa, has de hazer dos bollitos, y poner el relleno sobre el humo: y luego poner el otro encima: luego cerrarlo como pastel de dos hojas sin repulgo. Otras vezes les podras dar vnos cortes por encima, que lleguen hasta el medio, y abriran muchas hojas, aunque no leuántaran tanto. Y también podras hazer fruta de masa, haziendo bollos vn poco mas delgados: y luego cortarlos de la manera que te pareciere vnas effes como rosquillas, otras cortadas al sesgo: y estas frutillas pondras sobre medios pliegos de papel, y cuezelas en el horno, y dorandolas primero, siruelas por fruta de postre cō su miel, y açucar raspado por encima. Es muy buena fruta. Esta masa es muy buena para hazer todo genero de tortas, porque deshoja mui bien, y es masa muy suaue: si quisieres hazer algunas empanadillas de pescado, e de otras cosas tiernas, son muy buenas.

Otra manera de masa de Bollas.

PA R A Hazer las empanadas q̄ estã
atras escritas, haras la masa desta ma
nera, echaras harina de trigo floreada
sobre el tablero, y haras vna presa redõ
da, y dentro della echaras yemas de hue
uos, y sal, y vn poco de vino: y tomaras
la manteca fresca biẽ lauada, y sobada,
y haras muchos bocadillos, y pondras
los al de redor de la presa en la propia
harina: y luego amasarla has sin sobarla
no mas de quanto se mezcle la harina
con los materiales. Luego haras tus em
panadillas, y deshojaran casi tãto como
la masa de los bollos, ha de ir vn poco
mas salada que la otra; porque no ha de
lleuar dulce ninguno. Quiero dexar a
gora los bollos, porque se puedẽ hazer
de tantas maneras q̄ seria cosa muy lar
ga: y sabiendo hazer los que tengo di
cho, siempre el oficial haze algo mas
de lo que le enseñan. Agora pondrẽ

M 3 aqui

Arte de Cozina.

aquí media dozena de ojaladres de los mejores que se hazen.

Ojaladre de Torreznos.

Haras vna masa có buena harina floreada, y agua, y sal, y hueuos có claras vn poco dura, y sobarla has mucho; luego iras metiendo máteca de puerco fria, hasta que la masa haga mucha correa; luego iras metiendo açucar molido y cernido, hasta que la masa esté bié dulce; ella perdera la correa con el açucar, mas sobádola mucho tornarala a cobrar. Tendras tozino de pernil que sea bueno cortado al traues de la hebra, y muy delgadas las reuanadillas, y tédras las en agua tibia dos, o tres horas, y no sea mas de tibia, porque se echará a perder. Luego las escurriras desta agua, y lauirlas has en dos o tres aguas frias, y a la postre las lauaras en vn poco de vino, y apretarlas has muy bien, que no les quede ninguna agua, ni vino. Tomaras vn poco de la masa, y haras vn rollito, y daras

daras con el en el tablero, y la haras tē-
der mucho. Luego lo cogeras por me-
dio, y haras della vn cordon, torciendo
las dos puntas, y tendras papeles vnta-
dos con manteca: y deste cordon haras
vna rosquilla, de manera que lo torcido
se vea por las orillas. Luego toma delas
reuanadillas del tozino, y affētarle has
cinco o seis en medio dela ojaldrilla, de
manera que haga el hoyo en medio re-
dondo, y quedē los bordes libres, y mas
altos q̄ el tozino, y cuezelas en el hor-
no, y no les echas otra cosa ninguna: de
cuatro, o cinco destas se haze vn plato:
y si quisieres hazer vna ojaldre grande
que haga plato, de la misma manera lo
podras hazer. Con la propia masa delas
ojaldrillas puedes hazer vnos ojaldres
grandes, cortando vn poco mas gordo
el tozino, y coziendolo con agua y vi-
no, y mejorana, y hisopillo. Quando el
tozino estē blando saca las yeruas y el
cozimiento, dexando vn poco: luego
echale vn poco de açucar: y esto cueça

Arte de Cozinha.

vn poco y dexalo enfriar, y echalo en la ojaldre por toda ella, y echale vn poco de canela, y echale vn enrexadillo de la misma masa. Estas se hazen bien en torteras. Las yeruas no importara mucho que las lleuen.

Ojaldre relleno.

TOmara's masa de leuadura, como para pan candeal, y sobarla has, y haras della ojaldrado con manteca de puerco, que sea vn poco gordo: luego tomaras media libra de almendras, y haras pasta de maçapan con otra media libra de açucar, y echarle has vn poquito de agua de açaar, y vn poco de canela molida, y vn poquito de clauo, y vna migaja de nuez de especias, y darle has vna buelta sobre el fuego en vn cacillo; y luego haras vna hoja de ojaldrado mui ancha y gorda, tendiendola sobre el tablero con los dedos, dexandole buenos bordes, y assentarla has sobre vn pliego de papel, y haras vna torta del maçapã,
casi

casí tan ancha como la ojaldre, y assentarla has sobre ella. Luego haras otra hoja del ojaldrado, y echarsela has encima, mojado los bordes con agua, y cerraras tu ojaldre de manera, q̄ quedē los bordes muy iguales y gordos, rocía la con manteca, y ponla a cozer en el horno: y quādo la ojaldre estuviere cozida del todo, toma vn poco de miel que sea muy buena, y echasela por encima de toda la ojaldre: luego echale mucho açucar, y canela, y tornala al horno hasta q̄ se embena toda la miel, y se enxugue el açucar: luego sacala, y siruela caliēte.

Ojaldre cō enxundia de Puerco:

TOMARAS Dos libras de masa de pan con leuadura: y si fuere posible ha de ser pan de leche, y de pan candeal, y meterla has quatro, o seis hueuos, y tomaras enxundia de puerco fresca, y desuenarla has, y majarla has muy bien en el almirez, y iras le quitando las venillas que salieren, y iras

Arte de Cocina:

irasla mezclando con la masa, y sobarla has mucho hasta que haga mucha co-
rrea: y quando vieres que tiene harta
manteca, irasle metiendo açucar moli-
do, y cernido. Esto ha de ser poco, porq̃
ha de llevar despues almibar por en-
cima. Esta masa ha de quedar bien blan-
da. Luego vntaras vna tortera con enxũ
dia, y pondrasle vnas obleas debaxo, y
por los bordes, y echaras la masa dẽtro,
y ponla al fuego en vn horno: y quãdo
la ojaldre estuviere quajada, tomaras
vn poco de agua fria, y mojaras los de-
dos, y haras vnos picos por toda la ojal-
dre, los mas altos que pudieres: y si te
quemares ve metiendo la mano en el
agua: y luego torna la tortera al horno,
y acaba de cozer la ojaldre. Luego ten-
dras media libra de açucar en almibar,
y echasela por encima de toda la ojal-
dre, y cueça vn poco, y sacala, y haz
vnas rosquillas de melindres, y pondras
en cada pico de la ojaldre vna rosqui-
lla. Estos melindres hallaras escrito co
mo

mo se han de hazer en el capitulo de los vizcochos. Esta ojaldre se sirve caliente. ¶ Otra ojaldre se haze de la misma manera en dia de pescado, solo en lugar de la enxundia se ha de echar manteca de vacas fresca que sea muy buena, lauandola primero, y sobandola muy bien. Esta ojaldre ha de llevar tres quarterones de açucar: y si fuere muy grande llevara mas. Es muy buena suerte de ojaldres. Aduerte, que la masa có leadura, sino hizieses luego las ojaldres a zedarse ha la masa, y estarian agrias las ojaldres, echales sus melindres, y sirve las calientes.

Ojaldre de Maçapan.

HAras vna masa con agua y sal, y quatro huevos con claras, de manera que quede vn poco dura, y vela sobando con manteca hasta q̄ esté la masa blanda, y tenga mucha correa. Luego tomaras pasta de maçapã, hecha de media libra de almendras, y media de açucar,

Arte de Cozina:

car, de manera que venga a ser tanta cantidad de pasta como de masa, y mezclá lo todo, y sobalo todo muy bien, porq se mezcle el maçapan có la masa; luego tendras quartillas de papel, vntadas con manteca, y haras vnas ojaldrillas llanas y redondas, y cuezelas en el horno: y tēdras vn poco de buena miel caliente, y passalas por ello, y ponlas en su plato, y enxugarse hã muy presto, y echales vn poco de açucar, y canela por encima. Estas son muy buenas para dia de Saba-do con manteca de puerco: y en dia de pescado con manteca de vacas.

Ojaldre con leche.

TOmaras media açumbre de leche, y ponlo al fuego en vn caço, y echale vn poco de manteca fresca de vacas, y vn poco de sal: y quando comience a cozer, echale harina de trigo floreada, y menealo con vn cucharon, y ha de quedar vna masa vn poco dura, y cuezela muy bien sobre la lūbre, y sacala luego

al tablero, y metela media dozena d̄ huevos. Luego iras sobandola, y metiédole manteca hasta q̄ estè blanda. Luego metele media libra de açucar molido y ceruido. Luego pôdras vnas obleas en vna tortera, y echa la masa dentro, y pon tu ojaladre a cozer en vn horno: y quando estè quajada haras los picos, como estã dicho en los de atras, y acabala de cozer, y echale vn poco de almibar por encima, y tornala otro poquito al horno para q̄ se acabe de enxugar. Son de muy buen gusto estos ojaladres. Y aduierte, que en qualquiera ojaladre podras meter, si quisieres, en lugar de torreznos algunas cosas de conseruas, como son cacahos de membrillos, o cermeñas, o alberchigos, o albercoques.

Vna Ojaladre tropeçada.

E Charas en el tablero harina de trigo floreada, la q̄ te pareciere q̄ sera menester para vna ojaladre, cosa de libra y media, y haras vna presa redonda, y echa

Arte de Cocina.

echa dentro della cinco, o seis hueuõs, y la manteca que pareciere sera menester: luego echaras otra tanta cãtidad de pasta de maçapan, como ay de harina, y vn poquito de vino, y vn grano de sal, y amasala sin que la sobes mucho, no mas de quanto se embeua la harina con los materiales, y haras tu ojaldre grande, q̄ haga vn plato, o seis chicas. Estas no se han de passar por miel, ni se les ha de echar otra cosa mas de vn poco de açucar raspado por encima. Salen enxutas y desboronan mejor que las otras. Desta misma masa se puedẽ hazer vnas roscuillas chiquitas, y vnos panezillos redondos muy chiquillos, suelẽ salir muy buenos.

Panezillos rellenos de conseruas.

TOmaras masa de leuadura de panezillos candeales, cosa de dos libras, y meterle has cinco, o seis hueuos: luego vele metiendo mãteca de vacas, has

ta que haga mu cha correa: luego mete ras media libra de açucar molido y cer nido: y desque la masa estuuiere biê he cha, tomaras escudillas vntadas cõ man teca, y pondras dentro dellas vnos peda citos de obleas: luego hinche las escudi llas d̃ masa, y metelas a cozer en vn hor no, y hazerle han vnos panezillos redõ dos, y dexalos cozer muy bien. Luego sacalos, y hazles a cada vno vn agujero en el suelo, y sacale por alli todo el mi gajon, y tendras vn poquito de almibar, y echaras dentro la mitad del migajon, guardando las coronitas para tornar a tapar los agujeros despues que se relle nan: luego haras vna pasta del migajon, y el almibar, y vn poco de canela moli da, coziendolo sobre el fuego: y luego lo sacaras, y mezclaras con huevos me xidos, y conseruas cortadas muy menu das, que tornarás a rellenar los panezi llos, y tapa los agujeros con las coroni llas, y tornalos al horno, y dexalos calé tar bien, y dales vn vidriado cõ vn poco de

Arte de Cozina.

de baño blanco. Este baño adelãte dire como se ha de hazer. Estos mismos panzillos podras rellenar con carne perdigada y saçonada, echando a la carne vnas yemas de hueuos, y vn poquito de agrio: y haras los agujeros en lo alto de los panzillos, y no han de ser vedriados, y la masa se ha de hazer con manteca de puerco.

Pasteles de Tetilla.

LOS pasteles de tetilla se hazen con la misma masa de las ojaldras de torreznos, saluo que ha de quedar vn poco mas dura: y ha se de saçonar la carne perdigada, carnero, y ternera, todo mezclado: y ha de llevar sus yemas de hueuos batidas, y sus yemas cozidas, y sus cañas de vaca: y si quisieres hazer la carne agridulce podras, has de poner vn poco de masa sobre vn papel vntado cõ manteca caliente, y luego poner vn poco de carne sobre aquella masa; luego iras recogiendo todos los bordes de la
masa,

masa, y vendras a juntarlos sobre la carne, y arrollala alli muy bien demanera, que haga vna punta hàzia arriba, y metelos en el horno con buena lumbre, y vendran a quedar de la hechura de vn pecho de muger, que por esto se llamã pasteles de tetilla.

Otros panezillos rellenos.

A Gujeraras los panezillos molletes por el suelo, y sacales todo el migajon, y echalo en vn caço, y echale alli buena miel, y vn poco de azeite que sea bueno, y haras vna pasta sobre la lumbre, y echale vn poco de canela, y tornalos a rellenar, y tapa los agujerillos con las coronillas que quitaste, y pōlos en el caço, y echales por encima miel y azeite, y tenlos al fuego que esten bien calientes, y quãdo los siruieres raspales vn poco de açucar por encima.

Ojaldres vizcochados.

Batiras ocho huevos frescos, y echales

N les

Arte de Cozinha.

le tres quarterones de açucar molido y cernido, y batelo mucho como para vizcochos: y quando estuviere bien bláco, y espeso, echale cosa de media libra de manteca de vacas, que sea muy buena, derretida y espumada; luego echale harina de trigo floreada, de manera q̄ quede el batido vn poco blando, como para vizcochos, y echarfelo has poco a poco, cerniendolo con vn cedacillo, porq̄ no haga borujones, y echale vn poco de anis, y vna vna tortera, y ponle vn as oleas en el suelo, y en los bordes, y echa el batido encima, y mete la tortera en vn horno a fuego manso: y quando estè bien tozido sacala de lá tortera, y ponla a vizcochar vn poquito, y siruela assi entera.

Pasteles ojaledrados.

DE Cosa de pasteles no pienso decir sino muy poco, porque quando vn hombre viene a saber hazer vn pastel, ya sabe lo que se ha de echar dentro.

Ya

Ya se sabe, que los pasteles ojaldrados son mejores no cebarlos con cosa ninguna, sino que vayan a la mesa con solo el caldo que sale dellos. Y para esto es necesario que la carne entre muy jugosa, que quando se saçona le echen vn poco de mas agua: y digo agua, porque lo tengo por mejor que echarle caldo, pues se puede saçonar con buẽ tozino, y con cañas de vaca, y buenas especias. Has de perdigar la mitad de la carne, y tornarla a picar muy menuda, y mezclarla con la cruda, y saçona, y cierra tus pasteles. Y tambien tengo por mejor q̄ no lleuen ojaldrado, mas que en las cubiertas, porque se embeue mucho el caldo y la grassa en los pasteles que son todos ojaldrados: y si se huviere de cebar, y quajar, es necesario perdigar toda la carne: y en tal caso se pueden cebar con caldo, y yemas de huevos, y vn poquito de agrio.

Arte de Cozina:

Un pastel de Aue para enfermo.

E Charas a cozer vna pechuga de aue, y quando estuviere casi cozida, sacala, y pica toda la carne muy menuda sobre vn tablero blanco, porque salga muy blanca, y picaras vn poco dela enxundia fresca dela misma gallina, y mezclala con la carne, y façonalala de sal, y muy poca especia, y vnas gotas de caldo, y haras tu pastelillo, y cuezelo, y cebarlo has con dos yemas de huevos, y vn poco de caldo, y agrio de limon. Algunas vezes le podras dar agrio y dulce, y podras otras vezes echarle crestas y turmas de pollos todo cozido, y otras vezes mollejas de cabrito fritas.

Pastel de Pollos, o Pichones.

COzeras primero los pollos, o pichones, o aues, que esten medio cozidas, y cortarlas has en quartos, o en medias,
dias,

días, y picaras tozino, y verdura, peregil, ciliãtro, y yeruabuena, y tomaras este tozino, y los pollos o pichones, y põ lo todo en vna pieça, y alli lo saçona todo: y luego haras el vaso que sea vn poco grande, y pondras la mitad del tozino por todo el suelo del pastel: y luego pon los pollos: y luego pon encima de todo la otra parte del tozino: y quando estuviere el pastel cozido, cebalo con caldo, y yemas de hueuos, y çumo de limon, y dexalo quajar vn poco. En estos pasteles podras echar cañas de vaca, y algunas criadillas de tierra, o de carnero, y les podras echar tantas cosas, q̄ los podras llamar pasteles podridos; por que a buelta de los pollos, o pichones, o aues, podras hazer artaletes de ternera, o de aues, y cozerlos, y ponerlos en el pastel. Algunas vezes se ponẽ albondiguillas, alcachofas, ripóces, y higadillos fritos. Y si estos pasteles huierẽ de llevar carne picada de ternera, o carnero, con las aues, o sin ellas, el tozino ha de

Arte de Cozina.

ir en la carne picada, y ha de ser perdigada, y no ha de lleuar genero de verdura, sino saçonar con todas especias, y cañas de vaca, y ponerle yemas de huevos duras: y quando estuieren cozidos quajarlos con su caldo, y sus yemas de huevos crudos batidos con agrio de limon. Para ningun genero de pasteles no es bueno echar çurciga cozida, sino batir las yemas de huevos, y agrio, y cebar los pasteles antes que salgã del horno.

Sopa de Capirotada.

TOMaras lomo de puerco, y falchichas, y perdizes todo asado, y haras torrijas de pan, y iras armando tu sopa cõ torrijas y solomo, y falchichas y perdizes: han de ser hechas quartos las perdizes, y el solomo hecho pedaços: e iras poniendo todo este recaudo en lechos: y como fueres echando las torrijas, y la carne, iras echando queso rallado, y en el queso echaras pimienta, y nuez, y x^e gibre,

gibre, y iras poniendo lechos hasta que la sopa estè bien alta. Luego estrellaras vnos hueuos que no sean muy duros, y assentarlos has por encima la sopa: luego majaras vn poco de queso cõ vn grano de ajo, y desatalo con caldo: luego batiras en vn cazillo ocho hueuos, quatro con claras, y los otros quatro sin ellas, y batirlos has mucho, y desatalos con caldo; luego echaras el caldo, y el queso majado que estã en el almirez cõ los hueuos, y echaras el caldo que te pareciere que sera menester para mojar la sopa, y ponla sobre la lumbrẽ, y traela a vna mano porque no se corte: y quando estè espeso, sacalo del fuego, y velo echando por encima de la sopa poco a poco, de manera q̃ se embeua muy bien, y echale queso por encima. Ha de venir a quedar la carne, y lo demas cubierto con la salsa, y ha de llevar açafrañ, q̃ quede vn poco amarillo: y quando la sopa estuviere medio cozida, echale mãteca de puerco por encima bien calien-

Arte de Cozinha.

te, y queso rallado, y luego acabalo de cozer en vn horno. En estas capirotadas se meten tambien aues, y anades, como sean tiernas, porque es como olla podrida, que han de hallar muchas cosas en ellas, y han de ser todas asadas primero.

Vna olla podrida en Pastel.

HA S de cozer la vianda de la olla podrida, coziendo la gallina, vaca, y carnero, y vn pedaço de tozino magro, y toda la demas bolateria, como só palomas, perdizes, çorçales, y solomo de puerco, longaniza, salchichas, liebre, morcillas: esto todo ha de ser asado primero que se echen a cozer. En otra vasija has de cozer cecina, lenguas de vaca, y de puerco, pies de puerco, orejas, y salchichones, y del caldo de entrambas ollas echaras en vna vasija, y cozeras alli las verduras, berças, y nauos, peregil, y yeruabuena, y los ajos, y las cebollas han de ser asados primero. Sacaras toda esta vianda en pieças, que esté diui-

diuidida vna de otra, y las verduras en otra pieça, de manera que no estê nada deshecho, y dexalo enfriar, y haras vn vaso muy grande, y muy gordo de masa negra de harina de centeno, o de cemite, y assentarlo has sobre vna hoja de horno, e iras assentando de toda la viãda que tienes cozida dentro en el pastel e iras saçonando con todas especias y alcarabea, y echaras de las verduras ni mas ni menos. Y quando estuviere lleno el pastelon, cierralo, y metelo en el horno de pan, porque no aura horno de cobre tan grande que se pueda cozer dentro, y pondraslo sobre vna hoja de horno de cobre, y no lo quites de la hoja dõ de està hasta que se cueça: y quando la masa del pastel estuviere mas de medio cozida, agujera el capirote de la cubierta, y hinchelo de caldo, y cueça en el horno por espacio de vna hora. Respecto desto, no ha de ir la viãda del pastel muy deshecha quãdo entrare en el, por q̃ ha de estar en el horno, por lo menos
hora

hora y media; y desta manera ha de ir a la mesa con todo su caldo y vianda, y alla lo sacaran con cuchara de plata.

Tambien se les suelen echar azeitunas fritas, y algunas castañas: mas algunos señores no gustan dello, ni yo soy aficionado a echarlo.

Pasteles de cabeças de Carnero.

COzeras las cabeças poco mas de medio cozidas: luego las descarnaras, y picaras la carne, y las lenguas, y picaras tozino, y mezclarlo has có la carne, y saçona con todas especias: luego haras vna masa fina dulce, casi tan dulce como la de las empanadas Inglesas, saluo que no ha de llevar tanta manteca, y haras vnos pastelillos de medio talle, e hinchelos de la carne, y cierralos, y cueçanse, y cebalos con el caldo de las cabeças y yemas de huevos, y agrio y dulce: y quando esten a medio cozer vntalos con vn poco de manteca, y raspales

çucar por encima, y suelen salir muy buenos; y aunque lleuan la masa dulce, y parece que se han de caer, no salen sino muy derechos.

Como se ha de beneficiar vn juali.

QViero poner aqui como has de beneficiar vn juali, y vn venado, y lo que se puede hazer de todos estos despojos destas reses. El juali fino estâ abierto chamuscarse ha, o pelarse con agua caliente: y si estuviere abierto sacale vna correa por la vna parte de la abertura, desde la cola hasta la degolladura, y coselo cõ ella, que parezca que no estâ abierta; porque de otra manera se ahumaria, y chamuscalo: y despues q̄ estè chamuscado cortale toda aquella correa, y dexale enfriar: luego cortale la cabeça con todo el pescueço, de manera que llegue a la punta de las espaldas; luego sacale la lègua, y lauale muy bien,

bien, y embuelue la cabeça en vn anexo, y la lengua vaya dentro, y echala a cozer en vn caldero que se pueda cubrir: y echale tres quartillos de sal, antes mas que menos; porque quando salga del cozimiento ha de amargar de salada, y echale saluia, y mejorana, y hisopillo, y vna açumbre de vino, y media de vinagre, y cueça hasta que esté bien cozida: y sacala, y desembueluela: y tendras dos onças de canela molida, y mezclada con vn poco de pimiéta, y nuez, y echaselo por encima que esté como salpimentada, y tapala con vn paño por media hora. Siruela entera muy enramada. Si quisieren carbonadas del pescueço, corta vnas reuandadas, y tuestalas en las parrillas, y siruelas con vn poco de vino tinto, y çumo de limon, y vn poco de canela y nuez de especia. Sirue las calientes.

De lo que quedare podras hazer vn queso.

(. . .)

Queso

Queso de cabeça de javali.

ESTE Queso haras desta manera, facaras toda la carne que pudieres de la cabeça, y el pescueço, despues de cozida, de manera que no lleue ningun pellejo, y haras vnas reuanadillas delgadas, y cortarás tambien la lengua: y si quisieres echar vn par de lenguas mas, bien puedes, y echaras esto en vn caço, y echale caldo hasta que se bañe, y echale vn quartillo de vino blanco antes mas que menos, y medio quartillo de vinagre, antes menos que mas, y vn manojo de yeruas, que tēga saluia y mejorana, y hisopillo, y cueça hasta q̄ mengue la cantidad del vino, y vinagre, y vn poco mas: y luego haras vn aro de vna pleita de esparto: y pondras vna estameña, o lienço sobre vn tablero de nogal, y sobre esta estameña pōdras el aro, y haras vna especia q̄ tēga pimiēta, y vn poco de clauo, y xengibre, y nuez, y vn
poco

Arte de Cozina:

poco de sal. Echaras vn poco desta es-
pecia dentro en el aro sobre la estame-
ña. Luego echaras vna cucharada d̄ car-
ne con vna espumadera, y tornarás a e-
char por encima de la especia, y apretar
la has con vna paletilla, o cucharon; lue-
go echa otra cucharada de la carne, y
echa otro poco de especia por encima,
y tornala a apretar con la paleta, o cu-
charon: y desta manera iras haziendo
hasta henchir el aro de la pleita; luego
echaras la otra pūta de la estameña por
encima, y ponle vna cobertera, o otra
cosa llana, y cargala encima con cosa q̄
pese dos arrobas, y dexala estar assi has-
ta que se enfrie: luego saca el queso, y
siruelo frio: y si quisieres seruir algunas
reuanadas deste queso calientes derrite
tozino gordo, y echa en vna sarten des-
ta grasa, como para vna tortilla, y alli
podrastostar las reuanadas del queso.
Las yeruas que se echaron al cozimien-
to del queso, han de estar atadas, y se hã
de echar a mal. Si quando hiziste el q̄-
fo

so pusieras dentro en el aro vnas hojas de laurel: y quando lo acabaste pusieras otras encima, pareceria muy bien; mas toma algunas vezes demasiado gusto el laurel como está caliente: y porello vso pocas vezes del, y de romero ninguna, sino es para enramar, porque son cosas muy fuertes, y suelen echar a perder la vianda.

Adobos de Solomillos.

EStos solomillos se han de echar en agua que se deffangren muy bien: luego haras vn adobo con agua, y sal, y vinagre, y hisopillo picado muy menudo, y mejorana también picada menuda, y vn poco de vino blanco: y si quisieres echar vn poco de ajo, bien podras: sazonarlo has con todas especias. Estos solomillos se han de seruir asados: y si quisieres echarlos en adobo ordinario de ajos y oregano, y agua y sal, has los de perdigar primero en las parrillas. Si se
se

Arte de Cozinha.

se afados los vnos, y los otros; y algunas veces en empanadas de masa blãca. Aduierte, que los lomos del jauali, si el es nuevo, son muy buenos afados.

Empanadas frias de jauali.

PArtiras el jauali por medio, y de las piernas haras quatro empanadas, dos para frias, y dos para calientes: las frias perdigaras en las parrillas: luego las mecharas con tozino gordo, cõ vna mechadera grande, que las mechas seã tan gordas, como el dedo pequeño de la mano: y estas mechas han de ir derechas con la hebra de la carne, y se hã de salpimentar con especias, y sal: y luego mechar, y las mechas han de atrauesar toda la pieça de parte a parte por en medio, y muy espesas: y luego las echaras en vinagre, que se cubran, y estaran en el seis horas: luego las empanaras en masa negra de zemite, o de harina de trigo por cerner, como viene del molino. Ha
de

de ser de dos hojas cada empanada, y muy gordas: façonaras con toda especia, y has de procurar q̄ el repulgo sea muy fuerte: y quando esten cozidas echales la salsa para frias. Esta salsa se haze desta manera: Tomaras reuanadas de pan, y ponlas en las parrillas sobre la lumbre, adonde huviere mucha llama, y q̄mese de manera, que quede mui negro: y luego passalo por vn poco de agua fria, porque luego desechara el humo que tomó de la llama, y echale caldo quãto se bañe, y echale vino y vinagre, y vn manojo de las yeruas del jardin, salvia, mejorana, hisopillo, y ajadrea, y cebollas, y yeruabuena, y cueça poco a poco, hasta que el pan se ablande bien: luego todo esto se ha de passar por vn cedacillo, o estameña: y quando las empanadas estuieren bien cozidas, echales la salsa, y cueçan con ella vna hora: luego sacalas, y atapa los agujeros, por donde entrò la salsa, y menealas muy bien, porque se mezcle la salsa con la

Arte de Cozinha.

especia, y la carne. Estas se firuen frias. La salsa no ha de llevar especias, porq̃ en las empanadas se ha de echar vn poco demas especias, y ellas se mezclarã dentro con la salsa. Desta manera se hazen tambié estas empanadas de piernas de carnero.

Empanadas de javali calientes.

Estas empanadas se han de empanar en pastelones, y han se de mechar, y façonar ni mas ni menos que las frias, saluo que la salsa ha de llevar dulce, y se han de seruir calientes: para esta salsa de pastelones calientes, ha de ser la salsa muy negra: y podras quemar harina, y desatarla con vn poco de vinagre: luego echarle caldo, y vino, y vn manajo de yeruas del jardin, y vn poco de cebolla frita con tozino muy menudo, y echarle canela, porque las otras especias ya las tiene la empanada. Y esta salsa ha de ser, como digo, biẽ negra, y biẽ agria y dul.

y dulce. Ha menester cada pastelon media libra de açucar. Han de ser picantes, y firuense calientes.

Pastelones de jauali picados.

DE Las espaldas del puerco haras pastelones picados, picando la carne muy bien, y metiendola sus especias, y sal, y haras tus pastelones a modo de barcos, y echales vna cama de carne: luego les echaras quatro o cinco mechas de tozino gordo, como las de las empanadas: luego pondras otra cama de carne, y otras tantas mechas, y acomodaras la carne en el pastelon de masa negra: y quando lo quisiere seruir, hinchelo de la salsa negra, ni mas ni menos que a la de los pastelones calientes de la pierna.

Otros Pastelones picados.

TAmbien podras hazer estos pastelones de otra manera, picando carne

Arte de Cozinha:

ne, como tengo dicho, salvo que el tozino que auia de ir en las mechas, ha de ir picado, mezclado có la carne. Luego tendras salsa negra saçonada, y en el mismo tablero saçonaras la carne, y irasle metiendo de aquella salsa hasta que la carne estè blanda. Luego ponla en el vaso, y cueçase: y quando lo quisieres seruir, no tienes que hazer mas salsa que ella echara de si.

Otra suerte de Pastelones de jauli.

TOmaras los dos pedaços de jauli, los primeros de los lomos junto a la cola, y echalos a cozer có agua y sal, y vino y vinagre, y salvia, y mejorana, y de las otras yeruas: y quãdo esten casi cozidos, sacalos, y enfriense. Luego metelos en pastelones de masa negra, saçonados con todas especias, y tozino picado por écima, y por debaxo, y cierra tus pastelones, y cueçanse: y luego qmaras
pan,

pan, como para las empanadas frias, y passalo por vn poco de agua fria, porq̃ se le quite el humo, que esto tiene el pã que al punto se le quita, y cozeras este pan con caldo del cozimiento delas pieças del juaali, y passalo por vn cédacillo, o estameña, y saldra vna salsa vn poco parda, y ha de ser agridulce. Y aduierre, que en todas estas salsas negras, no digo que saçones con especias, porq̃ las empanadas que han de llevar salsa, han de llevar siempre vn poco de mas especias; porque la salsa no lo ha de llevar, que alla dentro se mezcla ella con las especias de la empanada, saluo que a la dulce se le ha de echar canela: y digo, q̃ quando estuieren cozidos estos pastelones se les ha de echar desta salsa, y se han de seruir calientes.

Otros Pastelones de juaali.

TOMaras pedaços de carne de juaali con huesos, y cuero, y todo de qualquiera parte, aunque sean de costi-

Arte de Cozina.

llas, o de pechos; porque se pueda empanar todo el jauali, aunque lleue cada pastel on dos, o tres pedaços, que para estas empanadas no importa nada echar la carne en pedaços. Echa esta carne en adobo de oregano y sal, agua, y ajos, y vinagre, sin otra cosa. Ha se de echar en adobo crudo, y sin perdigar: han de estar ventiquatro horas en el: luego perdigarlas en las parrillas, o en vn asador, como si se asasse: y quando esten bien perdigadas, si el jauali fuere flaco, mete les vn as mechas de tozino, assi sin ordẽ; porque como tienen todos sus huesos, no podras mechar con orden: y si el jauali fuere gordo no lo ha menester, empanense en pastelones redondos, echãdo dos pedaços, o mas en cada vno, y la cona con todas especias, y sal: y en la cubierta del pastel on, haras luego vn agujero que quepa vn dedo, porque no leuante quando se cueça, porque es necesario que quede la cubierta del pastel on asentada sobre la carne en este modo

do de empanar: echalos a cozer en hor-
no de pan: y quando esten cozidos to-
maras del adobo en que han estado, y
echales a cada vno vn par de cuchara-
das del mismo adobo, y cuezan con el
vna hora. Este adobo no se ha de colar,
sino assi como está con su oregano, y
ajos: y quando echares el oregano al a-
dobo, majalo con la sal, y los ajos, porq̃
no se vean las hojas en las empanadas:
son muy buenas, y comense calientes:
y tambien se pueden comer frias; porq̃
aunque se les echa el adobo, no se ve
la salsa en ellas, sino muy poco. Aduier-
te, que estos pastelones han de tener la
masa muy gorda; porque de otra mane-
ra rompersehian, por quanto lleuan el
adobo al cozer.

Otras empanadas de jauli.

E Stas empanadas puedes hazer sin
ningun genero de salsa, y serã muy
buenas, tomando carne de la pierna del
jauli,

Arte de Cocina.

jauali, y perdigalas en las parrillas, y mechalas con muchas mechas de tozino, salpimentadas como está dicho, derechos con la hebra, y por medio de la empanada: y luego echalas en vinagre, y sal, y ajos, y oregano, y vn poco de vino blanco sin agua ninguna, y esten en el adobo ocho, o diez horas, y empanalas en masa negra, y las empanadas seã de dos hojas, y saçona con todas especias y sal, y cueçanse muy bien; porque todo el toque de las empanadas para q̄ salgan buenas, está en saberlas mechar bien, y que esten biẽ cozidas, que sin estas dos cosas ninguna valdra nada.

De como se cueze el jauali fresco.

Tomas vn pedaço de jauali del lomo, o del pecho fresco, sin sal, y echalo a cozer con agua, y sal, y vino, y vinagre, y de todas yeruas del jardin: y quando la pieça estuviere casi cõzida, echale

echale vnos clauos enteros, y vn poco de pimienta, y acabese de cozer, y siruelo sobre vna sopa blanca, y quitarle has a la mitad de la pieça el cuero, y la otra mitad vaya con el: y en la parte que qui taste el pellejo daras dos, o tres cortes al traues de la hebra, y meterle has entre los cortes vnas reuanadas de pan: y en lo demas echaras peregil en rama. Siruelo con mostaça, o oruga.

Como se ha de salar el jauali.

SI Quisieres salar este jauali, salalo luego antes que esté manido: delcargalo bien de los huesos gordos, como son el espinazo, y las espaldas, y las cañas, y hazlo pieças pequeñas. Si estuviere muerto de algun dia, iras mojando estas pieças en vinagre, y salandolas: y estense con la sal dos dias, y cuelga las adonde las dê el aire. Es mui bueno despues de seco para seruir cõ nabos, y cõ otras verduras. Y cõ esto dexare de tratar

Arte de Cozina:

tar del juali, y dirè algo del venado. Y esto todo importa mucho saberlo los pasteleros, porque desto saben mucho menos que los cozineros.

Como se ha de adereçar vn venado.

EN Matãdo el venado se ha de abrir y guardar el redaño, y la tripa grande, que se dize del cagalar. La tripa la lauaras en muchas aguas, demanera q̄ el sebo quede muy blanco. Luego echa le vn poco de agua tibia, y ablandara, y lapodras boluer, y atarlehas las pūtas muy bien, y luego lauala cō sal, y luego en muchas aguas, y echala a cozer con agua y sal, y vn poco de tozino hasta q̄ estè bien cozida: luego sacala, y cōrtala en pedacillos, y metela en vna caçolilla, y echale alli vn poco de caldo, y vna gota de vino, y vn poco de m̄teca fresca de vacas, y saçona con pimiēta, nuez y xengibre, sin otra especie ninguna: y
con

con esto cueza vn poco. Luego tuesta reuanadillas de pan, y siruelas sobre ellas: y si le quisieres echar vn poquito de verdura picada, bien podras: y tãbien la podras quajar con vnas yemas de huevos, y azedo, aunque no es mucho menester. Aduierte, que en la caçolilla dõ de se saçonò la tripa, se ha de echar tambien vn manogito de yeruas, mejorana, y axadrea, y hisopillo; si no huviere mãteca de vacas, sea tozino derretido: y si no quisieres seruir la tripa en platillo, echaras las yeruas, y vino, y vinagre en el primer cozimiento: y quãdo estuuiere bien cozida, sacala, y embueluela en vn poco de pan rallado, asì caliente como està: y luego tuestala en las parrillas, y siruela sobre vna sopilla dorada.

*Platillo de las puntas de cuernos
de Venadas.*

LOS cuernos del venado, o gamo, quando estan cubiertos de pelo, tienen

Arte de Cozina.

ñen las puntas muy tiernas. Estas se han de cortar de manera, que quede házia la punta todo lo tierno, y pelarlos en agua caliente, y quedaran muy blancos, y han se de adereçar como la tripa del venado, saluo que no se han de rostar, fino cozerlos con vn poco de caldo, y saçonar con pimienta, nuez, y xengibre, y echale vn poquito de vino, y vinagre, y vn poco de manteca de vacas fresca: y con esto cueçan cosa de vna hora: y no se ha de quajar cõ huevos, ni se le ha de echar genero de verdura. Es mui buen platillo, solo el nombre tiene malo.

Lo que se ha de hazer del Redaño del venado.

ECharas en agua el redaño para q̄ se deffangre bien; luego lo esprimiras del agua, y cortalo a pedaços, y pólo en vn caço a derretir, como se derrite la en xundia de puerco: y quando anden casi fritos los chicharrones, tendras camuefas en quarterones, y echaselas dẽtro, y
fria

frianse alli: y quando estuuiere fritas, sacalas, y echa en el almirez cosa de medio quartillo d' agua, y echa alli la grasa del redaño sobre el agua, y dexalo vn poco enfriar, y haras vna torta mui blanca, y guardala. Luego tratare lo q se ha de hazer della. Cõ la grasa q qdare en los chicharrones, has de hazer vna tortilla de hueuos muy gorda, y muy espõjada, y los chicharrones se han de secar mucho, y echarles sal q esten bien salados, y se han de echar encima de la tortilla con las camuefas, todo hecho vn mõtoncillo, y vnospicatostes de pã blanco a la redõda: has de embiar la tortilla a la mesa muy caliente, y bien apuntada de sal. Tambien se suelẽ hazer torrijas desta grasa devenado sin dulce, sino biẽ apuntadas de sal.

Migas de la grasa del venado.

DEsta grasa del redaño del venado podrá hazer migas: remoja el pan cõ
agua

Arte de Cocina.

agua y sal, que este coziendo: luego pō en la sartē vn poco de grasa del redaño, y freiras en ella vn par de granos de ajo: luego saca los ajos, y echa las migas, y frielas de manera que esten bien tostadas por entrambas partes. Estas tortillas y migas de grasa de venado, dizē que son buenas para los que tienen camaras.

Empanadas de venado.

LAS Empanadas deste venado, o gamo, se han de beneficiar de la manera que he dicho del juali, saluo la manera que dixē que se coziēse el juali, porque las del venado no salen tãbien cozidas como las del juali: y si el juali no es bueno, o gordo, tampoco salen bien cozidas.

Solomillos de venado.

LOS Solomillos de venado son mejores y mayores que los de juali: y assi

ya ssi adereçados con los adobos q̄ tengo dicho en el jauali, y mechados y asados, y la lengua cozida, luego echada en adobo, y despues frita con tozino de rretido, hédida por medio es muy buena.

Como se ha de salar el venado, y se pueda comer fresco.

SI Quieres salar venado gordo, o Svaca gorda, muerta por el mes de Otubre, y que se pueda comer fresca todo el Inuierno, como si no se huiera salado, y la grasa que estê fresca como si se acabara de matar. Haras desta manera: Tomaras pieças grandes de a quatro, o seis libras cada vna, y quitales los huesos grandes, como es el espinazo, y las espaldas, y las cañas de las piernas, y salarlas has, estregandolas mucho con la sal, y iras assentado en vn dornajo de barro muy bien salado, y dexales estar alli cinco, o seis dias, hasta que se vayan
pur-

Arte de Cozina.

purgando, y haziendo salmuera: luego sacalas de alli, sacudiendo muy biẽ la sal: y luego toma toda aquella salmuera, y mas sal, y ponla en vn barquillo, o caldera, y echale agua tanta cantidad que se puedan cubrir las piezas de venado, y echale mas sal, y meneala con vn cucharon de manjar blanco hasta que estẽ bien deshecha la sal. Luego toma vn huego fresco, y echalo en la salmuera: y si se hundiere echale mas sal, meneando con el cucharon hasta que estẽ deshecha, y torna a poner vn huego fresco en la salmuera: y si se tuviere encima q̃ no se hunda, y se descubra la mitad del huego, estã buena la salmuera; porque el huego fresco en agua dulce se va al suelo como vna piedra. Esta salmuera has de cozer y espumar muy biẽ: luego apartala, y dexala enfriar, y quedara tan clara como agua de la fuente: luego asienta las piezas del venado en el dor-najo, y echale la salmuera por encima: y entiendo se que ha de estar bien fria, y ha

ha de cubrir las pieças muy bien, que tengan vn palmo de salmuera por encima, y dexale estar assi otros ocho dias: luego mirarla has, y si estuviere algo rebuelta, torna a sacar las pieças, andando lo menos que pudieres en ellas con las manos, y totoa a hazer la prueua dl hueuo fresco, y torna a cozer la salmuera, y tornese a enfriar, y torna a meter las pieças dentro, y puedes las dexar por todo el Inuierno, que la salmuera estara siempre muy clara, y la carne muy fresca. Quando se huuiere de cozer, echala en agua dulce de la noche a la mañana, mudandole el agua vn par de vezes, y estara como si acabara de venir de la carnizeria, y cuezela, y siruela sobre vna sopa blanca con peregil en rama por encima.

Como se hazen los tafajos de venado.

PAra salar vn venado en tafajos, enmatado la res hasla de desollar lue-

go, y hazla pieças pequeñas y largas, q̄ tengan poco hueſſo, o ninguno, y eſtre galas con la ſal medio quebrantada, y cuelgalas adonde les dè el aire, y no es menester mas. Si quiſieres hazerlas pieças de a quatro libras ponlas en ſal tres o quatro dias, auiendo les quitado los hueſſos grandes.

Como ſe puede llevar la carne de vn venado veinte, o treinta leguas, ſin que ſe pierda en las grandes calores.

Haras las pieças del tamaño q̄ quiſieres, y haras vn cozimientto de agua y ſal, y vino, y vinagre, y yeruas del jardin, ſaluia, y mejoraua, y hiſopillo, y cueze las pieças del venado en eſte cozimientto, haſta que tengan muerta la ſangre, y luego ſacalas, y dexalas enfriar: y luego embanaſtalas en vna baſta, poniendo vn lecho de pajas de cè teno,

teno, luego otro lecho de las pieças de venado, o gamo: y desta manera iras poniendo lechos hasta que se hincha la banasta, de manera que la carne no llegue vna a otra, sino que cargue todo sobre las pajas de cêteno: y desta manera puede ir, aunque sea camiao de treinta leguas con buena diligêcia. Luego se puede ir coziendo, como si se acabara de matar: la carne de las empanadas perdigalas en las parrillas, y mechalas muy bien con las mechas salpimentadas, y echalas en vinagre por espacio de quatro, o seis horas: y luego sacalas, y dexalas escurrir del vinagre, y embanastalas, poniendo vn lecho de pajas de cêteno, y luego otro de empanadas, y luego otro de pajas de centeno: y desta manera se pueden llevar: y en llegando adonde se han de comer, se podran empanar, y duraran despues tanto como si se acabara de matar.

(. . .)

Arte de Cozinha.

Una empanada de pecho de vaca.

TOMaras vn pecho de vaca, que sea muy gordo, y dexarlo has manir, y luego cuezelo con buen rato de sal, y quando estuviere cozido sacalo en vna pieça assi caliente como està, y echa le vn poquito de vino por encima, y vn poquito de vinagre, y d todas especias: y si te pareciere que no tēdra harta sal, echale vn poco, y dale vnas cuchilladillas para que tome mejor la façon, y dexalo estar alli hasta que se enfrie: y luego haras la masa desta manera: Echa en vn cacillo vn poco de caldo, y vn poco de vino, y vn poco de nuez y xengibre: luego toma riñonada de ternera, y si no la tuuieres sea de vaca, y desuellalo mui bien, y majala en el almirez hasta q esté como manteca, y echala dentro del cacillo donde tienes el caldo saçonado, y ponlo a cozer: y entretanto que cueze

pon

pon harina floreada sobre el tablero, y haras vna presa redonda, echale ocho yemas de hueuos, y vn poquito de sal: luego haras la masa con el caldo q̄ tienes en el cacillo saçonada, y has la de masar y tender mui apriessa, y poner el pecho, y cerrar la empanada antes que se enfrie, porque si se enfriasse no la podrias juntar: ponla sobre vn papel vntado con manteca, y ponla a cozer en el horno: y quando vaya tomando color ponle vn redaño de carnero encima, y acabala de cozer: luego abrela por lo alto, y cebala con el adouillo q̄ quedo adonde estuuó el pecho, y coeça con el vn poco, y siruela caliente. Esta es empanada Inglesa, que las que llamamos Inglesas no lo son, sino empanadas dulces, que estas no han de llevar dulce. Esta suerte de empanar se puede hazer de lenguas de puerco, o ternera, añadiendoles vn poco de tozino picado, porq̄ el pecho no lo ha menester. Tambié lo podras hazer de medios pauos cozidos.

Arte de Cozinha.

Como se adereçara vna frasia de Ternera.

EL Mejor plato de la ternera es la frasia. Esta se haze desta manera: Haras apartar las tripas gordas a vna parte, y luego las pequeñas, assi como estan pegadas al entrefijo, pólas en vna vacia grãde llena de agua, o en vn arroyo, y tomaras vn palillo como vn vso, que estè vn poquito romo de la punta, y meterlo has por vna punta dela tripa, y irasla llamando con el cuchillo, y como se vaya hinchendo el palillo, iraslo cortando a lo largo hasta que halles el otro cabo de la tripa; de manera que hã de quedar todas las tripas abierrias, y pegadas en su lugar en el entrefijo; luego las lauaras mucho en agua, luego en sal, y quedaran muy blancas: estas has de echar a cozer con vn poco de agua y sal: y quando esten perdigadas sacalas, y cortalas a pedaços, y ponlas a cozer
con

con vn poco de tozino gordo, y vna cebolla con su saçon de sal; y quando estè cozidas saca el tozino, y la cebolla, y picalo sobre el tablero, y tornalo a echar en la olla, y saçona con pimienta y nuez y xengibre, y cueça otro poco, y quajalo con yemas de huevos y vinagre, saldra vn platillo muy blanco y muy gustoso: y si a esta frasia quisieres echar vn poco de peregil picado por encima, despues de seruido en el plato, biẽ podras, porque parece muy bien: y tambien podras picar verduras con el tozino cozido, y la cebolla cozida, y echarselo dentro: y quando lo quajares aparta vn poco de la flor: y quando estè en el plato echaselo por encima. De las tripas gordas haras morcillas de camara: las quales dexo para adelante, porque pienso escriuir otras dos o tres suertes de morcillas de puerco.

*Como se adereça vna cabeça
de Ternera.*

LA Cabeça de la ternera cozeras con agua, y sal, y sacarla has en el plato, y quitarle has las quijadas, y abrir la has por encima de los sesos, y quitar le has aquellos huesos, y tendras hecha vna pebrada desta manera: Freiras tozino de la papada en dados, y vn poco de cebolla muy menuda: luego echa alli vino y vinagre, y vn poco de açucar, y de todas especias, y canela, y cueça vn poco, y echala por encima de la cabeça. Otras se siruē hendida la cabeça en dos medias, y cozida, y enharinada, y frita, y con la pebrada encima. Otras se sirven en medias, y tostadas cō pan rallado sobre alguna sopa: y tãbien la podras servir, no mas de cozida blanca, con pimiēta, y vn poco de vinagre, y peregil en rama.

Sesos de Ternera.

DE los sesos podras hazer picatofres, coziendolos primero, y luego picarlos, y echarles pan rallado, y açucar,

car, y canela, y de todas especias, y echale algunas yemas de huevos, de manera que estê vn poco blando, y podrás deste relleno sobre reuanadas de pan, y ponlas en vna tortera, vntada con manteca, y cueçanse cõ poca lumbre abaxo y mucha arriba. Estos picatostes puedes hazer picâtes sin dulce, y algunas vezes les podrás echar queso y dulce. Destos sesos se pueden hazer buñuelos, picandolos como estâ dicho, y mezclandole pan rallado, y sus huevos, y vnas pocas de especias, y freirlos. Estos sesos podrás picar muy biẽ despues de cozidos, y luego echarles sal, y pimiêta, sin otra cosa ninguna, y poner destos sesos sobre vna reuanada de pan: y luego poner otra reuanada encima desta, y apretarla vn poco, y tener manteca de puërco muy caliente, y freirlos allí de manera, que el pan quede muy tostado: y estas empanadillas de sesos han de ir a la mesa muy calientes. Son muy buenas para quien come poco dulce.

Empa-

Empanadas de Ternera.

LA Carne de la ternera, ya se sabe, que lo mejor es echarla en adobo, y comerla asada con salsa de oruga: de las piernas puedes hazer épanadas frias y calientes, como está dicho atras en las del jauali. Los pechos en sal y cozidos son muy buenos, y rellenos, y tostados sobre alguna sopa, o sobre arroz de grafa tambien son buenos: la carne dela ternera es la que se acomoda en mas cosas de platillos y rellenos, y empanadas Inglesas picadas, y dela carne del pecho entero: y assi no ay para que comēçar cosa tan larga, solo pondre aqui vn platillo de los hueffos.

Vspot.

TOmaras los jarretes dela ternera hechos pedaços, y echalos a cozer con agua y sal, y quando esten medio cozidos sacalos, y ponlos en vn caço, y toma tozino en dados, y frielo, y tendras cantidad

tividad de cebolla picada a lo largo, y friela en el tozino, y echala en el caço sobre la carne, y saçona con pimieta, nuez y xengibre: luego echale caldo hasta q se bañe, y cueça poco a poco: y luego tendrás para cada plato destes hueßos, seis yemas de huevos cozidos duros, y vn migajon de pan blanco, remojado todo en vinagre, y passarlo has todo por vn cedacillo, o estameña, y con esto quajaras el platillo: y quando lo siruieres tendrás vn poquito de verdura picada, y echaselo por encima. Es muy buen platillo. Y si fuere tiempo de çanahorias, cuezelas primero, y luego hazlas ragitadas, y frielas con el tozino y cebolla, y echalas en el platillo. Ha de salir vn poco agrio. Boluamos aora a tratar otro poco de cosas de masa.

Empanadillas de masa dulce.

Pondre aqui quatro, o cinco suertes de empanadillas de masa dulce, que
aun-

Arte de Cocina:

aunque las viandas seã diferentes, la masa siempre ha de ser de vna manera: Tomaras vna libra de harina de trigo floreada, y ponla sobre el tablero, y haras vna presa redonda, y echale dentro media libra de açucar molido y cernido, y vn quarteron de manteca de puerco, y echaras ocho huevos, los dos có claras, y los seis sin ellas, y vn poquito de vino, y vn poquito de sal, y amasa tu masa, y vendra a quedar encerada: y desta masa has de hazer quatro empanadillas, que no ha de auer mas ni menos: y por esta cuẽta podras hazer masa para muchas. Lo que has de echar dentro, ha de estar cozido, o asado, o frito. Haras vnas de torreznos que sea tozino bueno y tierno, y haras vnos torreznos peqños vn poco delgados, y asalos en las parrillas, de manera que no se sequẽ: luego echalos asì calientes en vn poco de vino blanco, y dexalos estar media hora. Luego haras de la masa ocho torticas redondas, y destas haras quatro empanadillas de

a dos

a dos hojas, y en cada vna vn torrezno partido por medio: han de ser tan iguales estas tortiras de la masa, que no las has de cercenar, ni las has de mojar cō ninguna cosa para repulgarlas ni has de echar especia ninguna. El tozino estè bien dessalado. No se han de dorar, ni echar açucar por encima.

*Otras empanadillas de pies
de Puerco.*

COzeras los pies de puerco, y de q̄ esten bien cozidos, quita les los huesos mayores, y saçonalos con vn poco de especia, y haz tus empanadillas, echãdo en cada vna dos medios pies, y sean redõdas como las del tozino. Estos pies de puerco, si los quisieres saçonar dulces, tendras vn poquito de almibar, y pafalos por el. Luego echales vn poco de especia, y dexalos enfriar, y haz tus empanadillas: si las quisieres hazer, de buē solomo de puerco podras, beneficiandolo, como las de los torreznos.

Arte de Cozinha.

Empanadillas de Sardinas.

TOmaras sardinas frescas, escamalas y frielas, de manera que no se sequē mucho, y luego frie vn poco de cebolla con vn poco de buen azeite, y echalo sobre las sardinas, y saçona con vn poquito de pimienta y sal si no la tuvierē las sardinas, y echa tres sardinas, y vn poquito de la cebolla frita encima, escurrida del azeite en cada empanadilla, y cierra tus empanadillas de la manera q̄ está dicho en las otras, y en la masa no has de echar azeite sino manteca de vacas fresca, porque con azeite no saldrá bien.

Otras empanadillas de criadillas de tierra.

COzeras las criadillas cō agua y sal: luego ahogalas cō vn poco de buē azeite, y saçonalas con vn poco de pimienta y nuez, y xengibre, y vna miga-
ja

ja de açafran, y sal: y luego ve haziendo tus empanadillas. Y adierte, que estas empanadillas se han de servir calientes. Estas empanadillas es mejor tenerlas hechas dos o tres dias antes que se ayan de servir, porque estara la masa reueneda, y calentandose estara muy tierna, y con diferente gusto, y las puedes hazer de otras muchas cosas, como son paxarillos gordos, y gaçapillos, todo esto queda al aluedrio del oficial. La masa se dezir, que es de las mejores que se hazen. Adierte, que estas empanadillas no han de llevar dentro ningun genero de caldo, que no es masa que lo puede sufrir.

Vna empanada Inglesa.

SI Quisieres hazer empanada Inglesa con esta masa de las empanadillas podras, añadiendo la tercera parte de mas harina y huevos, porque no estè tan fina, sino que tēga vn poco de mas fuerza: echarle has quatro huevos con claras,

Arte de Cozinha.

ras, y quatro sin ellas: y con esto podras hazer de la masa que auias de hazer ocho empanadillas, hazer vna empanada Inglesa: y con esto podras hazer empanada de vn pecho de ternera cozido hecho pedaços, o entero, como quisiere: picaras vn poco de tozino con vn poco de verdura, y despues que tengas tendida vna hoja desta masa dulce, que este vn poquito gorda, ponle vn poco de tozino picado en el suelo hàzia la vna parte; luego tendras el pecho saçonado de todas especias y sal, y assienta la carne sobre el tozino, y ponle por encima otro poco de tozino picado, y cierra tu empanada en media luna, y vntala por encima con vn poco de mânteca por dentro, y raspale vn poco de açucar por encima, y si no quisiere echarle tanta manteca, bien le podras echar vn poco de agua cõ vn hisopillo, y raspale el açucar encima, y sera lo mismo que con la manteca. Algunos les dan despues de cozidas vna costra cõ espuma de claras de

de huevos y açucar: y porque no es bueno, no lo pongo aqui: en estando cozida quajala có quatro yemas de huevos y caldo, batidas có vn poco de agrio de limon: y si quisieres hazer esta empanada Inglesa de carne picada, picaras dos libras y media, o tres de carne de ternera, o cabrito, muy bien có su tozino gordo, y vn poquito de verdura: y quando esté bié picada metele huevos crudos, cosa de quatro, y saçona con todas especies, y sal, y vna gota de vinagre, o çumo de limon, porque enternece la carne. Y si le quisieres echar vn poquito de pan rallado mezclado con la carne, no es malo como sea poco: luego tiende la hoja para la empanada, y assienta esta carne picada sobre ella, de manera q̄ sea la empanada vn poco ancha; cierrala en media luna con su repulgo, y ponle su manteca, y su açucar por encima. Y advierte, que todo el açucar que se huviere de echar en las empanadas Inglesas, y en las empanadillas, y en los ojaldres

Arte de Cozina:

ha de ser cernido porcedaço de cerdas, porque todos los granillos que quedan enteros no se derritan en la masa: y assi no se mezclan bien el açucar con el harina.

Buñuelos de viento

TOmaras vn poco de harina floreada cosa de media libra, y desatala cõ agua fria, y vn poquito de sal, y haras vn batido como para hazer ostias: luego calentaras vn poquito de manteca en vna sartén como para hazer vna tortilla de huevos: y quando estè caliente echa el batido dentro en la sartén, y menealo cõ vn cucharon sobre vnas brasas, y védra se a hazer vna masita encerada, y cueze la muy bien, meneandola siempre, porq̃ no se pegue a la sartén, ni haga cortezas, porque todo el toque desta masa estâ en que salga muy bien cozida de la sartén, porque si sale bien cozida, en ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En estando cozida la masa, echa
la

la en el almirez, y mójala muy bien, y vele metiendo huevos poco a poco, y mājandola mucho hasta que esté blanda, y los huevos no han de ser todos con clara sino la mitad, porque no esponjé demasiado, y se hagan resquebrados. Estos buñuelos si los passares por almibar, y les echares vn poco de canela molida por encima, haziendo los buñuelos vn poco grandes, entiendo que es la mejor fuerte de buñuelos que se hazen.

Otros Buñuelos de viento.

SI Quisieres hazer los buñuelos de viento de tortillas, haras el batido como está dicho en los de atrás: Tomaras vna sartén, y caliente vn poquito de manteca, y quando esté caliente vaciala que no quede mas de vntada la sartén, y echa vn poquito del batido dentro, y hazlo correr por toda la sartén, de manera que se haga vna tortilla muy delgada: y en estando quajada, bueluela de la otra

Arte de Cocina.

parte para que se quaje, y luego echala en el almirez, y assi iras haziendo todo el batido en tortillas: luego majalas muy bien en el almirez, y vele metiendo huevos como estâ dicho en los de atras, y viene a ser vna misma cosa. Esta suerte de buñuelos, y estos otros de atras, frielos y passalos por almibar si lo touieres, y ^{uaron} ^{lo den} _{Rs.} fino echales miel por encima y açucar raspado.

Otros Buñuelos de viento.

SI Huieres de hazer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere que son muy embaraçosos los que quedan referidos atras, pon vn caço al fuego con agua, y sal, y vn poco de mantecca, y quando estê coziendo echale harina dêtro sin quitar el caço del fuego, y meneala con vn cucharon de manjar blanco, y haras embeuer toda la harina que pudieres, de manera que quede la masa encerada, y cuezela mucho sobre el
el

el fuego; porque todo el toque desta masa està en escaldarse bien la harina, y cozerse bien en el caço sobre la lumbré, meneandola mucho, porque no se pegue al caço; y aunque se pegue algo, lo pegado se quedara en el suelo del caço: luego echaras esta masa en vn librito, o en el tablero, y sobarlahas mui biẽ con las manos, e iras metiendo huevos, y sobando, y harasle embeuer huevos hasta que estè blanda, y echala sobre vna tablilla, o sobre vna cobertera: y de alli iras haziendo buñuelos con la buñolera, o con vn garabato de cuchara. Esta masa sirue para almojavanas, y para fruta de xeringa.

Almojavanas de Quajada.

Q Vajaras vna açumbre de leche con yerua de quajar, y ponla a calentar vn poco: luego irasla juntando, que se venga a hazer vna pella, y si no se quiere juntar bien, caliẽtala vn poco mas,

Q 3 y jung

Arte de Cozina.

y juntarse ha: esprimela muy bien, y pò
la sobre el tablero, y sobala cò vn poco
de harina, demanera q̄ no le quede bu-
rujon ninguno: luego metele yemas de
huevos hasta que esté blanda, que se pue-
dan hazer las almojanas sobre el ta-
blero con harina, y frielas poco a poco,
y como lo saques de la sarten, tendras
aparejado vn poco de almibar hecho, y
coziendo, y tédras vn poco de suero en
otra valija, e iras passando las almojaua-
nas por el suero, y luego por el almibar,
y veles echando su canela molida: y sue-
len salir muy buenas. De queso fresco
tambien podrás hazer almojanas, so-
bando el queso con vn poco de harina:
luego metele huevos como está dicho:
a estas echaras vn poco de yeruabuena
picada, o seca molida, y beneficiarlas
como está dicho en las de atras.

*Otras almojanas de quajada
diferentes.*

Q Vajaras la leche, y luego echa da
qoajada en vna seruilleta, y espri
mela vn poco, de manera q̄ quede blan-
da: luego echala en vn cacillo, o caque-
la, y echale dos, o tres yemas de huevos
y vn poquito de harina, y meneala con
vn cucharon, de manera que quede blã-
da, y bien rala, y pon la sartén al fuego
con manteca, o buen azeite, y ve haziẽ-
do las almojavanas desta manera: Mo-
jaras la palma de la mano con agua, y
haras alli la almojavana con vn agujero
en medio, y velas dexando caer en
la sartén: y si se desparramare en la sar-
tén, echales vn poquito de mas hatina,
y salgan redondas muy delgadas. Este
batido ha de estar tan ralo, que apenas
se puedã hazer las almojavanas, y hã de
salir coscurudas, como buñuelos pica-
ros: han se de passar por almibar, y no se
han de passar por el suero, porque lo q̄
pretendo en las otras en passallas por
el suero, es, que salgan muy tiernas, y en
estas pretendo que salgan muy tieffas,

Arte de Cocina.

porque vnos señores gustã de las vnas,
y otros de las otras.

*Buñuelos de Queso
fresco.*

TOmaras el queso hecho del propio dia, o vn dia antes, y quitale las correas, y sobalo en el tablero, de manera que no le quede burujon ninguno: luego echale vn poquito de harina, y me tele yemas de huevos hasta que este vn poco blando: luego pondras vna sartén al fuego con mucha manteca, de manera que no se caliente mucho. Luego haras vnos buñuelos grandes y redondos, y dexa estar la sartén con poca lumbre, que ellos se iran boluiendo sin que lleguen a ellos. Quando esten fritos passalos por vn poco de almibar, o miel, y echale su canela molida por encima; y deste mismo queso, o quajada bien esprimida podras hazer buñuelos majandola en el almirez, o echando
la

la alli vna poca de harina, y sus huevos, demanera que venga a estar bien blanda, y haz tus buñuelos con vna cuchara.

*Quesadillas fritas de
Quajada.*

QVajaras la leche, y quando estè quajada, ponla sobre lumbre, de manera que se caliente, y luego vela juntando con las manos poco a poco, y la vendras a juntar toda: y luego sacala fuera del suero, y exprimela muy bien, y echala en el almirez, y majala bien, y echale vn poco de harina, y vele echando huevos hasta que estè blanda, y echala vn poco de yeruabuena picada, o seca molida, y saçona de sal, y luego amasa vna masita fina sin açucar, y tiende vna hoja grande y delgada, y estiendela sobre el tablero, y con vna cucharita iras echando cucharillas sobre la hoja de la masa deste
bati-

Arte de Cocina.

batido apartadas las vnas de las otras, y mojaras los dedos de la mano en agua, e iraslas aplanando todas que vengan a estar anchuelas: luego toma la cortadera, y velas cortando al rededor, que no se arrime mucho la cortadera al batido: luego saca las cercenaduras, y ve haciendo tus quefadillas como candilejas, que tēga cada vna cinco o seis piquitos: y para hazer estos no las has de mojar, porq̄ es mejor quādo hazen estos picos, q̄ los jūtes con el mesmo batido, y con esto pegan muy bien: y despues que tēgas hecha vna sartenada, ponla sarten al fuego, de manera que la manteca no se caliente mucho, y velas echando dētro boca abaxo, y frianse poco a poco, y velas boluiendo de manera, que no se tuesten mucho: y en sacandolas tendras vn poco de miel espumada, y passalas por ella, y velas assentando en el plato, y cō cada lecho iras echando açucar y canela. Es fruta que se puede guardar muchos dias, y la miel ha de tener vn poquito

quito de agua al espumarse, y las que-
sadillas no han de ser mayores que vn
real de a ocho. Y adierte, que quando
acabares de hazer el batido, has de ha-
zer vna quesadilla, y prouarla en la man-
teca: y si el batido se esparramare por
la farten, echale vn poquito de mas harina.

Quesadillas de horno.

HAs de majar el queso fresco, y me-
terle huevos hasta que estê blãdo,
y echale vn poco de yeruabuena moli-
da, y echa a cada libra de queso vn quar-
teron de açucar, y vn poco de manteca
de vacas, y haras vnos vasitos anchue-
los y baxes, e hinchelos deste batido: y
despues de cozidos echales vn poco de
buena miel por encima.

Fruta de Cañas.

Tomas dos o tres cañas de vaca, y
hazlas troços, y perdigalas en agua
y sal,

Arte de Cozinha.

y sal, que den dos heruores; luego sacalas, y tendras doze yemas de huevos cozidos, y pondras las cañas y las yemas de los huevos, y vn quarteron de açucar molido, y vn poco de canela molido: y juntos todos estos materiales, deshazlo todo con vn cucharon, demanera que se haga vna pasta, y amasaras vn poco de masa fina fria sin açucar, y tiende vna hoja delgada de la masa: y pondras tres, o quatro cucharadillas de la pasta de las cañas, y mojaras la hoja con vn poquito de agua por la vna parte con vnas plumas, y tambien entre la pasta porque pegue bien la masa: luego bolueras vna punta de la hoja por encima de todos aquellos montoncitos de pasta, y assentaria has muy bien con la mano por el borde, y por entremedias dellas: y luego con el sello de la cortadera iras dando al derredor, y vendran a quedar hechas empanadillas: luego tomaras la cortadera, y cortalas, y picalas con vn alfiler: en cada vna daras

cinco, o seis picadas, y pondras la manteca al fuego, y frianse con mucha cuenta, porque no se rompa ninguna, que si se rompiesse vna, echaria a perder la manteca: y desta manera podras freir las demas. A estas empanadillas les podras echar vn poco de almibar en lugar de miel.

Empanadillas de Quajada.

VN A S Empanadillas podras hazer de quajada, esprimiendola bien, y sobandola bien: luego metela dos huevos, y otras dos yemas a la quajada que saliere de vna açumbre de leche, y echale vn quarteron de açucar, y vn poco de manteca de vacas: y si estuviere muy rala, echale vn poquito de harina; haras vn poco de masa fina, que tenga vn poco de açucar, luego tiède vna hoja larga y delgada; luego pondras vn montoncillo del batido en la vna punta de la masa, que sea vn poquito largo, y ha

Arte de Cocina.

y ha de estar vn poco desuiado del borde de la hoja: luego le daras tres cortezitos con la cortadera que sean cortos, y mojaras la masa con vnas plumas, y doblala por encima del batido, demanera que parezca empanadilla, y los cortezillos vengan a caer en medio del batido, demanera que se vea el batido por en medio dellos: luego redondeala cō la cortadera dos dedos desuiado del batido: y assientala con el sello, y levanta aquel borde, y haras vn doblez en la vna punta, y otro en medio, y otro en la otra punta, y entre doblez y doblez que junte la masa a la empanadilla, como quando hazes empanada Inglesa cō picos. Estas son buenas para meriédas, aũ que se siruan frias, porque han de llevar poca manteca, y poca açucar, al cozer las has de vntar con vna poca de manteca derretida, y no les has de echar açucar por encima, ni las has de dorar, sino assi blãcas: el batido subira y abrira: los golpes que tiene encima parecen muy bien.

bien. Si no tuuieres leche para hazer estas empanadillas, podras hazer vn poco de almidon con leche de almendras biẽ incorporado. Luego le podrasechar los hueueos, y vn poco de manteca, porque el açucar ha de ir deshecho en el almidon quando se coziere: y con este batido podras hazer empanadillas, como las de la quajada.

Otras empanadillas.

SI Quisieres hazer vnas empanadillas muy chiquitas, haras vn poco de papin con harto açucar y yemas de hueueos, y vn poco de manteca de vacas fresca, y su saçon de sal, y leche de cabras, y dexalo enfriar, y haras vn poco de masa dulce por la cuenta de las empanadillas de torreznos, y pies de puerco, que estã escrita atras, y no sean mayores q̃ vn real de a ocho. Para hazer este batido echaras seis onças de açucar, y media açumbre de leche, y seis hueueos, y tres onças de harina.

*polme
otuc*

a carni

Fruta de Fillos.

BAtiras doze yemas de hueuos: luego echa alli vn poco de harina quã to quede vn poco encorporado, y bate lo muy bien, que se mezcle bien la harina con las yemas de hueuos: luego echale vn poquito de leche, y saçona de sal, y pon la sarten al fuego con mucha manteca: y quando estè bien caliente echaras vn poquito del batido para prouar: y si el batido se quajare como bãnuelo, echaras algunas yemas mas, y vn poquito de leche: y quãdo ello se hiziere como vna espongita, que estè vn poquito quajado en medio, y a la redonda estè como vna esponja, entonces estã bueno: y haras destas frutillas dos o tres en cada sartenada, y han de salir morenas, y han se de passar por almibar, y echarles su canela porencima; y aunque no es muy galana, es de muy buen gusto. Lo que tiene es, que gasta mucha mãteca. Y si quando prouares el batido en
la

la sartén se desparramare todo por la manteca, con echar vn poquito de mas harina despoluoreada, y batirlo mui biẽ se emendara, y hara la espongita q̄ tẽgo dicho.

Fruta de Chicharrones.

PARA hazer vna fruta q̄ se llama chicharrones, has de batir diez huevos cõ claras, y todos muy bien batidos: luego tomaras vn poco de harina, y veselo despoluoreando por encima de los huevos, y batelos mucho, hasta que se desahagan todos los burujoncillos, y ha de quedar vn batido vn poco mas incorporado que el batido de la fruta de borrajas: y luego echarle medio panezillo de sal, porque esta fruta ha de salir vn poco salada, porque no ha de llevar dulce. Luego pondras la sartén al fuego cõ vn poquito de manteca fresca, y quando estẽ caliente echaras la mitad del batido dentro, trayendolo por toda la sartẽ, de manera que se haga como vna tortilla, y no

Arte de Cozinha.

la dexes tostar, sino en estando quajado por la vna parte, boluerla por la otra, y quajese, y luego echala sobre vn table- ro, y haras la otra del batido q̄ queda, y luego cortarás estas tortillas en pedaci- tos, vnos quadradillos, otros mas largui- tos, otros como esses, otros de las hechu- ras q̄ te pareciere: luego tomaras la m̄a- teca de vacas la mas fresca q̄ tuuieres, y cozerla has, y freiras estos chicharro- nes, que assi se llaman, poco a poco, dan- doles buelta con la misma sarten, dema- nera que quando tomaren color, esten bien calados, y parezcan vizcochados. Estos se firuen sin dulce, porque tienen el gusto de chicharrones de puerco, y no son buenos, sino con manteca de va- cas fresca.

Fruta de Prestiños.

BAtiras doze huevos en vn caço con claros, y echale canela molida, hasta que esten los huevos pardos, y echale vn poco de sal; luego ve echando harina,

na, y iraslo reboviendo con vn cucharon de manjar blanco, y hazle embeuer toda la harina que pudieres, de manera que quede vna masa encerada, y sacala al tablero, y sobala vn poco; luego ve haziendo rollitos delgados, como cera hilada; luego tomaras vno destos rollitos, y ve torciendo con los dedos, cogiẽdo la pũtilla, y torciendo saldra vn presitiño de la hechura de vn piñon, de manera que no venga a tener mas bulto que vn piñon con cascara: y si te pareciere que es cosa muy prolixa, ve cortando el rollito de la masa con vn cuchillo al sesgo, vnos bocaditos del tamaño del piñon, y despacharas mas presto, mas no saldran tan bien hechos, y veles echãdo harina, porque no se peguen vnos con otros: y quãdo tuvieres muchos hechos pon la sarten al fuego con mucha manteca, o buen azeite, y velos friendo con mucha cuenta, porque se cansa la manteca muy presto: y de que esten biẽ fritos tẽdras miel espumada y muy subida

de punto: y para ver si está la miel en punto, echa unas gotas en un poco de agua, y si hiziere correa, no está harto: y si en sacandolas del agua se quebrará como vidrio, está buena la miel, echa los prestiños dentro en ella, y dales una vuelta, y tendrás un tablero de masa mojado con agua fría, y trastornaras los prestiños encima con su miel: y tendrás un poco de agua en que mojar las manos, e iras apartando montoncillos, y acomodandolos a modo de piñas, o de la manera que te pareciere: y entretanto que no se enfriaren, ellos se irán desmoronando: mas yendose enfriando los harás quedar como quisieres, mojando siempre las manos en el agua: luego armaras tu plato destas piñas. Si los quisieré embiar fuera los podrás echar en unas ollas que estén mojadas con agua, así como salé los prestiños del caço, y pegarse han unos con otros, y no en la olla.

Fruita de Piñas.

Tomar

TOmaras cosa de media libra de harina, antes menos que mas, y desatarla has con vn poco de vino blanco y agua, y echale ocho hueuos, y ha de quedar el batido bien batido, y vn poco grueso, como el de los chicharrones, y echale vn poco de sal, y vntaras vna tortera, y echa el batido dentro, y cubrelõ con su cobertera: y ponla con lumbre abaxo y arriba: y en estando quajada saca la torta sobre vn tablero, y cortala en pedaços quadrados como torrijas, y dale vnos cortezitos cruçado vnos por otros, y quedaran vnos quadradillos como garbanços, y frielos echãdo los cortes para baxo en la manteca, y frianse poco a poco, y esponjaran y parecieran a modo de piñas. Si uelos cõ miel y açucar raspado por encima. Si quisieres seruir la torta entera dale los cortezitos, y friela en vn caço con mucha manteca, los cortes hãzia baxo, y cargala en medio con vna cuchara para que se amolde con el caço, y de vna sola podras ha-

Arte de Cozinha.

zer vn plato, y parecera vn morrion, e-
chale miel, y algun poco de graxea por
encima.

Un platillo de xadeo de manos de Ternera.

TOMaras las manos de ternera cozi-
das, y reboçarlas has con hueuos, y
freirlas has: y luego tendras hecha vna
salsa, que se llama jadeo. Para vn plato
desta salsa, tomaras seis yemas de hue-
uos crudos, y batirlos has en vn cazillo,
y echarle has medio quartillo de vino
blanco, y vn poco de vinagre, y echaras
pimienta, y nuez, y xengibre, y canela, y
vn quarteron de açucar, y media libra
de manteca fresca de vacas, y vn par de
cucharadas de caldo, y saçonar lo has de
sal, y ponlo al fuego, y traelo a vna ma-
no como almendrada: y quando esta sal-
sa comẽçare a cozer, estara como ha de
estar: luego meteras dentro las manos
de ternera, o cabeçuelas de cabrito re-
boçadas,

boçadas, y ponlo con vn poquito de ref-
coldo quanto no de heruor rezio, por-
q̃ no se corte. Siruelo con reuanadillas
debaxo, o con torrijas. Este plato se pue-
de hazer de pollos, pichones, o aues, y
no han de ser reboçadas, sino cozido
blanco, y se puede hazer de manezillas
de cabrito, o de carnero reboçadas. Es-
te caldo de jadeo es bueno para tomar
a las mañanas sin carne quando haze
frio.

*Platillo de cabeçuelas de Cabrito, y
de las Tripillas.*

PARA este platillo has de pelar las ca-
beçuelas en agua caliente, y las ma-
nezillas, y de las tripillas haras vna fra-
sia, como està dicho en la de la ternera,
que aunque esta es chiquita es vna mis-
ma cosa: luego cozeras todo esto en v-
na olla con vn poco de tozino, y vna ce-
bolla: y quando esté cozido picaras el
tozino, y la cebolla, con vn poco de ver-

R. 4 dura,

Arte de Cozinha.

dura, y saçonaras con todas especias: y despues quajarlo has con tres, o quatro yemas de hueuos, y vn poco de uinagre: y apartaras primero vn poco de la flor: y siruelo sobre reuanadillas de pã, y echale la flor por encima, y vn poco de çumo de limon. En este platillo no has de echar las asadurillas de cabrito.

Otro platillo de cabeçuelas de Cabrito.

CON Las cabeçuelas y asadurillas de cabrito podras hazer vn platillo, coziendolo todo, saluo el higado: y despues de cozidas las cabeçuelas, assentarlas has en vn cacillo en medias, y cortaras los liuianos, y el higado en reuanadillas delgadas, y freiras tozino en dados: y luego echarle has cebolla cortada muy menuda, y frielo vn poco, y luego echa allí las asadurillas, y ahoguense, y echalo todo sobre las cabeçuelas, y saçona cõ todas

das especias, y echale caldo hasta que se bañe, y cueçã, y echales vn poco de verdura picada, y vn poco de agraz en grano, si fuere tiempo, y fino vn poco de vinagre: y si lo quisieres quajar, bien podras, mas no es mucho menester; antes si le quisieres echar vn poquito de mostaza, quando se quiera seruir, podras; porque es como fricasea, y en ellas dize biẽ la mostaza. Desta manera puedes hazer la fricasea de las cabeçuelas, quitãdoles los huesos, y mezclando la carne cõ las asadurillas, y saçonandola en la sarten.

Fricaseas de cosas fiambres.

LAs fricaseas se hazen de muchas cosas, de algunas aues fiãbres, o pollos, o pichones q̃ esten cozidos, o asados, y esto hade ser en sartẽ quãdo lo quisieres seruir, porq̃ no es bueno estar hecho antes: freiras tozino en dados que estã bien frito, luego echale cebolla picada, y los

Arte de Cozinha:

y los pollos, o pichones, o aues cortadas en pedacitos, y frielo todo junto en la sartén, y luego echale vinagre agüado con caldo, y vn poco de verdura picada. Saçona con todas especias, y sal, y dexalo cozer dos hervores, y echalo en el plato sobre reuanadillas de pan: y si quifieres echar vn poco de mostaça podras, porque dize muy bien; particularmente si la fricasea es de cabeçuelas de cabrito, o de callos de vaca, o de pãças de carnero. Estas fricaseas son mui buenas quando se camina con algun señor que ay poco espacio para adereçar de comer, que con llevar algunas aues fiãbres: entretanto q̃ se le asa otra cosa, se haze la fricasea, pues que en vn meson no ha de faltar vna sartén.

Cabeçuelas de Cabrito rellenas.

ECharas a cozer las cabeçuelas partidas por medio: luego freiras vn poco de tozino en reuanadillas, y echaras alli los sesos, y vn poco de carne picada,

cada, o los liuianos del cabrito picados despues de cozidos: luego echarle has media dozena de huevos crudos, y reboluerlo has todo en la sartén, hasta q̄ estê bien seco: luego saçona de todas especias, y echale otros dos, o tres huevos crudos, y vn poco de agrio, y vn poco de sal, y rellena las medias cabeçuelas, y assientalas en vna tortera vntada con manteca, y ponla al fuego con lumbré abaxo y arriba. Tambien se ha de echar en este relleno vn poquito de verdura picada. Y si alguna vez las quisieres hazer agridulces, podras; y si lleuaren dulce, siruelas sobre vna sopa dulce, y sino sobre vna sopa de queso.

*Otro platillo de cabeçuelas de
Cabrito.*

Henderas las cabeçuelas por medio y lauense muy bien: luego tendras vn poco de peregil, y yeruabuena, y vnas hojas de mejorana: luego pondras
desta

Arte de Cozinha:

desta verdura encima de media cabeçuela, mezcladas con vnas reuanadillas de tozino muy delgadas, y vn poco de toda espezia: luego ponle otra cabeçuela encima, y atala muy bien con vn hilo: y desta manera puedes hazer las demas, y echalas a cozer con agua, y sal, y vn poco de tozino, y vnos garbanços, y los liuianos de las asadurillas enteros, y saçona con vn poco de espezias: y de que esten cozidas sacalas, y desatelas los hilos, y siruelos sobre vna sopablanca, abiertas las cabeçuelas, y la verdura hâzia arriba, y echa alli los liuianos enteros, y vnos pocos de garbanços a modo de olla. Este es mui buê platillo, y no ha de llevar agrio ninguno, salvo algun poco de agraz en grano en el tiempo: y si fuere posible las cabeçuelas no han de ser defolladas, sino peladas.

*Otro plato de cabeçuelas y asaduras
de Cabrito.*

Coze

COzeras las cabeçuelas de cabrito
partidas por medio, y despues de
cozidas passalas por vn poco de mante
ca, y luego echales mucho pan rallado,
y açucar, y canela todo rebuelto, y assiê
talas en vna tortera vntada con mante
ca, y ponlas al fuego con lumbre abaxo
y arriba: y quando estê medio tostadas
têdras vnas yemas de huevos batidas, y
echaras cõ vn manojo d̃ plumas destas
yemas por encima las cabeçuelas, y lue
go echale mas pan rallado, y açucar, y
canela, y vnas gotas de manteca calien
te, y dexalas acabar de tostar: y luego sir
uelas sobre vna sopa d̃ leche. Esta haras
desta manera: Haras vnas torrijas de pã
blanco, luego batiras quatro huevos cõ
vn quartillo de leche, y vntaras vn pla
to con manteca de vacas, y iras mojãdo
las torrijas en la leche, y los huevos, y af
sentandolas en el plato, y têdras seis on
ças de açucar molido, y iras felo echãdo
por encima, y vnos bocadillos de mãe
ca fresca: y assi acabaras de hazer la so-

pa, y echarle has toda la leche, y los huevos y manteca fresca por encima, y põ la a cozer en vn horno a fuego manso, y luego sirue las cabeçuelas encima. Es buen plato para Sabado. Aduierte, que esta sopa es mui buena para dias de Viernes con huevos estrellados encima, y cõ el recado desta sopa, y vnas reuanadas de queso fresco, o vnos requesones, se puede hazer vna caçuela, y poner en el postrer lecho vnos huevos estrellados, parecese mucho a la caçuela de natas. Y si quisieres seruir las cabeçuelas de cabrito asadas sobre la sopa, partiras las cabeçuelas por medio, y despues de lauadas les echaras vn poco de sal en los sesos, y vn poco de pimienta: luego le pondras vna longilla de tozino delgada encima, y atalas muy bien con vn hilo, y espetalas en el asador, y embuelue la asadurilla del cabrito con vn poco de redaño, y su sal, y ponlas a asar, y siruelas sobre la sopa de leche.

*Vnos picatostes de vbre de
Ternera.*

COzeras la vbre con agua y sal, y desuenarla has muy bien, y majala en el almirez, y echale alli dos tantos de pan rallado como es la vbre, y echale cosa de quatro, o seis onças de açucar, y yemas de huevos, hasta que esté vn poco blando: y si lo estuviere mucho echale mas pan rallado: y assiéta este batido sobre vnas reuanadas de pan blanco, y ponlas en vna tortera, vntada con manteca, apartadas vnas de otras, y echale vn poco de açucar por encima, y pólas al fuego a poca lumbre abaxo, y mucha encima. En estos picatostes dize muy bien vn poco de manjar blanco, mezcla do con la vbre. Y adierte, que deste batido se puede hazer vna muy buena torta, echandole mas huevos, y mas açucar.

Otros

Arte de Cozinha.

Otros Picatostes de Riñones de Ternera.

A Saras los riñones de ternera, y pícalos assi calientes, y saçona cõ especias, y echales vn poco de açucar, y pã rallado, y hueuos: y si les quisieres echar vn poco de verdura picada podras, y asientalos sobre sus reuanadas de pan, y cueçanse como los de atras en su tortera. Estos son mejores para adornar platos, que para seruir solos.

Morcillas blancas de camara.

TOmaras riñonada de ternera, y fino la hujiere sea de vaca, y desuenala de las venas y pellegitos que tiene, y picala con cuchillo chico muy menuda, y echala otra tanta cantidad de pan rallado, como ay de grasa, y pica vn poco de rozino gordo muy menudo, y freiras alli vn poco de cebolla picada muy menuda, y echala cõ la grasa, y echale açucar molido, de manera q̃ estê biẽ dulce, y sa.

y saçona con todas especias, y canela, y echale huevos hasta que estè como baido de buñuelos de pan rallado: luego echaras vn poco de leche hasta que estè bien blando, y saçona de sal, y luego hinche las tripas grandes de la ternera, y pon vn caço al fuego con agua, y sal: y de que estè coziendo echa dentro las morcillas, y iraslas picando con vn alfiler, o aguja muchas vezes, porque no se rebienten: y quando esten cozidas sacalas, y tuestalas en las parrillas, y siruelas sobre sopa de natas, o sopa cõtrahecha con leche, y queso fresco. Estas morcillas hãras tambien con los liuianos de la ternera cozidos, y muy picados, y mezclarlos has con la grasa, y el pã rallado, aunque el pan no ha de ser tanto para estas morcillas, como para las blancas, y saçonarse han como las otras, y saldrã entre blancas y pardas, y son muy buenas.

Morcillas de Puerco dulces.

S

Toma-

TOmara la sangre del puerco colada, y no se menee quando se cogiere, porque se quaje luego: dexala quajar bien, y tendras vn caço de agua coziendo, y echaras alli la sangre, y dexa la cozer hasta que estè dura: luego sacala, y ponla en vn paño, o estameña, y póla sobre vn tablero, y cargala como queso, y dexala estar assi hasta q se enfrie, y se escurra del agua: luego rallala, y echale vn poco de pan rallado, y açucar, que estè bien dulce. Luego tomaras enxundia de puerco, y desuenarla has muy biẽ, y majala en el almirez, y mezclaras la que te pareciere con la sangre, y deshazlo todo muy bien, hasta que estè biẽ mezclada la grasa con la sangre, y saçona con todas especias y canela, y vn poquito de anis, y haras tus morcillitas muy chiquitas, y perdigalas. Estas non son para guardar mucho.

Salchichones de carne de Puerco.

TOmara carne de pernil de puerco
fres

fresco, y picarla has con otra tãta carne gorda del mismo puerco: y luego le echaras la tercia parte de pernil afixo, bien picada, y mezclalo todo muy bien, y saçona con todas especias, y sal, y echale çumo de limon, y vn poquito de vino, y henchiras las tripas que sean vn poco gordas, y haras tus salchichones pequeños, y haslos de perdigar en agua y sal: y luego los freiras, o asaras en las parrillas. No sô para guardar mucho, mas son buenos para frescos.

Chorizos de Puerco.

Tomas carne de puerco que sea mas magra q̄ gorda, y echarla has en adobo de solo vino, y vn poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada en reuanadas: el adobo ha de ser corto, no mas de quanto se cubra: saçonalô de especias, y sal, y estese en ello ventiquatro horas: y luego hinche los chorizos, las tripas que sean vn poco gordas, y passalos por agua coziendo. Estos se guardã

Arte de Cozina.

todo el año, y se comen cozidos, y la vinagre ha de ser tan poca, que no se sienta despues al comer.

Longaniças.

VNas longaniças pondre aqui, por que las suele comer biẽ su Magestad: Tomaras carne de los solomos de puerco, que no tenga mucho gordo, y cortarla has en reuanadillas menudas, y echarla has en adobo, en agua, y sal, y vn poco de vinagre: y saçonaras con todas especias, saluo nuez, que no la ha de llevar sino pimienta, clauo, y xengibre, y echarle has vnos pocos de cominos, de manera que sepa biẽ a ellos, y estè en adobo ventiquatro horas: luego hẽchiras las longaniças, y ponlas a enxugar. Estas no lleuan ajos, ni oregano: y si le quisieres echar algun poco de ajo, han de ser afados y pocos.

Vn Solomo de vaca relleno.

¶ Para vn plato es menester dos solo-

mos. Abriras estos solomos por medio a lo largo, de manera que no llegue la abertura a la otra parte: luego le daras otras dos cuchilladas a lo largo, vna en cada parte, de manera que vega a estar el solomo casi tan ancho como largo: luego pondras las dos puntas de los lomos vna sobre otra, y haras de los solomos vno largo: luego picaras carne, y tozino, y façonarla has como para salchichas, echandola de todas especias, y anis: y façonada esta carne de especias, y sal, y vn poquito de vinagre: meterle has vnos huevos, y rellenaras los solomos, y coserlos has con vn hilo y vna aguja, o mechadera, y haras dellos vna rosca, y ponla en vna tortera grande a cozer có lonjas de tozino débaxo, y otras encima, y mete la tortera é vn horno con lumbre abaxo y arriba, y de la carne façonada que te sobrare del relleno, haras vnas torrijuelas reboçando las con huevos, y frielas en manteca de puerco: y con estas torrijas, y el caldo

Arte de Cozinha.

que saliere del roscón, haras la sopa, y assentaras el roscón sobre ella, y echar le has çumo de limon por encima: y despues que ayas quitado todos los hilos, pondras ruedas de limon por encima.

Manjar Blanco.

QViero poner aqui algunas potajerias de legumbres: y esto hago (como tengo dicho) para los mãcebos y mugeres, que siruen a algunos señores, y no saben estas cosas, aunque parecen muy faciles. El manjar blanco para vna pechuga, sacarla has de la gallina acabada de matar, y tendras la olla coziendo, y echala dentro, y cueça hasta q̄ estê casi acabada de cozer: luego deshíjala muy menuda, y echala en vn caço, y echale medio quartillo de leche, y bate la con el cucharó, de manera que no se corte: luego echale vna libra de harina de arroz, y echale otro poquito de leche, y batelo muy bien: luego vele echando

chando leche, y trayédolo a vna mano hasta que téga cinco quartillos, y echa la vna libra de açucar, y si le echares cinco quarterones sera mejor: echale vn poco de sal blanca, cantidad de vn panecillo de los de Madrid, y pó el caço sobre vnas treuedes con buena lumbre de tizos de carbon, y traelo a vna mano con mucho cuidado, porque no se quemé, ni se ahume: y quando començare a quajar batelo muy bien: tardara en cozerse tres quartos de hora, poco mas, o menos. Para ver si está cozido toma vn poco en la punta de vn cuchillo, y dexalo enfriar vn poco, y llegalo a la mano, si no se pegare estara cozido. Aduerte, q̄ si hazes muchas pechugas juntas, como si fueffen seis, no pueden llevar tanta leche, que a seis pechugas bastarian siete açumbres de leche, y sino fueffen muy buenas las pechugas, aun seria mucha leche, porque trabajan mas las pechugas, y se deshazen mas, y no pueden llevar tanta leche, porq̄ saldria el manjar

Arte de Cozinha:

blanco blando. Otro manjar blanco se haze con mas leche, y mas açucar; mas yo me atengo a este.

Buñuelos de Manjar blanco.

DEste manjar blãco aprouecharas lo q̄ sobrare para regalar a tu señor: Haras vnos buñuelos, echãdo vn poco de manjar blanco enel almirez, y majar to has muy bien: y luego le echaras vn poquito de harina, y yemas de huevos, hasta que estè blando: luego pondras vna sarten al fuego con vn poco de manteca: y quando estè caliente, ve echãdo buñuelos con vna cucharita, y velo friẽdo: y quando esten casi fritos, veios apretando con la paleta de manera, que quedẽ todos despachurrados: luego sacalos, y passalos por vn poco de almibar, y echales por encima vn poco de canela. Estos se llaman buñuelos despachurrados. Y adierte, que se han de freir con muy poca manteca.

Otros

*Otros Buñuelos de Manjar
blanco.*

TOmaras tres, o quatro pellas de manjar blanco, y haras vnos rollitos del tamaño, o gordor del dedo chico de la mano, e iraslos cortando entrozitos, vn poco mayores que auellanas, y echales harina por encima, y ve haziendo dellos vnos bodoquillos, y echales harina por que no se peguen, y pon a calentar la manteca que esté bien caliente en la sartén, y echalos dentro, y ponlas al fuego a buena lumbre, y meneado siempre la sarten a vna mano: y en tomando color sacalos luego con la espumadera, y no te descuides, porque se quemaran, o se despachurraran. Escurrelos bien de la manteca, y siruelos sobre vnas ojuelas, y raspales vn poco de açucar por encima. Deste manjar blanco podras hazer vnas pellas tostadas, poniendo cada pella sobre vna reuanada de pan: y luego assentarlas en vna tortera, vntada

Arte de Cozina.

tada con manteca, y echale por encima vn poco de açucar raspado sin otra cosa ninguna: y ponla con vn poco de lumbre abaxo y arriba: y en estando doradas sacalas, y siruelas que son mucho mejores que tostadas en sartén, ni en parrillas.

Picatostes de manjar blanco.

ECharas las pellas de manjar blanco en el almirez, y echales yemas de hueuos, majandolas hasta que esté vn poco blando: luego ve poniendo sobre vnas reuanadas de pã deste manjar blanco, que tengan mas manjar blanco que pan, ponlas en vna tortera untada con manteca, y raspales vn poco de açucar por encima, y ponle lumbre moderada abaxo y arriba: y de que esten dorados sacalos: Estos son buenos para componer platos de pollos rellenos, o pichones: y tambien se suelen seruir solos.

Frutillas de manjar blanco.

Deste

DEste manjar blanco puedes hazer frutillas, haziendo vna masa fina sin açucar: y luego hazer vnos rollitos de manjar blanco del gordor del dedo chico, y tender la masa muy delgada, y hazer vnas frutillas como medias herraduras, y vnas empanadillas muy chiquitas, y otras como candilejas: y puedes hazer vnos pastelillos de ojaldrados de dos hojas, y fritos, y passados por almibar. El manjar bláco destos pasteles no ha de llevar huevos.

Caçolillas de manjar blanco.

DEL Manjar blanco podras hazer vnas caçolillas, echandole yemas de huevos, y natas, y cañas, y las caçolillas han de ser muy pequeñas. Hanse de cozer en el horno, y parecerã tijeladas de Portugal, aunque son mejores. Desto manjar blanco podras hazer vnos pastelillos de masa llana, metiendoles dentro manjar blanco, y huevos mexidos, y
algu:

Arte de Cozinha:

algunas cañas de vaca, y cóseruas, y fino fuere dia de carne, se harã fin las cañas: para estos podras hazer los vasos de pasta de maçapan, perdigando los primero, porque no se caygan cuezelos en el horno, y siruelos con vnostallari- nes fritos a la redonda.

Torta de Manjar blanco.

TOMaras cinco, o seis pellas de manjar blanco, y echarle has yemas de hueuos hasta que estê vn poco blando: luego harastu torta con dos hojas, vna abaxo, y otra arriba, y rociala con manteca, y raspa el açucar por encima. Aduerte, que esta torta para ser muy buena ha de llevar quatro escudillas de natas mezcladas con manjar blanco, y si no las tuieres toma media libra de pasta de maçapan, y vna caña de vaca en trozos todo mezclado con manjar blanco, y mezclalo todo muy bien, y sera muy buena torta.

Como

Como se ha de hazer el Arroz.

Tomas el arroz, y auétarlo has de las pajas, y las ogitas: luego laualo con agua tibia, hasta que salga el agua clara: luego arropalo en vn colador cerca de la lumbre, y enxugarse ha presto, y esponjara algo: luego ponlo en el tablero, y mondalo, y tendras tantas açumbres de agua caliente, como son libras de arroz, y echalo dentro en el caço, y cueça dos heruores, y apartalo, y tapalo cerca de la lumbre, y ello ira esponjando, y embeuera toda el agua: luego echale otras tantas açumbres de leche, como ay libras de arroz, y echa el açucar, a media libra de açucar para cada libra de arroz, y saçona lo de sal, y ponlo al fuego de brasa, y cueça poco a poco, y menealo mui pocas vezes porq̃ no se deshaga el grano: y con esto saldra granado y duro: y si el arroz fuere para mesa mui regalada, podras echar

Arte de Cozinha:

tres quarterones de açucar a cada libra de arroz: y entiendese que el arroz ha de ser bien granado, porque de otra manera nunca sale bueno.

Buñuelos de Arroz.

DEste arroz podras hazer buñuelos, apartando vn plato dello, y dexalo enfriar: luego echale vn puñado de harina, y dos huevos con claras, y rebuelnelo con vn cucharon, no mas de quãto se embeua la harina, y los huevos, porq̃ si los rebuelues mucho, se echara a perder. Luego pondras la manteca al fuego, y echaras buñuelos con vn cucharon, que sean vn poco grandes, y frielos bien, que salgan morenos, y siruelos cõ miel, y açucar, y canela por encima. Son mejores de lo que parece. La harina echafela de vna vez, y antes pequen de mucha harina que de poca.

Caçuela de Arroz.

¶ Deste arroz podras apartar vn plato,

to, y echarle media dozena de yemas de huevos, y dos con claras, y vn poco de pan rallado, y vn poco de canela molida, y rebueluelo todo, y echa vn poco de manteca de vacas en vna caçuela, y echa el arroz dentro, y raspale vn poco de açucar por encima, y cuezelo en vn horno, y de que estè bien cozida, siruelo en la misma caçuela. En lugar del pan rallado podras echar requesones si quisiere. Deste mismo arroz dela caçuela podras hazer vna torta, y podras hazer tambien vnos picatostes sobre reuandadas de pan, y raspales açucar por encima, y cuezelos en vna tortera con lumbre abaxo y arriba.

Arroz a la Portuguesa.

Haras vna libra de arroz con leche de la manera q̄ estâ dicho arriba: y quando lo quisieres feruir, batiras vna dozena de yemas de huevos muy batidos, y pondras el arroz sobre la lumbre, y iras echando estas yemas de huevos, y rebol-

reboluiendolo muy aprisa: y en dando vn heruor, sacalo, y echalo en los platos, y echa el açucar y canela por encima, y firuelo caliente.

Arroz de grasa.

EL Arroz de grasa se ha de limpiar como està dicho en el de leche: echale a cada libra açumbre y media de caldo, o algo menos, y sus cañas de vaca, y tres quarterones de açucar, porque el de la leche ha menester algo menos de açucar, por quanto la leche es mas dulce que el agua, y el de la leche de al mendras ha de llevar tambien mas açucar: y si mezclas leche de almendras cõ la leche de cabras, y le echas vna libra de açucar a vna libra de arroz, es el mejor arroz de todos y mas gustoso. Destte arroz de grasa podras hazer todas las cosas que tengo dicho del arroz de leche, y te saldran mejores. El arroz de azeite, y de manteca de vacas, ha se de hazer por el orden que està dicho en el
el

el de grasa: y por esso no ay que tratar dello.

Caçuela de arroz sin dulce.

Mondaras el arroz de parte de noche, y laualo mucho en agua caliente, y en la postrer agua dexalo estar vn poco: y luego assi caliente escurrido del agua, echalo en vnos manteles que esten doblados dos, o tres vezes, y arropalo muy bien, y dexalo alli hasta la mañana, o desde la mañana hasta las onze del dia, y hallarlo has esponjado y tierno: luego echalo en vnas caçolillas con vn poco de agua caliente, quanto se bafie, saçonada de sal y pimieta, y vn poco de azeite que sea bueno, y metelo en vn horno cõ poca lumbre, y embeuerse ha el agua, y quedara el arroz muy granado, que no se pegue vn grano cõ otro, y muy tierno, y de buen gusto.

Platillo de Alcachofas.

¶ Las alcachofas se adereçan desta ma-

T. nera:

nera: Limpiarlas de las hojas mas viejas
 y de la cascara del peçon, y cortales las
 pütas hasta cerca del medio: luego per
 digalas en agua, q̄ se les quite el amar-
 gor: luego sacalas y exprimelas, y me-
 telas en vna olla, o assientalas en vn pe-
 rol, o caçuela con los peçones hàzia ba-
 xo: y si tuuieres manteca fresca echa se
 la assi cruda, y saçona con pimienta, y
 nuez, y xégibre, y vnos clavos enteros,
 y echales vn poco de vino blanco, y vn
 poco de vinagre y agua caliente, o cal-
 do, hasta que se bañen, y ponle dentro
 vn manojo de peregil, y yeruabuena, y
 cilantro verde, y vnas cebollas enteras,
 y saçona de sal, y vn poco de açafra, y
 con esto se pueden cozer: y tuesta vnas
 reuanadas de pan, y firuelas sobre ellas,
 pon los peçones hazia arriba, y echaras
 a mal las yeruas todas, y las cebollas, q̄
 con la manteca se hara vn caldo espeso
 que parezca quajado: sino tuuieres mã
 teca fresca, y fuere dia de carne, freiras
 cebolla con tozino, y echaselo, y verdu

ra picada, y la demás saçõn que se echa a las de la manteca, y quajarlas has con vnas yemas de hueuos, y vn poco de agrio.

Alcachofas asadas.

PÉrdigaras las alcachofas con agua y sal, cortandolas primero cerca la mitad házia las puntas, y esprimelas del agua, y echalas a cozer en caldo que téga buena grasa, o en agua, y sal, y harta manteca de vacas, y ponlas en vn hornillo, los peçones házia abaxo sobre vnos pedacillos de masa, y echales dêtro por las puntas vn poco de sal, pimienta, y azeite que sea bueno, y dale lûbre que sea moderada abaxo y arriba, e iran se calando: y quando esten asadas, sacalas, y assientalas en el plato, y echales çumo de naranja por encima, aunque parezcã que estan secas, por dedentro estaran muy tiernas y muy gustosas.

Platillo de Alcachofas.

LAS Alcachofas quando estan tier-
nas, todo lo tierno dellas es mui bue-
no para adereçar en platillos. Perdiga-
ras las alcachofas con agua, y sal, dema-
nera que esten casi cozidas: luego le qui-
taras todo lo tierno, y lo ahogaras con
vn poco de manteca de vacas fresca, he-
chas pedacitos: luego le echaras vn po-
quito de vino blanco, y el çumo de vn
limon, y saçonaras con todas especias,
y vn poquito de verdura picada, y vn po-
co de açafrà, y echarle has vn par de cu-
charadas de agua, y vn poco de sal: lue-
go batiras deziocho, o veinte huevos, y
echarlos has dentro en el cazillo sobre
las alcachofas, y echale vn poco de pan
rallado por encima. Este platillo ha de
lleuar media libra de açucar juntamen-
te con las alcachofas: luego pondras el
caxillo al fuego cõ vn poco de lumbre
abaxo, y otra poca encima de vna cober-
tera, y cueza poco a poco, hasta que es-
tè bien quajada, y dorado por la parte
de arriba, y síruelos sobre reuanadillas
de

de pã tostado, y açucar, y canela por en cima. Estas alcachofas son buenas para platillos de pichones, o de pollos, y para pasteles de criadillas de tierra, y pollos, y para otros muchos platillos.

Potaje de Auas.

LAs auas en dia de pescado buscarlas has que sean muy tiernas, y mondar las has, y echaras azeite que sea bueno en vna caçuela de barro, o en vna olla, y ponla sobre brasas: y quando estê caliēte echa las auas dentro, assi crudas como estan, y tendras lechugas lauadas, y deshojadas, y torcerlas has con las manos, y haraslas lo mas menudo que pudieres sin llegar cuchillo a ellas, y esprimelas del agua, y velas echando có las auas, y vayanse ahogando auas y lechugas: ellas iran echando de si agua, q̄ casi bastara para seruir de caldo: echale de todas especias y verdura, ciliãtro verde mas que de las otras, y saçona de sal, y echales vn poquito de agua caliente, y

Arte de Cozinha:

Vn poco de vinagre, y cueçan hasta que esten blandas; echale vnos huevos crudos para que salgã escalfados en las mismas auas: y sirue las auas y los huevos todo junto en la misma caçuela. A estas auas se les suele echar vn poco de eneldo, mas algunos señores no gustan del.

Otras Auas.

Mondaras las auas, y perdigalas en agua, y ahogalas en azeite cõ mãteca fresca, y su cebolla: y despues de biẽ ahogadas echales caldo de garbanços, o agua caliente quanto se cubran, y sacõna de sal, y de todas especias, y verdura picada, y mucho cilantro verde, y si quisieres echar lechugas perdigadas primero, y medio picadas, echa se las dentro, y quajalas con huevos y azedo: y si las quisieres hazer sin lechugas con solo la verdura son buenas. Estas auas sõ buenas con sabalo en caçuela.

Auas en dia de carne.

LAS Auas en dia de carne se hã de guisar con tozino frito en dados, y en lo demas guardar la orden que estã dicho en las de pescado, las vnas ahogadas sin perdigar, y lechugas tambiẽ crudas desmenuzadas con las manos, y han de llevar de todas verduras, y las otras se han de perdigar y quajar con hieus y agrio. Estas auas quando estan tiernas son muy buenas para echar en los platos de carne, y en pasteles de pollos, o pichones.

Sopa de Lechugas.

PERdigaras las lechugas, y luego asentaras los cogollos en el cacillo, todas las pũtas cara dentro, y picaras las demas medio picadas, y echalas dentro en el cacillo: luego freiras vn poco de cebolla muy menuda con manteca de vacas, y echasela dentro en el cacillo: façona cõ todas especias, y canela, y echa le vn quarteron de açucar dentro, y agua caliente quanto se bañen las lechu-

Arte de Cozinha.

gas, y saçona de sal, y cueçan, y dê dos, o tres heruores: luego quajalas cõ quatro yemas de hueuos, y vn poco de vinagre, y tẽdras reuanadas de pã tostado aßentadas en vn plato, y echaras las lechugas con el mismo cacito, demanera que caygan en el plato todas sin descomponerse: echale açucar y canela por encima y çumo de limon, o naranja: luego haras seis, o ocho huenos, escalfados, o estrellados blandos, y ponlos encima de la sopa de lechugas: y si no huuiere lechugas, se puede hazer de borrajas, de berros, o escarolas, y de otras muchas verduras.

Lechugas rellenas.

Perdigaras las lechugas q̃ estẽ medio cozidas, enteras, o en medias, porq̃ poniendo debaxo media lechuga, y luego el relleno, y otra media encima, viene a juntar el peçon, q̃ parece vna lechuga entera. Digo pues, q̃ picaras vnas pocas destas lechugas cozidas a medio picar,

car, y esprime las muy bien: luego pondras vn poco de manteca fresca a calētar en vna sartē, y freiras alli vn poco de cebolla cortada larga, y echa alli las lechugas picadas, y dē vna, o dos bueltas en la sartē: luego echale huevos en cantidad en la misma sartē, y pōla sobre el fuego, y ve reboluiendo como huevos rebueltos hasta que estē biē seco: luego echalo sobre el tablero, y picalo todo jūto muy bien, y echale huevos crudos, y vn poco de pan rallado, y q̄so rallado, y açucar q̄ estē biē dulce, saçona cō todas especias y canela: el relleno no ha de q̄dar muy blando, ni ha de llevar genero de agrio: rellena tus lechugas assentādo primero las medias lechugas en vna tortera vntada con manteca, y acomodandolas que no lleguen vnas a otras: luego assienta encima el relleno muy bien puesto, y luego pon las otras medias encima sobre el relleno, de manera que quede todo cubierto, y vntalas cō manteca, y pon la tortera al fuego con poca

Arte de Cozinha:

lumbre, para que se quaje el relleno, y no se quemén las lechugas. Estas seruiras sobre vna sopilla dulce, o con torrijas, y su açucar y canela por encima, y vn poquito de queso rallado. Las lechugas son muy dexatiuas para hazer plattillos en dia de pescado, mas para en dia de carne son muy buenas.

Lechugas rellenas en dia de carne.

A Parejaras las lechugas como está dicho en las de atras: luego picaras carne de ternera, o carnero con su tozino, y saçonarla has de sal, y de todas especias, y meterla has huevos, demanera que esté vn poco blanda, como para albódiguillas, y meterle has algunas pocas de cañas de vaca, y vn poco de çumo de limon, y rellenaras las lechugas en la tortera, poniendo la media lechuga debaxo, y assétaras la carne encima, y pondras la otra media lechuga encima,

ma, y vntala con manteca, y cueçase en la tortera a fuego manso, porque no se tueste las lechugas, y siruelas sobre vna sopa con vnos pedaços de pecho de ternera, cozidos y tostados en las parrillas con pan rallado entre lechuga y lechuga vn pedaço del pecho, o con palominos cozidos.

Caçuela mogi de Berengenas.

LAS Berengenas se adereçan en plattillos, y se sirven con queso rallado por encima, y d otras muchas maneras, mas yo no quiero poner aqui mas de dos, o tres maneras. Para vna caçuela mogi son menester dos, o tres dozenas de berengenas si fueren chicas, que son las mejores. Tomaras tres dozenas, y quitales los palillos de los peçones, y hiendelas por medio, y ponlas a cozer en vna olla con agua y sal, y ponles en la boca de la olla vnas hojas de parra, o lechugas, porque no esten descubiertas.

Des.

Arte de Cozinha:

Despues que estē cozidas, sacalas en vn colador, y escurrelas del agua vna a vna, y aparta la mitad dellas para picar: luego tomaras vna libra de q̄so de yerua, q̄ sea bueno, y rallalo, y mezclalo cō otro tanto, o poco menos de pan rallado, y echalo todo en vna pieça, y saçona cō todas especias, y canela, y alcaraua, y echale media libra de açucar, y vn poco de miel, porq̄ el dulce desta caçuela no es bueno, todo açucar, ni todo miel, sino cō miel y açucar: luego echale dos dozenas de huevos batidos, y batelo todo muy bien con vn cucharon, y luego echaras dentro las berengenas picadas, y las que estan en medias, y rebueluelo muy bien: saçona de sal, y de vn pōco de açafra: y con esto haras dos caçolitas medianas, o vna buena: echa vn poco de azeite, no mas de quanto se vnte la caçuela, porq̄ estas no han de llevar mas azeite de lo q̄ fuere menester para vnrarlas, que sera menos de dos onças, q̄ echando le mas recaudo, las echaran a

perder, luego echa el batido en las caçuelas que esten bien llenas, y ponle encima vna yema de huego cruda, o las q̄ quisieres, y metelas en vn horno, y cueçanse a fuego manso: y quando estē medio cozidas vntalas cō vn poco de azeite, y echales vn poco de q̄so rallado por encima, y haran vna costra. Estas caçuelas se hazen sin genero de dulce, y en lo demas han de llevar todo lo que lleuan estas, y mas han de llevar vnos pocos de cominos. Quando tuuieres muchos platos que hazer, y no tuuieres caçuelas, echa el batido destas caçuelas dulces en vnas torteras grandes, y firuelas en reuanadas con su açucar y canela por encima: y para diferenciar platos haras las reuanadas, y reboçarlas has cō hueuos, y frielas, y firuelas con torrijas de pan mezcladas con las reuanadas, y tendras açucar y canela, y vn poquito de queso rallado, echaselo por encima. Estas caçuelas se hazen tambien de carne, cō cañas de vaca, y berégenas, o alcachofas.

Arte de Cozinha.

Berengenas rellenas.

COzerlas has partidas por medio: luego esprimelas, y luego sacalas lo q̄ tienen dentro, de manera q̄ quede cada vna hueca como media nuez, y picaras vnas pocas de berengenas cozidas, y freiras vn poco de cebolla con vn poco de manteca de vacas, o con buen azeite, y luego echa alli las berengenas, y vn poco de yeruabuena y cilantro verde, y huevos crudos, y ponlos sobre el fuego, y rebueluelos hasta que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo todo muy bien, y merele huevos crudos, y vn poco de pan rallado, y vn poco de queso, y saçona con todas especias y canela, y vn poquito de alcazauea, y vn poco d' açucar: luego hinche las medias berengenas, y reboçalas con huevos, y frielas, y siruelas con açucar y canela por encima. A estas berengenas les puedes hazer el relleno en dia de carne cõ carne, y de las mismas berengenas, y en dia

dia de Sabado con liuianos de carnero,
y de ternera, muy bien picados, y cō be-
rengenas: y en lo demas guardaras la
orden que estâ dicho en las de pescado.

*Plato de Berengenas en dia
de carne.*

COzeras las berengenas en medias,
luego sacalas y esprimelas del agua
y ahogalas con vn poco de tozino y ce-
bolla, y saçona con todas especias, y vn
poco de alcarabea, y echales caldo has-
ta que se bañen, y tendras vn poco de to-
zino cozido, y picalo con vn poco de to-
das verduras, y echaselo dentro, y cue-
çan vn poco, y firuelas sin quajar, y e-
chales por encima vn poco de q̄so mez-
clado con vn poco de alcarauca.

Platillo de Almendrucos.

TOmaras los almendrucos antes q̄
se quajen los cuescos, y estregarlos
has con vn paño para que se les quite el
bello,

Arte de Cozinha.

bello, y luego ponlos a cozer cō agua, sin otra cosa: luego echalos en el colador, y frie cebolla picada con tozino, o con buena mãteca de vacas, y ahogaras los almendrucos con ella, y echales caldo quanto se bañen, y saçona con todas especias y canela, y vn poco de dulce de açucar, y cueçan dos, o tres heruores, y echales vn poquito de verdura picada, y no los quajes con hueuos, sino assi como fricasea. Siruelos sobre vnas reuanadillas de pan blanco. Este platillo es muy bueno.

Garbanços dulces con Membrillos.

ECharas los garbãços a cozer, y quando esten cozidos tomaras membrillos tanta cantidad como los garbãços, y mondalos, y quitaes las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortarás reuanadillas delgadas a lo largo, y a lo ancho del membrillo: luego tomaras

maras manteca de vacas fresca, y freiras cebolla, y los membrillos, hasta que esten bien blandos: luego echalos con los garbanços, y saçona con todas especias y canela, y vn poco de vinagre, y echales dulce de açucar, que esten bien dulces, y tengan poco caldo: luego haras vnos tallarines muy delgados, y frielos, y echaras en el plato vn lecho de tallarines (aunque se puede seruir sin ellos) y otro de garbanços, y açucar, y canela: y desta manera henchiras el plato. Y aduerte, que este plato ha de ser bien dulce, y bien agrio: y si no huviere buena manteca, haga se con buen azeite: si no huviere membrillos, haga se con peros agrios.

Otros Garbanços dulces.

COzeras los garbanços cõ su agua y sal, y azeite bueno, y vnas cebollas enteras, y picalas mucho, y ahogalas cõ azeite, o manteca fresca, y echalas en la olla de los garbanços, y tendras pã **t**o-
V **t**ado

tado, remojado en vinagre, y sacaras algunos garbanços al almirez, y majalos con vn poco de verdura picada, y toma el pan remojado, y esprimelo de la vina gre, y echalo en el almirez, y majalo todo muy bien, y defatalo con vn poco de vinagre donde se remojó el pan, y con caldo de los garbanços, y echalo en la olla, y saçona con todas especias, y canela, y açafran, y dulce de açucar, o miel, q̄ esten bien agridulces, y firuelo sobre vna sopa de canteros de pan.

Como se adereça la Calabaça.

LAs calabazas es muy buena potajeria, demas de ser muy buena para enfermos, y para platillos de pollos, o pichones, o aues, y para qualquiera desta bolateria: Perdigarla has que estê medio cozida, y la calabaza tambien ha de estar perdigada, y cortada, y menuda: armaras el platillo en vn cacito, o caçuela, poniendo la bolateria debaxo: luego freiras vn poco de cebolla con tozino, y echa

y echa alli la calabaza, y ahoguefe vn poco, y echalo todo en el cacillo sobre los pollos, o pichones, y echale vn poco de caldo quanto se bañe, y saçona cõ todas especias, y vn poco de verdura picada: y si tuuieres alguna caña de vaca, echasela dentro en troços, y echale vn poco de agraz en grano; porque las calabazas y el agraz todo viene en vn tiempo, y dexalo apurar: y luego quajalo cõ yemas de hueuos, y vn poco de agrio. Son los mejores platillos de todo el año. Ahora pondrè aqui otros tres, o quatro platos de calabaza diferentes.

Potage de Calabaza.

Tomas las calabazas largas, q̃ sean tiernas, y raspalas de toda la casca, y cortala vn poco menuda, y ponla a perdigar en agua, y sal, y luego echala en el colador a que se escurra, y pon en vn caço, o caçuela, vn poco de manteca de vacas, o buen azeite, y freiras vn poco de cebolla, y echa alli la calabaza, y

Arte de Cozinha:

ahogala vn poco: luego echale caldo de garbanços, o agua caliente, quãto se bañe, y echale verdura picada, y saçona con todas especias, y echale vn poco de leche dentro, y toma vn poco de manteca, y ponla a calentar en vna sarten: y quando estê caliente echale vn poquito de harina, y friela de manera que no se ponga negra, ni espessa en la sarten, sino que haga vnas empollitas blancas, y echala sobre el platillo de la calabaza, y echale vn poquito de açafran, y vn poco de agrio, y con esto no es menester quajarle con hueuos. Si le quisieres echar dulce, bien podras, y açucar y canela por encima. Siruela sobre reuanadillas de pan, y adornala con algunas torrijas.

Calabaza rellena en dia de Pescado.

Cortaras la calabaza en troços, del tamaño de pastelillos de mediõ talle,

lle, y quitale todo lo de adentro, no acabando los de agujerar por la vna parte, y perdigalos en agua, y sal, y echaras alli vn poco de la calabaza en pedacitos para el relleno, y de que esté perdigado sacalo en el colador, y frie vn poco de cebolla cortada larga con vn poco de manteca de vacas: luego echa alli la calabaza que está en pedacitos, y ahogue se todo en la farten, y echa vn poco de verdura entera. Y de que esto esté bien ahogado echale huevos crudos en cantidad, y rebueluelo con la paleta sobre el fuego hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale vn poco de pan rallado, y queso que sea bueno, y saçona con todas especias, y vn poco de açucar y canela, y metele huevos crudos, de manera q̄ no esté muy ralo, y rellena tus pastelillos, y echales vn poco de queso rallado por encima, y assientalos en vna tortera untada con manteca, y echales vn poquito de manteca por encima, y pon la torte-

Arte de Cozina:

ra al fuego con lumbre abaxo y arriba,
y cuezante assi en seco, y siruelos sobre
vna sopa dulce q̄ lleue queso. Si la qui-
sieres servir en platillo, quando estuue
re acabada de cozer, echa en la misma
tortera caldo de garbanços que llegue
a igualar con los pastelillos, y saçona es-
te caldo con verduras y especias; y si la
quisieres echar agraz, con no echar q̄so
al relleno, sera muy bueno, y parecera
relleno de pollos, y el agraz no lo has
de echar hasta que tengas hecho el re-
lleno del todo; porque los granos que-
den enteros: y si tu señor no fuere ami-
go de agraz en grano, echale al relleno
agraz sacado, y sera vna misma cuen-
ta. Y tãbien podras al rellenar estas ca-
labaças cortar algunas largas hendidas
por medio, que queden a manera de re-
xas, y assentarlas has en la tortera, y re-
llenarlas, y ponerlas vnas yemas de hue-
vos duras encima, y servir delas redon-
das, y delas largas todo junto con algu-
nas torrijas entremedias, parece bien.

Calabaça en dia de carne.

LA Calabaça en platillo ha de ser como la del dia de pescado, saluo que en lugar de manteca de vacas, o azeite, ha de ser tozino frito en dados, y en lo demas todo ha de llevar vna cuenta. La calabaza rellena en dia de carne, como està dicho, no ha menester llevar calabaza dentro, ni queso, ni dulce, sino carne, y haz tu relleno como para rellenar pollos, friendo vnas longitas de tozino, y vn poco de cebolla cortada a lo largo, y vn poco de verdura, y echale carne picada, y frielo vn poco, y echale huevos crudos, y rebueluelos sobre la lumbre hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y metele huevos crudos, y saçona con todas especias, y rellena tus pastelillos, y ponle vna yema de huevo encima de cada vno con algunas cañas de vaca, y pica vn poco de tozino gordo, y vnta la tortera, y assientalos dentro, y cuezan

Arte de Cozinha:

assi en seco. Y adierte, que estos paste-
lillos de calabaga, que se cuezen en se-
co, es mejor que sean baxitos; lo que a-
uia de ir en vno, vaya en dos: y no im-
porta mucho aunque esten agujerados.
por entrambas partes, que como el re-
lleno es seco se quajan luego los fue-
los, y se quedan con su saçon. Siruelos
sobre alguna sopa, o adornalos con al-
gunas torrijas.

Calabaga rellena en platillo.

HAnse de rellenar los gubiletés
de la calabaga con carne cruda
picada con su tozino gordo, y
saçonada con todas especias y huevos,
como si fuera para hazer albõdiguillas,
y mezclado dentro de la carne algunas
cañas de vaca, y algun agraz en grano,
o vn poco de agraz sacado, e hinche
tus pastelillos, y assientalos en vn ca-
ço, que esten muy juntos vnos con o-
tros: luego echales caldo hasta que se
cubran,

cubran, y echa alli verdura picada: y si no tuvieres harta grasa, freiras vn poco de tozino en dados muy menudos, y echale vn poco de cebolla cortada muy menuda, y echalo sobre el platillo de los gubiletes de la calabaza, y echale vn poco de verdura picada, y saçonalo de especias. Y quando quisieres seruir el plato, quajalo con vnas yemas de hueuos, y vn poco de azedo: y si le quisieres echar vn poco de açucar y canela por encima, podras: y aparta primero la flor, y despues echasela por encima.

Plato quajado de Calabaza.

DE La calabaza larga, o redoda, podras hazer platos, coziendo la calabaza con agua, y sal; luego sacala en el colador, y escurrase, y echala sobre el tablero, y picala muy bien, y mezclale pã rallado, y queso, y açucar, y saçona con todas especias y canela, y metele hue-
uos

Arte de Cozinha.

uos crudos, hasta que estè bien blanda: vnta vn plato, o vna tortera con mante- ca, e hinchelo de aquel batido, y ponles por encima vnas reuanadillas de queso, y si fueren en dia de carne, en lugar de queso sean cañas de vaca: y tambien podrias echarle vn suelo de ojaldrado, y hazerle buenos bordes, y cueçanse en el horno, y parecera costrada: y si no le quisieres echar queso, lo podras hazer agridulce, y tendra muy buen gusto.

Calabaça frita.

DE La calabaza redonda podras ha- zer platos, quitandole la cascara, q̄ es muy rezia, y de lo blando de dentro haras reuanadillas muy delgadas, y en- harinense, y frianse muy bien, y parece- ran ojarascas, y se han de seruir cõ açu- car y canela, y çumo de limon, o naran- ja: y son para freir mucho mejores que las largas, y para otra cosa ninguna no son tan buenas: y si fuere dia de carne freiras estas calabazas redondas cõ mã-
reca

reca de puerco, y echales açucar, y canela, y agraz, y no se frian hasta que se quieran servir; de manera que vayan calientes a la mesa. Son de mucho gusto. Y advierte, que estas calabças antes q̄ se frian, se han de saçonar de sal.

Potaje de Calabça redonda.

PErdigaras la calabça en agua y sal; y luego sacala al colador a que se escurra, y ahogarla has en su caçuela, o olla, con su cebolla picada con manteca de vacas, o buen azeite, y saçona con todas especias, y canela, y dulce de açucar, o miel: echale vn poco de agua caliente quanto se bañe: y quando estè biẽ cozida rebueluela con el cucharon hasta que se deshaga bien, que parezcã puches, y puedesle echar vn poco de pan rallado, y luego quajarlas cõ vnos huevos y agrio, de manera que seã agridulces, y siruelas en escudillas, y su açucar y canela por encima. Este platillo no es
muy.

Arte de Cozinha.

muy bueno para mesas regaladas, mas es bueno para conuentos, y para personas particulares en sus casas: y si los siruieres en plato, no se deshagan mucho.

Sopa de Calabaça redonda.

FReiras la calabaza redonda en reua nadillas, como está dicho, y armaras vna sopa de calabaza frita, y reuanadas de queso fresco, y açucar, y canela: y entremedias pondras vnos hueuos rellenos, y vnos bocadillos de manteca fresca: luego batiras quatro hueuos có claras, y echarle has vn quartillo de leche, y mojaras la sopa con esta leche, de manera q̄ quede bien empapada, y ponla a cozer en vn horno. Suele salir muy buen plato.

Como se adereçan los Nauos.

LO S Nauos no es muy buena potajeria: yo trato dellos de mala gana,
por

porque soy muy enemigo dellos; porque qualquier platillo donde cayere al gũ caldo de nauos, se echa a perder; cõ todo esto dirẽ tres, o quatro maneras de nauos: Han se de escoger que sean delgados y lisos, y de tierra fria: rasपालos, y perdigalos vn poco, sacalos en el colador, y luego frie tozino en dados, y cebõlla menuda, y echa alli los nauos, y ahoguen se vn poco: luego echales caldo de la olla hasta que se cubran, y echa le alli vn poco de tozino gordo: y quando los nauos esten cozidos, saca el tozino en el tablero, y picalo con verduras, y tornalo a echar dentro en los nauos, y saçona con todas especias, y vn poco de alcauaea, y dexalos apurar que no quede mas caldo de lo que ha de llevar en el plato, y echa vn poco de çumo de naranjas por encima. Sobre estos nauos has de poner siẽpre alguna cosa salada, como es cezina d' vaca, o gãfos, lãguas, o salchichones: y si no tuieres nada desto, põle vn jarrete de pernil
que

Arte de Cozind.

que sea bueno el tozino. Y adviérte, q̄ este plato de nauos con cecinas, ha de ser ordinario en la temporada de los nauos: y después en su lugar berças, o repollos, o otras verduras, porque los nias de los señores gustan del.

Nauos quajados.

COzeras los nauos en buen caldo hasta que esten bien cozidos: luego sacalos, y picalos muy bien en el table-ro con vn poco de tozino gordo cozido, y saçona de todas especias: y si le quisieres echar vn poco de dulce podras, y echale media dozena de yemas de hueuos, y vnta vn plato con vn poco de tozino gordo picado, y echa alli los nauos, y ponle cañas de vaca por encima, y ponlo a quajar en el horno, y firuelo en el mismo plato caliente.

Nauos lampreados.

COzeras los nauos, y luego ahoga-los con mäterca de vacas y cebollas
y def-

y despues que esten medio fritos echa-
les agua caliente quanto se bañen, y sa-
çona con todas especias y canela: luego
q̄ma vn poco de harina en seco, y des-
atala con el mismo caldo, y haras vna
salsa vn poquito espesa y negra, y echa
les açucar, o miel, que esten bien dulces:
y quando los quisieres seruir, entonces
les has de echar el agrio, porque los na-
uos no requieren mucho agrio. Cozi-
dos estos nauos con toda su saçõ sin dul-
cè, y luego fritos con tozino, hasta que
estendorados, y luego echarles pimien-
ta y naranja son muy buenos; mas para
mi ningunos son tan buenos como los
que son echados en la olla de carne sin
perdigar, ni especia, ni agrio, sino buena
vaca gorda, y carnero, y tozino.

Sopa de Nauos.

COzeras los nauos en la olla con
buena grasa, y luego sacalos y pi-
calos bien menudos, y haras vna
sopa del mismo caldo, y ve echando los
nauos

Arte de Cozinha.

navos picados sobre la sopa, y entre lecho y lecho iras echado açucar, y canela, y çumo de naranja, o limon, y vn poco de pimienta. Y desta manera henchiras el plato de los navos, y encima de todo echaras su açucar, y canela, pimienta, y agrio, como está dicho, y echale de la grasa de la olla, y siruelo caliente.

Como se adereça el Repollo.

EL Repollo lo mas ordinario es guisado con buena grasa, y con vn poco de queso, y alcauaea por encima. Para rellenar este repollo, buscaras los repollos que sean pequeños y muy apretados, y agujerarlos has por el peçõ, y quitarles has todo lo que tienen dentro, q̄ queden huecos como calabaza: luego picaras vn poco de carne con tozino, y meterle has huevos, y saçonaras de especias, y sal, y vn poquito de alcauaea: y meteras en esta carne vnos troços de cañas de vaca, y vnas yemas de huevos duros.

duros en quarterones, y rellenaras los repollos con esta carne, y tornaless a tapar los peçones, y echalos a cozer en buen caldo con buena grasa, y saçona con vn poco de alcarauera, sin otra cosa ninguna: y quando los quisieres seruir sacalos, y haras de cada repollo quatro quartos, y assentarlos has en el plato, la carne hàzia arriba: y pondras encima deste repollo algun tozino magro cozido, o algunos salchichones, o otras cezinas, y en dia de pescado el relleno de las lechugas.

Potaje de Arbejas.

LA S Arbejas es muy buena potajeria quando son tiernas. Estas mōdarras, y ahogarlas has con manteca de vacas, o tozino, si fuere dia, y pondras a cozer las cascaras: y quando estē cozidas que sera muy presto, velas echando en vna estameña, y velas estregando alli, y echando del agua donde se cozieron, y

passara mucha verdina dellas: y quando las arbejas esten bien ahogadas, echales desta agua, y saçona con todas especias, y vn poco de verdura picada: y quando esten bien cozidas freiras vn poco de harina en mantecca, de manera que se fria, y quede muy blanca y rala, y echala sobre las arbejas, de manera que quedẽ vn poco traçadas cõ poco caldo y su agrio. Aduierte, que a todos los platillos sueltos de calabças, berengenas, o alcachofas, y auas, que de mi parecer nunca se han de quajar con hueuos, ni las pepitorias, sino freir vn poco de harina cõ mantecca que estẽ caliente, y no de manera q̃ quememe la harina, ni has de echar mucha harina que se haga engrudo en la sartẽ, sino que quede bien rala, y blãca: y quando ella hiziere vnas empollitas meneãdolo vn poco, echala con la sartẽ en la potajeria. Y no te parezca que soy en fadoso en esto, porq̃ todo el toque de ser oficial vno, estã en saber hazer bien los platillos. Estas arbejas has de seruir
sobre

sobre reuanadillas de pan, y adornar el plato con algunas torrijas cortadas: y si las arbejas estuuieren enxutas pon enci ma del plato vna tortilla de agua. Estas arbejas son muy buenas cō platillos de carne, como son pollos, o pichones, o aues.

Como se adereçan las Espinacas.

LAS Espinacas, lo mas ordinarietes guisarlas dulces, enxutas con pasas y piñones, coziendolas primero, y picar las, y esprimirlas del agua, y ahogarlas con vn poco de buen azeite, y cebolla, y saçonar con todas especias, y sal, y vn poco de agrio, y luego echarles su dulce de miel, o açucar, y sus pasas, o piñones, y algunas vezes garbanços, y estas no han de llevar casi caldo, porque han de ir muy enxutas.

Espinacas a la Portuguesa.

ECharas el azeite en vna caçuela: y quando estè caliente tenras las espi
nacas

Arte de Cozinha.

nacas mondadas y lauadas, y quitadas todos los peçones, y mui esprimidas del agua, e iraslas echando en el azeite, meneandolas con vn cucharó, y ellas se irã alli ahogando de manera, que vendran a caber muchas en la caçuela, y ellas mismas hirã vn caldillo, y echaras alli mucho cilantro verde: y despues que esté bien ahogadas, saçonalas de especias y sal, y echales vn poco de mas agua caliente que se bañen bien, y echales vinagre que esté bien agrias: luego echales alli quatro, o seis huevos crudos que se escalfen en las mismas espinacas, y cubre la caçuela para q̄ los huevos se pongan duros, y siruelos en la misma caçuela.

Fruta de Borrajas.

Haras vn batido de leche, y harina, y huevos, y sal, de manera q̄ quede vn poco ralo: y si no houiére leche biẽ se puede hazer con agua, y tomaras la hoja de la borraja lauada y escurrida, y
mojala

mojala en el batido, y echala en la sartē:
y si el batido se desparramare por la sar-
ten, tiene poca harina: y si saliere muy
grueso, es señal que tiene demasiada: y
emendarla has con echar mas huevos,
y vna gota de leche: y la que estuviere
rala, se emendara con echar vn poco de
harina: freiras luego las borrajas, mojã-
do en el batido cada hoja de por si, e ir
las echando en la sartē: y de que estē
bien fritas siruelas cō miel y açucar ras-
pado por encima. Deste mismo batido
podras hazer fruta de laurel, encorpo-
randolo vn poco mas, y mojãdo las ho-
jas del laurel, de manera que quedē los
peçones de las hojas enxutos: y quando
estē fritas, tomarlas has en la mano iz-
quierda, y tira con la otra por el peçon,
y saldra la hoja y quedara la fruta hue-
ca, y siruela con miel y açucar raspado
por encima. Deste mismo batido podras
hazer fruta de hierros.

Fruta de Frisuelos.

X 3

Harã

Arte de Cozinha.

HAras vn batido como el de la fruta de las borrajas atras escrito, con leche, o vn poco de vino bláco: el batido ha de estar vn poco mas incorporado: tomaras vna sartén con harta manteca, ponla al fuego, y calientese bien: y tomaras vna cuchara cerrada, e hinchela deste batido, y velo echando en la sartén colandolo por otra cuchara espumadera que tenga los agujeros vn poco grandes, y esto ha de ser andando por toda la sartén hasta que parezca que está la sartén llena, porque ha de hazer vnas espumas: y quando te pareciere q̄ está frita por vn cabo, toma vna paleta, y mira si la puedes boluer entera, y sino pudieres, boluerla has en pedaços: y para estar la fruta como ha de estar, ha de estar lisa por la vna parte, que es la parte de arriba, y por la parte de abaxo ha de parecer vn garbin de muger có muchos granillos redondos, como perdigones de arcabuz, que parecē muy biē: y si los granillos estuieren mui menu
dos,

dos, y se desparramaren algunos por la sartén, tiene poca harina, y se puede remediar como está dicho en la fruta de borrajas. Esta es muy buena fruta, sírue la con miel y açúcar raspado por encima.

Borrajas con caldo de Carne.

LA S Borrajas es vna yerua, que dicen que es muy sana: y así acostumbra algunos señores comerlas: y lo mas ordinario es cozer las borrajas, y picarlas sobre el tablero, de manera que no esten muy picadas, y ponerlas en vna ollita, o caçuela, y echar allí caldo de la olla del señor, que no tenga berças, ni nauos, y que no lleuen de masiada grasa, sin especias, ni otra cosa ninguna, y cueganse allí con aquel caldo, y sírue las al principio que se han de comer antes q̄ la fruta verde.

Sopa de Borrajas.

Cozeras las borrajas, y picarlas has
X 4 muy,

Arte de Cozina.

muy menudas, y esprimirlas hasque no tengan ningun genero de agua, y tendras leche de almendras, saçonada con su açucar, ni mas ni menos que para almendrada, y ponla al fuego, y cuezela andando a vna mano con vn cucharon: y quando la almendrada estè cozida, echale dentro las borrajas picadas, y den dos heruores: luego tendras vna sopilla hecha de pan tostado, y encima della vnos hueuos frescos escalfados: luego echa las borrajas por encima con su leche de almendras, y tomaras vn poco de manteca fresca de vacas, y echase la por encima. Es muy buena sopa, y se puede dar a enfermos.

Otra manera de Borrajas.

COzeras las borrajas, y picalas muy bien, y esprimelas mucho, y echalas en el almirez, y majalas vn poco cõ vn poco de pan rallado, y vn poco de açucar molido, y vnas poquitas de especias, pimienta, y canela, y vnas yemas de hue-

huevos crudos. De todo esto haras vn
nas tortillas cada vna del tamaño de vn
as de oros, sobre el tablero, que sean vn
poco delgadas: luego tendras la sarten
con muy poca manteca de vacas, y re-
boçaras estas tortillas de borrajas con
yemas de huevos, y frielas que esten
bien tostadillas: y siruelas sobre vnas
torrijuelas de pan, y su açucar, y cane-
la, y çumo de limon. Destas borrajas co-
zidas, y picadas, puedes hazer buñuelos
echandoles vn poco de pan rallado, y
sus huevos: son muy buenos y baratos.
Tambien puedes picar las borrajas co-
zidas, y mezclarlas con huevos y pan ra-
llado, y saçonar de sal, y vnas poquitas
de especias, y hazer vna tortilla: y si le
quisieres echar dulce, podras.

*Como se han de adereçar algunos
Pescados.*

TRatate vn poco de pescados, aunq̃
no me pienso detener mucho en
ello,

Sollo, porque los pescados quanto toca a cozimientos y frituras, que son las dos maneras mas ordinarias, casi todos van por vn camino: vna cosa tienen los pescados frescos q̄ no quieren ser cozidos en mucha cantidad de agua sino mui poca, que sean como estofados, porque en mucha agua se ponen desfabridos.

Como se adereça el Sollo.

QViero començar por vn sollo, que es el pescado que tiene mucha apariencia con la carne, mas q̄ otro ninguno. A este sollo cortarás la cabeça, y saçonaras vn cozimiento de agua y sal, y vino, y vinagre, y echale buena manteca de vacas fresca, y echale de todas especias y cantidad de gengibre, y de las yeruas del jardin, mejorana, y hisopillo, y vn poco de hinojo, y vn poco de orégano: y con todo esto la cozerás y mojarás vna sopa con el mismo caldo, y siruela sobre ella, como cabeça de terne-

ra, y seruiras oruga con ella, porque es su salsa. Adelante dirè como se ha de hazer la oruga: y si huuieres de cozer algun pedaço del sollo, ha de ser el cozi- miento como el dela cabeça. Este sollo tiene cinco hileras de conchas. Antes q̄ se parta es necessario quitar todas estas conchas. Puedes las cozer en vn cozi- miento como el de la cabeça: y tambien las puedes hazer vn platillo, friendo ce bolla con buena manteca de vacas, y ahogar alli las conchas, y luego echarle vn poco de vino, y vn poquito de vi- nagre, y saçonar cõ todas especias, y ma jar vn poco de verdura, y hazerle vna salsa como carnero verde. Son mui bue nos platillos. Las hueuas del sollo se hã de perdigar vn poco, y luego echarlas en adobo de ajos, y oregano, y vinagre, y agua, y sal: luego sacarlos del adobo y enharinarlas, y freirlas, y siruelas con vnos picatostes, y pimienta, y naranja: y si hallares criadillas de tierra frielas tã- bien, y siruelas rebueltas cõ las hueuas,

y sus

Arte de Cozinha:

y sus picatostes, y naranja, y pimienta, q̄ es muy buen plato. Agora podras hazer del sollo de la manera que si fuera carne de pierna de ternera: y en esto no auia para que detenerme, pues está dicho en la carne; con todo esto dirè dos o tres platos: Cortaras el sollo en ruedas, y de ahí se ira haziendo las diferencias de los platos.

Sollo asado.

EL Sollo de ninguna manera es tã bueno como asado, y echaras las ruedas del sollo en adobo, y haras este adobo desta manera: Tomaras oregano, y sal, y ajos, y majarlo has todo junto: luego desatarlo has con vinagre, y echalo en vna olla de barro, de manera que esté biẽ cubierto, y echale vino blanco que sepa biẽ a ello, y vnos clauos enteros, y no eches otra especia ninguna, y prueualo de sal, y que esté vn poco agrio, y mete el sollo en ruedas en el adobo, y echale vn poco de azeite encima
que

q̄ sea buena. Este sollo se ha de asar en las parrillas, vntádolo cō azeite y adobo, o cō mâteca fresca: y si quisieres hazer gigote del, podras hazer vn gigote tã blãco como de capó, y pôdras en el plato vnas reuanadillas ð pã mui delgadas, y assentaras alli vna rueda del sollo, y al lado le echaras otra pieça picada en gigote q̄ no sea mui menudo, y echale por encima vn poco del adobo, y vn poco ð çumo de limõ. Sino lo huieres de seruir en gigote tomaras vnos panecillos hédidos por medio, y frielos en mâteca, y firue el sollo entre ellos como torreznos cō sus limones al lado, y pimienta y sal por los bordes del plato.

Albondiguillas del Sollo.

Picaras la carne del sollo muy bien, assi cruda como estã; luego le meteras huevos, y vn poquito de pan rallado: saçonaras con pimienta y xengibre, y nuez: y tendras caldo de garbanços, saçonado con buena mâteca de vacas,

Arte de Cocina.

cas, y haras tus albondiguillas, y echale vn poquito de verdura picada: luego quajalas con quatro yemas de huevos, batidas con vn poco de vinagre. Siruelas sobre reuanadillas de pan.

Pastel de Sollo.

PICaras la carne del sollo cruda: luego tendras vna poca de manteca de vacas en vna caçuela al fuego, y echaras dentro la carne picada, y reboluerla has con vn cucharon hasta que se perdigue, y quede muy granujada: luego sacala del fuego, y saçona con todas especias y sal, y dexalo enfriar: luego haras tu pastel, y cerrarlo has ni mas ni menos que de carne: y quando este cozido cebarlo has con caldo de garbanços, y yemas de huevos batidos, y çumo de limon, y vendra a salir vn pastel que parecera de pechuga de capõ. Y aduierre, que en estos pasteles de pescados dizẽ bien passas de Corintio, y algunas vezes piñones.

Vn pastel en bote de Sollo.

Picaras el sollo, y perdigarlo has en la caçuela, como està dicho pa el pastel, saluo q̄ has de freir primero vn poco de cebolla muy menuda en la manteca: y luego perdigar la carne que quede muy granujada: saçona de todas especias y sal, y echale vn poquito de verdura picada, y vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueça vn poco, y quajalo con vnas yemas de huevos batidas con vn poco de çumo de limon, y siruelo sobre reuanadillas de pã, y asaras vn poco del sollo, y haraslo reuanadas, y adornaras el pastel en bote con el, y otras vezes con torrijas, y yemas de huevos duros.

Vna costrada de Sollo.

Picaras la carne, y perdigarla has con buena manteca, como està dicho en los pasteles, y sacarla has en vna pieça que se enfrie, y saçonaras con todas especias

Arte de Cocina.

pecias, y canela, y vn poco de çumo de limon, y vn quarteron de açucar molido, y echale quatro huevos crudos muy bien batidos, y haras vna masa fina, que tenga vn poco de açucar, y haras tu costrada, echando tres, o quatro hojas debaxo muy delgadas, vntando primero la tortera: luego echaras el batido del pescado, y cerraras la costrada có otras dos hojas, y vntalo con manteca, y cuezelo a fuego manso. Suele ser tan buena como la carne.

Vna empanada Inglesa de Sollo.

Picaras el pescado assi crudo, y despues de muy bié picado meterle has huevos crudos hasta quatro, y façonaras con todas especias, y vn poco de agrio, y sal, y echarle has vn poco de mãteca de vacas: y despues de mezclado todo esto, haras vna masa con dos libras de harina, y tres quarterones de açucar molido, y cernido, y vn quartero de mãteca

teca de vacas antes mas que menos, y ocho yemas de huevos, y vn poco de sal, y amasala con vn poco de vino: y con esta masa haras tu empanada Inglesa, y vntarla has con mâteca, y echale vn poco de açucar por encima: y despues de cozida abriela has por lo alto, y ceuarla has con vn poco de caldo de garbãços, y quatro yemas de huevos batidos, y agrio de limon.

Empanada de Sollo.

TOmaras vn pedaço de sollo, y perdigarlo has vn poquito en las parrillas, y echalo en adobo de vino y vinagre, y sal, y vn poquito de hinojo, y este se en el dos horas: luego empanalo en masa blanca, saçonando de pimienta y sal, y vn poco de manteca de vacas. Estas empanadas suelen salir vn poco secas, porque el pescado no tiene mucha grasa, que por mejores tengo las empanadas del atun fresco, que estas si ellas se huuiesfen de comer en dia de carne,

Y me-

Arte de Cozinha.

mechandolas con rozino son mui buenas: y si se matara el atun en el tiempo q̄ muere el sollo, mechandolas cō el gordo del atun, tambien son muy buenas.

Artaletes de Sollo.

Picaras vn pedaço de carne de sollo, luego freiras vn poco de cebolla en manteca, cortada a lo largo, y echale el pescado picado encima, y perdigalo en la sarten, y echale vn poco de yeruabuena: luego batiras media dozena de huevos, y echase los dentro, y rebueluelos sobre la lumbre con la paleta hasta que esté bien seco, y sacalo al tablero, y picalo mui bien, y echale otros tres, o quatro huevos crudos, y saçona con todas especias y çumo de limon: luego tomaras otro pedaço de sollo, y haras reuanadillas delgadas, y batirlas has con la buelta del cuchillo, como chulletas de pechos de gallinas, y rellenarlas has cō el relleno q̄ està hecho, y meterlas has
en

en sus broquetas de quatro en quatro, y assientalos en vna tortera, vntádola primero con manteca de vacas : y despues de cozidos, siruelos sobre vna sopa dulce. En este plato no ha de entrar azeite, todo ha de ser có buena manteca. Y aduerte, que no se dize mas deste pescado por escusar prolixidad, porq̄ se puede hazer del todas las cosas que se pueden hazer de carne, como son pasteles calientes de salsa negra, y empanadillas dulces, y otros rellenos en las torteras, tambien con salsas negras, y con salsas de membrillos: y esto se entiende có la aguja paladar, y otros pescados grãdes que no tienen espinas en la carne, y no tienen humo, que los que tienen humo como es el congrio, y la merluça, y el caçon. De todos estos no se pueden hazer estos platos que estan dichos del follo, sino asados y fritos, y estofados, y empanados: estos son sus adereços, y en caçuela son muy buenos: y porello no pienso dezir mucho de los pescados. El

Arte de Cozinha.

sollo hecho pedaços, y en pastel có buena manteca es bueno.

Aguja Paladar.

Este pescado se parece algo al sollo, mas no es tan bueno, que es mas blãdo, podras hazer del lo mismo que està dicho del sollo; aunque como digo es pescado blando, y tambien salen las empanadas vn poco secas; de ninguna manera es tan buena como asada, y tãbien es buena en caçuela: y no se puede tener en adobo tanto como el sollo.

Como se adereçan las Truchas.

LAS Truchas es el pescado del rio mas regalado, y lo mas ordinario es comerlas cozidas: y si ellas estuieren acabadas de matar, no es menester para cozerse mas de agua y sal, y vnas ramas de peregil, y no mas agua de quanto se cubran: y si despues de cozidas las quifieres echar algũ azedo por encima podras,

dras, y del caldo de las truchas se pueden hazer sopas. Y si las cozieres en caldo de carne, seran mejores.

Otro cozimiento de Truchas.

Tomas agua y sal, y vinagre, y ramas de peregil, y quando coziere echa las truchas dentro, y al seruir, echales mas vinagre por encima y pimienta, y ramas de peregil.

O T R O.

Escamaras las truchas, y partirlas has por medio, hēdidas de arriba abaxo, que se hienda tambié la cabeça, y haras la pedaços, y ponla en vna pieça, y echa le alli vinagre q̄ se cubra, y echale vino: luego pondras agua al fuego có mucha sal, y vn poco de cebolla; y quando esté coziendo echa las truchas dentro con el vinagre, y el vino, y ponle vna covertera encima del caço. Estas se suelen seruir entre vnos doblezes de seruilleta a vso de Alemania, mas los señores de

Arte de Cozina.

España no las quieren sino enteras, vn poco mas moderado el cozimiento de sal, y vinagre. Para este plato han de ser las truchas grandes.

Truchas estofadas.

TOmara las truchas lauadas y escamadas, y partirlas has como está dicho, y assientalas en vna caçuela, o caço, y echale alli vino, y vinagre, y pimiẽta, y xengibre, y nuez, y vna cebolla entera, y vn manogito de yeruas, mejorana, y yernabuena, y vn pedaço de manteca de vacas fresca por derretir, o manteca salada de Flandes, y saçona de sal, y echa agua quanto se bañen no mas, y põlo al fuego con su cobertera, y estofese alli, y tostaras reuanadas de pan, y sirue las sobre ellas, que vaya biẽ bañado de caldo. Y adierte, q̃ los mas de los pescados, o todos son buenos desta manera: y assi si dixere de algun pescado estofado, se entiende, que ha de ser desta
ma-

manera. A estos pescados estofados se les fuelẽ echar algunas vezes peras, o membrillos, y algunas passas de Corintio.

Sopa de Truchas.

TOMaras vna trucha que sea grãde, y harasla pedaços heudida por medio, y freirla has con tozino, si fuere dia de carne, y fino con manteca de vacas: luego tomaras vino tinto en vna sartẽ, y vn poco de agua, y vn poco de vinagre, y echale açucar que estẽ biẽ dulce, y saçona con todas especias y canela, y vn poco de sal: y pondras a cozer esta pebrada hasta q̃ comience a tomar punto con el açucar, y echa las truchas dentro: luego haras vna sopa con pan tostado, y assiẽta las truchas encima, y echa les la salsa que se moje bien la sopa, y echale vn poco de manteca fresca por encima, o vn poco de grasa de tozino, y dexalas estofar vn poco, y firuelas calientes.

Arte de Cozinha.

Caçuela de Truchas.

FREIRAS Las Truchas en buen azeite: luego picaras de todas verduras, peregil, y yeruabuena, y cilantro verde: y majaras esta verdura en el almirez tan molida, como para hazer salsa de peregil: luego echale has vn poco de pan remojado en agua fria, y maja lo todo, y saçona con todas especias y canela: luego defatalo con vn poco de vinagre y agua, y echale dulce de buena miel, o açucar, de manera que estè agridulce, y ponlo al fuego, trayendolo a vna mano, hasta que cueça, y echale vn poco de cebolla frita muy menuda en buen azeite: luego assienta las truchas en vna caçuela, y echales la salsa por encima, y cuezan vn poco có la salsa, y siruela caliente.

Plato de Truchas, y Berças.

TOmara vna trucha que sea grande, y escamarla has, y henderla has por medio

medio de cabo a cabo, y haras pedaços della, y freirlos has con tozino magro y gordo: y luego tendras cogollos de berças que esten blancos, y han de ser cozidos con su saçon: y en acabando de freir la trucha, freiras picatostes de pan blanco: luego echaras los cogollos de berças en la sarten, y freirlos de manera que no se sequen, y sacalos: luego iras armando tu plato: pondras vn lecho de picatostes, luego otro de cogollos de berças, y pedaços de truchas, y iras echando pimienta y naranja, y entremetiendo picatostes y tozino magro entre medias de las berças, y truchas. Sirue este plato caliēte. Es plato de mucho gusto. Si quisieres hazer este plato en dia de pescado, lo que se auia de hazer con tozino, haras con buena māteca fresca.

Pastelon de Truchas.

EStas truchas grandes son buenas hechas pedaços, empanadas con reuadillas

Arte de Cozinha:

hadillas de tozino magro en vn paste-
lon: y despues que estê cozido hazer v-
na salsa negra, y echarfela dentro: y si
no quifieres hazer la salsa negra, haras
vna pebrada, y sera lo mismo: y si fuere
en dia de pescado, en lugar del tozino
sea vn poco de buena mâteca fresca de
vacas, y cueza con la salsa vn poquito, y
siruela caliente. Estas truchas grandes
tambien son buenas hechas pedaços, y
echadas en adobo de sollo, y asadas en
las parrillas, y servir las con pimienta y
naranja, y vn poquito del adobo.

Como se adereça el Atun.

EL Atun fresco es muy buê pescado,
y lo mejor estomar las hijadas y e-
charlas en adobo de sollo, y asarlas en
las parrillas. Es vn pescado muy regala-
do, siruiendolo con su naranja y pimien-
ta, y vn poco del adobo: y tomando de
la otra parte magra del atũ en pedaços
mezclados con pedaços de la hijada, y
em-

empanarlos con salpimienta son muy buenas empanadas. Este pescado fresco es muy bueno en caçuela, haziendo pedaços del, y ahogar vn poco de cebolla con buen azeite, y echar alli del atũ los pedaços que te pareciere que son menester, y ahogalos muy bien, y saçona con todas especias y sal, y echales vn poco de agua caliente quanto se bañen, y echale vn poco de verdura picada, y su agriõ, y dexalo cozer vn poco tapada la caçuela, que sea medio estofado. Este pescado, aunque despues de salado tiene vn rãcio, que algunas personas no lo comen de buena gana, quando estã fresco acabado de sacar del agua tiene muy buen gusto, y se pueden hazer muchas cosas del, como son pasteles y costradas, pastelones de salsa negra: y esto se ha de mezclar atun de la hijada cõ lo demas, porque fuera de las hijadas no tiene genero de gordura.

Costrada de Atun.

Para

Arte de Cozinha.

Para hazer vna costrada picaras de la carne magra del atun, y echarle has vn poco de la hijada en lugar de tozino, en la cantidad que te pareciere, y picandolo todo junto muy bien: tomaras vn poquito de manteca de vacas en vn cacito, o en vna caçuela, y quando estè caliente echaras alli el pescado picado, y perdigarfe ha de manera q̄ quede muy granujado, como si fuera carne, y saçona con todas especias y canela, y çumo de limon, y echale vnas pasas de Corintio, y echale quatro o seis onças de açucar, y metele vnos huenos crudos, coña de quatro, y haras tu costrada cõ tres, o quatro hojas debaxo, y dos encima, y vntalo con manteca, y açucar raspado por encima, y cuezela, y siruela caliente. Y entiendese que ha de ir saçonada de sal.

Pastelon de Atun.

Para hazer vn pastelon de atun con salsa negra, has de perdigar el atun

en las parrillas, o freirlo vn poco con buena manteca de vacas, porque salga el atun vn poco moreno, y hazer tu pastelón de masa blanca: y en estando cozida la masa haras la salsa negra como está dicho en los pastelones de jauali. Y aduerte, que si la quisieres hazer de ciruelas, es muy buena. Para pescados has de tomar ciruelas pasas, y cozerlas muy bien, y luego passarlas por vna estameña, y seruiran de harina quemada, y daran muy bué gusto de agrio: luego sazonaras (como está dicho) de todas especias y açucar, y ha de venir a quedar la salsa bié agridulce. Si quisieres hazer platos con esta salsa de ciruelas, picaras el pescado crudo con sus verduras, y sazonaras con todas especias, y meterle has huevos, y armaras vnos albondigos grandes y largos, o vnos roscones, o como te pareciere, en vnas torteras untadas con máteca de vacas, y pōdras las a cozer có lumbre abaxo y arriba: y quando esté cozidas echales la salsa de
las

Arte de Cozinha.

las ciruelas, y siruelas sobre reuanadas de pã tostado, y echales la salsa por encima: y esta salsa ha de llevar vn poco de vino.

Salpicon de Atun.

ESte atun despues de salado es muy bueno si es de hijada y gordo, cozido, y hazer vnas reuanadas de lo mas gordo, y delo mas magro hazer vn salpicon con su cebolla, y pondras las reuanadas gordas por las orillas del plato y el salpicon en medio: luego otras reuanadas por encima, y ruedas de cebolla, y luego echarles azeite y vinagre por encima de todo.

Atun lampreado.

ESte atun es bueno lampreado: cozeras el atun, y luego lo freiras vn poco con manteca de vacas, y tomara vn colorcito negro, y tendras hecha la salsa negra con harina quemada, como se haze para los pastelones de carne, y fagonaras

çonaras con vino y vinagre, y cõ dulce,
y de todas especias y canela: luego e-
charle has el atun dentro, y vn manogi-
to de saluia y mejorana, y mondaras v-
nas almendras, y tostarlas has, y echarse
las has dentro.

Olla de Atun.

ESte atun despues de salado es muy
bueno para hazer vna olla que tēga
el gusto dela olla podrida de carne. Co-
zeras el atun, y luego freirlo has vn po-
co a pedaços grandes, y tendras caldo
de garbãços, y echarle has cogollos de
berças, que esten bien perdigadas, y de
todas las verduras, y façonaras con to-
das especias y alcarabea, y freiras vn po-
quito de harina que quede muy blanca,
y echasela dentro, y siruelo sobre vna
sopa blanca, y seruiras salsa de orugacõ
ella.

Escabeche de Atun.

ESte atun fresco en escabeche lo po-
dras hazer lonjas de dos libras, y fa-
çonar

Arte de Cozinha:

conar de sal, y a farlo has, y dexalo enfriar: y puedes hazer escabeche con su vino, y vinagre, y especias, y vn poco de hinojo, y assienta el atun en el barril, y cebalo con escabeche, y rapalo: y desta manera podras hazer el sollo.

Caçuela de Lamprea.

YA Se sabe que la lamprea en caçuela, o empanada, es lo mejor, y assi tomaras la lamprea despues de bien lauada, y quitada la hiel, que la tiene en la boca, y cortarla has en tarçones, y assi tala en vna caçuela, echando alli vn poco de cebolla frita con buena manteca fresca, o vn poco de buen azeite, y vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y saçona con todas especias y sal, y echa le vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueça mas de media hora: y no sera menester otra cosa, que ella echara de si vna salsilla vn poco espessa, por que la lamprea no ha menester mas salsa,

sa, que la que echare de si: el vino ha de ser tinto, si fuere posible. Si quisieres hazer esta caçuela dulce bien podras, mas yo tengo por mejor que no lo lleue.

Empanada de Lamprea.

PAra empanar esta lamprea has la de lauar muy bien, y rasparle los dientes, y abrirla, y quitarla todo lo que tiene dentro, y quitarle la hiel que estâ en la boca, y vn neruio que tiene arrimado al lomo por la parte dedentro, y darla dos o tres cuchilladitas por el lomo, y arrollarla, y meterla en vn baso de masa negra, y echarla alli de todas especies, y su saçon de sal, y vna gota de vino, y cerrar tu pastel, y ella misma hara su salsa. Esta lamprea se come fria, y se empana en masa negra, porq̄ dure mas dias, porque si es para comer luego, biẽ se puede empanar en masa blanca.

Lamprea asada.

Z

LA

LA Lãprea si es acabada de sacar del agua la puedes limpiar, y espetarla en vn asador enroscada, y ponla a asar, y ponla debaxo vna pieça con vn poco de agua y sal, y pimienta y nuez, y con lo que distilare de la lãprea, se hara vna falsilla: y quãdo la lamprea estè asada, sacala en el plato, y echa la salsa por encima, y agrio de limon, o naranja.

Lamprea en cezina.

LAS Lampreas en cezina, se han de echar en remojo, y lauarlas muy bien, y hazerlas pedaços, y freir vn poco de cebolla con buena manteca de vacas, o buen azeite, y saçonar con todas especias, y vna gota de vinagre, y vn poco de vino tinto: luego quemaras vn poco de harina, y desatala con agua, y echafela de manera que no sea mas de quanto se bañe, y cueza poco a poco cosa de media hora, o mas, y siruela sobre vnas reuanadas de pan tostadas. A estas lampreas les podras echar açucar algu-

alguna vez, añadiendo algun poco de mas agtio para que sea agridulce; porq̄ desta manera suele salir muy buena.

Xibia, y Calamares, y Pulpo.

EStos tres pescados ay, que casi tienen vn natural, porque la gibia, y el calamar tienen vna bolsa de vna tinta muy negra: esta es menester quitarla con mucha cuêta, porque no se rompa; porque aunq̄ la lauen en muchas aguas nunca se le acabara de quitar la tinta: y estos tres pescados despues q̄ se ayan limpiado muy bien en entrando en el agua a cozer, nunca mas han de salir del agua caliente, porque se pondrian muy duros, y muy crudios. Si quisieres hazer vna caçuela, que es el mejor adereço q̄ tienen, en la misma agua caliête los has de limpiar, porq̄ son muy blancos. Despues de limpios para hazerlos en caçuela, freiras la cebolla en la misma caçuela, y sacaras el pescado del agua caliête,

Z a y echar

Arte de Cozina.

y echarlo has detrás en la caçuela, y ahogalo allí, y saçona con sus especias, y su verdura, y echale su agua caliente quando se bañe, y no le eches agrio hasta que lo quieras servir, porque son pescados que se encrujecen con mucha facilidad: y si los adereçan con cuidado son muy tiernos y muy blancos. El pulpo es vn poco mas duro: este se suele açotar dando con el en vna piedra, o golpeandolo con vn palo: las caçuelas destes pescados son buenas agridulces.

Como se adereçan los Caracoles.

LOS Caracoles lo mas ordinario es adereçarlos en porage: Tomaras los caracoles, y lauarlos has en muchas aguas: luego los pondras en vna vasija que sea ancha, y tenga agua quanto se bañe bien: y esta pieza la pondras sobre lumbré, de manera que se vaya calentando poco a poco, y ellos se iran saliendo de las conchas, y se iran muriendo con todo

do el cuerpo fuera dellas: y en estando muertos sacarlos has, y lavalos muy biẽ con sal, y con mas aguas: luego echalos a cozer con agua y sal, otros dos, o tres heruores; porque se les acabe de quitar la berdina que tienen, y tornalos a sacar, y echalos en el colador que se escurran: luego freiras cebolla con buen azeite, y echaras alli los caracoles, y ahogarlos has muy bien, y echalos en su olla, y echales agua caliente y sal, y cueçã tres, o quatro horas: luego picaras verduras y majarlas has con vn poco de pan, como quien haze carnero verde, saçona con todas especias, y con hinojo, y con vn poco de toinillo salsero, y desatarlo has con el caldo de los caracoles; y si estuuere algo ralo freiras vn poquito de harina, y echafelo dentro: y si quisieres echar algun poco de ajo bien podras, y al tiempo del seruir les podras echar vn poco de agrio.

Caracoles rellenos.

Z 3

Sal

Arte de Cozinha.

SAltearas los caracoles, como está dicho, en agua caliente, y luego los lavarás con sal, y después con muchas aguas: y luego échalos a cozer có agua y sal, hasta que esté bien cozidos: luego sacalos de las cascaras, y quítales todo lo blando que son las tripas, y ve guardando las conchas mejores y más blancas: después que esté todos sacados freíras vn poco de cebolla muy menuda có buena mâteca de vacas: luego echa allí los caracoles, y ahoguense bien: luego maja vnas verduras con vn poco de pã muy majadas, y saçona con todas especias, y vn poco de hinojo, y esta salsa écharas sobre los caracoles que se estan ahogando có la cebolla, de manera que sea la salsa corta, y cueça con los caracoles vn poco: saçona de sal y çumo de limon: luego iras tomando las conchas, y iras metiendo dos, o tres caracoles en cada vna, e irlos has componiendo en vna tortera por su orden, arrimados vnos a otros, y que queden llenos
de

de la salsa, y ponles lúbre abaxo y arriba, y tuestense vn poco: luego sacalos, y assientalos en el plato, arrimando vnos a otros sin reuanada ninguna, y echales de la salsa por encima. Y adierte, que a esta salsa se le puede echar ajo, y comino, si gustaren del.

Pastel de Caracoles.

EStos caracoles podras cozer como está dicho: luego sacarlos delas cõchas, y quitarles lo blando que son las tripas, y ahogarlos con vn poco de manreca, y saçonalos con todas especias, y vn poquito de verdura picada, y vn poco de sal, y puedes hazer dellos vn pastel: y podras echar en este pastel algunas puntas de esparragos perdigadas, o algunos riponces cozidos primero en agua y sal, y quajaras este pastel con yemas de huevos, y vn poco de caldo de garbanços, y su agrio de limon, o vn poco de vinagre. Suelen salir muy buenos estos pasteles.

Arte de Cozinha.

Como se guisan las Criadillas de Tierra.

LAs criadillas de tierra se guisan de muchas maneras en platillo: Cozeras las criadillas con agua y sal muy biẽ mondadas de las cascaras: y luego las ahogaras con buen azeite, y vn poco de cebolla menuda: luego las echaras caldo de garbanços, y saçona con todas especies, y vn poquito de açafra, y vn poquito de verdura muy picada, y echase la dentro, y cueça vn poco; saçonalas de sal, y luego quajalas con vnas yemas de hueuos, y çumo de limon, o vinagre: y siruelas sobre reuanadillas, o en vna caçolilla.

Otro platillo de Criadillas de Tierra.

COzeras las criadillas con agua y sal; luego ahogalas con buen azeite y cebolla, como estã dicho en las de otras, y haras vna salsa majando de todas
das

das verduras, y vn migajon de pan, que salga la salsa muy verde, como carnero verde, y saçona con todas especias, y vn poquito de cominos, y vn granillo de ajo, y defatala con caldo de garbanços, o agua caliente, y vn poquito de agrio de vinagre, y saçona de sal; luego echa la sobre las criadillas, y ponlas al fuego, y echales dentro tres, o quatro huevos crudos que se escalfen alli hasta q̄ esten duros, y sirue las sobre reuanadillas las criadillas, y los huevos todo junto, y echales por encima vn poco de agrio de limon, o naranja.

*Caçuela de Criadillas de
Tierra.*

E Stas criadillas puedes adereçar de qualquiera destas maneras que estã dichas, y tēgan poco caldo, y echalas en vna caçuela, y quajalas con huevos con claras, y que sean en cantidad, y echales vn poco de pan rallado, y metele en vn
horno

horno q̄ se quaje, y quajense. Estas criadillas son buenas fritas con naranja y pimienta: y si huviere algunas huevas de algun pescado, frianse tambié, y firuelas rebueltas con las criadillas con pimienta y naranja.

Criadillas de Tierra con huevos rebueltos.

LAs criadillas de tierra podras freir, y luego batir vna dozena de huevos, y echarles vnos pocos de cominos y sal, y echar estos huevos sobre las criadillas, y hazer huevos rebueltos: y si le quisieres echar vn poco de ajo podras friendo primero los ajos en la mâteca, o azeite de las criadillas, para que quede alli vn poco de gusto. Y adierte, q̄ esto de ajo se ha de echar con mucha moderacion: y lo mejor es asar primero, o freir los ajos: y luego freir las criadillas, y echarlos ajos a mal. Otras muchas maneras pudiera poner aqui, como son tortas y costradas con su dulce; mas fuera

fuera de las suertes que van aqui escritas, no me contenta ninguna.

Pastel de Criadillas de tierra.

EStas criadillas ahogadas, como está dicho atrás, y sazonadas con todas especias, y sal, y vn poquito de verdura y metidas en vn pastel: y en estando la masa cozida podras batir vnas yemas de huevos, y vn poco de caldo de garbanços, y su agrio, y ceuado el pastel suele salir mui bueno: y si echasses la mitad de criadillas, y la mitad de ostias frescas seria muy buen pastel. Empanadas son tambien buenas: y ya ay dicho atrás como se han de hazer en empanadillas, o empanada Inglesa. Estas criadillas en platillo con muchos rponces, y quajadas có sus yemas de huevos, y çumo de limon, es muy buen platillo. Y adierte q̄ si echasses rponces con las criadillas y las ostias frescas que dizen muy bien, y es vn pastel muy regalado.

Platillo de Cardo.

Mondaras el cardo, y desuenarlo
has lo mas que pudieres, y cue-
zelo cō agua y sal, y luego ahogalo cō
buena manteca de vacas, y su cebolla
menuda, y de que estè bien ahogado, sa-
çonalo de pimienta, y nuez, y xengibre,
y echale vn poco de verdura picada, y
agua caliente quanto se bañe, y cueça
en cosa de barro, y si fuere cobre sea bié
estañado: y de que estè el cardo bien co-
zido echale vn poco de leche, y cueça
vn poco, y quajalo con huevos: y si no
quisieres gastar hueuõs, calienta vn po-
co de manteca, y frie en ella vn poco de
harina, demanera que no se queme, si
no que salga rala y blanca: y quãdo ella
hiziere vnas ampollitas, trastornala con
la sartén dentro del platillo: y yo tengo
por mejor estos platillos quajados con
la harina, que con los huevos: y quãdo
firuas el cardo, le podras echar açucary
canela por encima. Y si quisieres hazer
este

este platillo sin leche, saçonalo como estâ dicho en lo demas, y echale vn poco de açafran, y echale su dulce, y çumo de limon para que salga agridulçe: el agrio sea poco.

Otro platillo de Cardo.

Mondaras el cardo de manera que quede lo mas tierno, aunque gastes mas cardos, y desuenarlo has mucho, y cuezelo con agua y sal, hasta que estê bien cozido: luego ahogalo cõ mârca de vacas sin ninguna cebolla, y echale vn poquito de agua, y vn poquito de vino, y el çumo de medio limõ, y media libra de açucar, y saçona con pimiẽta, y nuez, y canela, y vn poquito de verdura picada, y vna migaja de sal, y otra de açafran, y cueça vn poco: luego bati- ras veinte huevos con claras, y echalos dentro en el cacillo donde estâ el cardo, y echale por encima vn poco de pan rallado, y pon el cacito al fuego con vn poco de lumbre abaxo, y tapalo con
su

Arte de Cozina.

su cobertera, y echale lumbre encima, y quajese de manera, que no se quemé, y por la parte de arriba esté dorado: luego sacalo sobre vnas torrijas delgadas, y haz de manera que salga este platillo entero, como está en el cacillo, la flor hazia arriba, y echale por encima vn poco de açucar y canela. Y aduerte, que todos los platillos que tēgo dicho que se han de hazer con manteca de vacas, o buen azeite, se entiende que en dia de carne ha de ser tozino en lugar dela manteca, y caldo de carne en lugar de caldo de garbanços.

Pastel de Cardos.

COzeras el cardo como está dicho, y luego ahogalo con manteca de vacas, y saçonalo con sus especias: luego echale vn poco de leche, y vn poquito de verdura, y vn poquito de sal, y ahoguese muy bien, y echale mas leche quanto fuere menester para el pastel, o pas-

pasteles, y para cada vno seis onças de açucar: y quando estè el cardo cozido sacalo có vna espumadera, y dexalo en friar, y echalo en los pasteles có su manteca: y quando estè la masa cozida bati ras huevos con claras, para cada pastel quatro, y dexarlos has con la leche en q se saçona el cardo, y henchiras los pasteles desta leche, y quajense los pasteles descubiertos: y quando esten quajados les podras poner las coberteras encima: y si los quisieres servir abiertos, podras perdigar primero los vasos delos pasteles, y podras echar la leche, y el cardo con sus huevos. Y aduierte, que quando ahogares el cardo, que ha de tener manteca en cantidad: y si quisieres hazer este pastel sin leche, podras hêchir el pastel de solo cardo, saçonado có especias; y su verdura, y su açucar molido: y despues ceuarle con caldo de garbanços y yemas de huevos batidas: y en los pasteles que lleuan leche, puedes ahogar el cardo, y echar la leche al quajar.

Cebollas rellenas.

LAS Cebollas cozidas y ahogadas con manteca de vacas, y sazonadas de sal, y todas especias, y seruidas con queso rallado por encima son buenas. Las cebollas rellenas, tomaras dos, o tres cebollas grandes para vn plato, y cortarlas has el peçon, y las raizes, y echalas a cozer: y quando esten medio cozidas sacalas, y mete el dedo por en medio, y sacaras el tallo de en medio la cebolla: y luego sacaras otra vn poquito mayor: luego iras sacando todas las telas enteras de manera, que cada vna parezca vna cebolla entera: luego picalas chicas, y frielas con manteca, y vn poco de verdura: luego echaras alli en la sartén seis, o ocho huevos batidos, y reboverlo has sobre la lumbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo mui bien, y echale queso rallado que sea bueno de yerua, que el de quajo no se ha de echar en cosa ninguna q̄ se

se aya de guisar, si fuerè possible, y echa-
ras otro tanto pan rallado, como queso,
y echale huevos crudos hasta que el re-
lleno estè vn poco blando, y echale vn
poco de açucar, y saçona con todas es-
pecies y canela, y rellena los cascos de
las cebollas, y assientalas en vna torte-
ra vntada con manteca, tapala cõ su co-
bertera, y ponla al fuego con lumbre
abaxo y arriba, y tostar se han vn poco,
y quajarse ha el relleno, y haras vna so-
pa dulce con açucar y canela, y queso,
todo rebuelto, y mojar se ha con caldo
de garbãços, y media dozena de yemas
de huevos, y assienta las cebollas enci-
ma de la sopa: luego echale vn poco de
manteca de vacas bien caliente por en-
cima, y queso rallado: y pon esta sopa
dentro en vn horno para que se quaje,
y tome color el queso rallado q̃ va por
encima.

Como se adereçan las Carpas.

¶ Las carpas para ser buenas han de ve-

Arte de Cozinha.

nir viuas a la cozina. Estas no se han de escamar, sino abrirlas por vn lado, como lechó, y sacarle las tripas, y la hiel: y si tuuiere muchas hueuas, sacalas, y echa estas carpas en vinagre que se mojen bien, y velas boluendo que se mojé por todos cabos, y se pondran muy açules, y pon el caço al fuego con agua y sal, y alguna cebolla y peregil en rama: y quando estè coziendo echa las carpas y la vinagre todo junto en el caço en q̄ estaua, y atapa el caço, y quando esten cozidas siruelas cõ vinagre y ramas de peregil y pimienta. Estas carpas han de salir muy açules, porque parecen assi muy bien.

Sopa de Carpas.

E Scamaras las carpas, y lauadas muy bien, y abrelas por la barriga, y sacaras las tripas, y la hiel, y guarda las hueuas, y el higado, y la sangre que tuuiere dentro: luego partiras estas carpas por medio desde la cola a la cabeça, y haras las

las pedaços, que estaran corriendo san- gre, y assientalas en vn cacillo assi sin la uar, porque se aproveche la sangre: lue go corta cantidad de cebolla larga, y e- chala por encima de los pedaços de car pa, assi cruda sin freir, y saçona de sal y especias, y echale vn poco de vino tinto y vinagre, que esté vn poco agrias, y vn poco de agua quanto se bañen, y echa alli las huevas, y el higado: luego pon al fuego vna sarten con mâteca de vacas, y dexala calentar tanto hasta q se que- me, y se ponga bien negra: y assi caliête como está, la echaras por encima de las carpas, y ponlas a cozer a mucha furia hasta que se apure: y con solo esto se hara vna salsilla negra, y trauada, q pa- recera que se le echò pan tostado, o ha rina quemada. Siruela sobre reuanadas de pan tostado, y echala con el mismo cacito en el plato, porque no se han de reboluer: y si tuvieres mas de vn plato procura que cada plato se haga de por si, si fuere possible. Estas carpas hechas

Arte de Cozinha:

pedaços, y fritas, y assentadas sobre vna sopilla de pan tostado: y luego tomar en vn plato vn poco de manteca fresca en pella, y vn poco de vinagre bié agua do, y pimienta, y xengibre, y nuez, y pó gase a calentar sobre brasas: y quando la manteca esté derretida, y la salsa esté blanca, echala por encima de las carpas, de manera que ande bien bañada la sopa. Esta se llama salsa de brugete: y si coziesses vnos esparragos, y luego freirlos, y assentarlos entre las carpas, y la sopa, suele salir muy buen plato. Si echasses dulce a la sopa de las carpas estaran buenas.

Pastel en bote de Carpas.

TOMARAS dos carpas grãdes, porque de chicas no se puede hazereste plato, y defollarlas has, y descarnaras toda la carne que pudieres, dexando quedar el espinazo, y las costillas, y todas las espinas grandes, y picaras esta carne muy picada: luego ahogaras vn poco de cebolla

bolla muy menuda con manteca de vacas, y echaras alli la carne de las carpas, y perdigarla has reboluiendolo con vn cucharon, y vendra a quedar granujada que parecera carne de pechuga de aue, y saçona de todas especias, y vn poquito de verdura picada y sal, y echale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueça vn poco: y luego quajalo con yemas de huevos batidas, y çumo de limon, y tendras las cabeças de las carpas cozidas en vn cozimientto de agua y sal, y cebolla y vinagre: y pondras estas cabeças en el plato sobre reuanadillas de pan, y echaras el pastel en bote al derredor, porque se eche de ver que es de carpas, que en el gusto parecera de carne, si la manteca es buena.

Vnas Albondiguillas de Carpas.

DEscarnaras las carpas, como está dicho, y picaras la carne cruda, y meterle has media dozena de yemas de

Arte de Cozinha.

huevos, y vn poquito de pan rallado, y
façona con pimienta y nuez, y xégibre,
y sal, y tendras caldo façonado con bue
na manteca de vacas, y haras tus albon-
diguillas quando quisieres seruir: y ten-
dras las cabeças de las carpas cozidas, y
assientalas en el plato, y echa las albon-
diguillas al derredor: y entiendo q̄ son
mejores que de ningun pescado: porq̄
este pescado no tiene ningũ genero de
humo.

*Como se puede freir, y asar, y cozer
vn pescado todo en vn tiem-
po sin partirlo.*

NO Soy amigo de escriuir platos
fantasticos, mas có todo esto quie-
ro poner aqui como se puede freir, co-
zer y asar vn pescado entero todo en
vn tiempo. Tomaras la carpa, o tenca, o
barbo, o otro qualquiera pescado q̄ sea
vn poco largo, y espetarlo has en vn asa-
dor, despues de biẽ limpio y escamado,
y ha

y haras el abertura muy pequeña: el afador ha de entrar por la cola, y ha de salir por la cabeça: luego tomaras vnas sedeñas, o lino rastrillado, y echaras sal en vn pedaço de la cola: luego embuelue aquel pedaço con las sedeñas, y mojalas por encima con azeite que quedẽ bien empapadas: luego tomaras otras sedeñas, y pondras las anchas, y pon alli peregil en rama, y cebolla cortada, y sal, y embuelue la cabeça hasta las alas con aquella: sedeñas, de manera que las cebollas y el peregil queden arrimadas a la cabeça, y moja estas sedeñas cõ agua, y haras vn cozimiento de agua, y sal, y vinagre, y moja las sedeñas muy bien, y acomodala, porque no es menester atarlas con ningun hilo, que ellas se pegan muy bien: luego has de poner este cozimiento sobre vn poco de lumbre, de manera que estè coziendo, y en otra caçuela vn poco de azeite, que estè tambien muy caliente al lado del afador: has de poner a asar el pescado, y has de

Arte de Cozinha.

ir echando de aquel cozimiento por encima de las sedeñas, que estan en la cabeça, de manera que nunca se vengán a secar, y el pedaço de en medio ha de estar descubierto, y has de tener vn poco de azeite en otra vasija con vn poco de sal, y vn poquito de ajo, y vna gota de agua, y vn poco de oregano molido, y vna gota de vinagre, y haslo de ir untando con vnas plumas, y el tarazon de en medio viene a ser asado: la otra vasija dela cola has de tener solo có azeite bié caliente: y de quando en quando le has de ir echando deste azeite caliente por encima delas sedeñas dela cola; porque desta manera se freira, como si se friera en la sarten, y la parte de la cabeça se cozera, como si se coziere en vn caço, y védra a estar frito, cozido, y asado todo en vn tiempo. Agora sacaras el pez del asador en vna pieça llana, o en vn plato grande, y cortarás las sedeñas con las tijeras muy sutilmente, porque no se deshaga la cabeça, que lo otro bié tieso estara: y des-

despues de quitadas todas las fedeñas, assientalo en vn plato grãde, y q̄dara la cabeça tã naturalmēte cozida, y açul, como si se coziera en su cozimiēto, y lo de mas q̄dara asado y frito. Aora pondras tres salserillas en el plato cō tres salsas; a la parte dela cabeça pōdras peregil que tēga yervabuena, y pimienta, y vn poco de azeite; y en la de en medio pōdras vna salserilla con vna salsa, al modo de ajopollo, mezclado con vn poquito del adobo con q̄ se asō el pescado: y en la de la cola pōdras vn poco de escabeche muy biē hecho: y cō esto sera el pescado frito, cozido, y asado con sus salsas.

Como se guisan las Enguilas.

LAS Enguilas es vn pescado que se tiene alguna sospecha de que no es muy sano, y assi siempre se acostumbra echarle vn poco de ajo, esso queda al aluedrio del oficial, o al gusto del señor: lo mas ordinario es comerlas asadas: y para esto es necessario hazerlas troços
des.

Arte de Cozinha.

despues de desolladas y abiertas, y echar las en adobo de agua, y sal, y oregano molido, y vn poco de vinagre: y digo el oregano molido, porque a los adobos siempre se ha de moler el oregano con la sal gorda, que de otra manera no tomaran bien el gusto. Estaran estas en enguilas en adobo vn par de horas: luego las asaras en las parrillas, y firuelas con vn poco del adobo, y çumo de limon, y vn poco de pimienta. Tambien las podras seruir con vn poco de ajo pollo. Y si las huieres de freir, las has de echar tambien en adobo, como està dicho: y ha de ser el adobo vn poco mas fuerte, porque despues no ha de llevar mas de vn poco de çumo de naranja por encima, y vn poco de pimienta.

Caçuela de Enguilas.

LAS Enguilas tambiẽ son buenas en caçuela, haziendolas troços, y ahogandolas con buen azeite, y cebolla menuda,

nuda, y luego echarle agua caliēte quã to se bañen, y luego majar vn poco de verdura con vn migajoncillo de pan, y echarlo en la caçuela, y saçona cō todas especias, y su agrio. Estas caçuelas comen algunos agridulces, y son muy buenas asì.

Enguila en pan.

EStas enguilas son muy buenas empanadas enroscadas como lampreas, y dadas vnos cortes por los lomos, porq̃ fueien romper la masa del pastel. Aestas no es menester echar mas de sal, y pimiēta, y vnas ragitas de vn grano de ajo. Y aduertte, q̃ para empanar pescados no es menester otra especia que pimienta y sal, sino es para las lampreas: o si quisieres empanar algun pescado que no tenga espinas, y le quisieres echar salsa negra, o otra salsa de otra manera; en tal caso podras saçonar con todas especias, mas para empanadas secas no es menester mas de sal y pimienta.

Un Barbo estofado.

EL Barbo si es fresco, lo mejor es comerlo cozido; mas para diferenciar se haze de otras maneras: Escamaras el barbo, y abrello, y echa a mal las tripas, y la hiel, y guarda el higado, y las huevas, y haras el pez pedaços, y echalo en vna olla, y echale vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y pimienta, y nuez, y sal, y vn poquito de agua, que apenas se bañe el pescado, y echa las huevas dentro, y vn poco de cebolla entera, y vn poco de manteca de vacas fresca: luego pondras vn borde de masa en la olla, y ponle encima vna escudilla llena de agua que se ajuste con la masa, y pon la olla sobre el rescoldo, y cueça alli media hora, o mas, y hallaras el pescado estofado con vna salfilla muy buena, y echa la cebolla fuera, y siruelo sobre reuanadas tostadas.

Barbos en moreta.

E Scamaras los barbos, o carpas, o otro qualquier pescado que sea grande, porque de ninguno que sea chico no se haze bien: haras los barbos pedaços, y ahogaras cebolla en vn caço, y echa alli los pedaços de los barbos, y darles has vna buelta con la cebolla, y la manteca, y luego echarles has vn poco de vino, y vn poco de vinagre, y de todas especias, y sal, y vn manojo de yeruas del jardin, y agua quanto se bañen, y desataras vn poco de harina quemada desatada: y con todo este recaudo lo podrás a cozer a mucha furia, y no cueças mas de media hora, antes menos q̄ mas. Esta moreta se suele hazer, como está dicho, y se le añade açucar y canela en la misma salsa, mas yo me atêgo a la agria. Estos barbos grandes son buenos cortados en ruedas, y echados en adobo de follo, y asados en las parrillas, y firuelos cō vn poquito del adobo, o çumo de limon, o naranja,

Arte de Cozinha:

Besugos en escabeche a uso de Portugal.

LOS Besugos de ninguna manera son tan buenos como cozidos con pimienta y naranja; con todo se comen asados, y en caçuela, y empanados. Vna manera de escabechar besugos pondre aqui, que quiza no la auras visto: Has de escamar los besugos, y hazerlos troços, sino los quisieres freir enteros tomaras el çumo de vna dozena de naranjas agrias que sean buenas, y echarle has en cima media açumbre de vinagre, y vn quartillo de agua, y vn poco de sal y pimienta, y clauo, y xengibre, y vn poco de açafran: y pon este escabeche en vna caçuela de barro, o vna pieça de plata adonde estè caliente, y no cueça, y ponte a freir los besugos: y en estado fritos velos sacando del azeite: y assi como salen de la sarten caygan en el escabeche que se cubran todos, y luego sacalos presto

presto en vn plato, y tapalos con otro, demanera que esten bien ajustados, y dexalo estar asì hasta que tengas otra sarteneda frita, y entonces desembraça los platos para echar los otros, y haras otro tanto con ellos, como con los primeros. Estos besugos si los sirues calientes, con vn poco del mismo escabeche, son muy buenos: y si los quisieres tener asì secos, con solo aquel poco que estuieron en el escabeche, les hallaras tã to gusto como si huiera vn mes que estauã en el, y los puedes llevar muchas leguas en vna banasta, o cesta, entre vnas pajas de centeno, y està mucho mas tierno que el otro escabeche ordinario.

Sardinias rellenas en escabeche.

TOmaras sardinias frescas, o alomenos que seã frescales, y escamalas, y quitales las agallas que no les quede mas del testuz: luego abrelas por medio hasta la cola, arrimando el cuchillo a la
el pi-

espina del lomo: luego saca la espina del lomo toda, dexando el testuz de la cabeza, y velas quitando vnas raspillas que tienen en las hijadas, y si no son frescas del todo, echalas abiertas assi en remojo lo que se pareciere. Y advierte, q̄ no han de estar abiertas por el lomo, sino por la barriga: luego echaras a cozer para doze sardinas, seis, o siete huevos duros, y mondarlos has, y echarlos has en el almirez con clara y todo, y majalos mucho que esten como esponja, q̄ no se conozca la yema de la clara: luego saçona con todas especias, y vn poco de cilantro seco: y si quisieres echar vn poquito de comino, podras, como quien saçona vna morcilla: echale vn poco de sal, y echale hñeos crudos, lo fa de dos, o tres; de manera que no estê muy blando el relleno, y iras rellenâdo las sardinas, poniendo vn poco de relleno en la sardina a la larga: y luego cerrarla que torne a estar en la misma forma de sardina: y aunque no llegue a juntar

tar la sardina bien por la barriga por amor del relleno no importa, porque no se abra: luego batiras otros tres, o quatro huevos, y reboçaras estas sardinas, y frielas en buen azeite, y desde que te gas fritas las sardinas, haras vn escabeche con vinagre, agua, y especias, y açafra, y dulce de miel, o açucar, y cozer lo has, y espumalo, y dexalo enfriar: y pon las sardinas en vna olla con algunas ruedas de limon, y echa el escabeche encima, y puedes las guardar vn mes, o cerca del: y si las quisieres embiar fuera podras hazer el escabeche de los besugos a la Portuguesa con mucho çumo de naranjas: y quando se acabaren de freir passalas por el escabeche, y estofalas entre los platos como los besugos, y assi se podran embiar fuera en seco en alguna olla, o cesta.

Como se guisan las Langostas.

LA S Langostas se comen cozidas en vn cozimiento de agua, y sal, y pimiẽ

Bb

tas

ta: lo que está dentro en la concha mayor, dizen, que son los sesos. Esta concha despues que aya cozido abrirla has, y con vna cucharita desharas vn poco aquellos sesos, y echarle has vn poco de vino dentro, y vn poco de pimienta y nuez, y vn poquito de manteca fresca, y çumo de limon, y vna migaja de sal, y ponlo sobre las parrillas, y de vn hervor. Desta manera son de muibué gus-
to, y los demas tueranos se comen assi, descascarandolos con pimienta y narã-
ja.

Langosta rellena.

SI Quisieres rellenar la concha de la Langosta haras vn relleno cõ los mismos sesos, y vn poco de la cola picada, que es carne muy blanca: Freiras vn poco de cebolla con vn poco de manteca de vacas, y echaras alli la carne picada de la cola, y los sesos, y darle has vna buelta en la sartē: luego echale huevos crudos, y frielos hasta que esten secos,
y e-

y echale vn poquito de yeruabuena, y
facalo al tablero, y picalo todo, y echá
le vn poquito de pan rallado, y huevos
crudos hasta que esté vn poco blando,
y saçona con todas especias, y echale
pasas de Corintio si las huuiere, y vn po
co de çumo de limon, e hinche la con
cha deste relleno, y ponla dentro en vn
hornillo sobre vn poquito de masa, por
què no se trastorne, y pòle lumbre aba
xo y arriba, y quajarse ha: luego haras
vna sopilla, y pòdras la concha rellena
en medio, y pondras al rededor las pier
nas con sus conchas, porque gustan los
señores de partirlas, y estas tendras en
su cozimiento calientes, hasta q se ayan
de poner en el plato: y tambien podras
poner vn poco de la carne de la cola al
rededor de la concha, porque es carne
muy blanca, aunque es vn poco dura: de
la carne de la cola podras hazer paste
les, y pastel en botes, y otros qualesquier
platicos, como tengo dicho en el folio,
y en las carpas, y los ruetanos de las

Arte de Cozina:

piernas pondras como cañas de vaca. Desta carne de la cola de las lãgostas se puede hazer manjar blanco, porque tiene hebra, por la cuenta del de carne.

Como se adereçan los Cangrejos.

LOS Cangrejos grandes, que algunas vezes son mayores que lãgostas, tambien se adereçan echandoles dẽtro vn poco de vino, y pimiẽta, y nuez, y vn poco de manteca fresca, y çumo de limon, y se pone sobre las parrillas a estofar: y entiendese que ha de estar cozido primero: este cangrejo se puede rellenar como la lãgosta, y poner las piernas al rededor: los cangrejos chiquillos se han de estofar viuos con agua y sal, y vino, y vn poquito de vinagre y pimiẽta, y los señores gustan de partirlos cõ los dientes, y chupar los tuctanos.

Como se adereçan los Ostiones.

Tomas los ostiones los mayores, y
laua

laua las conchas muy bien, y abrelas cō la punta de vn cuchilito, porq̄ son muy fuertes de abrir; mas si metes la puntilla del cuchillito, y llegares a herir en el ostion: luego se abrira la concha con mucha facilidad: luego descarnarlos has, y pondras en las conchas mas hōdas dos o tres ostiones en cada vna, y ponlos sobre las parrillas, y echaras en cada vno vn poquito de manteca de vacas fresca en pella, y vn poquito de salpimienta, y ellas se ahogará alli, y boluerlas has para que se ahoguen de la otra parte, y echarle has encima vn poco de çumo de naranja, o limon, y han de ir calientes a la mesa en las mismas conchas. Desta manera son mejores que de otra ninguna.

Pasteles de Ostiones.

DEstos ostiones frescos podras hazer buenos pasteles, ahogandolos con buena manteca de vacas, y saçonandolos con todas especias, y vn poquito

Arte de Cocina.

de verdura y sal, y de que esten cozidos los pasteles cebarlos cō huevos y agrio. Tambien son muy buenos para rellenar pollos, o capones, ahogandolos, y sazonandolos con todas especias, y rellenar los pollos sin otra cosa ninguna: y si quisieres hazer vn relleno de pollos, o capones de carne: despues de hecho echas en el ostiones enteros, porque estos de qualquiera manera que vayan hã de ir entero: en empanadas Inglesas son muy buenos, ahogandolos, y sazonado con todas especias, y vn poco de verdura: y si huviere criadillas de tierra que mezclar con ellos son muy buenos, Estos ostiones fritos con naranja y pimienta, tambien son buenos.

Como se aderegan los mariscos.

Estos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los canchales, y pescheros, y gambaros, y mejillas, y otros muchos, todos son buenos
cozi-

cozidos con agua, y sal, y pimienta, por que es mucho gusto descascarlos, y comer los tuetanos: y descascando los gābaros, y langostines, y los mexillones, y otros muchos que ay son buenos ahogados con su manteca, y cebolla, y sazonando con todas especias, y adereçãdo los en su caçuela, echaras su verdura picada, y su agrio de limon, y agraz, sazonandolo de sal, son muy buenas caçuelas, y fritos con naranja y pimienta son buenos.

Ranas.

E Stas ranas ya se sabe que su comer mas ordinario es fritas con naranja y pimienta: y tambien se hazen buenas albondiguillas dellas, quitando los huesos, y picãdo la carne de las piernas, por que no tienen otra, y sazonando con todas especias, y echarle vn poquito de pãrallado, y echarle has yemas de huevos crudos, y sazon de sal, y tendras aparejado caldo de garbanços con buena mã

Arte de Cozinha.

teca, y haras tres albódiguillas vn quarto de hora antes que las ayas de seruir, y quajalas con sus yemas de huevos, y agrió de limon. Tambien son buenas estas ranas ahogadas con buena manteca, y cebolla menuda, y luego hazer vna salsa como para carnero verde.

Pastel de Ranas.

DEstas ranas podras hazer vn pastel, ahogarlas has con vn poco de manteca fresca, y echarles has encima vn poco de agua caliente, y vn poquito de verdora, y sal, y dé vn heruor: luego sacalas con la espumadera, y façonalas con todas especias, y sal, y metelas en el vaso con vn poco de manteca de vacas: y quando estè cozido batiras vnas yemas de huevos con çumo de limon, y echa del caldo adonde se han perdigado las ranas, y ceba tu pastel, y quajese: y desta misma manera se han de façonar para empanadas Inglesas de ranas, ahogando

gando estas ranas con su manteca, y cebolla, se les puede echar de todas especias, y vn poquito de vino, y vn poco de agrio, y estofarlas.

Destas ranas se haze muy buen manjar blanco, perdigando las ranas en agua, que den vn par de hervor, y quitarles vnas venillas negras que tienen: y luego tomar tanta cantidad destas ranas, como de pechuga y media de gallina, y deshazerlas con los dedos muy blá damente, porque son muy tiernas: y luego batirlas con vn poquito de leche cõ el cucharon de manjar blanco: y luego echar la harina del arroz por la cuenta del manjar blanco de carne.

*Pasteles de pies de
Puerco.*

COzeras los pies de puerco, y luego les quitaras los huesos grandes, y reboçarlos has con huevos, y frianse: y luego picaras vn poco de tozino gordo,

do, y saçonaras los pies con todas especias, y pondras vn poco del tozino picado, y assentaras los pies en el pastel, y echaras otro poco de tozino por encima, y cierra tu pastel: y quando estè cozido batiras quatro huevos con claras, y echarle has leche lo q̄ fuere menester para henchir el pastel, y echarie has vn quarteron de açucar molido, y mezclarlo has todo, y cebaras el pastel, y dexalo quajar, y siruelo assi caliente: y si tuuieres mui buena manteca fresca, biẽ la podras poner en lugar del tozino picado.

Caçuela de pies de Puerco.

EStos pies de puerco los podras hazer en caçuela vntandola con manteca de vacas, o tozino picado, y saçona los pies con todas especias: luego tomaras quatro, o seis huevos, y batelos mui bien, y echales leche lo que fuere menester para henchir la caçuela, y echale quatro o seis onças de açucar, y vn po-
co

co de canela, y assienta los pies reboçados en la caçuela, y echale los huevos y la leche sobre los pies de puerco, de manera que estè bien mezclado, y echales su manteca fresca por encima, y metela en el horno a quajar. Y advierte, que en esta caçuela de pies de puerco, y en el pastel atras escrito podras echar vnos pocos de piñones majados y rebueltos con la leche, y los huevos, le dan muy buen gusto: y esto que digo de echarle quatro, o seis onças de açucar, se entien de para vn pastel mediano, que si fuesse para vn pastel on grande, seria menester media libra, Esto se queda al aluedrio del oficial.

*Caçuela verde de pies de
Puerco.*

COzeras y reboçaras los pies de puerco, como estã dicho en los dos seruiçios de atras, y assentarlos has en la caçuela: luego picaras verdura, y majar la

la has en el almirez con vn migajon de pan muy majado, como para salsa de peregil, y desatarlo has con vn poco de vinagre y agua caliente: luego freiras vn poco de tozino en dados mui menudo, y vn poco de cebolla, y saçona con todas especias, y canela, y echale quatro, o seis onças de açucar, de manera q̄ esté bien agridulce: luego ponlo a cozer, trayendolo a vna mano con el cucharon, y dando dos heruores echalo en la caçuela, y cueça otro poco, y firuela caliente. Las caçuelas de pies de puerco, y pasteles de leche, que lleuan leche de cabras, los podras hazer con leche de piñones: y quando sacares la leche de los piñones (si fuere possible) sacala con otra leche de cabras, y sino sea con agua: y en sacãdo la leche, aquel orujo que queda de los piñones, la mitad dello tornarás a echar con la leche, y los huevos para quajar el pastel, o caçuela; porque el orujo de los piñones no es sequeron como el de las almendras, antes es muy blando,

y da mui buen gusto: y cō esto quedara el pastei mui bien quajado, y sabra a los piñones.

*Pasteles de Piñones, y Huevos
mexidos.*

MAjaras vna libra de piñones re-
mojados, y iras echando vnasgo-
tas de leche de cabras en el almirez, y
quando estuieren bien majados los pi-
ñones desatarlo has con mas leche de
cabras, cosa de media açumbre; luego
batiras media dozena de huevos, y mez-
clarlo has todo, y luego le echaras cosa
de seis onças de açucar, y vna migaja de
sal: luego haras gubilettes de masa llana
vn poco anchuelos, y no muy altos, y
perdigalos en el horno, echandolos vna
migaja de mâteca a cada vno, y picalos
con la pûta del cuchillo en el suelo, por
que no hagan empollas: y en estado tie-
fos echales del batido, de manera q̄ les
falte vna pulgada pa hēchirse: luego tē-
dras dozena y media de huevos hilados
y al-

Arte de Cozina.

y alguna caña de vaca en troços: y con esto acabaras de henchir los gubileres, que luego subira el batido, y se mezclara con los huevos y las cañas, y ponlos a cozer, y ellos subiran vna pulgada cada vno por encima del borde, y no tornaran a baxar. Es vn plato que parece muy bien: y si quisieres esprimir la leche de los piñones, y quitarle la mitad del orujo de los piñones, bien podras, q̄ con el demas recaudo quajarã muy biẽ: y con este recaudo haras ocho, o diez pasteles de los que tengo dicho: parecẽ muy bien en las meriendas. Agora quiero tratar vn p̄oco de algunas maneras de huevos.

Huevos hilados.

Haras almibar de vna libra de aca-
car, y tomaras dos dozenas de ye-
mas de huevos, y batirlos has muy biẽ,
y luego los echaras en vna punta de es-
rameña, o seruilleta, y apretarlos has, y
colaran todos, y quedaran en la seruille

ta las telillas de las yemas de los huevos, y las galladuras, y luego tomaras vna cucharita que no tenga mas de vn agujero, y pondras el açucar sobre buena lumbre que alce el heruor, y echaras de las yemas batidas en la cucharita, y iras echando sobre el açucar, andando al derredor siépre por encima del heruor del açucar, y aprisa porque no se pegue la vna hebra con la otra, y q̄ salga muy delgado, y haras vna madexilla que parezca de seda, y haras tres o quatro dellas: y luego tostaras vnas reuanadillas de pan, y armaras vn plato, y si sobrare algun almibar echarlo has por encima, porque se mojen las reuanadas: y fino tuieres cucharita de vn agujero, con vn casqueron de huevo, lo podras hazer, y fino con vn pucherito chiquillo, agujerado por el suelo se haze muy bien. Y si alguno dixere, que sin tantas diligéncias los podras hazer, bié lo creo; mas como los que yo hago no los hara, fino lo haze desta manera. Si tuieres

muchos platos de huevos hilados que hazer, claro está que no los estarias haziendo con vn casqueró de huevo, sino que tomarias vna cuchara espumadera, y otra cerrada, y seis, o ocho libras de açucar en almibar: y assi quando estuviere en punto, lo pondras sobre vnas treuedes q̄ tengan buena lumbre, e iras echando con la cuchara cerrada sobre la espumadera, y trayendolo por el hervor del açucar al rededor a prisa, se haran muy buenos huevos hilados; mascó todo esso seran como hilo, o seda. Para armar estos platos de huevos hilados, para que leuanten, y se puedan deshilar haras vnas ojuelas muy delgadas, y armaras el plato sobre ellas, o haras vna madeja muy grande que vayan en ella todos los huevos que tocan a vn plato, y assientalos sobre las ojuelas, y en medio pondras algunas guindas conseruadas, y algunas cermeñas, o otras conseruillas menudas.

Otro plato de Huevos hilados.

Haras huevos hilados de la manera que está dicho atrás, y haras vnas parrillas de pasta de maçapan, y cozer las has sobre vn pliego de papel, poluoreado de harina: hanse de cozer estas parrillas en el horno, y los pies hàzia arriba, y assientalas sobre los huevos hilados, y facaras de las hebras de los huevos por entre las varillas de las parrillas, y pareceran llamas de fuego, y del maçapan que te sobrò, a la mitad del le echaras vnos poluos de sandalo, q̄ es vn palo dela India escofinado, que se halla en las boticas, y pòdrase colorado. Luego haras dos rollitos de maçapan blancos, y otros dos de colorado, y pon vno blãco debaxo, y otro colorado encima, luego otro blanco, luego otro colorado: luego los apretaras vn poco que se peguen vnos con otros, y quedẽ de ancho de dedo y medio, y cortarás destos

Arte de Cozina.

rolliros al traues, y saldran vnos torreznillos, o cosa que lo parezca, y estos cozeras como coziste las parrillas: luego assientalos sobre las mismas parrillas, y parecera tozino que se está asando: luego toma vnas reuanadas de pan tostadas, y remojadas en vino, y conseruadas en açucar de las que estan escritas atras, y compondras el plato a la redonda, y parecerã reuanadillas de diacitró. Este plato parece muy bien, porq̃ todo lo que lleva es otra cosa de lo que significa. Y si otro dia quisieres adornar algũ plato con vnos huevos cozidos duros, que no sean huevos, sacaras leche de almendras, y echale su açucar y cuezela, como almendrada, y toma vn poco de colapege derretida, y echala dentro en la almendrada: luego tomaras vnos cacarones de huevos muy limpios, y assientalos sobre vn poco de sal, y les tẽdras hecho vn agujero que sea pequeño, por dõde auras sacado lo que tiene el huevo dentro, tan ancho como vna

ave.

auellana mondada, e hinchelo desta almendrada, y dexalo quajar: luego toma ras pelotillas de maçapan, que tengã vn poco de açafran, y vna yema de huego, y ha se de cozer en vn cacillo: y luego hazer las pelotillas, y meterlas en los cascarones, que vengan a quedar en medio del huego: luego derrite la almendrada, de manera que no estè caliète, ni tibia, no mas de quanto no estè quajada, y luego acaba de hêchir los cascarones, y dexalos helar, y despues de helados les podras quitar las cascaras: y aunque los tenga vna persona en la mano, si no los prueua es imposible conocer q̄ no son hueuos, y si los prueua es vna almendrada mui buena. Estos son pa adornar algunos platos, y para hazer burla. Advierte, q̄ quãdo echares la yema del huego al maçapan, que se le ha de dar vna bueltecilla para que se cueça la yema: y luego sacarlo assi caliente, y hazer las pelotillas: el pũto del almibar, ha de ser mojando el dedo, y que haga vn hilo.

Arte de Cozinha.

Plato de Huevos mexidos.

PAra hazer vn plato de huevos mexidos, haras almibar de vna libra de açucar, y batiras ventiquatro yemas de huevos, y pondras el açucar donde cuega muy aprisa: luego echaras todos los huevos juntos sobre el almibar; de manera que suba el almibar por encima de todos los huevos, y assi iras haziendo el bollito de los huevos mexidos: y si los quisieres seruir juntos con el mismo cacito, lo podras echar sobre el plato, poniendo debaxo vnas ojuelas, o vnas reuanadillas de pan, y sino siruelo en pe-llitas, adornando el plato con algunas conseruas.

Huevos esponjados.

TOmara media libra de miel, y otra media de manteca de vacas, y pon lo todo en vn cacito al fuego: entretanto batiras dozena y media de huevos con claras: y quando estê coziendo la miel, y man-

y manteca, echa los huevos dentro, y pō
les vna cobertera encima con vn poco
de lumbre, y quajarle ha que parezcan
huevos mexidos, y siruelos sobre reua-
nadillas de pan. Estos huevos mas son
para frailes, y gente ordinariā, que para
señores, q̄ con ocho maravedis de miel
y vn poquito de manteca, podra hazer
vna moça seis, o ocho huevos: y con es-
to contentara a su amo. A estos huevos
se les suele echar vn poquito de açucar
y canela por encima. Estos mismos hue
uos podras hazer rebueltos, echando la *otro*
miel y la manteca en vn caço, o en vna
caçuela, y batir los huevos, mezclados
con vn poco de pan rallado, y echalos
sobre la miel, y la manteca, y rebueloe
los con vn cucharon, y se vendran a ha-
zer vnos huevos rebueltos mui buenos,
y siruelos sobre reuanadillas de pan, y
açucar, y canela por encima.

Huevos de Alforja.

¶ Haras dos dozenas de huevos hilados

Arte de Cozinha.

como está dicho en los de atras, y ha de estar el açúcar bien subido de puto, que haga hilo: y despues que estos huevos esten hechos, haras cinco o seis partes dellos, y haras de cada parte vn bollito vn poco larguillo a manera de mostachon, y apretarlos has muy bien, y desta manera haras los demas, y pondras los sobre el tablero a que se enxuguen: luego los podrás sobre la hoja del horno sobre vn papel poluoreado de harina, y metelos en el horno a fuego manso, y dexalos tomar vna colorcilla dorada, que parezcã panecillos vizcochados: y desta manera pueden ir en caxas, adonde quisiere. A estos huevos se les suele echar en el almibar agua de azar, o algun otro olor. Otros se hazen batiendo las yemas de huevos, y echando vn poco de almibar en vna tortera ancha: luego echar las yemas de huevos de manera, que se estiendan por toda la tortera, y que tengan de grueso medio dedo, cubre la tortera, y echale lumbre
aba;

abaxo y arriba, y quajarle ha, y luego sacarla has, y haras vnas tiras del ancho de dos dedos, y cortarlas has que queden como tabletas, y dexalas enxugar, y ponlas sobre la hoja del horno sobre vnas cañitas, y darle has vn poco de fuego que se sequen bien: luego las vidriaras con vn poco de açucar, o les daras vn baño blanco. Este baño y vidriado hallaras escrito donde se trata de vizcosos.

Hueuos con Cominos.

PONdras vna olla con vn poco de agua y sal, y vn poco de verdura picada, peregil, y yeruabuena, y echale vn poco de buena mãteca de vacas fresca, o buen azeite, y saçonaras con todas especias, y vnos pocos de cominos, y vn grano de ajo, y batiras otra tanta cantidad de hueuos como ay de agua, y bate los bien, y echalos dẽtro en la olla, o en vna caçuela de barro, que estè el agua coziendo, y velo reboluiendo con vn

Cucharon hasta que esten los huevos quajados, que parezcan huevos rebuel-
tos, y pondras en el plato reuanadillas
de pan, y siruelos encima. Estos hue-
vos de cominos los podras hazer, ba-
tiendo los huevos con vnos pocos de
cominos, y sal, y pondras la sarté al fue-
go con vn poco de buena manteca, o a-
zeite: y quando estè bien caliente frei-
ras en ella dos, o tres granos de ajo, y
faca los ajos, y echa los huevos, y re-
bueluelos con vn cucharon hasta que
esten enxutos, y siruelos sobre vnos pi-
catostes. Estos huevos cõ cominos son
buenos con sesos de ternera, o de carne-
ro, coziendo primero los sesos: y luego
freirlos, y tener los huevos batidos cõ
sal, y cominos, y echar los sesos dentro:
y luego tomar vn poco de manteca lim-
pia, y calentarla, y freir los ajos en ella:
y luego echar los ajos a mal, y echar los
huevos en la sarten, y reboluerlos con
vn cucharon hasta q̄ esten secos todos
estos huevos con cominos. Si tu señor

no fuere amigo de ajos, no sera mucha falta no llevarlos.

Capirotada de Huevos.

Haras torrijas con manteca de vacas, y huevos estrellados duros, y tendras queso rallado cosa de vna libra; luego haras vna çurciga majado vn poco de queso y vn grano de ajo, y echaras alli media dozena d huevos crudos, y desatarlo has con caldo de garbãços, o agua tibia, y saçonaras con pimienta, xengibre, y nuez, y açafrañ, y echarle has vn poco de manteca de vacas, y põlo a cozer, trayendolo a vna mano por que no se corte, y armaras tu sopa con las torrijas, y los huevos estrellados, y iras echando queso rallado entre lecho y lecho, y las torrijas han de ir de esquinna, y luego le echaras la çurciga por encima, y dos pares de huevos estrellados blandos, y su queso rallado por encima, y vn poco de manteca muy caliente, y ponlo a quajar en vn horno.

*Otra capirotada de Huevos
rellenos.*

COzeras vna dozena de huevos du-
ros, y luego partirlos has por me-
dio, y sacaras las yemas, y destas yemas
y vn poco de queso rallado, y vn poco
de pan rallado, picado todo: luego le e-
charas yemas de huevos crudas hasta
que esté blando el relleno, y saçona cõ
todas especias, y sal, y torna a henchir
los huecos donde salieron las yemas, y
todo lo que pudiere caber en el medio
huevo: luego batiras quatro huevos, y
reboçalos, y frielos, y luego majar pi-
ñones, y queso, y vn grano de ajo, y seis
yemas de huevos, y defatalo con caldo
de garbanços, y saçona con todas espe-
cias, y cueze la çurciga: luego tendras
torrijas hechas, y armaras la sopa con
ellas, y los huevos rellenos, y queso ra-
llado: luego echar la çurciga por enci-
ma, y su queso, y manteca bien caliente:
luego metela en el horno a quajar. Esta

sopa

sopa de huevos rellenos podras hazer echando en el relleno vnos pocos de piñones majados, y vn poco de açucar, y todo el demas recado, saluo ajos que no han de entrar aqui: y para hazer la çurciga majaras piñones, y sacaras leche dellos con vn poco de agua tibia: luego echaras media dozena de huevos, los tres con claras, y haras tu çurciga cõ dulce de açucar, y armaras la sopa con torrijas y huevos rellenos, y en lugar de queso, açucar, y canela rebuelto cõ vn poquito de queso rallado que sea muy bueno: y luego que tengas la çurciga cozida echa se la a la sopa, como estâ dicho en las de atras, y echale su manteca muy caliente por encima, y ponla a quajar en el horno. Y adierte, que los piñones majados han de ir rebueltos con la leche, y saldra espessa, q̄ es lo que se pretende.

Otros Huevos rellenos.

E Stos huevos rellenos podras hazer, sa.

Arte de Cozinha.

facando las yemas, partiendolos por medio, y picarlas con vn poco de verdura, y vn poco de pan rallado, y saçonar con todas espècias y canela, y vn poco de açucar, y echale huevos crudos quãto estè vn poco blando el relleno: luego rellena los huevos, y reboçalos, y frielos, y luego siruelos sobre torrijas con açucar y canela, y çumo de limon. Estos no han de llevar queso, leche, ni piñones.

Huevos crecidos.

TOmara doze huevos, y iras quitãdoles las claras, dexãdo las yemas en los medios cascarones: estas claras batiras con otros quatro huevos, y vn poco de verdura picada y especias y sal, y vn poco de pan rallado, y pôdras vna sartén al fuego con manteca: y quando estè caliente echa las yemas dentro assi enteras, y frianse: luego sacalas y reboçalas cõ las claras, y tornalas a echar en la sartén, y frielas: luego sacalas, y torna
las

las a reboçar con mas claras: y desta manera iras haziendo hasta que se acaben las claras, y vendran a q̄dar los huevos muy grandes: luego haras vnas torrijas y vna sopa cō ellas, y los huevos, entremetiendo vno con otro, y tomaras caldo de garbanços, saçonado cō especias, y vn poco de agrio y su manteca de vacas, y media dozena de yemas de huevos, y defatalos con el caldo, o brodete. Y adierte, q̄ esta sopa ha de llevar açucar y canela entre los huevos y las torrijas.

Hueuos en escudilla.

Tomas medio quartillo de agua clara, y ponlo a cozer con solo sal, que estè vn poco mas salada del ordinario, y batiras seis, o ocho huevos, y echarlos has en la caçuela donde està el agua coziendo, y rebueluelos con vn cucharon muy bien hasta que se vayan quajando, y haras huevos rebueltos, demanera que no esten muy quajados, y firuelos assi en su caçuela, si es nueva, si-

Arte de Cozinha.

no en vn platillo sobre vnas reuanadillas. Y fino quisiéres hazer mas de quatro, se podran hazer en vna escudilla de plata.

Huevos rebueltos con vino.

Tomas seis onças de açucar, y echarlo has en medio quartillo de agua en vn cacito, y echarle has la quarta parte de vino, y ponlo al fuego: y quando coziere echale doze huevos batidos y rebueluelos con vn cucharon hasta q se quajen, y vengan como huevos rebueltos, demanera que no esten muy quajados, y firuelos sobre vnas reuanadillas de pan, y echales vn poco de açucar y canela por encima. Estos huevos son buenos, porque no lleuan manteca ni azeite, y se pueden hazer en vna escudilla de plata quatro huevos con dos onças de açucar, y vna gota de vino. Estos huevos se llaman por otra parte, los huevos de Tolosa.

Huevos

Huevos arrollados.

TOmaras vn quarteron de almédras y otro de açucar, y haras pasta de maçapan, y desta pasta haras vnos rollitos delgados, y de vna ochaua de largos: luego haras seis huevos, o ocho en tortillas muy delgadas, que no lleue cada tortilla mas de vn huevo, y que tome toda la farten; y embolueras vn rollito de la pasta en cada tortilla, y haras della vna rosquilla, y trauarla has con vn palillo de oregano: luego batiras media dozena de huevos, y reboçarase estas rosquillas, y frielas en manteca de vacas, y quitaes los palillos, y firuelas có miel, açucar, y canela por encima. Estos huevos arrollados se pueden hazer sin pasta de maçapan, echando sobre las tortillas açucar, y canela, y arrollarlas, y reboçarlas, y freirlas, y firuelas có su miel, y açucar, y canela por encima.

Tortillas de Agua.

Batiras

BAtiras quatro huevos muy bien batidos con su sal: luego pon la sartē al fuego con azeite, o manteca, q̄ para estas no importa que sea bueno, o malo el azeite, porque no ha de llevar ninguno: en estando caliente el azeite en la sartē, vacialo, y echa de presto vnas gotas de agua en la sartē, y tornalo a boluer cara abaxo que se caiga tambien el agua: luego echa los huevos de presto, y rebueluelos con vn cucharon, como quien haze huevos rebueltos: y quādo se vayan quajando arrollalos al medio de la sartē, recogiendo los que venga a quedar redonda la tortilla, y gorda, a modo de vn panezillo, y luego bueluela con la punta del cucharó: y desta manera haras quantas quisieres. Y aduertete, que estas tortillas han de llevar vn poco de mas sal que las otras, y han de quedar tiernas por dentro: y quando se hazē, ha de andar la sartē bien caliente: y quando se echare el agua no han de ser mas de vnas gotas: y ha se de vaciar

ciar esta agua, y echar los huevos con tanta presteza que no se enfrie la sartē, porq̄ se pegaria la tortilla si se enfriasse.

Tortillas Cartuxas.

LAS Tortillas Cartuxas has de hazer ni mas ni menos q̄ las de agua, saluo que no han de llevar agua, sino calentar la manteca, o azeite: y quando estē caliēte vaciarlo todo, y echar los quatro huevos bien batidos, y reboluerlos con vn cucharon, como la tortilla de agua: y quando se vayan quajando irlos recogiendo al medio de la sartē: y luego boluerla con la punta del cucharon, y ha de quedar tierna por dentro, y gordita. Para estas es menester que sea el azeite, o manteca buena, y no echas mas de quatro huevos en cada vna, que no saldran buenas si echas mas.

Tortillas dobladas.

¶ **B**atiras doze huevos con su sal, y pōdras

Dd

dras

dras la sartén al fuego con buena manteca, y has de echar vn poco de mas manteca que la que se suele echar para las tortillas ordinarias, y echaras la tercia parte de los huevos en la sartén, y haras vna tortilla redonda pequeña: luego bueluela cō la paleta, y echa encima la otra tercia parte de los huevos, y acomoda los a la otra tortilla, de manera q̄ se venga a cubrir la tortilla, tornala a boluer, y echa la otra tercia parte de los huevos, y torna a hazer otro tanto: tornala a boluer, y tostar por entrambas partes. Esta tortilla ha de salir sabrosa de sal.

Tortilla blanca.

TOmara ocho, o diez huevos frescos conforme fuere la sartén, y aparta las claras todas, y dexa las yemas en los medios cascarones, y bate estas claras mucho, hasta que haga vna espuma muy blanca, y toda sea espuma, entonces podrás la sartén al fuego, con cosa de media

dia libra de manteca de vacas, que este bien caliente: luego echa las claras dentro, y hazerse ha como vna esponja: luego ve echando las yemas sobre las claras, que quede la tortilla empedrada, y podras echar algunas yemas mas de otros huevos, aunque no sean frescos: y con la manteca que anduviere por los bordes de la sartén iras echando con la paleta por encima de la tortilla hasta que se quagen las claras, y las yemas: sirve las sobre vnas reuandillas de pan. Ha de ir muy caliente a la mesa, y con harta sal.

Vna tortilla con agua y sal.

ECharas vn poco de agua en la sartén, y vn poco de zumo de limon: luego echaras media dozena de huevos batidos, y velos recogiendo poco a poco, y se vendra a hazer vn bollito como tortilla de agua, y se aura embeuido el agua y el limon en los huevos: luego bueluela con la paleta, y sirve la caliente.

Arte de Cozinha.

te. Ha se de calentar primero la sartén con azeite.

Tortilla con Queso fresco.

TOmaras vna dozena de huevos, o dozena y media: Tendras vna libra de queso fresco, hecho reuanadas: luego picaras vn poco de yeruabuena, y mejorana, y vn poco de xadrea, picarlo has todo muy bien, y echalo en los huevos, y echale vn poco de sal y especias: luego pon la sartén al fuego con vn poco de buena manteca de vacas, y echa los huevos dentro con las reuanadas de queso, y velas recogiendo lo mas presto que pudieres, porq̃ no se derrita mucho el queso: luego bueluela de la otra parte, y siruela caliente con vnos picadostes encima.

Huevos de Capirote.

TOmaras dozena y media de huevos, y partiras los cascarones por junto

junto a las coronillas cerca de en medio, y quitarles has toda la clara, y queden se las yemas en los cascarones, y echaras vn poco de sal, y anis, en cada vno: luego pondras la sartén al fuego con media libra de manteca de vacas, y menearas las yemas con vn palillo, y iras echando en la sartén estos cascarones boca abaxo: y luego veles echando de la manteca caliente por encima con la paleta, y vendran a hazer vna tortilleja en la boca de cada cascaron: sacalos de la sartén q̄ se escurran, y haras vnos picatostes angostos, y firuelos entre los huevos. Son huevos secos, y de buen gusto.

Platillo de Huevos dulces.

Haras vnas torrijas de pan blanco, remojadas en leche, y frielas en manteca de vacas: luego cortalos en dados, y toma media libra de açucar, y ponlo en vn cacillo, y echale medio quartillo de agua sobre el açucar, y picaras vn po

Arte de Cozinha.

quito de verdura, y echalo dentro, y vn poquito de vino, y çumo de medio limon; façona con todas especias, y canela, y açafra, y vn poquito de sal, y echalos dados de las torrijas dentro y media libra de manteca fresca, y cueça vn quarto de hora, o menos; luego batiras deziocho huevos con claras, y echalos dentro el cacillo, y menealo q̄ se mezclen los huevos con los demas materiales, y no lo toques mas, sino echale vn poco de pan rallado por encima, y ponlo con vn poco de lumbre abaxo y arriba sobre vna cobertera, y vayase quajando poco a poco, hasta que estè bien quajado, y estè dorado por arriba y por abaxo: luego pôdras vnas reuanadillas de pan en vn plato: luego dexa caer el bollo desde el cacito al plato, sin que se buelua, sino que cayga como està en el cacillo, y echale çumo de medio limon por encima, y vn poco de açucar y canela. Este plato adornaras con quatro o cinco cañutos de huevos encañutados

cortados en trocitos, y clauados en el bollo: y si no los tuuieres con vnas reuanadillas de las torrijas metidas por el borde del bollo, y vnas ruedas de limon a la redonda. Este plato es para dia de pescado, porque derechalemente es platillo de cañas contrahecho: y si ay buena manteca fresca, es tan bueno como el de las cañas. Aduierte, que este plato se puede hazer con cimas de cardo, que sean tiernas con alcachofas, quitadas las hojas, y se puede hazer con mollejas de cabrito, beneficiandolo como está dicho.

Hueuos dorados.

Para este plato es necessario que seã los hueuos frescos, porque si no lo son no salen biẽ: Tomaras vna libra de açucar, y haras almibar que no estè demasiado grueso, y apartarlo has que estè medio frio, o frio del todo: luego echaras en el ventiquatro yemas de hueuos crudos y enteras, y quando lo quieres

Arte de Cozinha:

fieres feruir, pon el caço sobre buena lumbre: y quando el açucar subiere que cubra los hueuos, dexale dar vn medio heruor, y entonces estaran buenos, porque estan quajados, y estan tiernos: y si las yemas de los hueuos dorados salen duros no son buenos. Estos seruiras sobre vnas reuanadillas de pan mui delgadas, y vayan calientes a la mesa, y el açucar que sobrare echase lo por encima; las reuanadillas que vayan bañadas en almibar. Si no quisieres hazer los ventiquatro hueuos juntos, podras hazerlos en dos vezes, aunque biẽ se pueden hazer de vna vez: y si fuere para algun enfermo q̄ ha menester pocos, con tres, o quatro onças de açucar, podras hazer seis hueuos: y porque trato de q̄ las yemas doradas vayan enceradas, te quiero dar vn auiso para hazer los hueuos en cascara, que salgan encerados, q̄ nunca salgan mas duros, ni mas blãdos: echa los hueuos frescos en vn cacito cõ agua fria, y ponlos sobre buena lumbre,

entõn;

entonces ten cuenta quando alçare hervor, q̄ entonces estan encerados, ni mas ni menos: y si los quisieres mas que encerados, con dexallos estar vn poquito mas sobre la lumbre estaran buenos: y aunque tengas el cacito junto al fuego cō los huevos, y el agua se entibiare no importa, que quando te pidieren la vida, pondras el cacito al fuego, y cozera mas presto, y sera la misma cosa.

Fricasea de Hueuos.

TOMaras dos dozenas de huevos, y cozerlos has duros: luego mondalos delas cascaras, y cortarlos has porel medio a lo largo: luego los cortarás en reuanadillas delgadas, como quien corta cebolla menuda a lo largo: y de que régas deshechos todos los huevos, freiras vn poco de cebolla menuda con buena manteca de vacas, y de que esté frita echa detrás los huevos, y vn poquito de verdura picada, y saçona con todas especies, y ahogaras estos huevos con la *mã*
reca,

Arte de Cocina:

tēca, y la cebolla: y quādo quisieres feruir, echale vn poquito de caldo de garbanços, y vinagre, que esten vn poco agrios, y echales vn poco de mostaza: siruelos sobre vnas reuanadillas de pan.

Hueuos en puchero.

BAtiras vna dozena de hueuos cō vn poco de sal: y luego pondras media dozena de gubiletos de cobre al fuego con vn poco de manteca en cada vno, y dexalos calentar muy bien: luego echa en cada vno cosa de vn huego de aquellos batidos, y hazerse han como esponjas: y quando te pareciere que se podrā boluer, que sera muy presto, bueluelos con la punta del cuchillo, y frianse por el otro lado, y saldran vnos hueuos redondos, y pareceran esponjas: sacalos a que se escurren de la mäterca, y siruelos con miel y açucar y canela por encima.

*Sopa de Huevos escalfados
con leche.*

PARA esta sopa es necessario que los huevos sean frescos, porque si no lo son, no salen bien, porq̄ se desparraman las claras, y quedã las yemas descubiertas: y assi pondras agua a calentar en vna sarten grande, o en otra pieça de cobre ancha, y q̄braras doze huevos frescos en vn plato, con cuidado que no se quiebre alguna yema, y quando la pieça del agua estê coziendo, tomaras vna cuchara limpia, y metela en el agua, y traerla has al rededor aprisa, para que mueua el agua: luego saca la cuchara, y echa los huevos dentro, y no tornes a meter la cuchara, sino da vnas puñaditas con la mano en el astil de la pieça, y dexa quajar los huevos, de manera que las claras estê quajadas, y las yemas blãdas; luego sacaras la pieça del fuego, y ve echando agua fria por vn ladito de la

la pieça, e ira saliendo la caliente por encima del borde, y echaras agua fria, hasta que estè tibia la en que estan los huevos escalfados: luego tostaras reuanadas de pan, y armaras vna sopa, y echaras en vn cacito vn poquito de harina floreada, y vn quarteron de açucar, y desatarlo has con cerca de media açumbre de leche, y vn granillo de sal, y echale vn poquito de buena manteca fresca, y ponlo sobre vn poco de lumbré, y velo trayendo a vna mano hasta que de vn heruor: luego sacalo, y moja la sopa que estè bien empapada, y iras sacando de los huevos escalfados con la espumadera, o paleta, e iras los assentando sobre la sopa, y tornarás a echar mas leche de la del cacillo sobre la sopa, y los huevos, y cubrelo con otro plato, y estofese vn poquito.

*Sopa de Huenos estrellados
con leche.*

HAras vnas poquitas de torrijas, y luego cortalas que sean vn poco largas y angostas, y estrellaras vna dozena de huevos vn poco duros: luego batiras cerca de media açumbre de leche con quatro huevos con claras: luego armaras vna sopa de los huevos estrellados y torrijas, de manera q̄ vayan mezclados los huevos con las torrijas, y entre lecho y lecho vn poco de açucar y canela, y vn poco de manteca de vacas, y echale dela leche con los huevos, de manera que se empape bien la sopa, y luego echale su açucar y canela, y ponlo a quajar en el horno.

Torrijas de Pan.

TOmaras pan blanco mollete, y que sean los panezillos tiernos y redondos, cortaras vna dozena de torrijas redondas, que sean vn poquito gordas, y passalas por vn poquito de leche, y luego raspales vn poco de sal por encima: luego pondras la sartén al fuego con
harta

harta manteca, y haras cada torrija de por si, y batiras dozena y media de huevos, y mojaras vna torrija en ellos, y to marla has con vna cuchara cerrada, de manera q̄ vaya la cuchara llena de huevos, y echa la torrija, y los huevos todo junto en la sartén, y hazerse ha como vna esponja: luego carga la torrija cō la cuchara cerrada, y con la paleta ve recogiendo los huevos encima la torrija, y luego bueluela con la paleta, y friase bien hasta que estè vn poco morena: y destara manera podras hazer las doze torrijas con los deziocho huevos, y luego passalos por almibar: y si no lo tuieres, siruelas con miel y açucar raspado por encima.

Sopa Borracha.

A Saras torreznos delas Garrobillas o de otra parte que sean buenos, y no tengan sal: luego haras torrijas de pan blanco, y sean vn poco grandes, y tēdras hecho media libra de açucar en al mibar,

mibar, y mojaras las torrijas en vino tinto: luego las passaras por el almibar que den vn heruor en el : luego haras otro tanto al tozino: luego vntaras vn plato con manteca fresca de vacas, y haras vn lecho de torrijas, y echale canela por encima, y assentaras los torreznos, y echarle has canela, y echaras torrijas encima, de manera que se vean las puntas de los torreznos, y mezclaras vn poco de vino con el almibar, lo que vieres q̄ podra embeuer la sopa; mojala có este vino, y almibar, y dexala estofar: es menester para cada sopa borracha media libra de açucar: y si el plato fuere vn poco grande, seran menester tres quartos.

Otra sopa Borracha.

A Saras los torreznos, y vn lomo de carnero que sea muy tierno, y haras vnos pocos de torrijas: luego haras los torreznos en reuanadas pequeñas y larguillas, y cortarás el carnero cada
 col-

Arte de Cozinha.

Costilla de por si: luego vntaras el plato con manteca fresca de vacas, y haras vn lecho de torrijas, y echaras açucar y canela por encima: luego iras armãdo sobre este lecho la sopa, poniendo vna reuanada de tozino de cantera: y luego vna torrija tambien de cantera: luego vna costilla de carnero, todo esto muy junto vno cõ otro, y algunas reuanadas de tozino en el medio, y vnas yemas de huevos duras: luego echar açucar y canela por encima, y moja la sopa con vino blanco, y echale su açucar y canela, y dexala estofar.

Otra Sopa borracha.

A Saras cabrito, pollos, o aues, o perdizes, o pichones, y haraslo pedaços, y si son aues en quartos, y reboçalos con huevos, y frielos: luego haras torrijas, y mojalas en vn poco de vino, q̄ tēga vn poco de açucar: luego tomaras el reboçado, y echale vn poco de pimiē

ta, y çumo de limon, y dale vna buelta que tome el gusto del limon, y dela pimienta: luego arma la sopa de torrijas y cabrito, o aues reboçadas mezclado vno con otro, y vayan algunas torrijas de cantero, y entre torrija y torrija vn pedaço de cabrito, o quarto de aue, y su açucar y canela, y luego echale lo que sobrò de mojar las torrijas: y si no huuiere harto echale mas vino tinto, o blãco, como quisiere, y echa el açucar y canela por encima, y dexala estofar. Esta sopa ha de llevar media libra de açucar, y estos materiales que se van señalando, se van poniendo respeto de vn plato mediano: y si fueffe vn plato grande, claro estã que no se podria hazer sin añadir mas recaudo. Y si lo quisiere hazer en vna flamenquilla, no seria menester tanto.

Otra sopa Borracha, fria.

ESta me parece que es la fina sopa borracha, pues no lleua mas de pan, y

Es vino.

Arte de Cozinha.

vinõ, y açucar, tostaras vnas reuanadas de pan mollete, que sean vn poco gordas, y redondas: luego tendras media libra de açucar molido, y mezclado con canela, y tomaras media açumbre de vino que sea bueno, y suave, y ha de ser blanco, y iras remojando estas reuanadas de pan, y assentandolas en el plato, y echaras açucar y canela por encima, y sea harto: y desta manera iras haziendo tu sopa, y echando el açucar y canela hasta que se acabe el pan, y estè lleno el plato, y echale mucho açucar y canela por encima. Esta toda ha de ser fria, y se puede comer en las colaciones.

Empanada de Pernil de Tozino.

ECharas el pernil en remojo que estè bien remojado, y cuezelo, y echa en el cozimiento vn açumbre de vinagre: y quando vieres que el tozino estè mas de medio cozido; sacalo y assientalo

talo en vn caço, y echale del cozimieto en que se cozio quanto se bañe, y echa le media açumbre de vino blanco, y salvia, y mejorana, y hisopillo, y ponlo sobre lumbre que cueça, y vn poco antes que lo quieras sacar, echale vnas hojas de laurel, y no cueça mas de vn heruor con ellas, y sacalo, y enfriese, y saçona con todas especias y canela, y empanalo en masa negra, y la empanada sea de dos hojas, y harasle su facion en el jarrete que se eche de ver que es pernill: quando salga del cozimieto, ha de salir entero vn poco tiniente. Y aduerte, que el açumbre de vinagre que se le echô, es, porque la vinagre encrudescer la carne, y no le dexa hazer hebras, que si fuera para seruir assi fiãbre, no le auias de echar vinagre ninguno hasta que lo estofaras, mas el vino si le echaras vn açumbre, o dos al cozer le hiziera mucho prouecho, mas la vinagre no se le ha de echar hasta el estofado, y ha de ser poca, no siendo para empanar.

Una empanada de menudos
de Pautos.

TOmaras vn menudo de pauto, q̄ son los alones, y el pescueço, y los pies, y la molleja: luego desollaras los pescueços, y haras vn relleno con higadillos de los mismos pautos, o de aues, friéndolo vn poco de tozino, y cebolla, y los higadillos, y echales vn poco de yeruabuena, y luego echa quatro huevos crudos, y rebueluelo sobre la iūbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale vn poquito de pan rallado, y echale dos huevos crudos, y saçona con todas especias y agrio de limon, y sal: y con este relleno henchiras la morcilla del pescueço: luego tomaras los alones, y pelarlos has en agua, y cortarles has las pūtas, y cuezante así enteros, y cortaras el pescueço por medio, y cuezase todo junto cō la molleja, y los pies, y la morcilla con

vn poco de agua y sal, y tozino: y despues de cozido sacarlo has q̄ se enfrie, y haras vna masa dulce como de empanada Inglesa, y empanalo con ella, y echando vnas lonjas de tozino debaxo, y saçonarlo de sal, y especias, y echa otras lójas de tozino encima, y cierra tu empanada, y cuezase: y aduerte, q̄ para cada empanada son menester dos menu dos con sus dos morcillas de los pescueços: y si no huuiere pavos, se puede hazer de gansos, aunq̄ no son tã buenas, y si fuere en dia de carne podras hazer el relleno cõ carne en lugar de los higadillos.

Vn pastel de Membrillos.

TOmaras dos libras de açucar, y haras almibar dello: luego haras dozena y media de huevos hilados en este almibar: luego echaras ocho, o diez membrillos sobre el almibar, y echarle has agua de manera que se cubra, y echarle has vnas rajas de canela dẽtro, y

Arte de Cozina:

dos pares de clauos enteros, y vn poco de vino: luego ponlo a cozer todo poco a poco, que se vayan conseruado los membrillos, y tapalos con vna cobertera, y de quando en quando dales vna buelta con el caço: y quando esten bien conseruados, y con buena color, sacar los has del almibar que se enfrié: luego haras vn pastelón de masa blanca, y meteras membrillos dētro; luego meteras los hueuos mexidos entre membrillos y membrillos, y dentro dellos porque se han de conseruar enteros: y luego cierra tu pastel; y en estando cozida la masa abre el pastel, y hinchelo de almibar, y metelo en el horno assi destapado para que los hueuos se tuesten vn poco y tomen vna colorcilla dorada. Y aduerte, que si fuere dia de carne le podras echar vna caña de vaca hecha troços: y si no le quieres echar hueuos mexidos con sola la caña de vaca que le echas, y vnas yemas de hueuos duras parecerá bien: y a estos pasteles que no lleuā

lleuan huevos mexidos, has de echar vnas reuanadas de pan blanco tostadas entre membrillo y mēbrillo: y despues de lleno el pastel con el almibar parecē muy bien.

Pastelillos Saboyanos.

TOmaras carne de ternera, y picarasla mui bien con su tozino, y luego la perdigaras, y façonalala con pimienta, nuez, y xengibre, y vn poquito de açafra, y façona de sal: luego haras vnos gubiletillos mui pequeños, y hinchelos desta carne, mezclando alguna caña picada con ella: luego cubrelos con ojaldrado, y cuezãse: batiras vnas yemas de huevos con vn poco de çumo de limõ, y vn poco de caldo, y cebaras los pastelillos muy sutilmēte, de manera que no se eche de ver que se han abierto. Y si alguna vez quisieres hazer estos agriculces podras, y raspa vn poco de açucar por encima del ojaldrado. Estos hã

De ser muy chiquitos, y no han de ser de carnero, sino de ternera.

Un Pernil cozido sin remojar.

COzeras este pernil en agua sola, y q̄ sea la pieça donde se cueze bien grande, que ande nadando en el agua: y quando vieres que está medio cozido, hinche vna vazia de agua fria, y pon la junto al caldero donde se está coziendo el pernil, y sacalo del caldero, y echalo en el agua fria así coziendo como está, y dexale estar medio quarto de hora, y tornalo al caldero, y cueça, y de ay a otra media hora tornale a hazer otro tanto, y se enternece, y se corta la hebra, y despues lo podras acabar de cozer, y estofarlo has con harto vino, y vn quartillo de vinagre, y las yeruas del jardin, saluia, y mejorana, y hisopillo en vn caço, y echarle del cozimientto en que se cozio hasta que se bañe, y taparlo has có vna çobertera, y cueça media

dia hora: y quando lo quisiereš sacar echale vnas ojas de laurel, y no cueça cō ellas mas de vn heruor, y sacalo, y leuã tale el pellejo, y arrollaselo al jarrete muy biẽ, y metele vnos clauos enteros por el pernil, y echale harta canela por encima, y vn poco de pimienta. La carne destos perniles despues de remojados los torreznos es bueno echarlos en leche, o en vino, media hora antes que se ayan de asar.

Como se haze el Alcuçcuz.

Tomas medio celemin de harina floreada, y echarle has medio quar tillo de cemite cernido que sea de tahona, si fuere posible, y mezclarlo has todo junto: y esta harina la has de echar en vna pieça de cobre ancha y llana, o en alguna artefilla de palo, o en vna serilla redonda de las de Valencia, que tan bien se puede hazer alli como en el cobre, y aun mejor: luego tendras en vna
pieça

pieça agua tibia, y tendras vn hisopillo,
y esta agua ha de estar salada, como pa
ra ojaldrar, y ve echando con el hisopi
llo de aquel agua sobre el harina, dema
nera que las gotas del agua cayan muy
menudas sobre el harina, que en esto es-
tâ el toque de torcer bien el alcuzcuz, y
iras trayendo la mano estendida por en
cima la harina, y siempre a vna mano:
luego tornarás a echar mas agua con
el hisopillo, y andar con la mano esten-
dida sobre la harina: y de quâdo en quâ
do meteras la mano y reboveras el ha
rina lo de arriba abaxo: y desta manera
iras haziendo hasta que el harina ande
haziendose muchos granillos, y que no
tenga poluo: luego tendras dos harneri
llos, el vno ha de tener los agujeros q̄
no passe por ellos mayor grano que de
mijo, y el otro ha de ser que passe por
el del tamaño de vn grano de rauano, o
vn poquito mayor: luego cernerás es-
te alcuzcuz con el harnerillo chico so-
bre vna pieça, y todo lo que quedare

arriba echalo sobre el harnerillo grande, y ciérnelo sobre vnos manteles limpios, de manera que no haga monton: y desta manera iras cerniendo todo el alcuzcuz, y todo lo menudo que huuiere pasado por el harnerillo chico: y lo q̄ no huuiere pasado por el harnero grande, lo junta otra vez todo junto en la pieça donde se tuerce el alcuzcuz, y estregarlo has entre las manos, y tornarás a torcer, trayendo la mano estendida por encima: y si vieres que tiene poluo, echale vnas gotas de agua con el hisopillo, y tuerce con fuerça: y quando el alcuzcuz se comiença a torcer ha de andar la mano muy liuiana: y quando no tiene ya poluo ha de andar con mucha fuerça: y desta manera lo iras torciendo y cerniendo sobre los manteles, y dexalo secar: luego echalo en su alcuzcuzero, que es vna pieça de barro, o de cobre con muchos agujerillos en el suelo vn poco angosto y romo de abaxo, y ancho y abierto de arriba: y lue

Arte de Cozina.

go tomaras vna olla vn poco grande, media de agua, y ponle vn borde de masa, mezclada con vnas estopas, y moja lo con vn poquito de agua, y assentaras el alcuzcuzero sobre esta olla con su alcuzcuz: luego echarle masa a la redonda, y mas estopas; porque en ninguna manera ha de resollar la olla, sino es por dentro del alcuzcuzero, y pon la olla sobre lumbre que cueza amorosamente: y luego començara a salir el baho de la olla por el alcuzcuz: y si sintieres que no sale bien, mete vn cuchillo por el alcuzcuz abaxo hasta llegar al suelo, y menea la punta del cuchillo en el suelo del alcuzero, y luego saldra bien, y cueza por espacio de mas de vna hora: luego sacalo y echale sobre vntablero, y toma vn poco de manteca, o azeite, y moja las manos, y estrega el alcuzcuz, porque desta manera se desgranara muy bien: y si a caso tuuiere algunos burrujocillos sera menester cernerlo por otro harnerillo vn poco mas ancho

cho que ninguno de los dos con que se cernio. Agora resta dezir como se ha de guisar este alcuzcuz.

Como se guisa el Alcuzcuz.

PARA guisar este alcuzcuz has de mo-
ler açucar, y echar vn poco de canela,
y tomaras el alcuzcuz, y irlo has e-
chando en vna almofia, o caçuela de ba-
rro, o en alguna pieça de plata, e irasle
echando açucar y canela entre lecho y
lecho, y no has de hêchir la pieça, porq̃
crecera la tercia parte: y quando lo ten-
gas en este punto, tendras vna olla de
caldo, adonde se aya cozido vn pedaço
de vaca, y vna gallina, y vn poco de car-
nero y tozino de pernil, porq̃ lo gordo
no vale nada para esto, y ha de tener es-
ta olla sus verduras ordinarias, peregil,
y cilantro, y yeruabuena: y con la gra-
sa deste caldo mojaras el alcuzcuz, y el
empapara luego el caldo, y tornar lo has
a mojar, y tãbien se tornara a empapara:
y esta almofia, o porcelana, ha de estar
sobre

Arte de Cozina.

fobre vna olla que estè coziendo poco a poco, y taparas el alcuzcuz cõ vn plato: y quãdo el alcuzcuz estè remojado y granujado le podras poner alguna cosa encima, como es vna cola de carnero cozida y tostada, o vn aue enterrada en el alcuzcuz, y sus yemas de hueuõs duras por encima, o vnõs cogotes de carnero, cozidos y tostados: la gallina si la huieres de seruir con el alcuzcuz, es necessario que estè cozida quando asfentares el alcuzcuz, y ponerla en el almofia, e ir echando el alcuzcuz por encima hasta que se cubra, y luego remojarlo con el caldo, y adornarlo cõ las yemas de hueuos. Este alcuzcuz se puede hazer sin dulce, no mas de remojado con su caldo: y si nõ fuere dia de carne, remojarlo has cõ caldo de garbanços, façonado con buena manteca de vacas fresca.

Ojaldrillas de manteca de vacas.

HAras vn rollo de ojaldrado cõ manteca

teca fresca de vacas: y luego haras vnas cubiertas, como para tapar pasteles, vn poco mas gorditas delos bordes: luego tendras hecha vna pasta de yemas de huevos duros, y açucar molido y canela, de manera que estè bien dulce, y echaras vn poco desta pasta encima de vna de aquellas hojas de ojaldrado, y cubrir la has con otra: y haras vn pastelillo de dos hojas, de manera que quedè los bordes muy redondos, iguales, y gorditos, y cuezelas en el horno sobre papeles, y despues de cozidas passalas por buena miel, o por almibar. Estas mismas ojaldrillas podras hazer en dia de carne con mâteca de puerco el ojaldrado: y añadiras a la pasta cañas de vaca cozidas y cortadas mui menudas, y mezcladas con las yemas de huevos duros, y açucar y canela, que viene a ser derechamente como la fruta de cañas. Passalos por almibar, y firuelas con vn poco de açucar y canela por encima.

Otras Ojaldrillas chicas.

ESTAS ojaldrillas podras hazer de dos hojas de ojaldrado de manteca de puerco: el relleno ha de ser de pasta de maçapan, como tengo dicho en las ojaldras rellenas: de masa de leuadura haras pasta, o maçapan con media libra de almédras, y media de açucar, y echa le vn poco de agua de açahar, y vn poco de clauo molido, y vn poco de canela, y vna migaja de nuez: y a esta pasta le daras vn heruor sobre la lūbre en vn cacillo, reboluiendolo con vn cucharõ: luego sacalo, y haras vnas tortitas redõdas y delgadas desta pasta, luego otras del ojaldrado que sean mas anchas: y pondras entre dos hojas de ojaldrado, vna de la pasta, y cerrarla has que queden los bordecillos gordos: y desta manera haras las demas, y vntalas con mãreca, y cuezelas sobre quartillas de papel: y quando estuuieren cozidas echa
les

les vn poco de buena miel por encima de toda la ojaldrilla, y echale açucar y canela por encima la miel, y tornalas al hornovn poco quãto se embeua la miel y se tueste vn poco el açucar y canela, y firuelas calientes.

Cabrito relleno asado.

FReiras vnas reuanadillas de tozino gordo, y echarle has vn poco de cebolla cortada a la larga y delgada, y freirla has con el tozino, quanto estê el tozino, y la cebolla medio frito: luego tendras el higado del cabrito perdigado en agua, y los liuianos cozidos, y cortarlos has en reuanadillas muy delgadas, y ahogarlo has con la cebolla y el tozino en la sarten, y echarle has vn poco de verdura entera, y ahoguese todo, y batiras seis hueuôs con claras, y echalos dentro en la sarten, y ponla sobre la lumbre hasta que estê bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy biê, y sa-

çona cõ todas especias y sal, y çumo de limõ, y metele otros dos o tres huevos crudos, y vna migaja de açafrañ: luego rellena el cabrito, tomando medio cabrito, y çortandole el pescueço a cercé: y por entre las espaldillas, y el pescueço, has de hazer vn agujero entre la rez del cabrito, y las costillas, demanera q̄ vëga a quedar todo hueco hasta la pier na: y luego ve metiendo el relleno que se hincha todo aq̄l hueco hasta la pier na: y luego coseras la boca del agujero, y perdigalo en agua, y mechale la pier na, y la espalda moy bien frizada, y lo de enmedio reboçalo con vn pliego de papel untado con manteca, y asalo, y fir uelo con sus reuanadillas de pan blanco, y vnas ruedas de limon.

Cabrito relleno cozido.

SI Quisieres hazer este cabrito relleno en platillo, picaras carne de ternera, o de cabrito cõ tozino, y vn poco de

de riñonada de carnero, o de ternera, y meterle has huevos hasta que esté blando, y sazonaras con todas especias y agrio de limon y sal, y cortarás vna caña de vaca en trozos, y mezclarlo has todo, y dos o tres yemas de huevos duras partidas en quartos, y tomarás medio cabrito, y cortarásle la pierna, y harás vn agujero por la punta de la cintilla, y meterás el cuchillo entre las costillas, y la tez del cabrito, y harás de manera que quede todo hueco hasta debaxo la espaldilla, y rellenala, y cierra el agujero, y pondrás a cozer esta cintilla de cabrito en buen caldo con especias, y vn poco de verdura picada, y la piernecilla la tendrás picada juntamente con el relleno, y de lo que sobrare harás vn albondigon muy grande, que lleue en medio yemas de huevos en quartos, y troços de cañas de vaca, que sean vn poco largos, y cueza con caldo: y quando esté cozido quajaras el caldo dōde se cozio el albondigon con dos o tres yemas de

huevos, y su agrio, y sacaras el albondigon, y haraslo quatro quartos, y assentarlo has sobre vnas reuanaditas de pan en el plato, a modo de cruz, que salgan las puntas hasta el borde del plato, como reuanadas de melon, y assentaras la cintilla rellena encima, y echarles has del caldo q̄ tiene huevos por encima, y vnas ruedas de limon al rededor suele parecer muy bien, y se le pueden echar algunas vezes cogollos de lechugas.

Platillo de Cabrito.

Este plato de cabrito relleno en platillo que está escrito atras, podras hazer de la carne que te sobrô del relleno algunas vezes vn poco de pastel en bote, y servirlo has sobre reuanadas de pã: y luego assétaras la cintilla sobre el pastel en bote, y otras vezes podras hazer albondiguillas, y assentaras la cintilla rellena en el plato, y las albondiguillas al rededor, y otras vezes podras armar la
pier-

piernecilla del cabrito, y adornarla con piñones y yemas de huevos, y algunas passas de Corintio: y luego tostaras la cintilla rellena sobre las parrillas con vn poco de pan rallado, y haras vna sopilla dulce, y assentaras la cintilla, y la piernecilla sobre ella, y adornaras el plato con algunas ruedas de limon.

Otro plato de medio Cabrito.

Cortaras la pierna del cabrito, y picarla has, y saçonarla has como está dicho en el cabrito relleno en platillo, y lo demas del medio cabrito asarlo has, y cortarlo has en pedaços, y salpimentarlo has con sal y especias: luego reboçalo con huevos, y frielo con manteca de puerco, y la carne que tienes picada de la pierna, vela tomando a pedaços vn poco largos, y reboçala con huevos, y friela, y siruelo con açucar y canela, y çumo de naranja todo junto con ynas torrijas.

Arte de Cozinha.

Sopas a la Portuguesa.

E Charas a cozer vaca, que sea manida y gorda, y echarle has vn aue, y vn pedaço de tozino de pernil con sus garbanços, y algun braçuelo de carnero; y quando estê cozida la vaca echale de todas verduras, y vna rama de eneldo, y vn cogallo de poleo, y vn poco de xadrea, y mucha cantidad de cilantro verde. No ha de llevar ninguna especia. Hasle de echar tanto vinagre como quepa en vna cascara de auellana, y prueuala de sal. Luego haras las sopas en vna porcelana grande, o almofia. El pan ha de ser mollete, y no se ha de cortar con cuchillo, sino có la mano, vnos pedacitos grandes como nuezes y mayores, y mojarla has con el caldo de la vaca, de manera que no esten muy empapadas las sopas, y seruiras encima vnas reuanadas de vaca gorda. Algunos señores no quieren eneldo, porque tie-
ne

ne mucho humo: y en su lugar podras
echar vnos cogollitos de berças.

Otra Sopa de vaca.

COzeras vaca de pierna, y de la cade
ra que sea gorda, y haras reuana-
das della; luego tostaras vnas reuana-
das de pan, y vntaras vn plato cõ la gra-
sa de la misma olla, y tendras queso ra-
llado que sea moy bueno, y echale de la
grasa de la olla, y mezclalo todo q̄ estè
como papin vn poco ralo, y ve mojan-
do las reuanaças del pan en el queso, y
la grasa, y velo assentando en el plato:
luego haras otro tanto a las reuanaças
dela vaca, y assentaras las sobre las del
pan, y echale mas queso por encima, y
de la grasa de la olla. Eneste queso se
ha de echar vn poco de pimienta, y vn
poco de nuez, y ponlo dentro en el hor-
no: dexalo quajar vn poquito, y siruela
caliente. Esta sopa de vaca haras de otra
manera, picando la vaca despues de co-

2110 de los
zida con cuchillo chico, como quiẽ ha-
ze gigote, y tomaras queso rallado, y
grasa de la olla, que tenga pimienta, y
nuez, como està dicho, y mojaras las re-
uanadas en el queso, y la grasa de la olla,
y assentarlas has en el plato: luego toma-
ras reuanadas de vaca, y haras otro tan-
to, poniendolas jũto al borde del plato:
luego echa queso rallado en la vaca pi-
cada con su pimienta, y nuez, y caldo cõ
mucha grasa, y vna migaja de açafra-
n, y echale dos yemas de hieus no mas:
todo esto junto echalo en el plato, y põ
le por encima vnas reuanadillas de queso
y vna caña de vaca, tambien hecha re-
uanadillas, y mete el plato en vn horno,
y tuetese alli vn poco: y entiendese q̃
el queso ha de ser mui bueno de yerua.

*Como se adereça la vbre de
la jaualina.*

LA Vbre de la jaualina, quando està
criando, o està preñada, cozeras es-
ta

ta vbre, y de que estè cozida echala en adobo de sal, y oregano, y vn poco de vino, y de todas especias, y vn poco de hisopillo y mejorana: ha se de echar la vbre enel adobo, en sacandola dela olla afsi caliente, porque lo tomara en dos, o tres horas: y luego mecharla has, y asarla has enel asador, y si no abrirla has por medio, y tuestala en las parrillas, y seruirla has con vn poquito del adobo, y vn poco de agrio de limon. Tambien podras seruir esta vbre tostada y assentada sobre vnas reuanadas de pantoftadas: y luego haras vna pebrada cõ vino tinto, y vn poco de vinagre y açucar, y piñienta, canela, xégibre, y vnos clauos enteros, y vn poquito de caldo, y cueza hasta que comience a tomar punto el açucar, y echalo por encima la vbre, y las reuanadas de pan, de manera que se bañen bien, y ponlo a estofar vn poquito, y siruela caliente. Tambien podras seruir esta vbre con salsa de guindas, tomando dos libras de guindas, quitados

dos los cuefcos, y los peçones, y echarle media libra de açucar, y vn poco de vino tinto, y dos pares de clauos enteros, y vnas raxitas de canela, y dexalas cozer hasta q̄ esten conseruadas, y podras echar las guindas sobre las reuanadas, y assentar la vbre encima de todo. Esta vbre podras seruir, como està dicho, sobre reuanadas de pan tostadas, y salsa de agraz por encima, y otras vezes cō salsa de granadas. Estas salsas de agraz, y de granadas hallaras escritas, adonde se trata de capones, y pollos asados: y en lugar de vbre de jaulina, podras hazer todas las cosas que estan dichas cō vbre de vaca, y de lechonas mansas.

Conejos rellenos.

LOS Conejos rellenos se han de pelar como lechones en agua caliēte: y luego hazer su relleno de la manera que està escrito atras para cabrito relleno asado, y se ha de rellenar por dentro del hueco, y coferlo, y ponerle vna broque.

quetilla en las piernas, y meter el asador por debaxo desta broqueta, y vaya por defuera de la barriga hasta los pechos, y torne a entrar por los pechos, y salga por la cabeça, y asefe yendolo lardando a la redonda con manteca q̄ haga sus cueros como lechon: y si el conejo fuere muy gordo, y tuviere grasa en los riñones, en lugar del relleno le pondras vnos granos de agraz con vn poco de sal y pimienta: y luego cose tu conejo, y ponle su broqueta, y pôle vna longita de tozino ancha y muy delgada encima del lomo, y asefe; sacalo y descoselo, cortandole todas las hijadas, y síruelo barriga arriba, descubierta la grasa del conejo, y los agrazes: y si quisieres servir el conejo gordo, y que no se derrita la grasa de los riñones, sino q̄ salga entera y blanca, como quando está cruda: desuellalo, y laualo demanera, que no se desperdicie la grasa, y ponlo barriga arriba, y echale vn poco de sal, y vna longita de tozino gordo, que cubra

cubra los riñones, y espetalo, y coselo de manera que el asador no entre por el hueco de la barriga, y ponle otra lonja de tozino en el lomo, o la mecha, y ase se, y descoselo cortando la cosedura, y parte de las hijadas, y quita la lonja de tozino, y hallaras el conejo con sus riñones cubiertos de grasa, como quãdo estaua crudo.

Conejos en empanada.

ESTOS Conejos gordos son muy buenos empanados, y masa dulce, y puestos boca arriba con vna lonja de tozino gordo sobre los riñones, y firuelo caliente, y quitale la lonja del tozino, y hallaras el conejo con toda su gordura. Estos conejos asados no tienē otra salsa mejor que azeite y vinagre.

Perdizes asadas con Azeite.

Pondras a asar la perdiz que sea tier
na, y tomaras vn poco de azeite cõ
dos

dos tanto de agua; y vn poco de sal, y batelo como huevos hasta que estè vn poco blanco, y luego ponlo junto al fuego, e iras lardando la perdiz con las plumas en lugar de manteca: y quando estè asada, hasla de seruir con esta misma salsa, que estè vn poco salada. Tiene muy buen gusto, y su Magestad las come desta manera muy ordinariamente.

Pasteles de Carnero, y de pernil de Tozino.

TOmara vnos torreznos de buen tozino de Garrobillas, o de otra parte que sean buenos, que tenga quitado el cuero, de manera que quede lo gordo del torrezno con lo magro, y remojese muy bien: y quando estè bien desalado y escurrido del agua: picalo muy bien: y luego pica dos tanta carne de pierna de carnero, y mezclalo todo, y pólo en vn cacito, y echale vn poquito de caldo,

do, y perdigalo muy bien que esté bien granujado; luego tendras vn poco de açucar en almibar, y echa esta carne de tro, y dale alli vnas bueltas sobre el fuego, y saçona con muy poca especia y sal, y echale vn poco de canela molida; luego dexalo enfriar, y haz tus pastelillos anchuelos y baxos de borde de masa dulce, e hinchelos y cuezelos: y quando los quisieres seruir echales vn poco de caldo de la olla sin otra cosa ninguna. Estos se puedē guardar ocho, o diez dias: y quando los quisieres seruir caliētalos, y echales vn poco de caldo, porq̄ no esten muy enxutos. Aduierte, que si son para guardar, que no se les ha de echar caldo quando se cuezan, sino quando se huieren de seruir, porque ellos estan como conseruados. Aura menester vn plato destos dos libras de carnero, y vna de tozino magro, y media libra de açucar.

Artaletes asados.

Adon-

A Donde tratè de los arraletes no pu
se de los que se pueden asar en el
asador: Para estos haras vnas chulletas
de ternera mui delgadas, y vn pocas
largas que las de los otros, y batelas cõ
la buelta del cuchillo, y echales vn po
co de sal, y pica vn poco de tozino gor
do muy picado, y põ en cada vna vn po
quito, quanto se vnte toda la chulleta,
y pica vn poco de riñonada de ternera,
o carnero, que estè granujada, y pica
vn poco de verdura, y mezclalo todo
con dozena y media de yemas de hue
uos duros: y de que estè todo mezcla
do, saçona con todas especias y sal, y çu
mo de naranja, y ve echando por enci
ma de las chulletas que no sea mucha
cantidad: luego velas arrollando como
ojaldrado, y tendras vn poco del relle
no a vna parte: y en acabando de arro
llar el arralete, ponlos cabos en el relle
no, y aprieta vn poco, y pegarse ha de
llo, y velos espetando en vn filete, que
es vn asadorcillo delgado, y fino en vna
bro-

Arte de Cozinha.

broqueta de hierro, o de caña: y podrás los artaletes en dos destas, y atarlas has a vn asador gordo, vna de vna parte, y otra de otra, y asarlos has, y haras vna fopa la que te pareciere, y assientalos encima, y adornalos cō algunas ruedas de limon mondado, porque la cascara en calentandose amarga.

Torta de Dama.

TOmaras vna libra de almendras cō su cascara, y tostarlas has, y majalas con vna libra de açucar muy majadas: y luego tendras la carne de quatro pichones asados y descarnados, y quitados los pellejos, y se picara muy bien, y se majara con las almendras, y se ha de passar por la estameña, echandole en el almirez onça y media de agua de azahar, y quatro yemas de huevos, y medio quartillo de natas, y vn poco de olor, y con esto lo acabaras de majar, y passalo por la estameña, o cedacillo de cerdas,
dema-

de manera que passe toda, salvo algunos granillos de las almendras que quedarán en el cedacillo: y luego haras vna masa muy fina, y tendras vna hoja de masa muy delgada, y la assentaras en vna tortera, y echaras en la pasta vn poco de canela, y vna migaja de clauo, y echaras esta pasta detrás, que sera negra, y cortala a la redonda por vn poco mas arriba de la pasta, porque no ha de llevar cubierta, y tendras vn poquito de manteca de vacas fresca, o vn poco de agua de azahar, y vntarla has por encima con vn hisopillo de plumas sin llegar a la pasta, y rasparle has vn poco de açucar por encima, y cueçase a fuego muy máso, y saldra morena, mas de muy buen gusto. Y adierte, que si no tuieres natas, podras majar con las almendras vn par de cañas de vaca, y echar en el batido mas agua de azahar, y vnas gotas de leche. Esto es para desleir el batido: y para que passe por la estameña. Esta torta se ha de seruir caliente, y la

canela ha de ser media onça, y el clauo muy poquito.

Otra Torta de Dama.

TOmaras vna libra de almendras mōdadas, y majalas en el almirez, y picaras la pechuga de vn capon. asado, y majarla has en el almirez, y vna libra de açucar: y de que estè mui majado todo echale medio quartillo de natas, y las quatro yemas de huevos crudas, y la onça y media de agua de azahar, y pasalo por la estameña, o cedacillo, echãdole la media onça de canela, y vn poquito de clauo: y despues que estè pasado todo tiende vna hoja de masa mui delgada, y la assentaras en la tortera, y echaras el batido que sera blanco vn poco mosqueteado por la canela y clauo, y rociaria has con vna poca de agua de azahar, y echa el açucar raspado por encima, y cercena la masa por vn poco mas arriba del batido, y cuezela a fuego muy manso. Y aduerte, que han de lle-

uar estas tortas de dama olor de almiz-
cle, o ambar: y si no hallares natas se le
podra echar vna poca de manteca de va-
cas buena en su lugar: y quando estè el
batido en la tortera, raspale su açucar
por encima: y para que estè el batido vn
poco liquido, y se pueda passar por la
estameña se le ha de echar vn poco de
mas agua de azahar, y vnas gotas de le-
che en lugar de las natas.

Otra Torta de Dama.

ESta torta se puede hazer en dia de
Sabado con vna libra de almendras
tostadas con su cascara, y vna libra de
açucar: y majado todo esto echale vna
dozena de higadillos de gallina cozi-
dos, y majalos mucho con las almédras
y el açucar, y la onça y media de agua
de açahar, y las quatro yemas de hue-
uos crudas, y el medio quartillo de na-
tas, y vn poco de canela molida, y vna
migaja de clauos, y su olor, y passalo

por la estameña, o cedacillo, y haras tu torta descubierta, como está dicho; por que todas estas tortas de dama han de ir descubiertas, y rocíala con su agua de açahar, o manteca de vacas, y raspa el açucar por encima. Y aduierre, que si lleua natas no ha menester manteca de vacas.

Torta Blanca.

Haras maçapan de media libra de almendras, y media de açucar, y echarle has tres pellas de manjar blanco, y majalo todo muy bien, y echale dos, o tres natas, y vn poco de olor, o vn poco de agua de açahar, y echale seis yemas de huevos crudas, y haras tu torta con quatro, o cinco hojas muy delgadas debaxo, y otras dos, o tres encima: y si le quisieres echar dentro vn par de cañas de vaca, podras: y si no fuere dia de carne, con solo almendras, y natas, se podra hazer.

Costrada de mollejas de Terne-
ra, y Menudillos.

TOmara dos, o tres mollejas de ter-
nera, y ocho, o diez higadillos de ga-
llinas, y cuezelo todo, y sacalo que se
enfrie, y picalo muy menudo: y luego
freiras vn poco de tozino en dados mui
menudo, y vn poco de cebolla muy me-
nuda, y echalo sobre los menudillos, y
tornalo a picar mas, y saçonalo con pi-
mienta y clauo y xengibre, y saçona de
sal, y echale vn quarteron de açucar mo-
lido, y vn poco de agrio de agraz, o de
limon, y seis yemas de huevos: luego
haras tu masa fina, y echaras en la torte-
ra media dozena de hojas mui delgadas
y encima otras tres, o quatro, y cierra tu
costrada, y vntala con manteca, y raspa
le vn poco de açucar por encima, y cue-
çase: y despues de cozida, si la quisieres
cubrir cõ huevos hilados, y vn poco de
almibar bien subido, de manera que ha-

Arte de Cozinha.

ga hilas, podras: y suele ser muy buen plato.

Bollo de Maçapan, y Manteca fresca.

HA se de tomar libra y media de masa de molletes de leche que esté leudada, y luego majar vna libra de almédras có otra de açucar, y hazer pasta de maçapan, y mezclarlo todo, y echarle media libra de manteca de vacas fresca, y sobar la masa mucho, y echar alli ocho huevos, y sobarla hasta que haga correa: y luego vntar vna tortera con manteca fresca, y echale obleas por el suelo, y por los bordes, y ponla a cozer en vn horno, y echale su costra de açucar por encima.

Pan de Leche.

TOmaras vna açumbre de leche, y echale media libra de açucar molido, y vn poco de olor, y ponla a calentar,

tar, que estê vn poco mas de tibia: luego haras vna presa de harina floreada de tahona, y echarle has vn poco de leuadura, y desatarla has con vn poco de leche: luego echaras toda la leche, y amasaras la masa muy sutilmête, y haras los panecillos, y cueçanse en el horno de pan, que estê muy templado. A esta masa se le ha de echar media libra de manteca de vacas: y si le quisieres echar vn poco de olor, podras. Y aduertte, que la leuadura ha de ser de ezes de cerbeça, si es posible, y ha de llevar esta masa ocho huevos.

Torta de Datiles.

TOmaras dos libras de datiles, y picarlos has quitando los cuescos, y conserualos, y luego haras dozena y media de huevos mexidos, y haras tu torta, echandole vn poco de agua de olor, y vn poco de mâteca fresca, y haras vnas hojas muy delgadas de la manera que se haze para el bollo de vacia: y echaras

Arte de Cocina.

Vn par de hojas debaxo, y luego vn lecho de datiles, y huevos mexidos, y rozarla con manteca, y echar otra hoja, y hazer lo mismo: y desta manera iras haziendo hasta que se acabé los materiales, y cierra tu torta cō otra hoja delgada, y cuezela en vn horno: y despues de cozida echale vn poco de almibar por los bordes, y sirue la caliente. Aduierte, que estos datiles podras conſtruar enteros, quitados los cueſcos, y rellenarlos cō los huevos mexidos, y armar vn plato sobre vnas ojuelas, y adornarlo cō reuanadas de diacitrō, o calabacate.

Quesadillas de Maçapan.

TOmaras vna libra de almendras, y majala con otra de açucar, y haras pasta de maçapan, y tomaras media libra de queſo aſadero, o de queſo freſcal, que ſea mantecoso, y majalo muy bien, y rebueluelo con el maçapan, y echale quatro huevos con claras: y lue

go echa yemas hasta que estè vn poco blando: luego haras las quesadillas, y perdigarlas has en el horno, y echarle has media libra de manteca fresca de vacas al batido, y hinche las quesadillas, y no vayan muy llenas: y quando esten a medio cozer rocialas con vn poco de manteca de vacas, y echale su costra de açucar.

Pasteles Flaones.

PAra hazer vn pastel destos que ha^z ga plato, has de echar doze yemas de huevos en vna pieça, y echarle allí media libra de açucar molido, y cosa de dos, o tres onças de harina, y vnas gotas de leche: y bate esto mucho que se deshaga bien la harina: luego iras echãdo leche poco a poco hasta cerca de tres quartillos, y echarle has vn poquito de sal: y luego haras vn vaso de masa en q̄ quepa toda esta cantidad. Ha de ser este pastel ancho, que no sea muy alto, pero muy delgado, y con su repuiguillo por

Los

los bordes, y ponlo a perdigar en el horno, y echale dentro vn poco de manteca de vacas fresca, tãto como vna nuez, y dale vnas punçadillas en el suelo con la punta del cuchillo, porque no empole: y quando estè bien perdigado, que estè la masa tiesa, echale el batido dentro, y lo podras henchir biẽ, porque no ha de crecer ninguna cosa, y ha de quedar assi raso, y cueçase, y siruelo caliẽte: y algunas vezes se suelen seruir frios.

Otros Flaones.

Haras el batido, como estã dicho en el de atras, y en lugar del pastel vn taras vn plato con manteca de vacas, y echarasle este batido dentro, y ponlo sobre vnas brasas, y calienta vna cobertera de cobre que estè bien caliente, y tomala cõ vn garabato, y põla sobre el plato assi en el aire, y tomara color por encima, y se quajara con mucha facilidad, y se puede seruir assi, raspãdole vn poco de açucar por encima.

Pasteles de Leche.

EStos pasteles podras hazer como los flaones, saluo que en lugar delas doze yemas de hueuos, puedes echar seis hueuos con claras: y sera lo mismo añadiendo vn poquito de mas harina, porque tenga fuerça, porque han de subir mucho, y porque no tornen a baxar mucho, que parecen mal. Estos flaones o pasteles de leche, si huuiere alguna muger que no los sepa hazer, podra echar este batido en vna caçuela vntada con mâteca, y meterla en el horno a fuego manso, y se quajara como si fuera pastel: y si quisieres echar este batido en vn cacito con vn poco de manteca de vacas, ponlo sobre brasas, y traelo a vna mano con vn cucharon, y vendra a hazerse vna crema: luego tornale a meter dos o tres hueuos crudos, o quatro yemas, y vnta la caçuela, y echalo dentro, y metela en el horno, y te saldra muy buena y muy facil, y en lugar de la caque-

caçuela podras echar esta crema en vnas escudilletas mui chicas, o caçuelitas de barro, o de plata, y meterlas has en el horno, y haras que se tuesten vn poco por encima: y antes que entré en el horno ponles vnas raxitas de almendras blācas, que parecen muy bien, y se llaman estas tiçeladas.

Sustancias para enfermos.

Para sacar vna sustancia en vidrio, has d tomar vna gallina vieja y gorda, acabada de matar, y pelala, y sacale el menudillo; y golpeala mui bien cō la buelta del cuchillo, de manera q se quiebren todos los hueffos: luego hazla pedacitos, de manera que quepan por la boca de vna redomilla, y echalos en agua por espacio de medio quarto de hora para que se desangre: luego laualos y esprimelos del agua, de manera que queden vn poco humedos, y metelos vno a vno en la redoma, y tapala cō vn

corcho, y ponle vn poco de masa por encima, y assientala sobre vn ladrillo con vn poco de masa por debaxo: y pondras este ladrillo en el suelo con su redoma encima, y echale vn cerco de brasas al rededor, que por ninguna parte llegue al ladrillo con vn pie, y dexala estar vn poco, e irasle acercando vn poco mas la lumbre, y veras que se va calentando el vidrio, y vele llegando vn poco mas la lumbre que este igual por todas partes: y desta manera iras llegando la lumbre a la redoma hasta que comience a cozer: y si vieres que cueze con mucha furia, vele apartando la lumbre de manera, que no dexede cozer, y que cueza igualmente por todas partes: y ha de estar coziendo cosa de dos horas y media; y con esto estara cozida la sustancia: luego calentaras vn paño, y arroparas con el la redoma, y leuantarla has sobre la mesa con su ladrillo, y destaparla has, y echaras la sustancia en vna ollita de plata, colandola
por

por vna estameña, y echarle has vn grã nito de sal, y ponla a calentar: y desta manera la daras al enfermo. Esta sustãcia como se saca enel vidrio al fuego, se puede sacar en agua, metiendola en la redoma, como estã dicho, y henchiras vn barquino, o caldero de agua con vn poco de balago, o heno dentro: luego ataras la redoma con vn cordel, y atravesaras vn palo en la boca de vn caldero, y colgaras de alli la redoma q̄ estê metida en el agua hasta el collete, y que estê entre el balago, o heno, porque no tope en el caldero: y desta manera estara coziendo tres horas, antes mas, que menos: y la sustancia estara hecha: y podrás la estameña sobre vna ollita, y echaras en ella la sustancia sin esprimir-la; porque quanto menos grasa tuuiere sera mejor para el enfermo: luego la podras façonar de sal, y calentarla: desta manera se podra dar al enfermo. Advierte, que si no tuuieres redomilla para sacar la sustancia, podras sacarla en vn orinal.

orinal nueuo, o en vna ventosa grande,
o en otro vidrio qualquiera, que tenga
la boca angosta. La sustãcia que estã di-
cho del vidrio en seco, y dela del vidrio
en agua, la podras facar en vn puchero
en agua vidriado vn poco altillo: pon-
dras tu gallina como estã dicho, y tapan-
ras el puchero con vn corcho, y con vn
poco de masa, y ponlo en vn perol, o
caldero, con vnas piedras a la redonda,
porque no se trastorne: y luego hinche
lo de agua hasta el cuello del puchero:
luego dale lumbrẽ, y cueça tres horas,
y hallaras la sustancia hecha. Estas tres
fuerres de sustancias toda es vna misma
cosa, no se diferencian sino es en las va-
sijas. Vna sustancia cozida se haze que
brantando la gallina como para sustan-
cia, y metiendola en vna olla que lleue
vna açumbre de agua, y echandole allí
media dozena de garbanços y vnas ra-
mas de peregil, y haziendola cozer has-
ta que estè muy cozida, y el caldo muy
apurado que no venga a quedar de vna
galli-

gallina mas de escudilla y media de caldo. Colando esta sustancia cozida, y la otra de vidrio, y mezclando las entrambas, es la mejor sustancia que se puede hazer, porque la del vidrio, aunque parece clara como agua, es mas fuerte y mas rezia para desistir que la cozida. Y esto digo, porq̃ lo he oydo dezir a muy grandes Medicos. Y assi lo que han de llenar dentro las sustancias, lo han de ordenar los Medicos, porque en algunas mandan echar oro, y en otras vnas raxitas de calabaza, y en otras garbãços negros, y otras cosas conuenientes para la enfermedad del enfermo, que no seã de mal gusto: y en algunas mandan echar tortugas y pepitas de calabaza: y en esto no tẽgo que meterme, mas que facer muy bien la sustancia.

Sustancia de Pobres.

PARA hazer esta sustãcia sino huuiel-
se mas de vn quarto de aue, y huuie

re poca lūbre, Tomaras este quarto de aue q̄brātado, y hecho pedacitos, y vna libra de carnero de pierna, q̄ sea recien muerto, y golpearlo has mucho, y haslo reuanaditas, y ponlo cō el quarto de aue en agua por medio quarto de hora, y meterlo has en vna ollita de barro vidriada, esprimiendolo primero del agua; y pōdrasla sobre rescoldo, y pōdras vn borde de masa en la ollita ē la boca, y luego le pōdras vna escudilla llena de agua encima, de manera q̄ asiēte biē en la masa: y quando vieres que el agua de la escudilla se calienta derramala, y tornala a henchir, y en estando caliente otra vez torna a hazer otro tanto. Esta sustancia ha de estar a la lumbre hora y media, y hallaras vna escudilla de sustancia: y quando la saques la saçonaras de sal, y ha de ser muy poca la sal, porque no ay más mala cosa para enfeimos q̄ hallar sal en las viandas.

Sustancia asada.

Hh

Asaras

A Saras vna pierna de carnero, y quã do estè casi asada, sacarla has en vn plato, y picarla has con el cuchillo, de manera que la passe de parte a parte muchas vezes: luego le doblaras el jarrete, apretandola con el tenedor, y sacaras medio quartillo de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aq̃l dia. Esta sustancia se saca de aues, y de perdizes: estas es necessario auer prensa para ellas, y si no la huuiere, en acabandola de sacar del asador, se apretarã entre dos platos, muy apretadas, punçandolas tambien con el cuchillo. Estas sustãcias se han de poner en vn plato sobre vn poco de nieue, y elarse ha toda la grasa que tuuiere; luego la apartaras con vnas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echaras la sustancia en otro vaso, y saçonarla has de sal, y calentar la has de manera que no cueza: y assi se ha de dar al enfermo.

Vna escudilla de Caldo.

PARA hazer vna escudilla de caldo para vna persona enferma, o regalada, Tomaras media gallina vieja y gorda, acabada de matar, y golpearla has mucho con la buelta del cuchillo, y echala en vn poco de agua por vn quarto de hora, para que se desangre: y luego echala a cozer en vna ollita nueva con quatro garbanços, y vn granillo de sal, y cueça poco a poco hasta que esté la gallina bien cozida, y el caldo apurado: y quando el señor se huuiere sentado a la mesa, batiras vna yema de huevo fresco en la escudilla, y esté el caldo coziendo, y ve echando caldo, y meneandolo con vna cucharita, trayendolo a vna mano hasta que se hincha la escudilla, y este caldo ha de salir de vna colorcilla blanca, al modo de almendrada, y no ha de cozer mas; porq̃ si el caldo está coziendo quando se echare en la escudilla, basta, y no ha de llevar otra cosa mas de lo di-

Alh a cho;

cho, ni rozino, ni verdura, ni carnero, nõ
mas de solo la gallina: es de las mejores
suertes de caldo que se hazen.

Vna escudilla de Almendrada.

PAra hazer vna escudilla de almen-
drada son menester quatro onças de
almendras, y mondarlas has en agua ca-
liente, y echarlas has en agua fria, por
espacio de media hora: y luego majar
las has en el almirez, mojando a menu-
do la mano del almirez en agua tibia: y
despues de bien majadas irlas echando
agua tibia, cantidad de medio quartillo,
antes mas que menos: y luego se ha de
colar por vna estameña, o seruilleta, y
esprimirlo muy bien, y tornar a echar
las granças en el almirez, y majalas muy
bien, y tornar a echar la leche dentro
poco a poco, y tornarla a passar por la
estameña, y esprimirla muy bien, y e-
charle tres onças de açucar, y vn grani-
llo de sal, y ponla a cozer en vn cacito
chico.

chico, trayendolo a vna mano, y cō dos o tres heruores que dē, estara hecha, y no se le ha de echar almidon, ni otra cosa que la pueda espeffar, antes se echen mas almendras, y sacar la leche mas gruessa, que ayudarla con otra cosa ninguna. Y esto digo, porque se que en algunas partes echan almidon a la almēdrada, y algunos vn migajoncillo de pã blanco remojado en la misma leche de almendras, o de cabras. Esto hazen para encorporar la almendrada, mas no solo no es menester, sino que se puede hazer la leche tan gruessa, que con el recaudo que tengo dicho, añadiendo otras tres onças de mas almēdras, y otras dos onças de açucar, aunque se añada vn poquito de mas agua la podras hazer, que en dando dos o tres heruores rezios, estara tan gruessa, que en enfriandose la puedan apellar como mājã blãco: y esta se llama mâteca de almēdras: a las quales se le suelen echar muchas cosas por orden de los Medicos, como

Arte de Cozinha.

Son pepitas de calabaza, y de melon, o auellanas: todas estas se han de mondar las cascaras, y ponerlas en remojo dos horas, y juntarlas luego con las almendras, y sacar de todo esto juto la leche, y hazer la almendrada que no estè muy trauada, ni muy rala.

Una escudilla de Borrajas.

Para hazer vna escudilla destas borrajas con leche de almendras, sacaras la leche que no sea muy gruessa, sino como para almendrada, y vn poquito mas suelta, y haras tu almendrada: y en dando dos heruores tendras las borrajas cozidas, y picadas, y esprimidas del agua, y echalas dentro en el almendrada, y cuezan otros dos heruores: y luego las podras seruir en la escudilla. Han de llevar el mismo açucar q̄ suele llevar el almendrada.

Manteca de Almēdras amarilla.

To-

Tomasas quatro onças de almédras
y echalas en vna poça de agua que
estê coziendo, y en soltando ellas el pe
llejo las sacaras sin echarlas en agua fria
y mondarlas has, y ponlas en vna pieça
limpia sin agua: y luego tomaras vn ce
dacillo de cerdas, y ponlo sobre vn pla
to: e iras tomando las almendras vna a
vna, y estregãdolas sobre las cerdas del
cedacillo vn poco rezio, e iran se desha
ziendo las almendras, y cayendo en el
plato, y en deshaziendo aquella toda,
tomaras otra: y desta manera las iras
gastando todas, vna a vna, y hazer se ha
vn montoncillo en el plato de vna mã
reca amarilla, y no se ha de llegar a ello
con cuchillo, ni con cuchar, ni con otra
cosa, porque se apelmazaria de manera,
que no se pudieffe hazer como se pretê
de, sino tomar otra tanta cantidad de a
çucar molida, y cernida, e iraslo echan
do sobre la manteca, reboluiêdolo mui
futilmente: y quãdo estuuiere biê mez
clado, estara todo amarillo y granuja-

Arte de Cozina.

do. Esta mâteca es Buena para algunas personas que tienen malo el pecho: y ha se de tomar fria a cucharadillas. Y adierte, que el açucar ha de ser otra tanta cantidad como las almendras: y assi se ha de tener respeto a lo que se desperdicia de las almendras para quitarle del açucar otro tanto.

Otra Manteca de Almendras blanca.

TOMaras media libra de almendras, y mondarlas has en agua caliente, y como fueres mondandolas las iras echando en agua fria, y dexalas estar alli media hora: luego iras majandolas en el almirez poco a poco, y mojndo la mano del mortero en agua tibia, y majalas mucho, y iras echando gotas de agua hasta cerca de vn quartillo: luego la colaras por la estameña, o seruilleta, y apretarla has muy bien: y luego torna a echar las almendras en el almi-

almiréz, y majalas mucho tornando a echar la misma leche poco a poco en las almendras, y majando hasta echarla toda: y luego tornala a passar por la estamena, apretandola mucho: y a esta leche echaras seis onças de açucar, y ponla a cozer, y cueza quatro, o cinco heruores, y se vendra a espessar que se eche de ver que está muy gorda: luego sacala, y echala en alguna vasija de vidrio, o de plata, y dexala enfriar, y quajarse ha que parezca quajada.

Esta manteca blanca es buena para vna persona que tiene malo el pecho, o la garganta, como está dicho atras, porque es muy blanda y muy suaué.

F A R R O.

Este farro es de ceuada, y es muy fresco, y así lo ordenan para muchos enfermos: Sacudiras el farro de las pajas, y lauarlo has en muchas aguas tibias, y luego lo echaras a cozer en vn puche-

ro con caldo de aue, y cueza poco a poco hasta que parezca que está cozido, y el farro esté vn poco espesso: luego tomaras quatro o cinco almendras mondadas, y echarlas has en el almirez, y majalas con vna gota de agua: y luego echaras el farro detrás, y darle has vnos golpes, y echa vn poco de caldo: y luego passalo por la estameña, que no que de en ella sino algunos granillos, y tornalo a echar en su ollita, y echale açucar que esté bien dulce, y no cueza mas de vn par de heruores, porque se hara vn poco moreno, que por esso se echan las quatro o cinco almendras, para que con aquella leche se blanquee. Este farro suelen mandar hazer con leche de almendras, y sale mejor, porque con caldo siempre sale vn poco moreno, si no se tiene mucha cuenta con el, y con leche de almendras sale blanco, aunque no tan sustancial: y para hazerse con la leche de almendras se ha de cozer primero con agua, o con caldo: y para vn

quarteron de farro sera menester vn quarteron de açucar, y otro de almen- dras. Este farro suelen comer algunos sin passarlo por la estameña, sino cozi- do con caldo, o có leche, las almédras; mas a mi pareceme que lo que se passa por la estameña es lo mejor, porque va mas liquido, y no se sienten los grani- llos al comer.

Pistos para enfermos.

DEstos pistos no auia para que tra- tar, porque es cosa que se vsa mu- cho, y me parece que lo sabē todos. Pa- ra vna escudilla de pisto, cozeras media gallina que sea buena en vna ollita nue- ua: y quando estē bien cozida, tomaras la media pechuga, y picala vn poquito, y echala en el mortero, y majala mu- cho, y tendras vn migajoncillo de pan remojado en el mismo caldo, y majalo mucho con la carne: y luego desatalo con el caldo dela gallina, de manera que venga

venga a hazerse vna escudilla del pifto: y luego cuélalo, y echalo en vna ollita, y ponlo al fuego quanto se caliente: luego pruenalo de sal, y se puede dar al enfermo, reboluiendolo con vna cucharita, porque se suele assentar la mitad, o parte de la carne en el suelo de la olla, aunq sea cosa passada por la estameña: y poresto, y porque los caldos y sustancias han de ser muy frescas, principalmente en Verano que se corrompen muy presto, lo que se auia de echar a cozer de vna vez se ha de echar en dos: y quando el enfermo está muy desganado, q no come cosa mazcada, sino cosas liquidas có cuchar, es bueno picar alguna pechuga de perdigõ muy menuda, y mezclarla con el pifto, y darsela a cucharaditas: y desta manera les haran comer lo que no comieran si lo sintiessen. Otras vezes se saca vna sustancia en el vidrio, y luego se haze el pifto con ella; porque aunque el enfermo tome poco, sea bien sustancial.

Vna Panatela.

PARA vna escudilla de panatela, coze ras media gallina con vn poco de carnero, y picaras la carne de la pechuga en parte que salga muy blanca, y tendras pan rallado que estê de vn dia para otro, y echaras dos partes de pan rallado, y vna de gallina de pechuga, y sacaras caldo de la gallina, y echalo en vna ollita, y luego echa el pan rallado, y la pechuga, reboluiendolo con vn cucharô, de manera que quede rala, y dala dos heruores, y siruela assi caliente, digo assi blanca sin dulce, ni otra cosa mas de que el caldo ha de estar muy sazonado. A esta panatela se le suele echar algunas vezes dulce: lo qual ha de ser a gusto del enfermo. Aduierte, que esta panatela no se ha de hazer hasta que se quiera seruir, porque vaya granujada, que porello se dize, que el pan estê bien seco, o se tueste en el horno, con que no se ponga moreno; porque
todo

todo el toque desta panatela está en q
ha de salir muy blanca. Algunas vezes
se les suelen echar dos yemas de hue-
uos frescos; mas yo me atengo a la blā-
ca. Otras vezes se hazen estas panatelas
dexando cozer mucho el pan, y el açu-
car con el caldo: y luego se quajan con
vnas yemas de huevos, y vn poco de çu-
mo de limon, que vëgan a salir agridul-
ces.

Otra Panatela.

OTra se haze en dia de pescado pa-
ra personas sanas: para esta no es
menester otra cosa mas de rallar el pã,
como está dicho, y poner vn poco de a-
gua, y sal, y açucar al fuego, y echarle
vn poco de manteca fresca de vacas, y
su pan rallado, de manera que quede ra-
lã, y cueça dos heruores: luego bate dos
o tres yemas de huevos, y desatalos cõ
la misma panatela, y echafelas dentro, y
de vn heruor. Y adierte, que las cosas
que hizieres para enfermos, te has de

moderar en la sal; porque siempre se quaxan que está salada la vianda, porque la calentura les haze tener mucha sed, y có esto sienten mucho la sal.

Ginebradas.

Qvajaras dos açumbres de leche, y pondraslas a escurrir, auierendola recogido en el suelo caliente, y dexala escurrir bien: luego echala sobre el tablero, y deshazerla has con las manos, de manera que no le quede ningun burujon: luego metele vna libra poco menos de harina de trigo muy blanca floreada, y tendras dos libras de manteca fresca derretida y espumada, y bien clara, y echale la mitad, antes mas que menos, y libra y media de açucar molido y cernido, y vn poquito de sal, y haras tus vasitos de medio talle, de vna masa fina con la misma manteca sin açucar, y metelos en el horno, y hinchelos deste batido, auiendolos primero perdigado: y quando esten cozidos vntalos con vn poco

Poco de manteca. Aduierte, que en estas ginebradas se han de echar ocho huevos, quatro có claras, y quatro sin ellas: y si las quisieres hazer en masa dulce, haras vna masa dulce con la misma manteca, y con açucar molido, y cernido: y en lugar de agua echaras suero delo de la quajada, y haras vna masa encerada, y sobarla has muy bien que estê muy suaua, y tendras vna hoja del grueso de vn real de a dos, y cortarás vnas tortitas redondas, y mojarlas has las orillas con vn poco del suero con vnas plumas, y harasles vnos picos, como a las quesadillas de los pasteleros, pero han de ser mas altas de borde: luego haras vnos rollitos de masa de zemite, y harin rlos has, y ponlos al rededor de la ginebrada por la parte de adentro, arimádolos a los bordes porque no se caygan, y põlos a perdigar en el horno: y en estando perdigados sacales los rollitos de la masa, e hinchelos del batido, y cueçanse: y quando esten casi cozidos, rocíalos con

man-

manteca, y echales açucar por encima,
y acabense de cozer:

Otras Ginebradas.

QVajarfe ha la leche, y apretarse há
mucho, de manera que no tenga
suero ninguno: luego la echaras sobre
vn tablero, y sobarla has mucho, de ma-
nera que estara bien desgranujada: y lue-
go tomaras açucar molido y cernido, y
tédras harina de tahona muy floreada,
y tendras manteca fresca que sea muy
buena esprimida: luego tomaras vna cu-
charita de hierro, y mediras la quajada
con ella, y veras quãtas çucharadas has
echado, y echala en vn caço, y echaras
otras tantas de harina, y otras tantas de
açucar, y otras tantas de manteca, y pon-
dras el caço sobre las brasas, y velo mez-
clando todo, de manera que no coeça: y
quando esté biẽ mezclado apartalo del
fuego, y façonalo de sal, y amasa vna ma-
sa con suero de lo de la quajada, y hue-
uos, y manteca, y haras vnos vasillos a

modo de quesadillas con sus picos, y de xalas secar: luego perdigalas en el horno: y quando esten tiestos hinchelos del batido, y ponlos a cozer: y quando se vayan acabando de quajar, echales buen rato de açucar por encima, y acabalos de cozer. Estas ginebradas no lleuã huevos en el batido: suelẽ salir mui buenas.

Conserua de manjar Blanco.

TOmaraš vnã libra de almendras, y echalas en agua coziendo: luego pelalas, y majalas, mojando la mano del mortero, porque no se enazeiten: y quando esten bien majadas, tendras vnã pechuga de gallina cozida, y deshilada como para manjar blanco, y echarla has dentro del mortero con las almendras, y majalo todo junto vn poco: y tendras libra y media de açucar en almibar vn poco delgada, y echa dentro las almendras, y la pechuga, y cueçan vnos tres, o quatro heruores: y si se espesare mucho

cho, echale otro quartero de açúcar en almibar. Esta conserua ha de salir vn poco blanda; y echala en sus vidrios: y si le quisieres echar vnas gotas de agua de açahar, bien podras: y si se le echare vn par de limones en cõserua majados, es bueno.

*Vn Capon que sea medio cozido,
y medio asado.*

Pondras a cõzer vn capon en vna olla, y quando estuviere vn poco mas de medio cozido, sacalo, y dexalo enfriar, y mechalo por el vn lado con mechas muy menudas, que vaya muy friado: luego haras vna sopa de natas, o de leche, contrahecha a la de las natas, o vna sopa dorada: y assi cruda como esta pon encima el capon, del lado que no esta mechado hazia abaxo, y aprietalo, que se entierre la mitad en la sopa: y luego raspale vn poco de sal encima de lo mechado, y metela en vn horno con

lumbre abaxo y arriba, y vayase tostando poco a poco, y se ira quajando la sopa, y tostando el capon, y se acabara de cozer la parte de abaxo, y se tostara el tozino, y la parte de arriba: y assi parecera el vno asado, y el otro cozido.

Gallina a la Morisca.

Tomas vn par de poilas, o quatro pollos, y asalos, y luego cortalos en quartos, y freiras vn poco de cebolla cō vn poco de rozino en dados, y ahogue se muy bien: y luego echale caldo de la olla, y saçona con todas especias, saluoclauos, y cueça poco a poco: echales vn poco de vinagre que esten bien agrias, y si tuuieres vn poco de manteca de vacas fresca, echasela dētro, y podras freir vn poquito de harina en esta māteca de la suerte que estā dicho atras, porque este platillo no ha de llevar hueuos: y si le quisieres echar vn poquito de verdura picada, podras. Este platillo ha de salir vn poquito amarillo.

Panezillos de colaciones.

TOmara tres libras y media de harina de tahona, muy floreada, y sino la huviere de tahona, sea de molino de trigo candeal, y ponla sobre el tablero, y haras vna presa redonda, y echaras allí vn poco de leuadura, y deshazla có vna gota de vino tibio, y echa encima vna libra de açucar molido y cernido: y luego echale media escudilla de azeite que sea buena, tibia, y vn poco de anis, y vn poco de sal: luego tendras cosa de vn quartillo de vino tibio, y echa vn poco en la presa de la harina, y ve amasando tu masa con el vino, de manera q̄ quede encerada: y luego assi caliēte la embolueras en vnos manteles calientes, y la pondras en vna cestilla, o en otra cosa al amor de la lumbre para que se leude: y quando estè leuda vela facando al tablero poco a poco para hazer los panezillos, y lo demas quede arropado: y como vayas hiñendo la masa, y hazien-

Arte de Cocina.

do los panecillos, tendras vna cama hecha adonde los poner entre los dobles de vnos manteles limpios, y en medio de otra ropa donde esten bien abrigados; y desta manera los iras haziendo de a quatro onças cada vno; y entretanto que se acaban de leudar se caliêre el horno de pan, de manera que estê muy templado, y cozerlos has sobre papeles poluoreados de harina: y si no tuvieres horno de pan, bien se podran cozer en vn horno de cobre, teniendo cuêra quãdo entraren los panecillos en el horno no estê frio, ni muy caliente por abaxo; porque si se resfrian no crecê; y si tiene mucha lumbre el horno se quema por el suelo con mucha facilidad. Estos se pueden comer en las colaciones. Y adierte, que quando hizieres los panecillos, has de heñir muy bien la masa, por que importa mucho.

Ojaldrillas fritas.

¶ Tomaras vn par de panecillos de ca-
deal

deal crudos, y pôdras los sobre el table-
ro, y sobarlos has con vn poquito de ha-
rina para que se encorporen vn poco
mas: y luego meterles has quatro ye-
mas de hueuos, y vn poco de manteca
de puerco, o de vacas, y sobarla has mu-
cho hasta que haga correa: luego echa-
ras vn poco de açucar molido y cerni-
do, y sobarla has hasta q̄ tome correa, y
iras haziendo vnas ojaldrillas delgadas
del tamaño de vn real de a ocho, y ten-
dras la manteca caliente, y comò las va-
yas haziendo, velas echando en la sar-
ten; y en friendolas passalas por almí-
bar, y echales vn poco de canela por en-
cima: y no te espantes porque digo que
eches açucar en la masa que se ha de
freir, porque antes es muy bueno. De la
masa delas empanadas Ingletas podras
hazer vnos tallarines, o vnos quadradi-
llos, y frielos. Son muy buenos para cõ-
poner platos, como son platos de paste-
lillos de conseruas. Y adierte, que si la
masa estuuiere vn poco dura, que de

Arte de Cocina.

los quatro huevos que está dicho, podrás echar los dos con claras.

Buñuelos de Queso asadero.

TOMARAS vna libra de queso asadero, que sea bueno, y mondarlo has de la corteza, y majarlo has en el almirez con vn quarteron de açucar, y echale quatro huevos batidos, y cosa de tres onças de harina, y majalos mucho: y luego haras tus buñuelos, y firuelos cō miel, y açucar, y canela por encima.

Noctos de masa dulce.

TOmaras vna libra de harina muy floreada, y echale media libra de açucar molido y cernido, y tres onças de manteca fresca de vacas, y vn poquito de vino blãco, y vna migaja de sal, y seis huevos sin claras, y dos con claras, y vn poquito de anis: y de todo esto haras vna masa encerada: y luego tiende vna
hoja

hoja gorda como vn dedo: luego tomara vn dedal, y iras cortando có el, y saldran los panezillos redondos, poco mayores que auellanas, y cuezelos en vn horno sobre papeles poluoreados de harina. Tambien se pueden hazer con la mano redondillos como cermeñas,

Fruta de Fartes.

Haras ojuelas delgadas, y frielas en buen azeite, que esten bien fritas, y sacalas en vn colador que se escurra del azeite: y luego las echaras en el almirez, y muelanse muy bien: luego tendras miel que sea muy buena espumada, cóforme a la cantidad de las ojuelas que tuieres, haras el almibar de miel, que esté subido de punto, y echa dentro las ojuelas muy molidas, y echale vn poco de clauo molido, y canela, y vn poco de pimienta, y vn poquito de nuez: y si quisieres echarle vn poco de pan rallado tostado primero, bien podras, mezclalo con las ojuelas: y de todo esto
haras

haras vna pasta en el caciro dela miel: y luego haras vna masita con yemas de huevos, y vino, y vna gota de manteca fresca, o bué azeite, y vna migaja de sal: y esta masa se ha de sobar mucho, y tender muy delgada: y luego haras los fartes de la hechura que quisieres redondos con vnos piquitos, y iras emboluiéndolos en vna masita muy delicadamente, y mojaras el bordecillo con vna pluma, y assentaras el otro borde encima, demanera que despues de cozido el farte, no se ha de ver por donde se pegò la masa: luego pondras vnos papeles en la hoja del horno, y los iras poniendo dexando los piquitos para arriba, y hêchiras la hoja del horno dellos, y cuezelos; y si quisieres hazerlos apriessa tiende vna hoja de masa: y luego haras vn rollito largo de la pasta, que tome toda la hoja: luego pon aquel rollito sobre el borde de la masa, y arrollalo cò la masa, vna buelta no mas: corta la masa, y cierra el borde, mojàndolo con vna pluma.

ma, y assiéntalo sobre el otro borde, y apriétalo vn poco: luego ve cortando al sesgo con el cuchillo vnos trozitos, vn poco mas largos de vna pulgada: y desta manera los podras hazer. No parece tambien, mas es la misma cosa. Si sobares esta masa con azeite muy bien, y le echasses vn poquito de açucar molido y cernido, y no les echasses huevos se podrian comer en las colaciones: y si fuere Verano por amor de la calor, podras hazer la pasta con açucar, y vn poquito de miel, y moderarte en las especias. Y si no quisieres freir las ojuelas, cuezelas en el horno, y muelelas, y sera lo mismo.

Memoria de los Mostachones.

TOMaras cosa de medio celemin de harina floreada, y haras vna presa sobre el rablero vn poco larga, y echar le has dentro vna libra, y vn quarterón de açucar molido, y cernido, y dos onças

ças de canela molida y cernida, y siete onças de agua clara, y vna onça de agua rosada: y con esto batiras el açucar dentro en la presa hasta que haga ampollitas: luego iras metiendo harina hasta que la masa esté encerada: luego quitaras el harina que sobrare a vna parte del tablero, y sobaras vn poco la masa, y haras tus mostachones de cosa de dos onças cada vno, vn poquito largos, y cuezelos sobre papeles bien polvoreados de moyuelo, que es vn zemitè muy menudo, y muy aspero: y tendras caliente el horno, como para pan, y que esté reposado, y no los dexes cozer demasiado, porque se pondran muy duros: y tambien si los facas antes que se embeua la humedad, quedar se han muy blandos, que en el cozer está el toque que salgan buenos. Y adierte, que si le metiesses mas harina de lo necessario, saldrian muy secos y asperos: y si los dexasses muy blandos se te despachurrarian, y se irian

por el horno, y no serian de provecho: la masa ha de quedar encerada, y con esto saldran bien.

Aduierte mas, que si no hallares moyelo, los podras poner sobre obleas, y saldran muy bien, y despues de cozidos les podras raspar los suelos. Estos son los que mas gusto suelen dar a su Magestad, porque estan moderados en especia: otros los quieren mas picâtes de especias.

Memoria de la Mostaza negra:

TOmara quatro arrobas de vbas negras, y desgranarlas has, y echaras los granos en vn caldero, o perol de cobre, y ponlos sobre las treuedes con lumbre, y cueza vna hora: luego apartalo del fuego, y dexalo enfriar, y escurre todo el mosto que saliere: y luego estruja las vbas todo lo q pudieres en vna estameña de lino: y despues de sacado el mosto ponlo a cozer, y cueza hasta

hasta que mengue la mitad, y vn poco mas: y luego dexalo enfriar, y toma vna libra de polvo de mostaza muy fina, y desatala con vinagre muy fuerte, de manera que se haga vna masilla, y dexala estar assi cosa de seis horas, y luego ponla en vn barreñon, o perol, y ve echado mosto poco a poco, y desatando la mostaça hasta que esté bien deshecha, y echaras mosto hasta que esté bien rala: luego echala en vna olla vidriada, y dexala estar vn dia destapada: luego tapala con vn corcho, y ponle por encima vn pergamino, y el mosto que te sobrare guardalo en vna olla vidriada, muy bien tapada: y quando la mostaça se endureciere y perdiere la fortaleza, có el arroyo que te sobrô podras desatar vn poco de polvo de mostaça, auiendo hecho la masilla con la vinagre, como está dicho, y aderezaras la mostaça, de manera que no esté dura, y esté picante: y si esta mostaça se te espesare mucho entre año, y no tuuieres arroyo, desata-

fas vn poco de poluo de mostaça cõ vn
 poco de vinagre, y vn poco de agua, y
 dexarlo has estar dos, o tres horas para
 que pierda la verdina: adereçaras vna
 ollita de mostaça, cosa que puede durar
 diez, o doze dias: y en acabandose esta
 adereçar otra para otros tantos dias: y
 esto se puede hazer porq̃ el arrope con
 que se hizo la mostaça estaua tã negro
 y tan subido de punto que se vendra a
 endulçar a los quatro o cinco meses,
 mas tiene buen remedio en lo que rēgo
 dicho, que si esta mostaça se hiziera cõ
 mosto de vbas tintas sacado en lagar, sa
 le la mostaça morada: y si la adereças
 ses cõ mostaça y vinagre, quedaria par
 da: y si no apurasses tanto el arrope, tã
 bien se corróperia a cosa de tres, o qua
 tro meses despues de hecha: y assi mas
 vale adereçarla entre año que no que
 se eche a perder, de manera que no se
 pueda remediar. En el arrope con que
 se haze la mostaça podras echar mem
 brillos quando se cueze, para que tome
 aquel

aquel gusto: y tambien se suele echar clauo y canela, mas yo lo he experimentado: y es mejor hazer el arrope, como està dicho, sin echar ninguna cosa mas del poluo de la mostaça: y si quisiesse hazer esta mostaça sin hazer la masita del poluo de la mostaça con vinagre, si no echar el poluo en vna pieça, y defatarlo con el mismo arrope, sin echar gota de vinagre, estara mas segura de que no se pierda entre año: haziendola desta manera echarla has en vna olla vidriada, y dexarla has destapada ventiquatro horas para que eche la verdina fuera: hara vna espuma, y quitar se la has con vn cucharon, y tapar la olla con vn corcho que estè muy justo, y luego vn pergamino encima, porque no pierda la fuerça: y si entre año se endulçare se tornara a adereçar como està dicho a tras.

Vinagre de Sahuco.

¶ Cogeras la flor del sauco, y echarla
has

has en vna cesta, y dexala estar en ella
 ventiquatro horas, que estè bien apre-
 tada: luego pondras vn paño, o mante-
 les, e iras sacudiendo aquella flor enci-
 ma, y caera la florecilla sobre los man-
 teles, y quedaran los palillos mōdados
 sin ninguna flor: luego pondras la flor
 adōde se seque sin que le de el sol, por-
 que le quitaria el gusto: y quādo la flor
 estè bien seca, tomaras las redomas de
 vidro de a tres açumbres, y echarle has
 dentro la flor que pudieres tomar con
 las dos manos, e hinchelas de vinagre
 blanco que sea bueno, y tapalas con sus
 corchos y con sus pergaminos, y pōles
 adonde les dè el sol, y el sereno, y esten
 se alli hasta que la flor toda se abaxe al
 suelo de la redoma: luego trassiaga la
 vinagre en otras redomas, y tapalas cō
 vnos corchos que vengan muy justos, y
 ponle vnos pergaminos encima moja-
 dos, y atalos muy bien porq̄ no se salga
 la fortaleza dela vinagre: luego podras
 tornar a henchir las redomas adonde

está la flor del sauco, y taparlas has con sus corchos y pergaminos, y de ai a dos meses rendran otro tanto vinagre de sahuco, casi tan bueno como el primero: puede se guardar todo el año: y si le quisieres echar a cada redoma tres, o quatro clauales, esten bien secos. Sabra vn poco a clauos: y si le quisieres echar tres o quatro botoncillos de rosa seca, tambien se los puedes echar q da mui buen gusto.

Otra Vinagre de Saucó.

SI Huuieres de andar caminos, y no Spudieres llevar el vinagre de sahuco: lleva vn poco de flor seca en vna ta leguilla, y adonde quisieres hazer vinagre de sahuco, pon a calétar el vinagre en vna caçuela de barro, o en alguna pieza de plata: y quando la vinagre començare a alçar hervor, echale dētro vn poco de la flor de sauco, y apartala, y tapala poniendole encima vna seruilleta, y luego vn plato, y dexala estar vn quar

6 de hora: y luego destapala y ponla a
enfriar, y hallaras vinagre de sahucó, có
tan buen gusto como la que se curó al
sol. Y aduerte, que el mandar que se
eche esta flor de sahucó en vna cesta a-
pretada, y en parte fresca, es, porque se
escalde vn poco, y suelte bien las flore-
cillas; porque si se secasse suelta con los
palillos, son tan tiernos como las flores,
y se quiebran y se mezclan con la flor,
q̄ no ay quien los pueda apartar: y des-
pues sabe el vinagre a ellos, y no tiene
buen gusto.

Agraz para todo el Año.

Tomas el agraz quando esté bien
crecido, y bien verde, y majalo, y
saca todo el agraz que pudieres, y cue-
lalo por vn cedacillo, y ponlo en vna
pieça, y dexalo assentar, y quedara muy
claro como agua, trassiegalo en vnas
redomas, que tengan vnas canillas jun-
to al suelo, y no ha de llevar ningū po-

so, sino muy claro, y no se hinchan las redomas mucho, porque se ha de echar en cada redoma vn poco de azeite, cosa de medio quartillo, y se ha de ir sacando el agraz por la canilla, y el azeite estara siépre encima, y no le dexara criar napa, porque de otra manera la criara, y se echara a perder el agraz: y si quisieres sacar mucho agraz, podraslo poner en vn tinaja q̄ tenga su canilla, y echaras cantidad de azeite, de manera q̄ tenga siempre el grueso de vn dedo de azeite encima, y irase sacando el agraz por abaxo, como está dicho.

Otra manera de Agraz.

SAcaras el agraz, como está dicho, y solarlo has por cedacillo, y echaras este agraz en vnos vidrios anchos y bajos de borde así, sin dexarlo assentar, y pondras estos vidrios en parte adonde les dè el sol todo el dia: y con esto se verá a quajar y a secar de manera, que se pueda moler, y tendras este agraz guardado

dado en vna caxa: y quãdo quifieres v-
sar del, desatarlo has con vn poco de a-
gua, o caldo dela olla, y tẽdra el propio
gusto del agraz, y lo podras tener todo
el año. El çumo de las cidras agrias se
puede guardar para todo el año, secãdo
lo en los vidrios como el agraz quãdo
se cogen las cidras para hazer diacitró
por el mes de Abril, q̄ haze ya buẽ sol: y
este agrio q̄ queda de las cidras lo pue-
des esprimir, y echarlo en los vidrios, y
ponerlo a secar, y se quajara como el a-
graz, y despues de seco lo podras tener
guardado: y quando quifieres vsar del,
desatalo con vn poco de caldo del her-
nor de la olla, y sabra a çumo de limon.

*Pepinos en Vinagre para
todo el Año.*

TOmara los pepinos que sean muy
chicos, de manera que no tengan de
tro hueco ninguno, y hẽchiras vna olla
vidriada dellos: luego hẽchiras esta olla

Arte de Cozina.

de vinagre, y echarle has vn poco de sal y vn poco de hinojo en rama, y tapala con vn corcho que venga muy justo, y ponla en parte fresca dōde le dē el aire, y estar se han todo el año verdes, como si estuuieran en las matas.

La Oruga de Miel.

TOmaras vna parte de oruga para ocho partes de miel que sea buena, y la oruga la moleras y cerneras por cadaço, y haras vna masita de la oruga cō vinagre tinto: ha de estar la masilla biē blanda: dexala estar así ventiquatro horas, porque deseche la verdina de la oruga: luego tomaras las ocho partes de la miel, y echale vn poco de agua y cueza hasta que esté bien espumado: luego ve desatando la oruga con esta miel, y vendra a estar bien rala, y tornala a echar en el caço, y tornala al fuego, y cueza dos, o tres hervores, para que se acabe de consumir el agua de la miel: y lue

go sacala, y echale vn poco de canela molida, y dexala enfriar en su vasija: y de que estê fria tapala con corcho y su pergamino, y durara muchos dias. Esta oruga es buena para donde ay mucha gente, como son conuentos, o algun bñ quete que ha de durar muchos dias, por que esta oruga no es la mejor que se haze, porque la buena se ha de hazer con açucar y con pan tostado, mas no se guarda de ocho dias arriba.

Oruga de Açucar.

TOmaras vn panezillo de oruga, y molerlo has muy bien: luego tendras seis onças de pan tostado, remojado en vinagre blanco, y esprimelo dela vinagre, y echalo en el almirez, y maja lo todo junto con seis onças de açucar, antes mas que menos, y desatalo con la vinagre en que estuuo el pã en remojo, hasta que estê ralita como mostaza, y echale vn poco de canela molida: y lue

Arte de Cozinha.

go passala por vn cedacillo. Esta oruga se puede guardar ocho o diez dias a lo mas largo, y no ha de llegar al fuego, y es la mejor de todas, y la q se sirue mas ordinariamente a los grandes señores: y si la hallares muy fuerte, que podria ser que lo estuuiesse, podras añadir mas açucar molido, y con esso se remediara.

Sopa de Aragon.

TOmaras vn higado de ternera, y cozerlo has, y luego rallalo con el ralllo, que salga bien menudo: luego echa le otro tanto queso rallado, y vn poco de pimienta, y mezclalo todo: luego tomaras bué caldo de la olla, y echaraslo sobre el higado, y el queso, de manera que esté vn poco ralo: luego haras vna sopa de reuanadas de pan tostado, y podrás a cozer la salsa del higado, y en coziédo echala por encima la sopa, de manera que quede bien cubierta, y bié en papada: luego echale buena grasa de la olla

olla por encima, y echale vn poco de queso: luego metela en vn horno a tostar. Esta sopa viene a ser poco mas o menos morteruelo: puede se ayudar cō pã tostado remojado en caldo, y majado.

Manteca de Naçulas.

TOmaras las naçulas, o requesones, que todo es vno, y prueualos q̄ no estē ahumados, y dexalo estar dos dias, o alomenos vno, porque acabados de hazer no sale bien la manteca, y echa estos requesones en vna vasija redonda, que estē muy limpia, y deshazlos cō vn cucharon, y tendras agua caliēte, e iras echando vnas gotas de agua caliēte sobre los requesones, y velos batiendo muy rezio con el cucharon, e iras echando mas gotas de agua caliente, e iras batiendo apriessa a vna mano: y esta agua se ha de ir echando muy poco a poco, porque aya lugar de batir los requesones, y no has de echar mas agua caliente, de quanto los requesones estē como

puches; y has de estar batiendo cosa de media hora, o mas, como fuere la cantidad de los requesones: y quando vieres que los requesones hazen muchos granillos muy blancos, entonces está sacada la manteca: tendras agua muy fria, y iras echando della poco a poco sobre los requesones, y trayendolos a vna mano con vn cucharon, y quando ellos végan a estar muy ralos podras echar cantidad de agua fria, y la manteca se subirá toda arriba, y se arrima al cucharon: luego arrimala a vn borde de la pieza, y vacia toda aquella agua, y echa otra agua clara fria sobre la mâteca, y deshazla con vn cucharon, arrimandola a vn borde de la pieza, y lauala muy bié, deshaziendola muchas vezes: y quando esta agua esté enlechada tornala a vaciar: y esto haras hasta que la manteca no eche de si ninguna cosa de leche, q̄ aunque la lauen quede el agua muy clara, y entonces está buena la mâteca, y puedes hazer tus mantequillas, o rosquillas

de

de la manera que te pareciere, que aunque parece que en los requesones no aura manteca, por ser hechos del suero de la leche, con todo esso ha de salir tanta cantidad de manteca, como la mitad de los requesones: y esto se entiende en el bulto, que en el peso saldra la tercia parte. Es muy buena manteca para comer asfi fria.

*Como se hazen las Mantequillas
de Leche de Cabras.*

TOMaras la leche que sea acabada de ordeñar, y asfi caliente como esta la echaras en vn barquino de cuero, de manera que este la mitad del vacio; y luego hinchele de aire, que este casi lleno, y atalo muy bien, y luego tomalo por los dos cabos, y batelo mucho que ande la leche de vna parte a otra, y se vendra a hazer vna pella de manteca: y luego vacia la leche, y echa esta manteca en agua fria, y lauala: y luego haras
las

Arte de Cocina.

las mantequillas, vnas rosquillas, o dela manera que te pareciere.

Azeite de Hueuos.

TOMaras vna dozena de huevos frescos, y ponlos a asar que esten bien duros, y luego mondalos, y sacales las yemas, y echalas en vna sartenilla muy limpia, y ponla sobre vnas pocas de brasas, y ve deshaziendo alli las yemas con vna cucharilla, o paleta, y velas tostando, y meneando hasta que veas que vā mostrando señal de azeite: luego tendras vn pañito nuevo y delgado de vna quarta de largo, y vna sesma de ancho con dos palillos cosidos en las puntas, y echaras estas yemas de huevos dentro en este pañito: y luego torceras con los palillos, y darle has garrote, y saldra azeite: luego tornaras a calentar las yemas en la sarten, y a tostarlas mas, meneandolas con la paleta, y tornarlas has a echar en el lienço, y a darles garrote con los palillos, y sacaras vn azeite muy claro.

claro: los hueuos han de ser frescos en todo caso. Este azeite es buena para los empeines, y las mugeres lo estiman en mucho, aunque yo no se en q̄ lo gastan.

Azeite de Almendras sin fuego.

Pondras las almédras en vn poco de agua fria al fuego, y en calentando se, de manera que vuelten las almendras el pellejo, sacalas, y mondalas, y echalas en el almirez, y majalas mucho, y ellas se iran enazeitando: y quando vieres q̄ salpica mucho el azeite, saca las almendras poco a poco, y echalas en el pañito (como está dicho en el azeite de hueuos) y dales garrote con los palillos, y sacaras muy buen azeite, y torna a majar las almendras, y tornarás a darle garrote, y sacales mas azeite. Aduierte, q̄ las almendras si las echasses en agua coziendo para pelarlas, se escaldarian, y no podrias sacar azeite dellas: y así para hazer los maçapanes es bueno echar las
al:

almendras en agua coziendo, porque se escalden, y se puedan majar sin azeitar, aunque los boticarios no se guardan de esso; porque aunque escalden las almendras sacan mucho azeite, porque lo sacan con fuego y mas violentamente: y assi este azeite sin fuego es mas saludable para los niños quando son chiquitos, es bueno molar açucar piedra blanco: y con este azeite hazer vnas como papillas, y darle vnas cucharadillas, y es bueno para las flemas. Tiene vna cosa que se enrancia muy presto, y assi es menester sacar poquito, y sacar cada dia lo que fuere menester.

Como se puede asar vna pella de Manteca de vacas en el asador.

Tomas vn pella de manteca fresca, y esperarla has de punta a punta en vn asador de palo que sea muy derecho y quadrado, y en la punta redondo. Este asador ataras en la punta del asador de

de tornillo muy bien, porque no se puede asar en asador de hierro, porque se calentaria y derretiria la manteca por dentro: y tampoco se puede asar en asador que no tenga tornillo, porque no andaria redondo, y haria derretir la manteca, y como la tengas espetada como está dicho: pon los cauallos, y haz vna lumbrecilla de carbon, que no sea mas ancha que la manteca, poniendo vnos ladrillos a los lados, de manera que quede vn claro que no sea mas ancho que la manteca: luego tendras cantidad de pan rallado mezclado con açucar, y pon a asar la manteca, y ha de andar el asador muy redondo, y ha de estar echado vno siépre pan rallado, y açucar por encima, teniendo vna pieça debaxo para recoger el pan rallado que se cayere, porque la lumbre que ha de asar la manteca no ha de estar debaxo, sino adelante, y ha de auer buena lumbre clara de tizos de carbon: y desta manera iras asando la manteca: y si te das buena ma
fia

ña a echar el pan, la a faras sin que se der-
 rita gota de manteca, mas de lo que se
 empapare en el pan: y quando vieres q̄
 se va abriendo haziendo vnas aberturas
 o grietas, la daras buena lumbre para q̄
 tome color el pan, y la podras sacar. Siẽ
 pre q̄ dara en medio vn poquito de man-
 teca sin derretir; porq̄ como el asador
 es de palo, nunca se aura calentado en
 medio de la manteca lo que no se pu-
 diera hazer con asador de hierro. Y ad-
 vierte, que quando la mãteca vaya mas
 de medio asada, si abriessẽ mucho, seria
 necessario sacarla, y ponerla en vna bar-
 quilla, o en vn plato hondo cõ mucho
 pan rallado, y açucar debaxo, y encima:
 y luego calentar vn horno de cobre cõ
 mucha lumbre: y quando estẽ muy ca-
 liente mete la mãteca dentro en su pla-
 to, y luego tomara color; y si se desbara-
 rare algo, toma vna paleta, y acomoda
 la q̄ estẽ de la hechura de pella de man-
 teca fresca, y echale mas pan rallado: y
 desta manera quedara buena. Esta man-
 teca

reca asada no es mas de para averiguar si se puede asar en asador, o no: y es verdad que se puede asar de la manera que tengo dicho, porque yo lo he hecho algunas vezes; mas si quisieres hazer esta manteca que venga a estar de la misma manera, como si se asase en asador Tomaras la manteca assi cruda, y mezclarla has cõ mucho pan rallado y açucar, de manera que venga a estar como vna masa dura, que parezca que es todo pan: luego echala en vna barquilla, y ponla sobre vnas brasas, y vela acomodado con la paleta, que quede la hechura de vna pella de manteca: y si vieres que se reçuma, echale mas pan rallado, y quando estè tostada por vn cabo, bueluela cõ la paleta, y tuestala por el otro, y la sacaras que parezca a la otra que se asõ en el asador.

Memoria de los vizeochelos.

A Tres libras de açucar molido y cernido, tomaras dozena y media

Li de

de huevos, quitando la mitad de las cl^{ar}as, dos onças de agua rosada, y vn poco de almizcle, haras vna presa de harina redonda, que tenga mas harina de lo que sera menester: echaras dentro las tres libras de açucar molido y cernido, y la dozena y media de huevos, quitando la mitad de las claras, como estâ dicho, batiras este açucar, y estos huevos muy bien con las dos onças de agua rosada dentro de la presa: luego iras juntando la harina que pudiere entrar por la parte de adentro de la presa, de manera que quede la masa encerada, y la de mas harina la podras guardar. Esta masa se ha de sobar vn poco, luego labrarla como para rosquillas muy delgadas, del gordor de vn dedo de la mano: luego lo partiras al sesgo del largor de vn dedo, y se han de juntar vnos con otros, como sarticas de pezes, y se han de poner en vnas tortéras, poluoreadas con mucha harina, y cozerse en vn horno: y quando esten a medio cozer partirlos con

200
con vno hilo gordo vno a vno, y luego tornalos a acabar de cozer. Tambié les has de echar vn poco de anis molido, cernido, y vna migaja de sali y porq̄ no los andes partiendo con hilo, los podras poner vn poco apartados vnos d̄ otros, y desta manera se acabaran de cozer de vna vez.

Bollitos Pardos.

TOma vna libra de açucar molido y cernido, y otra de harina, y otra de manteca fresca de vacas, y vna dozena de yemas de huevos, y vna libra de almendras: ha se de hazer del açucar y de las almendras maçapan, y luego echar lo demas todo junto sobre el tablero, y de todo esto se ha de hazer vna masa; ha se de echar canela molida, hasta q̄ esté la masa muy parda, y echale vn poco de olor. Han se de hazer vnos bollitos chiquitos, a modo de mostachones. Han se le de hazer vnas raitas con la buelta del cuchillo, y ponerlos sobre vnas obleas,

y cozerlos en horno de cobre a fuego manso.

Tortillas delgadas de Azeite.

BAtiras seis huevos frescos con media libra de açucar molido y cernido, hasta que esté muy blanco y espeso como para vizcochos: y luego tendras onça y media de vino blanco, y vn poco de azeite que sea bueno, y echalo en la pieça donde estã los huevos batidos con el açucar, y echa harina hasta que se haze vna masa encerada, y echale vn poco de anis molido, y vn poco de sal, y sacalo sobre el tablero, y sobalo muy bien, y tomaras el palo de masa, y haras hojas delgadas del gruesso de vn real de a dos: luego cortarlas has con la cortadera, del tamaño que quisieres, y cozerlas has en vn horno sobre papeles poluoreados de harina a fuego manso, y de que esten cozidos hã se de limpiar muy bien, y vidriar con açucar, o bañar se con baño blanco de açucar, y claras de

de huevos, como las rosquillas. Tambien son buenas assi, sin vedriar, ni bañar.

Memoria de las Rosquillas.

AVna libra de açucar se hã de echar ventiquatro huevos, quitando cinco claras: han se de batir los huevos cõ este açucar, como para vizcochos, hasta que estè blanco: ha se le de echar vn poco de anis quebrantado: luego le echaras cosa de media libra de manteca de vacas fresca, y cosa de dos maravedis de vino blanco de lo caro: y luego bate lo vn poco mas con mucha fuerça, y luego echale harina floreada lo que el batido pudiere embeuer, de manera que quede vna masita vn poco dura: luego sobarla has mucho hasta que haga empollas, y que quede la masa encerada: luego haz tus rosquillas, y pon vn caço con agua al fuego: y quando estè coziendo echa las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mesmas suban arriba en

Arte de Cocina:

cima del agua, y como vayan subiendo las iras sacando en vna cesta, detrás vnas toallas, porque no se peguen vnas con otras: han se de sudar allí como ocho horas, y luego llevarlas al horno de pã, y quando las traigan las has de dar lustre, si no las quisieres dar baño: y si las quisieres blanquear con vidriado sera mejor.

Otra suerte de Rosquillas.

PARA seis dozenas de rosquillas tomaras vna libra de açucar molido y cernido, y seis dozenas de huevos, los seis con elaraz, y los demas no mas de las yemas, y echale dos maravedis de anis, y vn quarteron de manteca de vacas, y tanto vino blanco como quepa en vn cascaron de huevo: ha de ser bueno. Todo esto se ha de batir junto, y luego ir metiendo harina floreada, hasta que se haga vna masa encerada, trayendolo siempre a vna mano con el sucharon, y no se han de sobar mucho:
lue-

luego guardar la orden que está escrito en las de atras. Y adviértese, que en las vnas y en las otras, se ha de echar la máteca tibia.

Baño blanco para Rosquillas, y otras cosas.

EL Blanqueado se haze desta manera: Tomaras vna libra de açucar bñco molido y cernido, y echarle has las cinco claras de huevos que quitaste de las rosquillas, y echale vn poco d'agua, y rebueluelo con vn cucharon, de manera que esté espeso como mostaza, y ponlo al fuego, y traelo muy apriessa hasta que todo el açucar quede deshecho: luego echalo en vna albornia, y batoelo mucho hasta que esté espeso, y echale vn poco de çumo de limon, y tornalo a batir mucho, y se pondra muy blanco: luego toma vn hisopillo de plumas, o de cerdas, y ve bañando las rosquillas, y han se de secar al sol, y sino

huuiere buen sol, al amor de la lumbre sobre vn tablero. Con este baño podras bañar tabletas, y vizcochos, y otras muchas cosas.

Gilea de vino.

TOmaras vna açumbre de vino blãco, que sea mui claro y mui bueno, y echale libra y media de açucar, y dos onças de canela que sea muy buena, medio molida, y vn grano de xengibre, y quatro marauedis de pimienta todo quebrantado, y mas de medio quartillo de leche: todo esto junto ha de estar en infusion en vna olla nueua, por espacio de ocho o diez horas, y menearlo has despues de las ocho horas, y echalo a colar en la manga: y quando estè la mitad pasado, tornalo a echar en la mãga: y esto haras hasta que salga claro, y luego dexalo ir passando poco a poco, y de que estè todo passado, pongase junto al fuego quanto se entibie, y estè la olla tapada con vn papel: luego tomaras dos on-

ças de colapege, y deshagase mui menudo, y laualo en muchas aguas, y pólo al fuego en vna caçolilla nueua có medio quartillo de vino blãco, y cueza mui poco a poco, hasta q̃ la colapege estê toda deshecha, y luego cuelala por vna pũta de seruilleta mui limpia dẽtro en la olla del vino, y echale çumo de medio limõ y pólo a enfriar, y podraslo sacar en pe llas con vna cuchar de plata. Y si quisie res hazer esta gilea colorada, toma vn par d̃ çanahorias negras, y rasपालas, y lue go quitaales vnas raxitas de lo negro, y echatalas en vna caçolilla nueua d̃ barro, y derrite la gilea, y echa vn poco sobre las çanahorias, y póla caçuela sobre v nas brasas quãto vêga a alçar heruor, y saldra la tibia, y tornalo a echar e la olla colado por estameña, o por vna pũta de seruilleta, y saldra la gilea de color de granada. Aduierte, q̃ esta gilea nõca ha d̃ cozer, ni se ha d̃ calêtar, sino tibia. Si la quisieres hazer colorada sin çanaorias, eõ echar vino tinto buẽno en lugar del blanco,

blanco, la manga le quitara la mitad del color, y quedara de la misma color de granadas. Si quisieres seruir esta gilea blanca sobre cosa de carne, pelaras vn lechon, y haraslo quartos, y echalo en agua que se dessangre muy bien: luego echalo a cozer en vna olla nueua có vn poco de agua, y vn poquito de sal, y vn grano de xengibre que sea muy blanco módada la cascara, y echale vn poco de pimienta longa entera, y vn poco de galagan, y vn poco de grano de paraíso, y cuezase el lechon có todo esto: y si no hallares estas especias trasordinarias, cuezelo con solo el xengibre y pimienta redonda entera: y quando esté cozido el lechon saldra muy blanco: assientalo en vn plato, y la cabeça en medio, y los quartos a la redonda: y luego hinche el plato de la gilea de vino que se cubra todo el lechon, y ponle vnas raxitas de almendras a la redonda: y si quisieres seruir esta gilea de vino sin carne, firuela en pellas, la mitad de las pellas blancas

blancas, y la mitad coloradas. Han se de adornar las pellas con hojas de laurel doradas, y con vnas florezillas que estã dentro en los piñones remojados; no se trata de otras colores ni moldes, porq̃ no son buenas. Y si quisieres seruir esta gilea en q̃ se cozio el lechõ, cõ dexar en friar el caldo, y echarle el açucar y la canela que estã dicho en la del vino, y dexarla estar en infusiõ cinco o seis horas al amor de la lumbre, de manera que no se caliente, ni estê frio, y has le de echar vn poquito de vino, y la leche que estã dicho atras, y echala a colar en la manga junto al fuego, y despues de colada, echale la mitad de la colapege, q̃ se echõ a la otra, y su çumo de limon, y saldra muy buena. Esta se puede hazer de gallinas, o capones, echãdo muchos alones dentro al cozer, y puede se dar a enfermos; tambien se puede hazer de manos de cabrito, y de ternera. Y aduertte, que esta gilea de carne ha de salir muy clara sin ningun genero de gra
la:

Arte de Cozinha.

ta: y quando se colare por la manga, ha de ser cerca del fuego: y si le sintieres algun poco de grasa, con echar vnos cascarones de huevos muy limpios dentro en la manga se apegara toda la grasa, y quedara la gilea muy clara. La m^ãga para colar esta gilea ha de ser de media grana blanca, o de muy buen cordellate blanco, y ha de ser ancha de boca y muy aguçada de abaxo, y la costura ha de ser a dos costuras muy fuertemente. Quando la gilea de vino se acaba de colar, es hipocras, quitandole la tercia parte de açucar, y añadir especias.

Melindres de Açucar.

TOmaras media libra de açucar molido y cernido, y luego batiras clara y media de huego, y echarlo has sobre este açucar, y iras haziendo vna massa como masa encerada: luego haras vnos rollitos a modo de rosquillas delgadas, y podráslas sobre vnas obleas, y metelas en el horno a fuego manso, y

creceran mucho. Adaierte, q̄ estos melindres hã de llevar vn poco de anis molido: y si los quisieres rellenar, haras el rollito vn poco ancho: y luego haras otro rollito de maçapan mui delgado, y ponlo encima del melindre, y arrollalo como quien haze fruta de manjar blanco, y haras tus rosquillas, y cuezanse sobre obleas. Estos suelen salir mui buenos.

Vizcochos sin Harina.

TOMaras ocho onças de açucar molido y cernido: luego echarlehas ocho yemas de huevos crudas, y vn poquito de anis molido, y batirlo has mucho con vn cucharó hasta que estè mui blanco y mui espeso; luego haras vna masita muy fina con manteca de vacas y yemas de huevos, y tendras vna hoja muy delgada: luego cortarás vnas tortitas redondas con la cortadera del tamaño de vn as de oros: luego harasle vnos piquitos mui menudos a modo de que-
fadillas,

fadillas, y henchirlas has deste batido, y cuezanse en el horno a fuego manso. Y advierte, que el batido se ha de echar en la tortita redonda, antes que se hagan los picos, porque con el mismo batido se pegan muy bien. Estos vizcochos sin harina podras hazer sobre obleas, echãdo en cada vna quatro o cinco montoncillos del tamaño de vna castaña, y metella en el horno a fuego manso: y si ellos se arrugaren, batanlos mas hasta q̄ salgan lisos, como panecillos de san Agustín. Puedese les echar vn poco de olor.

*Memoria de las Berengenas
en escabeche.*

TOmaras dozientas berengenas que sean pequeñas, y que esten encapulladas, y cortales vn poquito del peçon, y hazle vna cruz por en medio, y echalas a cozer, y de que esten bien cozidas sacalas y pólas a escurrir en el colador: luego

luego toma dos açumbres de miel, y vna de agua, y esta miel y agua ha de cozer toda junta, y de que esté bien espumada echale las berengenas, y cueçandos, o tres heruores, y luego sacalas a q̄ se escurran, y echa en la miel tres quartillos de vinagre despues que las berengenas esten fuera, y has de tomar vna onça de canela, y otra de clauos, y ocho marauedis de pimienta, y vn quarto de alcaua: todo esto se ha de moler y mezclar junto, y echar en cada berengena vn poquito en la cruz, y assentarlas en vna olla vidriada, y luego echarles alli el escabeche assi caliente como está, y no las cubras hasta que esten bien frias: luego tapalas con su corcho, y duraran todo el año.

*Memoria del adobo de
Azeitunas.*

Hanse de coger las azeitunas del arbol, quando aya alguna morada, que

que es indicio que tiene el grueffo que han de tener, darles has quatro o cinco cuchilladas a cada vna, y echalas en agua dulce mudandose la cada dos dias, hasta q̄ todas las azeitunas se hundan en el agua: luego echalas en adobo d̄ agua y sal, echando a vna hanega vn celemin de sal: y quando tengan tomado el adobo de agua y sal, toma vna vasija de dos açumbres, y hinchela de azeitunas, echãdo las ruedas de limon, y hojas de laurel, y de oliua, y hinojo, y luego hinche la del mismo adobo de agua y sal, y echale media quarta de canela y media de clavos, y la mitad de pimienta, y vn poquito de açafrañ, todo desleido con el mismo adobo: y por esta cuenta podras hazer las demas. Este adobo de las especias no dura mucho tiempo, porq̄ se pone agrio con los limones, que por esso se dize que se haga vna olla de dos açumbres, y porque en acabandose aquella se pueda hazer otra: y si quisierés tener las azeitunas enteras en el adobo

de

de agua y sal: y quando quisieres hazer las del adobo de las especias, acuchillaras no mas de las que fueren menester para henchir la olla de dos açübres, y estará mas seguras las enteras. Y aduier te, que las azeitunas desde el dia que entran en el agua dulce, nunca mas han de estar descubiertas, porque se echã a perder: y si las quisieres machacar con vna piedra, sera lo mismo.

Vizcochos de harina de Trigo.

BAtras doze huevos frescos, quitandoles tres claras, y en batiendolos vn poco echales vna libra de açúcar molido y cernido, y batelo hasta que esté espeso, y blanco como miel blanqueada: luego tendras tres quarterones de harina, respeto de cada huevo vna onça de harina, y esta ha de ser de tahona: si fuere possible muy floreada, y echale la dentro acabada de cerner, o ciernela sobre el batido con vn cedacillo de cer-

Mm das,

Libro de Culinaria

das, porque no haga burujones, y echa
le vn poco de anis, y no se ha de batir
con la harina, mas de quanto se mezcle
el harina con el batido: y esto dela hari-
na podria ser que no fuesse menester tã
ta algunas vezes por ser los huevos mui
pequeños, y otras vezes podria ser que
fuesse menester algo mas, por ser los
huevos mayores: y assi has de tenercúe
ta quando se echare el batido en los pa-
pelillos, que se quede como vn verdu-
gaito correoso, y que no se estiēda por
el papel, y assi veras si tienen mas neces-
sidad de echarle mas harina. A todos los
vizcochos se les suele echar anis, aũ que
yo no lo echo a ningunos; porq̃ su Ma-
gestad no gusta dello. Estos vizcochos
se coezen en horno de pan con pala de
hierro delgada a horno manso con lum-
brera, echãdo sobre vnos papelillos cõ
vn cucharoncito chiquito, que ira dibu-
xado la medida al fin deste libro: y tien-
de vn poco del batido a lo largo del pa-
pelillo, del grueso de vn dedo chico de
la

la mano, y echale vn poco de açucar molido por encima, y luego toma el papelillo por vna punta para que se caiga el açucar, saluo lo que quedare pegado al batido, que sera muy poco, y metelo en el horno, y assi iras metiendo vnos, y facendo otros, como se vayan coziendo, y despues les quitaras los papelillos, q se quitan con mucha facilidad, y torna los a vizcochar en el horno. Estos vizcochos se baten con vn cucharon, que sea vn poco angosto de pala, y batense como quien bate tortilla de huevos, y ha se de batar con mucha fuerça. Los papelillos han de ser todos de vn iguali han de salir de vn pliego deziseis, doblado el papel quatro vezes, y cada vez ir cortando el dobléz: y la tercera vez se ha de doblar ancho por largo: y desta manera vendran a salir los deziseis papelillos, y no han de lleuar dobléz ninguno sino lisos, y el baido ha de caer en el medio a lo largo, que como se echan cõ presteza en el horno, luego se queda el

batido, y va esponjando, y assi no son menester bordes: el papelillo, y el batido, y los cucharones todo ira dibuxado al fin deste libro. Aduierte, que ningunos vizcochos has de batir con dos manos, como las monjas, sino con vna mano, como quiẽ bate tortilla de huevos: y si quisieres hazer estos vizcochos redondos, toma medias quartillas de papel, y echa deste batido en cada vno el gruesso de vn huego, que quede redondo, y echale su açucar por encima, como a los demas, y metelos en el horno, y saldrã vnos vizcochos redondos mui buenos.

Memoria de los vizcochos de Almidon.

BAtiras onze huevos, y luego le echaras vna libra de açucar molido y cernido, y batirlo has hasta que estẽ blanco y espeso: luego le echaras diez onças de almidon, y vn poco de anis, y
no

no lo batas mas de quanto se mezcle el almidon con los huevos y açucar: luego haras vnas caxitas de medios pliegos de papel, y echaras dentro deste batido el grueso de vn dedo, y cuezelos a horno manso de cobre, porque no se pongan colorados, ni empollados, sino lisos y blancos: y en estado cozidos, abriras los papeles, y cortaras los vizcochos, dema nera que de cada caxa salgan cosa de diez vizcochos, y tornalos a vizcochar, y raspales los suelos si estuuieren quemados: y luego tendras açucar clarificado, en punto que no sea muy grueso, y echale vn poco de agua de açahar, y torna a cozer hasta que torne a su punto: luego tendras vnos pocos de vizcochos en el horno calientes, y tendras el açucar sobre vn poquito de rescoldo, e iras tomando los vizcochos con vn tenedorcillo, y con vn manogito de plumas los iras vidriando con el açucar, y poniendolos en vn tablero que tengan la vna pñta sobre vnas cañitas, e iraslos

Arte de Cozinha.

remeciendo, porque no se peguen. Y adierte, que el vidriado ha de ser muy delgado que sea trasparête, y se vea la color del vizcocho, que si tiene mucho açucar no vale nada: y si los quisieres bañar con el baño de las rosquillas podrás. Y adierte, q quando vidriares los vizcochos, si el açucar estuviere muy blando, se mojará el vizcocho: y así lo podrás subir vn poco mas: y en todo caso ha de estar el vizcocho caliente para que tome bien el vidriado, y el table ro donde se van poniendo ha de estar al amor de la lumbre para que se enxugue el vidriado.

Batido de los vizcochos de Almidon sin vidriado.

SI Quisieres hazer los vizcochos de Almidon sin vidriarlos son muy buenos: Haras el batido que está dicho cõ las cantidades que se dize atras, y pondras el horno de cobre al fuego con lumbre.

lumbre mansa, y henchiras la hoja de obleas, muy bien compuesta: luego echaras del batido en quatro, ocinco partes, y cierralo, y dexalo estar vn poco, y el batido se sura estendido por todo el horno; y de que esten bien quajados saca la hoja fuera, y corta los vizcochos en pedaços quadrados, o como saliere, y tornalos a poner en el horno a vizcochar, y echales vn poco de açucar raspado por encima, y de que esté bien vizcochados sacalos. Son muy buenos vizcochos. Tambien los vizcochos de almidon vidriados, quando los echaste a cozer en las caxitas de papel, si los echaras vn poquito de açucar molido por encima, y despues que estauan cozidos los cortaras y vizcocharas, sin hazerles otra cosa ninguna, son muy buenos vizcochos. Aduierte, q̄ si les echares açucar por encima, ha de ser no mas de vn poluito, porque si echas mucho los echaras a perder, que hará vna costra, y no los dexara cozer.

Otra suerte de vizcochos
secos.

BAtiras doze huevos cō vna libra de
açucar, y quando esté el batido blã-
co y espeso, echale harina que esté bien
incorporado, y pondras vnas obleas en
los fuelos de las torteras, y sin otra cosa
ninguna echaras alli del batido del grue-
so de vna pulgada, y luego cubriras las
torteras, y dales lumbre abaxo y arri-
ba, que sea fuego manso, y de que esté
bien quajado sacalo, y sacaras de cada
tortera vna torta, y haras dellas vnas re-
uanadillas muy delgadas, y pondraslas
a vizcochar en el horno sobre vnos pa-
peles hasta que se pongan vn poco to-
rados. Sō vnos vizcochillos secos y muy
buenos.

Maçapanes de dos pastas.

MAjaras media libra de almédras
dulces, como se suelē majar para
los otros maçapanes, mojando la mano
en

en agua de açahar, y echale media libra de açucar, y majalo muy bien, y ha de quedar la pasta dura, y desta pasta haras vnos maçapanes del tamaño q̄ quisieres, redondos, altillos, delos bordes muy delgados en los fuelos, q̄ parezcã a modo de pastelillos, y luego haras otra pasta con otra media libra de almendras, y tres quarterones de açucar, y majarla has cõ onça y media de agua de açahar: y esta pasta ha de salir muy blanda, y ha de ser mucho más majada que la otra, y echala en vn cacito, y dale vna buelta sobre la lumbre, de manera que de vn heruor, meneandola con vn cucharon: y con esta pasta henchiras los vasitos de la otra, y assientalos sobre obleas, y cuezelos a fuego manso. Son muy buenos maçapanes. Algunas vezes a la pasta postrera se le suele echar el açucar doblado, a media libra de almendras vna libra de açucar; mas yo hallo que saben poco a las almédras, y quitoles vn quarteron de açucar, echando a media libra de

Arte de Cozinha.

de almendras tres quarterones de açucar, y me salen mejores. Prouaras de entrambas maneras, y los que supieren mejor a tu señor, deffos haras.

Maçapanes secos.

MAjaras vna libra de almendras, mojàdo la mano en vn poco de agua, y echarle has otra libra de açucar, y majala muy bien, de manera que no se enazeite, y ha de quedar la pasta vn poco dura, y luego echarla has en vn cacito, y dale dos, o tres heruores, meneandolo con vn cucharon hasta que estè la pasta blanquecina, y bien enxuta: luego sacala al tablero, y sobala vn poco, y tiè de vna hoja delgada del gordor de vn real de a quatro, y haras tus maçapanes de quatro picos, y prolongados, y hazle sus bordecitos repulgados: luego toma vn poco de açucar molido y cernido, y echale vn poco de agua de açahar, de manera que estè como puches, quando se puedan vntar los maçapanes, y vi-
dria

driales con vn manogito de plumas, y cuezelos sobre hostias blancas en horno de cobre: y si estos maçapanes fueren para persona que no los quisiere tã duros, echale a esta pasta dos yemas de huevos quando la sacares del fuego, y haz tus maçapanes y saldrã tiernos, mas yo a los duros me atengo: y si fueren para enfermo que no pueda comer, cozeras vna pechuga de aue, y picala muy bien, y luego majala en el almirez muy majada, y mezclala con las almendras y el açucar, y haras tus maçapanes como estã dicho, y seran mas sustanciales.

Maçapanes en Almibar.

MAjaras vna libra de almédras, mojando la mano en vn poco de agua, luego tendras tres quarterones de açucar en almibar, y ponlo en vn cacillo al fuego, y echa las almendras dentro, y cueçandolos, o tres heruores, hasta que estè vn poco espeso: luego sacalo del

Arte de Cocina.

del fuego, y dexalo enfriar vn poco: luego ve sacando cucharadas del, y echandolas sobre obleas vnos montonzillos redódos, y cuezelos en el horno, demanera que se tuesten vn poco. A estos se les suele echar vn poco de olor, o vn poco de agua de açahar en el almibar, y açucar molido por encima.

Vizcochillos secos.

TODas las suertes de vizcochos que he dicho, como son los de almidó, y los de harina de trigo, si quisieres incorporarlos vn poquito mas de harina, y luego echar vnas cucharadillas en vnos papelillos, o echar seis en vn medio pliego de papel, que no tenga cada vno mas bulto que vna nuez grande, y no le eches açucar por encima, sino es muy poquito, que no tēga que sacudir, y cuezelos en horno de barro, y saldran tiescillos, que parezcan tabletas, y saldrā llanos y redondos como tortillas, y no esponjaran; y seran como digo a modo

de tabletas. Su Magestad de la Reyna nuestra señora, suele gustar destos vizcochillos.

Otros vizcochos.

EStos mismos vizcochos de harina de trigo se batiran con las cántidades de los vizcochillos larguillos, y en lugar de los papelillos echaras el batido en vnas caxitas de medios pliegos de papel, que tenga el batido de grueso vna pulgada, y cuezelos a horno mäsó, y luego sacalos de las caxitas, y cortalos, q salgan de cada pã diez, o doze vizcochos, y tornalos a vizcochar, y son muy buenos: y a todos estos vizcochos se les suele echar vn poco de anis.

Otros vizcochos.

DE Harina de arroz puedes hazer vizcochos, guardando la ordẽ de las cantidades de los vizcochos de almidon: la harina ha de ser fresca, sacada del dia, y se ha de enxugar primero, por
que

que es muy húmeda quando se acaba de sacar, y despues de enxuta es muy seca. Estas caxas de medios pliegos de papel salen bien; mas como el arroz es pesado, no es muy a proposito para enfermos, y mas que si el arroz tuuiesse algũ sabor de humedo, se sentiria en los vizcochos.

Vizcochos de harina de Trigo, y de Arroz todo rebuelto.

TOmaras vn quarteron de harina de arroz, y otro de harina de trigo, y rebueluelo todo con media libra de açucar molido y cernido, y échale yemas de huevos hasta que esté vn poco blando, y batirlo has mucho hasta que esté espeso, y haga muchas empollitas, y échale vn poco de anis quebrantado, y has los de batir con vn cucharon q̄ sea gordito, hecho a modo de remo, y has de batir con la punta del cucharon, como quien da puñadas: y quando tenga muchas ampollitas está batido, has los
de

de cozer sobre papelillos larguillos, como está dicho en los de harina de trigo, que son los q̄ su Magestad suele comer mas de ordinario; mas estos no han de esponjar tãto, antes has de echar en los papelillos muy poco batido, y vn poquito estendido, porque salgã delgadillos y anchuelos, y ha se les de echar açucar por encima al enhornar, y tomar el papelillo por la punta para que se cayga el açucar, como está dicho en los de harina de trigo, ha se de cozer en horno de barro.

Vna fruta de Natas.

TOmaras vn plato de natas, o seis escudillas, que todo sera vno, y echar le has doze yemas de huevos, y media libra de açucar molido y cernido: y luego echarle has pan rallado hasta que estè trauado como batido de vizcochos y vn poquito mas, y haras vnas caxitas de medios pliegos de papel, y vntalas por dedentro con vn poco de manteca
de

Arte de Cozinha.

De vacas, y echa el batido en las cajas de papel, del grueso de pulgada y media, y metelas en el horno, y cozerse hã como vizcochos, y despues que esten cozidas, sacalas, y haz reuanadas, y reboçalas con huevos, y frielas, y passalas por otra media libra de açucar en almibar, y haras vn plato de vnas torrijas muire galadas, y echale vn poco de canela molida por encima, y açucar raspado.

Vnas reuanadas de pan conseruadas.

TOmaras vna libra de açucar, y haras almibar que estê vn poco grueso, y haras vnas reuanadas de pan de leche mollete quadradas, que sean vn poco gordas, y tuestalas en las parrillas, demanera que queden doradas, y mojalas en vino blanco aguado, demanera que se remojen de parte a parte, y no se empapen demasiado: y como el açucar estê coziendo, echa dentro dos o tres, o las que

que cupieren sin que esten vna sobre otra, y cuezandolos, o tres heruores: luego bueluelas con la paleta, y tornen a cozer otro poco, y esto ha de ser metiéndolo el cacito en el fuego, y apartandole muchas vezes, porque el açucar no se empanize, y luego velas sacando en el tablero, y mete otras en el açucar, y haras otro tanto, y sacalas en el tablero, y torna a cozer las primeras: y con esto se acabaran de calar, y tornalas a sacar al tablero, y echales canela molida y cernida por encima, de manera que esté cubiertas, y dexalas enfriar vn poco: luego bueluelas con la paleta, y echales otra tanta canela por el otro lado, y haras otro tanto a las otras, y has de hazer de manera, que las reuanadas quando se remojen no quede nada por remojar, y que esten tiernas y mui bien conseruadas, y que no esté el açucar empanizado por encima dellas, sino que parezca diacitron; porque sino se calasse la reuanada có el vino, no se calaria tampoco

con el açucar: y si se empapasse demasia do cõ el vino, haria se pedaços en el açucar; y si quisieses subir mucho el açucar para trauarla se empaniçaria, y no tienen buen comer: han de quedar enteras y tiernas y secas, que todo se puede hazer, que aunque son vn poco dificultosas, despues que ayas hecho la experiencia, las haras cõ mucha facilidad: y quando las hizieres no te duela el açucar, que lo que te quedare en el caço se puede aprouechar para otra cosa. También te pudiera aconsejar, que las hizieras en vna tortera ancha, porque se hizieran mejor, y con menos açucar; mas cõmo la tortera no se puede poner y quitar tantas vezes en el fuego, como el caço que tiene astil cõ mucha facilidad se te empaniçaria el açucar, y se te echarian a perder las reuanadas, haras vn caito que sea vn poco ancho de suelo, y con el las haras con mucha facilidad.

*Tabletas de Masa.*Batiras

BAtiras seis huevos frescos, quitádo-
 les vna clara, y echarle has media lí-
 bra de açucar molido y cernido, y batir-
 lo has, como quien bate vizcochos, has-
 ta que esté muy blanco y muy espeso:
 luego echale vn poco de manteca de va-
 cas cosa de vn quarteron, y vna gota de
 vino, y vn poco de olor, y vn poco de
 anis quebrantado: luego echa harina de
 trigo floreada, toda la que pudiere em-
 beuer el batido, de manera q̄ quede vna
 masa encerada, y sobala muy biẽ: luego
 haras vna hoja desta masa, tendiendola
 con el palo de masa, y quede del gordor
 de vn real de a dos, y corta con la corta-
 dera tiras tan anchas como quatro de-
 dos, y tornalas a cruzar de manera que
 queden quadradas, y cuezelas sobre pa-
 peles poluoreados de harina en horno
 de cobre a fuego manso: y si quisieres
 bañar algunas, la memoria del baño ha-
 llaras escrita en el capitulo de las ros-
 quillas. Hanse de secar al sol. Desta mis-
 ma masa podras hazer tabletas con ca-

nela, echandoles canela molida en cantidad, hasta que se pogan bien morenas, y echales algun poco de olor. Tambiē puedes hazer vnos panezillos redonditos, del tamaño de vna cermeña: no se han de bañar. Tambien podras tender esta masa muy delgada, como ojuelas muy delgadas, y estas no se han de bañar, y son muy buenas.

Vn plato de Papin tostado, con cañas, y huevos mexidos, y ojuelas.

FREIRAS vna hoja de masa delgada, redonda, y luego assientala en vn plato vntado con manteca de vacas: y luego haras vn papin con vna açumbre de leche, y media libra de harina de arroz, o de trigo, y vn par de cañas de vaca en troços, y ocho yemas de huevos, y vn poquito de sal, y media libra de açucar: luego quajaras este papin, y echarlo has en el plato sobre la hoja de masa frita, y haras dozena y media de yemas

yemas de huevos mexidos, y echarlos has por encima del papin, y otras pocas de cañas de vaca desmenuçadas, y echar le has açucar molido por encima, de manera que haga costra, y pólo en vn horno a que se tueste vn poco, y siruelo caliente: antes de echar los huevos mexidos se hã de hincar muchas ojuelas por el papin. Sobre este plato se podra poner vn gigote de capon, si quisieres.

Perdizes rellenas.

Tomas las perdizes, y descarnarles has las pechugas, picaras la carne con buen tozino, y luego tomaras la tercia parte desta carne, y freirla has con vn poquito de tozino, de la manera que se haze para los pollos rellenos, y echar le has huevos crudos, y rebueluelos sobre la lumbre hasta que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y luego mezclalo con la otra carne, y mezclese todo, y echale yemas de

Arte de Cocina.

huevos hasta que esté vn poco blando, y saçona con todas especias, y sal, y çumo de limón, y torna a poner esta carne en las pechugas de las perdizes: luego metele vnas broquetas para que se tengan en el asador, y empapelalas con muchos pliegos de papel untados con manteca, y atalas con hilo muy bien atadas, y luego espetalas en el asador, y pólas a asar; y quando esten asadas cortales todos los hilos, y quitales el papel, y tendras aparejadas yemas de huevos batidas, y reboçarlas has con vn manojito de plumas, demanera que esten muy bien cubiertas; y luego echales vn poco de manteca caliente por encima, y firuelas con ruedas de limon,

Vn plato de Carnero adobado.

TOMaras carnero que sea de pecho, y haraslo pedaços, y luego echalo a cozer con agua y sal, y vn poco de rozino: y quando esté cozido sacalo en el

colador que se escurra, y con vn poco de miel al fuego en vna sartén, y quando estè caliente echa el carnero dentro, y friase en la miel hasta que estè vn poco colorado: luego echale vn poquito de vino, y vn poco de caldo, y vnas almen dras mondadas y tostadas: luego saço- nalo de todas especias y canela, y vn po- quito de açafrañ, y echale vn poco de çumo de limon, o de naranja, y síruelo sobre vnas reuanadas de pan tostado.

Torreznos lampreados.

TOmaraç tozino de pernil q̄ sea bue no, que estè bien remojado, que no tenga sal, y cortarás vnos torreznos vn poco grandes, y ponlos a asar en las pa- rrillas que estè medio asados: luego cor- talos en reuanadas delgadas, atrauesada la hebra, y ponlos en vna olla, o en vna caçuela, y echales vn poco de vino tin- to, y caldo, o agua hasta que se bañen, y saçonalos de especia y canela, y cue-

zan hasta que esten tiernos, y echale vn
 manajo de yeruas, mejorana, y hisopi-
 llo, y xadrea, y echale dulce de miel, o
 açucar, que esten bien dulces: y si estu-
 viere la salsa rala, podrásla espesar vn
 poco con vn poco de harina quemada,
 o vn poco de pan tostado, y remojado
 en vinagre, y majado en el almirez, y
 pasado por vn cedacillo: y si le quisie-
 res echar vnas hojas de laurel, podrás,
 mas no ha de dar mas de vn heruor: y
 esto es quando quierã seruir los torrez-
 nos: y a este tiẽpo se les ha de echar vn
 poquito de agrio, que sea muy poco.
 Tãbien les podrã echar a estos torrez-
 nos almendras mondadas y tostadas, o
 ciruelas passas, quitados los cuescos, y
 partidas por medio. Con estas salsas lam-
 preadas podrás seruir lenguas de vaca,
 y vbres de vaca, coziendolas primero,
 y luego tostarlas, y luego lamprearlas,
 y se les puede echar membrillos, y pe-
 ros agrios, y todo lo demas que està di-
 cho,

Membrillos asados.

Escogeras los membrillos que sean grandes y sanos, y cortarles has vn poquito del peçon para que haga assiëto, que se pueda tener derecho en el horno: luego por la parte de arriba le quitaras vna coronilla muy pequeña, y por allí le haras vn agujero por donde le quitaras todas las pepitas, y que quede el membrillo por dedentro muy limpio: luego la lauaras con vn poco de vino, y echale vnas gotas de agua de açahar, y bínchelo de açucar molido: luego tornale a assentar la coronilla que quitaste encima, y embueluelo en medio pliego de papel, de manera q̄ quede la coronilla descubierta, y ponlos a asar en el horno: y quando esten asados los hallaras llenos d̄ almibar: vacialo todo en vn plato, y echale mas açucar molido, y vn poco de agua, y p̄ el plato sobre las brasas, de manera q̄ d̄ dos, o tres herueres: y luego despues de mondados los

mem-

mēbrillos asientalos en vn plato, y tornalos a hēchir deste almibar, de manera que vayan llenos, y mas sobre para que vaya en el plato. Estos membrillos podras asar de otra manera, mondandolos como està dicho, y echarles sus gotas de agua de açahar, y luego henchirlos de açucar y canela molido, y tornalles a poner sus coronitas, y clauarlas a cada vna con tres clavos de especia: luego hazer vn poco de masa de zemite, y tender vn hoja vn poco gorda y redonda, y asentar el membrillo en medio en pie, y luego recoger la masa que se venga a jutar sobre la coronilla del membrillo, y pegarla muy bien, mojandola con vn poco de agua, de manera q̄ no se abra: luego pō a cozer estos membrillos empanados en el horno, y quando estē biē cozida la masa como empanada, sacalos muy derechos, y parte la masa de manera que no se rompa el membrillo, hazlos has muy bien asados, y llenos de almibar. Estos se suelen seruir así enteros

rerros sin mondar, para que en la mesa los monde el mastresala. Es muy buena fuerte de asar membrillos.

Como se han de aparar las aves en la cocina.

Tomas vn capon acabandolo de sacar del asador, y bueluelo la pechuga abaxo, y meterle has el tenedor por medio del lomo, de manera que lleguen las puntas del tenedor a tocar en el hueso de la pechuga: luego buelue el tenedor hazia arriba, y dale vn corte en la pierna derecha por la parte de adentro: luego dale otro por la parte de afuera, de manera que venga a juntar el vno con el otro, de manera que no quede la pierna asida mas de en la junta del hueso de la cadera: luego le da otro cortezillo, apartando la carne del muslo tambien hasta la junta de la cadera: luego le da otro en el artejo de la pierna: luego le da otro corte por la junta del aló, que

que vaya por la pechuga abaxo, de ma-
nera que la junta quede bien desafida;
luego bolueras la mano có el tenedor,
y haras otro tanto del otro lado: luego
le daras otro corte en la cabeça de la
pechuga, de manera que no atrauiesse
ninguno de los otros cortes, y aparta-
ras vn hueso que tiene alli: luego
le daras otro corte, apartando la punta
de la pechuga de las caderas: luego le
daras otros dos cortes por los lados de
la rauadilla que lleguen hasta las cade-
ras: estos cortes todos se han de dar en
el aire, sin que el capon llegue al plato,
y ha de auer en el plato vnas reuanadi-
llas de pan en que cayga la sustãcia del
capon: luego bolueras el tenedor las
puntas házia abaxo, y darle has vna cu-
chillada en medio de los lomos: y con
esta cuchillada cortarás el lomo al ca-
pon, y lo haras soltar del tenedor, y lue-
go bueluelo la pechuga arriba, y echa-
le sal por los cortes, y de aquellas reua-
nadillas de pan también metidas por en-
tre

tre los cortes: tapalo con otro plato, y ponlo sobre vn poco de lumbre vn poquito, y firuelo assi caliente.

Las perdizes se han de aparar de la misma manera que los capones.

Las palomas, y las gangas, y pluuias, y otros pajaros pequeños se han de aparar desta manera, tomandolo con el tenedor por el lomo, y darle dos cortezillos en las piernas hasta la cadera, y luego vn corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo: y luego otro por la otra parte de la misma manera, y luego otro corte q̄ cruze estos dos: luego boluer el tenedor las puntas abaxo, y darle vna cuchilla en el lomo, y cō esso se soltara el tenedor: luego boluer las pechugas arriba, y echarles sal, o la salsa q̄ le tocara.

Como se han de aparar los Pabos.

TOMaras el pabo con el tenedor, y le daras vn corte en la pierna derecha por la parte de adentro, y otra por la

la parte de afuera, que vengán a juntar entrambos en la junta del hueso de la cadera, y otro corte por la pulpa, de la pierna, que vaya arrimado por el hueso abaxo, y otro por la parte de afuera por el artejo: luego otro corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo, y otro júto a este también por la pechuga abaxo: luego le haras otro tãto del otro lado; por que estas aues grandes han de llevar quatro cortes en la pechuga, porq̃ son grandes las pechugas, y có dos seria poco: luego le daras otros dos cortes por los dos lados de la rauidilla que llegué hasta el medio del espinazo, y otros dos a los dos lados del pescueço, que vengã a juntar casi con estotros, y luego vna cuchillada en medio del lomo, y con esta soltara el tenedor: luego buelue el pãu la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y vnã reuanadilla de pã medidas entre ellos.

De esta misma manera se cortan los
gan-

ganfos, y las abutardas, y los faisanes, y todas las aues que tienen grâdes pechugas.

Corte de Lechon.

Pondras el lechon en el plato boca abaxo: luego le daras vn corte, hincando el cuchillo baxo de vna oreja: y luego ir cortando hasta la cola por vn lado del espinazo, y otro desde junto al degolladero que vaya al rededor de la espaldilla, y venga a parar en baxo del codillo, demanera que quede la espaldilla medio desafida: luego le daras otro desde la cola, que venga dando buelta al rededor del muslo, que venga a acabar entre las piernas, demanera q̄ quede la pierna casi toda cortada, y luego dale otros tantos cortes del otro cabo, luego hincale la punta del cuchillo en medio de la cabeça, y abriras los cascos a vna parte y a otra, demanera que queden los sesos bien descubiertos, y echales vn poco de sal y pimienta, y toma el lechõ

lechón con el tenedor, y el cuchillo, y
assientalo sobre su sopa.

Como se apan las Liebres.

Pondras la liebre en vn plato boca
abaxo, y metele el tenedor por me-
dio los lomos, y dale vn corte desde la
cola hasta la espaldilla, de manera que
se rompa bién el hueso, y buelue la pier-
na de la liebre que venga a tocar en la
espaldilla, porque ha de venir a parecer
flordelis: luego dale dos cortes en la car-
ne dela pierna a raiz del hueso, vno por
dedentro, y otro por defuera: luego da-
le otro corte por encima la espaldilla,
de manera que quede casi toda defasi-
da: luego le haras otro tanto por el otro
lado: luego le da vna cuchillada en el
pescueço, de manera que pueda boluer
la cabeça a assentarse sobre las espaldi-
llas: luego alça el tenedor las pütas aba-
xo, y dale vna cuchillada en medio del
lomo, de manera que corte todo el espi-
nazo, y con esto caera la liebre en el pla-
to,

to, y parecera vna flordelis, como tengo dicho. Los conejos se han de cortar desta misma manera.

Memoria de conseruas.

Alberchigos.

Tomas los alberchigos, y módalos los has, y sacales los cuefcos, y luego passalos por vn poco de agua caliente hasta que esten tiernos: y luego sacalos, y ponlos en vn barreñon, o olla, y tendrás el açucar clarificado, y echarselo hasta que se cubran, y al otro dia sacar el açucar, y ponerlo a hervir hasta que aya cozido vn par de heruorés, y luego tornaselo a echar, y esto ha de ser ocho dias hasta que esté el açucar en punto, y ha se de ir añadiendo el açucar, porq se ha de ir menguando, de manera que esten siépre cubiertos los alberchigos: y si hizieren alguna espuma en este tiempo pondraslos a la lumbre a que dé vn heruor. Y adierte, que estos alberchi-

gos nunca han de cozer con el açucar, ni han de llegar a la lumbre, sino es que a caso hizieren la espuma que tengo dicho, que con solos los cozimientos del açucar se conseruaran muy bien. El açucar siempre ha de çcharse frio.

Duraznos.

TOmaras los duraznos, y mondarlos has, y cozerlos has en agua hasta q̄ esten tiernos, y luego has de hazer con ellos lo propio que a los alberchigos, salvo que le has de cozer el açucar mas subido de punto, y passarlos por el que den va heruor, y echarlos en su barreñon, y darle los primeros dias los heruores muy suaves, porq̄ no se arruguen, y en allegando a los quatro cozimientos irlos subiendo de punto hasta ocho cozimientos en todo: y esto se entiède, que los cozimientos han de ser en el açucar, que los duraznos no han de boluer al fuego mas de aq̄lla primera vez que hiruieron en el açucar.

Melocotones.

LOS Melocotones has de hazer cõ
Lellos lo propio que con los duraz-
nos.

Bocados de Durazno.

HAs de tomar los duraznos, y po-
nerlos a cozer en agua con su cas-
cara y todo, hasta que esten blandos, y
despues mōdarlos y machacarlos, y pas-
sarlos por vn harnero despues de ma-
chacados, y tomar para cada libra de du-
razno vna libra y dos onças de açucar,
y clarificarlo y ponerlo en punto, hasta
que haga vnas bexigas, y en viēdo que
estā bien cozido el açucar echarle den-
tro la pasta del durazno, y cueza hasta q̃
tome vn punto que no se escurra a vna
parte, ni a otra, ni se pegue al dedo des-
pues de frio, y echarlo despues en sus vi-
drios, o en sus tablas, adonde huuiere de
estar: y si fuere para caxas ha se de to-
mar dos onças mas de açucar en cada

Oo 2

libras

Arte de Cozina.

libra, que vendra a ser vna libra y vn quarteron a cada libra de duraznos.

Peras en Almibar.

HAnse de tomar las peras, y echarlas en agua fria, y ponellas al fuego, y dalles vn heruor, y luego echarlas en agua fria, porque no se manchen, y despues mondallas y punçarlas por dos partes, y tomar açucar clarificado frio, y echar las peras en vn barreñon, y echar el açucar encima, y darle ocho dias heruor al açucar hasta que estè espeso, y siempre se le ha de echar frio.

Caxas de Perada.

HAnse de tomar las peras y cozerse echandolas en agua fria, y despues de cozidas mondallas, y machacarlas, o rallarlas, y tomar para cada libra de pera vna libra de açucar molido, y reboluelo con la pasta, y ponerlo a la lumbre que cueça hasta que espese, y se eche.

eche vn poco en vn plato, o en vnatabla que se enfrie, y en no pegandose a la tabla, ni al dedo, echarlo fuera de la lumbre: y si no lo quisieren hazer desta manera, clarificar el açucar, y ponerle en vn punto que haga vna bolita en el dedo, y entonces se podra echar la pasta. Y si fuere para bocados ha se de tomar a tres quarterones de açucar, y ponerlo a clarificar, o molido, y ponerlo en el mismo punto que la perada.

Toronjas.

HAnse de tomar y ponerlas a la lumbre, sacados los agrios en vna lexia muy fuerte, hasta que esten muy cozidas, y luego sacarlas y echarlas en agua, y tenerlas alli ocho, o nueue dias, mudando cada dia el agua: y en estando bié dulces ponellas a escurrir del agua, y luego meterlas en conserua como a los limones, y darle los mismos cozimientos, y estos adelante los hallaras escritos.

Arte de Cozina.

Limonos ceutis.

HAnse de tomar los limones de los chicos, y hazer vna lexia mui fuerte, y ponerlos a cozer en ella hasta que esten muy tiernos, y sacarlos fuera de la lumbre, y echarlos en agua clara por espacio de nueue dias, mudandose la cada dia vna, o dos vezes, y luego echarlos en sus ollas, y darles nueue cozimientos; los quatro que no haga mas de heruir el açucar, y ha de ser a segundo dia; porque si se diera cada dia, se arrugariã los limones, y en passando de los quatro cozimientos se cozera mas el açucar hasta que esté en su punto.

Raiz de Borraja.

HAs de tomar las raizes de borrajas, y ha se de raer: y assi como se va rayendo, se ha de ir echãdo en agua fria, y luego echalla a cozer en agua q̄ este coziendo: y quando estê tierna irla
sacã:

facando, y arropalla en vnós manteles, o paño de lienço, y luego tomarla y ponerla a dar vn héruor en el açucar clarificado, y sacarla del perol, y echarla en vn barreño, o en vna olla: y luego darle dos, o tres cozimientos, y con esto estara acabado de conseruar.

Açucar Rosado colorado.

HAs de tomar vna libra de rosa, despues de auerle cortado el pie de abaxo, y machacarla en el mortero: y assi como la vayas machacando, le has de ir echando su açucar molido, hasta que esté mui bien machacado, y ha de ser la cantidad del açucar dos libras para vna de rosa, y ponerlo a la lumbre hasta q̄ cueza vn poco. Si es para bocados ponerlo al sol, y si es para vidrio, o ollitas cozello vn ratico mas.

Flor de Borraxas.

¶ Tomaras vna libra de flor de borra-

jas, y passarla por vn poco de agua tibia, y luego sacarla, y has de tomar libra y media de açucar, y ponerla a cozer, q̄ estè muy subido de punto, y echar dentro vna libra de flor de borrajas, y ha de heruir mucho hasta que haga vn punto suauè en el dedo, y luego echarla fuera: y si es para en hoja, para vna libra de flor has de echar media libra de açucar, y has de poner el açucar en vn punto, q̄ echado vna gota en el agua se quiebre, y esta se entiende que no se ha de machacar, sino echalla assi entera. La flor en hoja quedara como vidriada. ¶ La flor de la malua se puede cōseruar de la misma manera que la flor de borraja.

Flor de Romero.

HAs de tomar vna libra de flor, y libra y media de açucar, y poner el açucar en p̄nto subido, y echar dentro la flor de romero, y no ha de dar mas de dos, o tres heruores, y echarlo fuera, y ponerlo en su vidrio, o olla vidriada.

Agu.

Açucar Rosado blanco.

Hanse de tomar quatro libras de açucar, y media açumbre de agua con quatro claras de hueuos, y batirlas con aquel agua: cóforme al açucar q̄ echarẽ, se ha de echar a cada libra vna clara de hueuo, y medio quartillo de agua, y cueza luego con esta agua, y estas claras de hueuos sobre la lumbre para que se clarifique, y no se saque espuma ninguna: y ha se de tomar y colar el açucar por vn paño, y poner en vn cazo hasta cantidad de media libra de açucar, y ha se de cozer, y ir meneando aquel açucar con vn cucharon hasta q̄ haga vnos ojos, y luego echarle vn poquito de çumo de limon, y menearlo, y echar vn poco de rosa dentro, y echar lo sobre vnos papeles blãcos en dos tortas. Y aduertte, que el açucar de retamen es mui blãdo, para el açucar rosado blãco, y el açucar de pã es mui seco, y se

Arte de Cocina.

y se resquebrajan mucho las tortas del açucar rosado: y assi es necessario echar la mitad del vno, y la mitad del otro: y con esto saldrán las tortas esponjadas y lisas.

Calabaçate.

HA se de tomar la calabaza, y quitarle la corteza, y lo que tiene dentro, y echarlo en sal, y de que esté salado sacarlo de la sal, y echallo en agua clara hasta que esté desalado, y ponerlo a cozer hasta que esté bien cozido, y tomar vn alfiler, y hincarlo en la calabaza: y si se cayere del alfiler echarlo fuera de la lumbre y ponerlo a escurrir, y luego ponerlo en su vasija, y tomar açucar clarificado, y echarselo hirviendo como sale de la lumbre, y luego darle nueue cozimientos hasta que haga el açucar vn punto, que haga hilos entre los dedos. Cubrase como el diacitron.

Tallos de Lechugas.

Han

HAnse de tomar, y mondarlos, y despues de mondados echarlos en sal, y conseruarlos dela misma manera que la calabaga.

Bocados de Calabaga.

SI Quisieres hazer bocados de calabaga, ha se de tomar y cozer la calabaga, y rallarla, o machacarla, y passarla por vna criua, y a cada libra de calabaga, despues de escurrida, has de tomar vna libra y vn quarteron de açucar, y ponerlo a clarificar sobre la lumbre, y en estando espeso echar la pasta de la calabaga dentro, y menearla con vn cucharon, y cueza vnos heruores, y en estando bien espeso, echarlo fuera, y hazer los bocados con vn cucharon, y ponerlos en vna tabla, y ponerlos a secar al sol hasta que esten secos, y luego boluerlos con vn cuchillo, y ponerlos que se sequen por otra parte.

Raizes de Escorçanera.

Ha

HA se de lauar, y ponerla a cozer en agua fria, y en haziendo vna espuma echarla a fuera del agua, y echarla en otra agua fria, e irla rayendo muy sutilmente, y echarla en otra agua limpia, y luego echalla en otra agua clara a cozer, y cueza hasta que esté tierna, y luego echarla en vn barreñon, o en vna olla. Tomar açucar clarificado y echarlo sobre la escorçonera, y darle sus cozimientos ocho dias hasta que esté espeso el açucar, y en su punto.

Peras secas cubiertas.

HAnse de tomar, y sacarse del almibar, y ponellas a escurrir, y tomar el açucar, y clarificarlo, y ponello en punto como para huevos mexidos, y echar las peras dentro, y poner el açucar a heruir con las peras, e irles quitando la espuma que hizieren, y ir las meneando con la espumadera, y cuezan, y vayales tomando el punto hasta que hagan

hagan vnas berrugas por la espuma de-
ra, y luego quitarlas de la lumbre, y to-
mar vna berguera, y sacar lo que qui-
fiere poner: y en estando vn poquito
fuera de la lumbre, tomar y batir vn
poco el açucar hasta que estè como
blanco del color de las propias peras: y
luego reboluelo, y irlos echando fue-
ra del perol: hasta que se enfrie no se
han de quitar de la berguera.

Membrillos para Mermelada.

HA se de tomar el membrillo, y po-
nerse a cozer en agua fria hasta q̄
estè muy blando, y luego sacarlo del a-
gua, y mondarlo, y cortarlo hasta el co-
raçon, y machacarlo, o rallarlo, y para
cada libra de membrillo se ha de echar
libra y quarteron de açucar, si es para
caxas, y si es para bocados libra por li-
bra, y se ha de tomar el açucar, y clarifi-
carlo, y ponerlo en vn punto que meriè
do el dedo dentro, mojado primero en
agua,

Arte de Cozinha.

agua, y luego tornar lo a meter en agua: si se hiziere vna pelotilla el açucar, e char luego la pasta del mébrillo, y darle vna buelta, y deshazerlo mucho con el cucharon, y tornallo a la lumbre hasta que yerua, y luego echarlo fuera.

Diacitron.

HA se de tomar la cidra, y mondarla de la cascara, y de los agrios, y luego salarlo, y de que aya tomado la sal echarlo en agua clara, que esté fria, hasta que cueça, y esté muy tierno, y sacarlo, y echarlo en agua clara, y tenerlo dos dias, mudandole las aguas: luego echallo en conserua en el açucar, clarificado cõ sus huevos, y echarlo en las ollas, o barreñones dõde huuiere de estar el diacitron, y esté frio el açucar, e irle sacando cada dia el açucar, y irselo coziendo: y si saltare açucar irle añadiendo hasta que esté el açucar espeso que se pegue en los dedos, e irlo coziendo, y dexarlo en su almibar, y para cubierto

sa-

facallo del almibar, y ponello a escurrir en vn harnero, y lauarlo con vn poco de agua tibia, y tomar el propio açucar clarificado, y ponello vn poco mas cozido que para hueuos mexidos, y echarlo dentro del açucar, que lo cubra el açucar por encima, y cueza con el açucar hasta que por vna espumadera soplando salgan vnas bexigas, y ponerlo a enfriar vn poco, y luego darle vn poco de lübre, y echarlo fuera sobre vnos espartos, o sobre vna berguera. El almibar siempre se ha de echar frio.

Memoria de Xaleas.

Xalea de Membrillo.

HA se de tomar el membrillo, y mondarlo, y sacarle el coraçõ, y hazerle pedaços, y ponerlo a cozer, y cóforme el membrillo le echaras el agua que se cubra, y de que esté bien cozido, quitalo de la lumbre, y to-

ma vn paño grueso, y cuela aquella agua y membrillo, esprimiendolo muy bien, y a cada caço de çumo que saliere dello echar dos caços de açucar en vn punto que haga vn hilo enel dedo, y ponerlo a cozer todo junto hasta que haga otro pũto, q̄ haga otro hilo como el de arriba; luego echalo en sus vidrios.

*Memoria de Xalea de
Granadas.*

HAs de tomar la granada, y sacar el grano, y ponerlo con muy poca cantidad de agua a cozer, no mas de quãto se cubra, y de que estè bien cozida sacar aquel çumo y agua, y esprimirlo por vn cedaço de cerdas, y a dos caços de açucar çumo has de echar vno de açucar clarificado, que tenga el punto como para huevos mexidos, y juntarlo, y ponerlo a cozer hasta que suba vn punto que haga vnas gotas, que echandolas en vna
tabli-

217
297
tablilla, no corran a vna parte, ni a otra:
y estas gotas se han de echar cō vna es-
pumadera, que sean las gotas como len-
tejas: y entonces estā buena la xalea, y
se puede echar en sus vidrios.

*Memoria de la Xalea de
Amacenas.*

HA se de tomar media arroba de a-
macenas, y ocho libras de açucar
clarificado, y ponerlo a cozer con las
amacenas, y echalle poco mas de açum-
bre y media de agua, y ponerle a hervir
todo junto, y cuezan hasta q̄ esten des-
hechas, y echarlas a escurrir en vn pa-
ño, o vn cedaço, y sacar aquel almi-
bar, y ponerlo a cozer que haga vn pun-
to que se pegue a los dos dedos; y en-
tonces estā buena, y se puede poner en
sus vidrios.

*Memoria de la Xalea de
Agraz.*

Pp

Has

HAs de tomar el agraz, y desgranar
lo media arroba, o seis libras, o lo q̄
quisieres, y ponerlo a cozer con la can-
tidad de agua que se cubra, y luego
colarlo por el paño, o el cedaço, y te-
ner açucar clarificado, y a tres par-
tes del çumo de agraz echar dos de
açucar clarificado, que tenga muy po-
co punto quando se eche en el çumo,
y ponlo a heruir hasta que haga vn pũ-
to como las amacenas.

Quartos de Membrillos.

HAnse de tomar membrillos crudos
y cortarse por medio, y sacar el co-
raçon antes que se monde, y despues de
mondados ponerlos a cozer poquito
quanto se caliente bien el agua, y sacar
los del agua, y ponerlos a enfriar en vn
perol, y tomar para cada libra de aç-
quel membrillo otra de açucar clarifi-
cado, y tomar aquella agua donde se
cozieron, y echar tanta agua como açu-
car,

car, y antes mas que menos, y ponerlo a cozer en vna lumbre muy suauē, que vaya rociando, y taparlos quando van a medio cozer con vna tabla, y cozerlos hasta que haga vn punto espeso, y luego quitarlos de la lumbre.

Carne de Membrillos delicada.

HA se de tomar el membrillo el mejor que huuiere, y ponerlo a cozer en agua fria, y cozerlo muy bien, hasta que esté muy blando: y despues de cozi do tomar y mōdarlo, y cortarlo demanera que nō se llegue al coraçon, y machacarlo, y passarlo por vn cedaço muy espeso de cerdas: y a cada libra de membrillo que se passare vna libra y vn quarteron de açucar clarificado cō hueuos, y colado por vn paño, y luego ponerlo a cozer hasta que haga vnos ojos grandes el açucar: y de que aya hecho estos ojos, sacarlo de la lumbre, y menearlo con vn remo de manjar blanco, o con

Arte de Cozinha:

Vn cucharon de palo, y de que esté vn poco meneado echar el açucar fuera de la lumbre, y echarle el membrillo, y ponerlo a cozer todo junto en la lumbre hasta que cueza, y esté vn poquito espeso: y estando espeso sacarlo fuera del perol: y con esso está acabado de hazer.

Ciruelas de Genova.

TOMaras las ciruelas, y passarlas has por agua caliente, y sacarlas has luego al punto, y ponellas a escurrir, y de que esten escurridas ponellas en vnos barreñoncillos pequeños vidriados, y moler açucar, y ir poluoreando cada lecho de ciruelas que fueren echando, y echaran deste açucar, y dexalle estar hasta otro dia que se escurra aquella aguaça: y luego tomar açucar clarificado, y cozerlo que tenga gran punto.

Nuezes en conserva.

TOMaras las nuezes, quando estan tier-
nas,

nas, que no esten quajadas, q sera quinze dias antes de san Iuã, poco mas, o menos, conforme la tierra adonde estan los nogales, y punçarlas has con vn punçon dos, o tres vezes: luego echalas en agua por nueve dias, mudãdoles el agua cada dia: luego haras vna lexia fuerte con ceniza, y dexala assentar, y cuelala por vn cedaço, y echa las nuezes dentro, y dales dos heruores, y luego sacalas en vn poco de agua tibia, y dexala estar alli vn poco, y echalas en agua fria: luego sacalas, y ponlas en vnas alorças, o barreños, y haras el açucar que te pareciere en almibar, de manera que las cubra, y echaselo tibio: luego dexalas hasta otro dia, y tornalo a cozer, y tornaselo a echar tibio, y dexalo estar hasta otro dia: luego echa las nuezes y almibar todo junto en el caço, o perol, y ponlas a cozer, y acabalas de cõservar: luego dexalas enfriar vn poco, y sacalas en sus ollas, y saçona de especias, clauo, y canela, a cada cien nuezes vna onça

Arte de Cozinha.

de cada cosa. ¶ Y si las quisieres hazer con miel a cada cien nuezes se ha de echar vna açumbre de miel, y otra de agua: ha se de cozer y espumar: y de que las nuezes esten cozidas y tiernas, eché se en la miel, y conseruense, y a cada açumbre de miel se le ha de echar vna onça de canela y otra de çlauo, y quando se quisieren sacar de la lumbre se les ha de echar vn poco desta especia, que dé vn par de heruores con ella: y despues de quitadas de la lumbre se les ha de echar la demas especia, dexando vn poco para ir echando en lechos quando se van echando en la olla: y esta saçon se entie de tambien con las de açucar. Y aduiertese, que si las nuezes fuesen muy chicas, que se podrian echar ciento y cinquenta nuezes a cada açumbre de miel.

Hinojo conseruado.

HA se de tomar las cogollas del hinojo dulce, que esté bien granadas y ver:

y verdes, y cogérlas con su peçen, algo largas: y luego atarlas, que esten muy recogidas, porque no hagan mecho bulto, y tomaras açucar clarificado en almibar muy subido de punto, y pon las dichas cogollas de hinojo dentro, y allí se esten todo el tiempo que quisiéres, porque se iran esponjando, y coziendo en el propio almibar: y quando lo quisiéres servir a la mesa faca vna, o dos cogollas, o lo que quisiéres, y tendras açucar molido y cernido, con ambar, o almizcle, y echaselo por encima a las cogollas que huuiéres de servir, y con la humedad que tienen tomarã el açucar, y quedaran blancas, y siruelas por plato de postre, y comeran el hinojo, y servirán los palillos para mondar los dientes.

*Carbonadillas de Ternera
estofadas.*

TOMARAS tres libras de ternera de pierna, y cortarla has en carbonadillas

Arte de Cozinha:

Dillas muy delgadas, al traues de la hebra, y batirlas has có la buelta del cuchillo: luego picaras media libra de tozino gordo con vn poco de verdura muy picado, y vntaras el plato con el, o vna caçuela de barro, y assentaras vn lecho de las carbonadillas, y echale vn poco de especia, y vn poco de tozino por encima de todas ellas, y vn poco de sal: luego echa otro lecho de carbonadillas, y vn poco del tozino picado con la verdura, y torna a saçonar con especias y sal, y desta manera gastaras todas las carbonadillas, y tozino: luego pon el plato, o caçuela, sobre vna palada de lumbré, y tapalo con otro plato, y dexalo estofar por cosa de media hora: luego destapa el plato, y hallaras las carbonadillas todas pegadas vnas a otras; bueluelas assi juntas como estan, y torna a tapar el plato, y tornalo a pener sobre lumbré por otra media hora, y tornalo a sacar de la lumbré, y despegalas vnas de otras todas, y echales vn poco de caldo

do de la olla quanto se bañen, y dexalas cozer poco a poco por espacio de otra media-hora, y hallarlas has cozidas, y echales vn poco de açafran y çumo de limon: y si fuere tiempo de agraz podrás echarle algunos granos de agraz vn quarto de hora antes que se saquen, y siruelas sobre reuanadillas de pan. Este platillo no ha de llevar huego ninguno, ni verdura, mas de lo que se picò con el tozino, que sera peregil, y cilantro, y yeruabuena: y si no huviere plato se podrán estofar en vna caçuela, y taparlo cò vn plato de barro al estofar.

Vn platillo de Cabrito.

Cortaras el cabrito en pedacitos, y ahogarlo has cò tozino y cebolla, y echalo en vna olla, y echale caldo, o agua caliente quanto se cubra: luego fazona de especias, pimienta, y nuez, y vn poco de xégibre, y sal, y vn poco de verdura picada, y tédras seis yemas de huevos

Arte de Cocina.

ños cozidos duras, y vn migajó cilló de pan todo remojado en caldo: luego majalo, y defatalo có el caldo del platillo, y passalo por vn cedacillo, y quajaras el platillo có esta salsa, y echale azedo que esté vn poquito agrio. El cabrito há de ser dos quartos delanteros para vn plato: siruelos sobre reuanadillas de pã. Este platillo se haze de carnero, y de paxarillos, y de pecho de ternera, y de muchas cosas.

Manjar blanco de Pescada.

Tomas una pescada cecial remojada, y cortarle has los lomos, y echalos a cozer en harta agua: y quando esté cozido sacalo, y limpialo de las escamas y el pellejo, y de todo lo que tuviere que no sea blanco, y de las espinas, y luego deshazlo muy bien có los dedos, y echa este pescado en vna seruilleta, y vele echando agua fria, y estregandolo con vna mano dentro la seruilleta. y
des.

deshaziendo todo el pescado, demanera que no q̄de nada entero, sino como vna felpa: luego tomaras tanta cãtidad deste pescado, como si fuera vna buena pechuga de gallina deshilada, y vn poco mas, y echalo en vn caço, y echale vn poquito de leche, y batelo con el cucharon de māj̄ar blanco, demanera que no quede ningun burujon: luego echa le vna libra de harina de arroz, y vele echando leche poco a poco, y reboluiendolo con el cucharon hasta cantidad de vn açumbre y quartillo, y echale vna libra de açucar, y ponlo a cozer sobre las treuedes, y velo reboluiendo a vna mano con el cucharon de manjar blanco. Tardara en cozerse tres quartos de hora. Deste manjar blanco podras hazer todas las cosas que estan escritas en el manjar blanco de carne: y con las mismas cantidades podras hazer papin de arroz, y apellarlo en pellas como el māj̄ar blanco: y si lo quisieres seruir blando, con echarle vn quartillo mas de leche,

che, y quatro huevos, y saçonarlo de sal
saldra muy bueno. Y adierte, que este
manjar blanco de pescado lo podras ha
zer de las colas de las langostas, y de ra
nas: y tambien se puede hazer de pue
rros blancos, aunque no es tan bueno.
Puedese hazer cõ leche de almendras,
facando tres quartillos de leche de ca
da libra de almendras.

Papin de harina de Trigo.

Tomas tres quarterones de hari
na floreada de trigo, y vna libra de
açucar molido todo junto en vn caço:
luego echale medio quartillo de leche,
y desata la harina, y el açucar, de mane
ra que no tenga burujó ninguno, y esté
el batido como puches: luego batiras
seis huevos con claras, o doze yemas
muy bien batidas, y echalas con la hari
na, y batelo muy bien: luego ve echãdo
leche hasta vna açumbre y vn quartillo
antes mas que menos, que sea cerca de
açumbre y media, y saçonalo de sal: y

fin.

si tuuieres vna poca de buena manteca fresca de vacas echafela dentro, y si la manteca no fuere muy buena, no eches ninguna, y ponlo a cozer sobre las treuedes, y velo andando a vna mano con vn cucharon de manjar blanco, porque no se pegue, ni se ahume: y en dādo dos o tres heruores sacalo, e hinche los platos, y siruelo caliente con vnas ojuelas muy pequeñitas hincadas en el papin, o vnas reuanadas de pan blanco, cortadas en dados menudos, y fritos en manteca de vacas, y echalos por encima del papin.

Pastelon de Cidra Verde.

MAjaras media libra de almendras dulces mui bien majadas, y echa le seis onças de açucar, y haras pasta de maçapan, que estê muy bien majada, y ponla sobre el tablero, y mezclale vn poco de harina, y desta pasta leuantaras vn vaso de vn pastelon, y dexalo hecho desde la noche para la mañana: luego

Arte de Cozinha.

tendras cidra rallada, y conseruada como está dicho en la torta de cidra rallada, y la misma cantidad de la torta antes mas que menos, y tendrás deziocho huevos hilados, y rebolueras los huevos, y la cidra, y troços de cañas de vaca todo rebuelto, y de todo esto henchiras el pastelon, y ha de estar todo frio: luego tendras el horno bien caliente, y assienta el pastelon sobre la hoja del horno sobre dos, o tres obleas, y echale vn poco de alcorça molido por encima, y mételo en el horno, y dexalo estar por vn quarto de hora sin descubrir el horno, y halaras el vaso muy tieso, y cozera lo que está dentro con la grasa de las cañas. Para este pastel son menester dos libras de açucar, vna para conseruar la cidra, seis onças para el vaso, diez onças para los huevos hilados, y deziocho huevos.

*Vna caçolilla de aue para
enfermo.*

Descarç

DEscarnaras la carne de vna buena
 pechuga de aue, o de capon, y pi-
 carla has sobre vn tablero blanco, de ma-
 nera que salga muy blanca la carne, y pi-
 caras con ella vna enxundia del aue re-
 zien muerta, o vn poquito de tozino: y
 en estando picada echarle has quatro
 yemas de huevos, o dos con claras, y sa-
 çona con vn poquito de pimienta y vna
 migaja de nuez, y vn poco de cilantro
 seco molido: luego desata esta carne en
 vna caçolilla de barro, o plata, con buen
 caldo de la olla muy bien desatada, de
 manera que estè bien rala, y pon la ca-
 çolilla sobre vnas brasas, y vela rebol-
 uiendo con vna cuchar hasta que cue-
 za, y no lo dexes hazer burujó ninguno,
 y se vendra a hazer vn pastel en bote
 muy blanco, y tendras crestas de pollos
 cozidas, y las turmillas de los pollos, y
 echarlo has en la caçolilla, y cuezã dos
 heruores, y quajalo con dos yemas de
 haueos, y çumo de limon, y ponle vnas
 reuanadillas de pã muy chiquitas, como
 vna

Vna vna de vn dedo, todo al rededor de la caçolilla, y firuela en la misma caçuela: y si le quisieres echar vn par de aones de pollos bien cozidos blancos, en lugar de las crestillas, podras: y si la quisieres alguna vez hazer agridulce, con echarle vn poquito de açucar molido al quajar, y añadir vn poco de mas agrio riene muy buen gusto: y si lleua dulce, le has de echar vn poquito de canela: y si quisieres servir este pastel en bote en vn platillo, podras, con sus reuanadillas de pan, y algunas mollegitas de cabrito asadas encima: y si fuere para sanos, có añadirle vn poco de mas especias, y echar otra pechuga de aue, es muy buen platillo en caçuela, o en plato.

Y adierte, que lo que tengo dicho que se puede hazer de aue, se puede hazer tambien de ternera, con ponerlo có carbonadillas de ternera, asadas, y mechadas: y si fuere para sanos echarle sus cañas de vaca, y sus yemas de huevos duros. ¶ Mas adierte, que quando tengas
la

la carne picada cruda, y saçonada de especias, sal, y hueuos, que podras vntar vna tortera, o caçuela, cõ vn poquito de manteca, y hazer enella vnas rosquillas de aquella carne con sus trozitos de cañas por encima, o vna rosca grande, y poner la tortera sobre vn poco de lumbré, y cubrirla con vna cobertera, y ponerle otro poco de lumbré encima, y se cozeran en vn quarto de hora, y siruela sobre vna sopilla dorada, o sobre vna sopilla de lechugas. Y si quisieres mezclar vn poco de pasta de maçapan con esta carne de las rosquillas, podras; mas has le de echar media dozena de yemas de hueuos duras majadas: y de todo esto hazer las rosquilla, o rosca grande. Todo esto se puede hazer de carnero de pierna.

Palominos armados.

Picaras carne de dos libras de ternera, o de cabrito, con media libra de tozino gordo, y de que estè biẽ picada,

metele quatro huevos, y saçona cõ todas especias, y sal, y vn poco de çumo de limon, o vna gota de vinagre. Tomaras los pescueços de quatro palominos con sus picos, y haras dela carne picada quatro palominos contrahechos, poniendo los pies y pescueços, y vnas yemas de huevos duros en quartos por encima, y algunos trocitos de cañas: luego de la carne que te sobrare rellenaras quatro lechugas, o escarolas, y pondras lo luego todo en vna tortera vntada cõ manteca, y ponlo cõ fuego abaxo y arriba, y tendras los palominos cozidos y salpimentados con pimienta, y sal, y pan rallado, y ponlos en otra tortera con lumbre abaxo y arriba, y tostar se ha el pan: luego pondras vnas reuanadas de pan en vn plato, y cõ palominos armados, y palominos salpimētados y lechugas, o escarolas rellenas armaras tu plato; y otras vezes sin palominos, sino cõ la ternera, y lechugas rellenas, y vna buena cola de carnero tostada con pan
galla-

rallado, y algunas carbonadillas podras
armar el plato, y echarle zumo de limo,
o de naranjas por encima. Con la carne
de las lechugas podras hazer rellenos
con redaño de carnero.

*Platillo de asadurillas de
Cabrito.*

TOmaras quatro asadurillas de ca-
brito, y perdigarlas has en agua co-
ziedo: luego mecharas los higados muy
menudos, o los reboçaras con vn reda-
ño, y los espetaras en vn asador, y echa-
ras a cozer los liuianos con agua, y sal:
y despues de cozidos picalos sobre el ta-
blero muy bien cõ buen tozino gordo,
y vn poco de redaño, y façonaras de sal
y especias, y echarle has quatro huevos
crudos, y vn poquito de agrio: y toma-
ras vn redaño, e iras haziendo vnos re-
llos, embolviendo vn poco de relle-
no en vn poco de redaño, y assentando-
los en vna tortera, y pon lumbre abaxo
y arriba, y cuezanse hasta que esten do-

Arte de Cozinha.

rados, y situelos sobre vna sopa con los
higados atados entre ellos. Aduierte,
que quando tuuiste estos liuianos saço-
nados de especias, sal, y huevos, y aze-
do, podrias hazer dellos vnos pasteli-
llos de escudilla, añadiendole vn par de
huevos mas, y vn poco de açucar y ca-
nela. Estos se hazen cortando vnos tro-
zitos de vn rollo de ojaldrado, y hazer
vnas como cubiertas de pastelillos, y po-
nerlos dentro en las escudillitas, e irlos
fubiendo con el dedo pulgar, y igualar-
los con los bordes delas escudillitas: lue-
go henchirlos de los liuianos, y ponerle
media yema de huego encima de cada
vno, y cuezanse assi descubiertos: y si
los quisieres cubrir con vna cubierta de
ojaldrado, podras: y al seruir raspales
por encima açucar, y vn poco de canela:
y si los quisieres hazer en pastelillos
de masa dulce, como los de las cabeças
de carneto, podras, y son muy buenos:
y si quisieres hazer destos liuianos pas-
tel enbote, quando los acabas de picar,
frei-

freiras vn poco de cebolla muy menu-
da có manteca de puerco, y echaras alli
los liuianos, y ahogarlos has, y echalo
todo en vna caçuela, y echales agua ca-
liente quanto se bañen, y façona de to-
das especias, y sal, y cueza vn poco: lue-
go quajala con quatro huevos, y vn po-
co de agrio. Y adierte, que quando tu-
uiste los liuianos adereçados para pas-
tel en bote, pudieraslos echar en vna ca-
çuela ancha de suelo, y echarle su cebo-
lla frita, y vn poco de dulce de açucar,
o miel, y façonaras de todas especias, y
canela: y luego batir seis huevos con
claras, y echarlos dentro, y darles vna
buelta que se mezclen, y poner la torte-
ra al fuego, con lumbre abaxo y arriba,
y quajarse ha. Luego cortarla has como
torrijas, y siruelas con açucar y canela,
y çumo de naranja. Y adierte, q̄ todo
lo que se ha dicho de los liuianos de ca-
brito, mucho mejor se puede hazer cō
liuianos de ternera, o carnero, cō sus hi-
gados asados y mechados.

Arte de Cozina.

Como se adereçan los higados de Venado, y de Ternera.

LOS Higados de venado, y de ternera, son muy buenos, perdigados en agua coziendo, no mas de quãto passen por ella: luego cortarlos en vnas reuadillas grandes, y muy delgadas, y tomar vn poco de manteca en vna sartén, y calentarla mucho, y echar alli las reuadadas del higado, que no se fria mas de quanto esté la sangre muerta, y sacala, y echale sal y pimieta, y çumo de naranja. Desta manera estan tiernos y sabrosos, porque si el higado se frie mucho, o se cueze, se pone duro.

Manecillas de Cabrito.

LAS Manecillas de cabrito, has de limpiar muy biẽ, y echarlas a cozer con vna cebolla entera, y vn poco de tozino: y quando esten cozidas pica el tozino y cebolla con verdura, peregil, y yer-

yernabuena, y cilantro verde, y quita del caldo de las manecillas, q̄ no quede mas de quanto se cubran: luego echa el tozino y verdura, y saçona de todas especias y sal, y quajarlas has con yemas de huevos, y azedo, apartado primero de la flor, y echasela por encima despues de seruidas en el plato. Estas manecillas podras hazer en pastel, coziendo las; y luego sacarle los huesos delas canillas, y picar vn poco de tozino con verdura, y saçonar las manecillas de especias y sal, y luego poner vn poco de tozino, y verdura en el suelo del pastel, y poner las manecillas, y poner encima de todo otro poco de tozino y verdura, y cierra tu pastel: y de que estè cozido bate quatro yemas de huevos con vn poco de vinagre, y caldo de las mismas manecillas, y cebalo. Y si quisieres hazer este pastel con salsa negra, has de cozer las manecillas, y reboçarlas, y hazer tu pastel, y el tozino no ha de llevar verdura: y quando estè cozido tendras

Arte de Cozinha.

hecha vna salsa negra como la de los pastelones de javali, e hinche el pastel desta salsa, y fino hinchelo de vna pebrada, que por estar atras dicho como se ha de hazer, no lo digo aqui. Adonde se trata de los gigotes de grullas lo hallaras, y en otras partes. Estas manecillas se pueden cozer, y luego salpimentarlas con pimienta y pan rallado, y a çucar, y canela, y tostadas en vna tortera, y seruidas sobre vna sopa dulce; adornadas con algunos higadillos de gallina son muy buenas. Puedense hazer estos pasteles de pies de puerco, y de ternera, reboçadas y fritas, y hazer los pasteles.

Potage de Trigo.

Tomas vn quartillo de trigo limpio, que no tenga otras semillas, y rociarlo has con agua muy bien rociado, de manera que se humedezca bien la cara: luego echalo en el almirez, y velo majando poco a poco, y se ira descascando

do hasta que tenga quitada toda la cascaca: luego sacalo y auíétalo delas cascacas, y quedara todo el trigo sin cascaca y entero: luego echalo a cozer có agua y sal, y buena manteca de vacas fresca y sus especias: la manteca ha de ser buena y mucha para que se empape bien el trigo. Si le quisieres echar dulce de açucar bien podras, añadiendole canela: y si le quisieres echar leche como al arroz, podras; mas la manteca siempre la ha de llevar. Desta manera se adereça el farrro gordo, y la semola, saluo, que no se ha de descascarar, porque ello està ya adereçado.

Colas de Carnero con agraz.

TOmaras vn par de colas de carnero, y perdigarlas has en las parrillas, de manera que esten medio asadas: luego echalas a cozer con agua y sal, y tozino gordo, y quando esten cozidas tomaras dos libras de agraz, y desgranaló, y echalo a cozer con agua, y quando esten

Arte de Cozinha.

estén cozidos echalos en el colador, y dexalos escurrir: luego passalos por vn cedacillo, de manera que no quede por passar mas de los granos, y endole echãdo del caldo de las colas, y sacaras las colas de la olla, y ponlas en vna caçuela, y echale el agraz passado, y façona con todas especias, y vn poquito de açafra, y cuezan vn poco con la salsa, y siruelo sobre reuanadas tostadas.

Vna escudilla de Almidon.

TOmaras quatro onças de almédras y pelalas en agua caliête, y echalas en agua fria por espacio de media hora: y luego majalas en el almirez, mojãdo la mano a menudo en agua caliente: y quando estén bien majadas, ve echando agua tibia cantidad de vn quartillo, algo menos: y luego passala por vna estameña, o seruilleta, y torna a majar las granças, y torna a echar la leche en el almirez, y tornala a colar, y echale tres

o quat

o quatro onças de açucar: y digo tres, o quatro, porque son menester quatro; mas los pobres no echan todo lo necesario, y con tres bastara, y tendras echado en remojo vna onça, o menos de almidon en vn poco de agua fria: luego derramaras el agua mui quedito, y quedara el almidon en el suelo de la escudilla; y deshazlo muy bien con vna cucharita, y echalo en el cacillo con la leche, y vn granillo de sal, y ponlo a cozer, y cueza dos, o tres heruores, y si tuelo acabado de cozer, porque no se quaje mucho: y por esta orden podras hazer las que quisieres.

*Platillo de Lechugas, y otras
yeruas.*

Perdigaras las lechugas en agua coziendo, porque echandose estando el agua coziendo, quedan las verduras siempre verdes; y despues de perdigadas las lechugas sacarlas has en el colador,

dor, y esprimirlas has: luego tendras tozino frito en dados, o buena manteca de vacas, y freiras en ella cebolla picada menuda, y ahogaras las yeruas muy bien: luego le echaras agua caliente, o caldo, quanto se bañen, y saçonaras de especias, y sal: y si las quisieres quajar con huevos, y su azedo, podras; mas yo no las querria quajadas, sino assi: y si las quisieres picar, medio picadas son muy buenas. Y adierte, que no se trata de otras verduras por euitar prolixidad, porque todas se adereçan casi de vna manera, como son lechugas, y escarolas, borrajas, achicorias, riponces, y otras muchas yeruas: y si fuere dia de carne con perdigarlas, y picarlas medio picadas, y ahogaras, y echarles su caldo, y saçonaras de especias estaran buenas echandoles su agrio. Quando las quisieres seruir, si las quisieres quajar, es bueno echarles dulce de açucar y canela, y çumo de naranja.

Huevos encañutados.

TOmaras vna libra de açucar en almibar, que estè vn poco subido de punto: luego batiras dos dozenas de yemas de huevos, y echarlos has en el almibar poco a poco, passandolos por vna espu maderá coziendo el açucar a mucha furia: y despues de hechos los huevos hilados, haras vna masa fina sin açucar: y luego tendras vnos cañutos de cañas aparejados, vntados con manteca, o azeite: luego tiende vna hoja de la masa larga y delgada de vna ochaua de ancho, y cortale los bordes con la cortadera: luego pon vn cañuto en la punta de la masa, y arrollalo hasta que se cubra toda la caña, y cortalo con la cortadera, y ajusta los bordes del cañuto, y luego echalo a freir con manteca, o azeite: y en estando frita la masa, sacala fuera, y tira por la caña, y quedara hecho el cañito de masa: y desta manera podras hazer los demas. Luego hinche los

Arte de Cozina:

Los de los huevos hilados, y assientalos sobre vnas ojuelas, y echa vn poco de almibar encima de todo, y pandras vnos pocos de huevos mexidos encima de los cañutos. Este plato se sirve frio.

Una empanada de Pichones.

Tomas quatro pichones del nido, que sean tiernos, y despues de pelados y limpios, tomaras tozino de pernil, cortado en reuanadillas muy delgadas, y remojalas que no tengan sal: y luego esprimelos del agua, y saçona los pichones con especias y sal, y tiède vna hoja de masa dulce de empanadas Inglesas, y assienta los pichones sobre ella, y echa las reuanadillas de tozino debaxo y encima, y cierra tu empanada, y siruela caliente.

Estocafix.

Este estocafix es vn pescado traserario, que no lo ay en España, sino se trae de Flandes; no se puede remojar
en

en agua clara, aunque estè muchos dias en ella: ha se de hazer vna lexia que no sea muy fuerte, y dexalla enfriar, y luego colarla que quede clara, y echar el pescado en ella, que estè tibia, y luego dexallo estar de la noche a la mañana, y estara remojado y muy blando. Aduierte, que este pescado antes q̄ se eche en mojo se ha de aporrear con vn maço, o con vn palo, y despues de remojado se ha de echar a cozer: luego desazerlo, que tiene vn as lonjas como abadejo, y freir vn poco de cebolla con vn poco de manteca, y echar alli el pescado, y ahogarlo muy bien, y echarle vn poco de pimienta, y nuez, y xengibre; y luego echarle leche quanto se bañe, y dale vn as heruores, y siruelo caliente. Aduierte, que este pescado podras servir con solo manteca y mostaça y sus especias, y con esto tiene buen gusto.

Hongos.

¶ Los hongos son mui buenos coziendolos

Arte de Cocina.

Los primeros con agua y sal, y luego ahogarlos con buen azeite y cebolla, y echillos en vna caçuela de barro: luego picar vn poco de verdura, y majarla en el almirez con vn migajon de pan, de manera que esté mui majado como salsa de peregil: luego saçona con todas especias, y vn poco de cominos y vn grano de ajo, y desata esta salsa con vn poco de caldo de garbanços, y cueza con ella: y quando los firuieres echa vn poco de çumo de limon por encima. Estos hongos se pueden ahogar con manreca de vacas, y luego echarles vn poco de vino, y vna gota de vinagre, y saçonarlo con todas especias, y vn poquito de açafran, y con solo esto sin verduras estara bien. Tambien podras estregar vn grano de ajo dentro de vn plato, y luego echarle vn poco de azeite: y quando esté bien caliente echar alli los hongos crudos, y tapar con otro plato, y dexarlos alli ahogar muy bien: y de quando en quando reboluerlos, y saçonarlos
de

de sal, y quando esten bien ahogados sacarlos, y servirlos con naranja y pimiento. Estos perdigados y escurridos puestos en vn barril cō sal y hinojo son buenos, y duran mucho.

Fruta de Almendras.

MAjaras media libra de almendras muy majadas, de manera que no se enazeiten: luego les echaras dentro quatro yemas de huevos, y vn polvito de harina: luego echa mas yemas, y vello meneando hasta que estè bien blãdo: luego tomaras vna sartén con manteca de vacas que sea poca, y ponla a calentar: luego echa de aquel batido dentro con vna cucharita, y haras vnas torrijitas mui delgadas, que parezca calabaza frita: y luego passalas por almibar, y sírvelas con açucar raspado por encima.

Salchichas.

TOmaras carne de puerco tanta cantidad de magro, como de gordo, y

Re pica

Arte de Cocina.

picala muy picada, y saçona con pimienta, y xengibre, y hinojo, y sal, y echale un poco de vinagre bien aguado, para que entre mas cantidad, y se humedezca la carne, y tomaras tripas de puerco de las angostas, y hinchelas, y passalas por agua coziendo, y pòlas a enxugar. Hanse de seruir asadas, y no se pueden detener muchos dias. Aduierte, que si en lugar del hinojo les echasses anis, tienen muy buen gusto.

Sustancia asada.

A Saras una pierna de carnero, y quando estè casi asada, sacarla has en un plato, y picarla has con el cuchillo, de manera q̄ la passe de parte a parte muchas vezes; luego doblaras el jarrete, y aprietala con el tenedor, y sacaras medio quartillo de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aquel dia. Esta sustancia se saca de aues, y de perdizes: estas es necessario auer prensa para

para ellas, y si no la huviere, en acabandola de sacar del asador, se apretará entre dos platos, muy apretadas, punçandolas tambien con el cuchillo. Estas sustancias se han de poner en vn plato sobre vn poco de nieue, y elarse ha toda la grasa que tuuiere; luego la apartarás con vnas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echarás la sustancia en otro vaso, y saçonarla has de sal, y calentarla has de manera que no cueza; y assi se ha de dar al enfermo.

Relacion de algunas cantidades para hazer tortas, ojalbres, costradas, y otras cosas.

NO He puesto las cantidades de harina que han de lleuar las ojalbres, porque vnas vezes son grandes, y otras pequeñas.

Para cada ojalbre que sea buena, lleuara libra y media de harina.

Cada torta media libra de harina.

Rf a Cada

Arte de Cozina.

Cada costrada vna libra de harina.

Las tortas de fruta verde, como son membrillos, peras, peros, tres libras de fruta, y tres quarterones de açucar: han se de mondar, y hazer reuadillas, y echar açucar y fruta, y quartillo y medio de agua, y ponerse a cozer, y espumar se, y conserue se poco a poco.

Las tortas de albarcoques y melocotones, y alberchigos y duraznos, para cada libra de açucar quatro de fruta, porque se va la mitad en cuescos y mondas duras. Para esta fruta se ha de poner el açucar en vn punto como para huevos mexidos. Este punto se da desta manera: Echar vna libra de açucar en vn cacillo en pedacillos: luego echarle vna clara de huego batida dentro, y ponerlo a cozer, y no se espume hasta q quiera tomar punto, porque recoja toda la espuma del açucar: luego espumalo có la espumadera, y si no quedare bien claro, cuélalo por la estameña, y tornalo al fuego, y moja la punta del cuchillo en el

açu-

açucar, y dexa caer vna gota en la tabelle-
ga de vn dedo, y aprieta cõ el otto de-
do, y si hiziere vn hilito, es el punto de
los hueuos mexidos: y estando desta ma-
nera està bueno para echar la fruta de
cuesco, porque se cõserua muy presto.
Esto se entiende para tortas, que para
guardar, en el capitulo de las conseruas
estã escrito la ordẽ que se ha de tener.
Y adierte, que todas las vezes q̃ digo
que se haga almibar para algun plato,
o para passar alguna fruta, se entiende, q̃
es el punto de hueuos mexidos, porq̃ es
el p̃ũto mas blando que se da alaçucar.

Las tortas de quajada, o queso fres-
co, o requesones, lo mas ordinario es,
lleuar dos libras de quajada, o requeso-
nes, y ocho hueuos, los seis mezclados
con la quajada, y los dos para hazer la
masa: para esta cantidad sera menester
media libra de açucar y vn quarterõ de
mãteca, el açucar ha de ir molido y mez-
clado con la quajada y los seis hueuos.
Estas tortas se pueden hazer con vna

Rr 3 libra

Arte de Cozinha.

libra de miel en lugar del açucar.

Para vna torta de leche son menester tres quartillos de leche, y ocho hueuos, los dos para hazer la masa, y cõ los quatro haras vna crema como para pastelles de leche, y con su media libra de açucar, y vn poco de manteca de vacas, y cozerla en vn cacillo hasta que espese: luego meter los otros dos hueuos crudos, y hazer tu torta.

Si no tuvieres quajada, y quisieres quajar leche, ponla a entibiar: luego toma vn poco de yerua de quajar, que es la flor de cardo, delos que parecen alcaçofas, y lauála en agua tibia muy biẽ, y passala en otro poquito de agua tibia: luego toma vn gujarrillo blanco y aspero, y estrega en el la yerua hasta que se ponga el agua morena: luego cuela-la por vna punta de estameña, o seruilleta, y meneala leche: luego echa aquella agua dentro, y ponla al amor de la lumbre, y quajarse ha: y si no tuvieres yerua, con desatar vn poquito de quajo cõ

vn poco de agua tibia, y echarla en la leche, se quajara.

Todas las vezes que digo q se cuele por estameña, se entiende que la estameña no ha de ser de lana, porque sea muy suzias para cosa de grasa. Han de ser las estameñas de vnas beatillas de lino gordas y blancas, que las venden los Portugueses para las moças. Estas son muy limpias, y en manchandose se pueden meter en colada, y se ponen muy blancas.

Como se manen las aues en dos horas, Toma as el capon, o pavo por las dos alas, y con la otra mano le tomaras los dos pies, y se los meteras en el fuego, y tenlo hasta que se quemem bien: luego le henchiras la boca de sal, de manera que parezca q se ahoga, y entóces lo degollaras, y lo ataras por los pies, y lo meteras en vn poco, de manera q llegue la cabeça al agua, y dexalo estar allí dos horas, y lo hallaras manido y tierno.

En los platillos lo mas de las vezes los pogo de pollos, o pichones, o aues, y es porque son los mas regalados; mas con todo esso se pueden hazer de carnero, y de cabrito, y de ternera, guardãdo la orden de los que estan escritos, y de muchos pescados, como es cõ la salsa de carnero verde se pueden adereçar ranas, y mero, y congrio, y caçon, y pulpo, y otros muchos pescados, ahogãdo los primero con buen azeite, o buena manteca con su cebolla, luego echarle la salsa del carnero verde.

Todas las vezes que en algun seruicio se dicen cantidades de materiales, como son huevos, o açucar, o otrosqualesquier materiales, y no se dize para quantos platos, se entiende que es para vn plato, porque lo mas ordinario es hazer el seruicio senzillo de vn plato de cada cosa.

Platillo de Cardillos.

Los cardillos siẽpre vienen por Qya-
relma,

resma, y entre Pascua y Pascua: estos se adereçan desta manera: Mondar los cardillos, y cortarles las puntas, y hêder los por el peçó: luego freir vn poco de cebolla cortada menuda con mâteca de vacas, o buen azeite, y perdigar los cardillos con agua y sal, y sacarlos en vn colador a que se escurran: luego echar los con la cebolla frita, y ahoguen se vn poco: luego echales agua caliente quanto se bañen, y saçona cõ todas especias y sal, y echales vn poco de verdura picada, y vn poco de leche: y si no huviere leche quajalos con vnos huevos y azedo: y si fuere dia de carne, en lugar de manteca de vacas sea tozino y grasa de la olla, y las cebollas sean de las nueuas, y mezcla con ellas ajetes, porque les dan muy buen gusto. Sobre estos cardillos se suelen seruir cezinas, y salchichones, o cosas saladas. Desta manera se adereçã las ortigas, y las romazas, y otras yeruas.

Potaje de Castañas.

LAs castañas apiladas suelen se gasta-
tar por Quaresma, Echaras a cozer
las castañas con agua y sal, y quando es-
ten bien cozidas tendras vn poco de pã
tostado y remojado en vinagre: luego
picaras vn poco de verdura, peregil, yer-
ua buena, y cilantro verde, y echala en
el almirez, y majala muy bien: luego e-
cha el pan remojado, y vnas pocas de
castañas, y masele todo, y saçona con
todas especias y canela, y desatalo con
vn poco de vinagre y caldo de las cas-
tañas, y echales dulce de miel, que esté
bien dulce, y vn poco espessas y more-
nas. Con lo qual por aora doy fin a es-
te libro, porque en el casi todo lo que
hallares es al vso Español; pero siendo
Dios seruido, y teniendo salud, entiendo
sacar a luz y ampliar este libro con al-
gunas cosas estrangeras: y también podrá
algunas cosas fantasticas que siruē para
banquetes: las quales son mas de curiosi-
dad y ostentacion, que de necesidad.





TABLA, O INDI-
ce de los guisados y cosas
de cozina, y cõseruas q̃ en
este libro se cõtienen.



E Todo genero de asado
de vn pauo, y de vn ca-
pon. folio 15.

Gigote de vn capon sobre
sopa de natas. 16.

Gigote de vna pierna de carnero. 16.

Como se asa la ternera. 17.

Palomas torcazes asadas. 17.

Palomas torcazes con salsa de almen-
dras. 18.

Como se adereçan las perdizes. 18.

Como se adereçan las chorchas. 19.

Grullas asadas. 19.

Anades y çarcetas. 20.

Gigote de liebres. 21.

Conejos. 22. Conejos en mollo. 22.

Gigote de conejos. 22. Otro gigote. 23.

Salpicon de vaca. 23.

Pollos

T A B L A.

- Pollos asados con salsa. fo. 23.
Pollos rellenos. 24.
Empanadas de perdizes. 25. Empanadas
en asador. 26. Otras en asador. 26.
Perdizes asadas con azeite. 27.
Anades estofadas. 27.
Lechones asados. 28. Salsa de lechón.
28. Vn lechon en salchichon. 29.
Vna pierna de carnero estofada. 30.
Otra pierna estofada. 30. Otra. 31.
Pierna de carnero rellena. 31.
Pierna de carnero a la Francesa. 32.
Otra pierna de otra manera. 33.
Vn platillo de pichones. 33.
Pollos rellenos cozidos. 34.
Platillo con membrillos. 35.
Otro platillo con yeruas. 36.
Platillo sin verduras. 37.
Capon a la Tudescá. 38.
Vn platillo de aues con azèderas. 38.
Vna aue a la Portuguesa. 39.
Gallina rellena en alfitete. 39.
Otra aue en alfitete. 39.
Gallina Morisca. 40.

Pichones

T A B L A.

- Pichones ensapados. 40.
Vn capon relleno con ostias. 41.
Otro capon relleno. 42. b. Otro. 43.
Empanada de pollos ensapados. 43.
Como se hazen los rellenos. 44.
Artaletes de aue. 45.
Otros artaletes de aue. 45.
Otros artaletes de ternera, 46.
Artaletes de cabrito. 47.
Caçuela de aue. 48.
Vn platillo de artaletes. 48.
Palominos ahogados. 49.
Otros palominos ahogados. 49.
Carnero verde. 50.
Otra manera de carnero verde. 50.
Plato de pollos rellenos con membrillos. 51.
Pepitoria. 52.
Albondiguillas de aue. 53.
Otras albondiguillas. 53.
Albondiguillas Castellanas. 54.
Albondiguillas Reales. 54.
Liebre enlebrada. 55. Olla de liebre. 56.
Gigote de liebre. 56.

T A B L A.

- Empanada de liebre. 57.
Plato de albodiguillas fritas. 57.
Albodiguillas de pã rallado y grasa. 58.
Platillo de cañas de vaca. 58.
Fruta de cañas. 59.
Platillo de madreçillas de gallinas re-
llenas. 59.
Porage de azenorias. 60.
Caçuela de azenorias. 60.
Ensalada de azenorias. 61.
Fruta rellena. 62.
Costrada de asadurillas de cabrito. 63.
Como se han de asar los paxarillos gor-
dos. 64. Caçuela de paxarillos. 64.
Salsa breña. 65.
Sustancia asada. 65.
Platillo de artaletes de ternera. 65.
Sopa dorada. 68. Sopa de natas. 69.
Otra sopa de natas. 69.
Vna caçuela de natas. 70.
Torrijas de natas sin pan. 71.
Migas de pan. 72. Migas de natas. 72.
Migas de leche. 73. Migas de gato. 74.
Torta de natas. 75.

Otra

- Otra torta de natas. fo. 75.
Torta de agraz. 75. Torta de cidra ver
de. 76. Torta de limones verdes. 76.
Torta de orejones. 77. Torta de almen
dras. 77. Torta de ternera. 78.
Torta de pichones. 78.
Torta de alberchigos. 79.
Costrada de limoncillos y maçapan. 79.
Torta de guindas. 80. Torta de borra
jas. 80. Torta de azelgas. 80.
Albondiguillas de borrajas. 81.
Plato de todas frutas. 81.
Bollo de vacia. 82. Bollo mainmon. 83.
Otro bollo sombrero. 84.
Bollo de rodilla. 85. Vn rebollo. 86.
Bollo roscon. 87.
Vn pastelon de maçapan. 88.
Bollos pardos. 89. Bollo fitere. 89.
Otra manera de masa de bollos. 90.
Ojaldre de torreznos. 91. Ojaldre re
llena. 92. Ojaldre con enxundia de
puerco. 93. Ojaldre de maçapan. 94.
Ojaldre con leche. 94.
Ojaldre tropeçada. 95.

Panecillos rellenos 95. Pasteles de te-
tilla. 96. Otros panecillos rellenos. 97
Ojaldres vizcochados. 97.
Pasteles ojaldrados. 97.
Vn pastel de aue para enfermo. 98.
Pastel de pollos, o pichones. 98.
Sopa de capixotada, 99.
Olla podrida en pastel. 100.
Pasteles de cabeças de carnero. 101.
Como se ha de beneficiar vn jauali, 102
Queso de cabeça de jauali. 103.
Adobo de solomillos. 104.
Empanadas frias de jauali. 104.
Empanadas de jauali calientes. 105.
Pastelones de jauali picados. 106.
Otros pastelones picados. 106.
Otra suerte de pastelones de jauali. 106
Otros pastelones de jauali. 107.
Otras empanadas de jauali. 108.
Como se cueze el jauali fresco. 108.
Como se ha de sacar el jauali. 109.
Como se ha de adereçar el venado. 109
Planchillo de las puntas de los cuernos de
venado. 110.

T A B L A.

- Lo que se ha de hazer del redaño del venado. 110.
Migas de la grasa del venado. 111.
Empanadas de venado. 111.
Solomillos de venado. 111. Como se ha de salar el venado, y se puede comer fresco por muchos dias. 112.
Como se hazê los tajajos de venado. 113.
Como se pueda llevar la carne de venado veinte, o treinta leguas sin que se pierda en los grandes calores. 113.
Vna empanada de pecho de vaca. 114.
Como se adereça vna frasia de ternera. 115. Como se adereça vna cabeça de ternera. 116.
Empanadas de ternera. 117.
Vspote de ternera. 117.
Empanadillas de masa dulce. 118.
Empanadillas de pies de puerco. 119.
Empanadillas de sardinas. 119.
Otras empanadillas de criadillas. 119.
Empanada Inglesa. 120.
Buñuelos de viento. 121.
Otros buñuelos de viento. 122.

T A B L A.

- Otros buñuelos de viento. 122.
Almojananas de quajada. 123.
Otras almojananas de quajada. 123.
Buñuelos de queso fresco. 124.
Quesadillas de quajada fritas. 125.
Quesadillas de horno. 126.
Fruta de cañas. 126.
Empanadillas de quajada. 127.
Otras empanadillas. 128.
Fruta de fillos. 128. Fruta de chicharros. 129. Fruta de prestifios. 129.
Fruta de piñas. 131.
Vn platillo de xadeo de manos de tenera. 131. Platillo de cabeçuelas de cabrito, y las tripillas. 132. Otro platillo de cabeçuelas de cabrito. 132.
Fricasea de cosas hambres. 133.
Cabeçuelas de cabrito rellenas. 133.
Otro platillo de cabeçuelas de cabrito. 134. Otro plato de cabeçuelas. 134.
Vnos picatostes de vbres de ternera. 136.
Otros picatostes de riñones. 136.
Morcillas blancas de camara. 136.
Morcillas de puerco dulces. 137.

T A B L A.

Salchichones de carne de puerco. 137.

Choriços de carne de puerco. 138.

Longaniças. 138.

Solomo de vaca relleno. 138.

Manjar blanco. 139.

Buñuelos de manjar blanco. 140. Otros
buñuelos de manjar blanco. 141.

Picatostes de manjar blanco. 141.

Frutillas de manjar blanco. 142.

Caçolillas de manjar blanco. 142.

Tortada de manjar blanco. 142.

Como se ha de hazer el arroz. 143.

Buñuelos de arroz. 143.

Caçuela de arroz. 143.

Arroz a la Portuguesa. 144. Arroz de
grasa. 144. Caçuela de arroz. 145.

Platillo de alcachofas. 145. Alcachofas
asadas. 146. Otro de alcachofas. 145.

Potaje de auas. 147. Otras auas. 147.

Auas en dia de carne. 148.

Sopa de lechugas. 148.

Lechugas rellenas. 148.

Lechugas rellenas en dia de carne. 149.

Caçuela mogi de berengenas. 150.

T A B L A

- Berengenas rellenas. 151. Plato de be-
 rengenas. 152. Platillo de almendru-
 cos. 152. Garbanços cō mēbrillos. 152
 Otros garbanços. 153.
 Como se adereça la calabaza. 153.
 Potage de calabaza. 154.
 Calabaza rellena en dia de pescado. 154
 Calabaza en dia de carne. 156.
 Calabaza rellena en platillo. 156.
 Plato quajado de calabaza. 157.
 Calabaza frita. 157.
 Potage de calabaza redonda. 158.
 Sopa de calabaza redonda. 158.
Como se adereçan los nauos. 158.
 Nauos quajados. 159. Nauos lamprea-
 dos. 159. Sopa de nauos. 160.
 Como se adereça el repollo. 160.
 Potage de arbejas. 161.
 Como se adereçan las espinacas. 162.
 Espinacas a la Portuguesa. 162.
 Fruta de borrajas. 162.
Fruta de frisuelos. 163.
 Borrajas con caldo de carne. 164.
 Sopa de borrajas. 164.

T A B L A.

- Otra manera de borrajas. 164.
Como se han de adereçar algunos pescados. 165. Como se adereça el sollo 165. Sollo asado. 166.
Albondiguillas de sollo. 167.
Pastel de sollo. 167.
Vn pastel embote de sollo. 168.
Costrada de sollo. 168.
Empanada Inglesa de sollo. 168.
Empanada de sollo. 169. Artaletes de sollo. 169. Aguja paladar. 170.
Como se adereçan las truchas. 170.
Otro cozimiento de truchas. 171.
Truchas estofadas. 171.
Sopa de truchas. 172.
Caquelas de truchas. 172.
Plato de truchas y berças. 172.
Pastelon de truchas. 173.
Como se adereça el atun. 173.
Costrada de atun. 174.
Pastelon de atun. 174.
Salpicó de atū. 175. Atun lápreado. 175.
Olla de atun. 176.
Escabeche de atun. 176.

T A B L A.

- Caçuela de lamprea. 176, Empanada de lamprea. 177. Lamprea asada. 177.
Lamprea en cécina. 177.
Xibia, y calamares, y pulpo. 178.
Como se adereçan los caracoles. 178.
Caracoles rellenos. 179.
Pasties de caracoles. 180.
Como se guisan las criadillas de tierra, 180. Otro platillo de criadillas, 180.
Caçuela de criadillas. 181, Criadillas de tierra con hœuos rebueltos. 181.
Pastel de criadillas. 182.
Platillo de cardo. 182. Otro diferete. 183
Pastel de cardos. 183.
Cebollas rellenas. 184.
Como se adereçan las carpas. 185.
Sopa de carpas. 185, Pastel en bote de carpas. 86, Albôdiguillas de carpas. 187
Como se puede freir, asar, y cozer vn pescado todo en vn tiempo. 187.
Como se guisã las enguillas. 189. Caçuela de enguillas. 189. Enguillas en pã. 190.
Vn barbo estofado. 190.
Barbos en moreta. 191.

T A B L A.

Befugos en escabeche a vfo de Portu-
gal. 191.

Sardinas rellenas en escabeche. 192.

Como se guisan las langostas. 193.

Langosta rellena. 193.

Como se adereçan los cangrejos. 194.

Como se adereçan los ostiones. 194.

Pasteles de ostiones. 195.

Como se adereçan los mariscos. 195.

Ranas. 196. Pastel de ranas. 196.

Pasteles de pies de puerco. 197.

Caçuela de pies de puerco. 197.

Caçuela verdè de pies de puerco. 198.

Pasteles de piñones y huevos mexidos.

199. Huevos hilados. 199. Otro plato

de huevos hilados. 201. Plato de hue-

vos mexidos. 202. Huevos esponja-

dos. 202. Huevos de alforja. 203.

Huevos con cominos. 204. Capirotada

de huevos. 205. Otra capirota de

huevos rellenos. 205. Otros. 206.

Huevos crecidos. 206. Huevos en escu-

dilla. 207. Huevos rebueltos con vi-

no. 207. Huevos arrollados. 208.

T A B L A.

- Tortillas de agua. 208. Tortillas Cara
 tujas. 209. Tortillas dobladas. 209.
 Tortilla blanca. 209. Vna tortilla con
 agua, y sal, y çumo de limon. 210.
 Tortilla con queso fresco. 210.
 Hueuos de capirote. 210.
 Platillo de hueuos dulces. 211.
 Hueuos dorados. 212. Fricasea de hue-
 uos. 213. Hueuos en puchero. 213.
 Sopa de hueuos escalfados cõ leche. 214.
 Otra sopa estrellados con leche. 214.
 Torrijas de pan. 215. .
 Sopa borracha. 215.
 Otra sopa borracha. 216.
 Otra sopa borracha. 216. Otra. 217.
 Empanada de pernil de tozino. 217.
 Empanada de menudos de pauos. 218.
 Vn pastel de membrillos. 219.
 Pastelillos Saboyanos. 220.
 Vn pernil cozido sin remojar. 220.
 Como se haze el alcuzcuz. 221.
 Como se guisa el alcuzcuz. 222.
 Ojaldrillas de manteca de vacas. 223.
 Otras ojaldrillas. 224.

- Cabrito relleno asado. 225. Cabrito re-
lleno cozido. 225. Platillo de cabri-
ro. 226. Otro plato de medio cabrito.
227. Sopas a la Portuguesa. 227.
- Otra sopa de vaca. 228. Como se ade-
reça la vbre de la jaulina. 228.
- Conejos rellenos. 229.
- Conejos en empanada. 230.
- Perdizes asadas con azeite. 230.
- Pasteles de carnero y de pernil de tozi-
no. 231. Artaletes asados. 232.
- Torta de dama. 232. Otra torta. 233.
- Otra de dama. 234. Torta blanca. 234.
- Costrada de mollejas de ternera. 235.
- Bollo de maçapan y mâteca fresca. 235.
- Pan de leche. 235. Torta de datiles. 236.
- Quesadillas de maçapan. 236.
- Pasteles flaones. 237.
- Otros flaones. 237.
- Pasteles de leche. 238.
- Sustancias. 238.
- Sustancia de pobres. 240.
- Sustancia asada. 241.
- Vna escudilla de caldo. 242.

- Vna escudilla de almendrada. 242.
 Vna escudilla de borrajas. 243.
 Manteca de almendras amarilla. 244.
 Otra manteca de almendras blanca. 244.
 Farro. 245. Pistos para enfermos. 246.
 Vna panatela. 247. Otra panatela. 247.
 Ginebradas. 248. Otras ginebradas. 249.
 Conferua de manjar blanco. 249.
 Vn capon que sea medio cozido y me-
 dio asado. 250.
 Gallina a la Morisca. 250. Panecillos de
 colaciones. 251. Ojaldrillas fritas. 251.
 Buñuelos de queso asadero. 252.
 Noclos de masa. 252. Fruta de fartes. 253.
 Memoria de los mostachones. 254.
 Memoria de la mostaza negra. 255.
 Vinagre de sahucó. 256. Otro. 257.
 Agraz para todo el año. 258. Otro. 258.
 Pepinos en vinagre. 259. La oruga de
 miel. 259. Oruga de açucar. 260.
 Sopa de Aragon. 260.
 Manteca de naçulas. 261.
 Como se hazen las mantequillas de le-
 che de cabras. 262.

T A B L A.

Azeite de huevos. 262. Azeite de almēdras sin fuego. 263.

Como se puede asar vna pella de manteca de vacas en asador. 263. Memoria de los vizcochuelos. 265.

Bollitos pardos. 266.

Tortillas delgadas de azeite. 266.

Memoria de las rosquillas. 267.

Otra suerte de rosquillas. 267. Baño blāco para rosquillas, y otras cosas. 268.

Gilea de vino. 268. Melindres de açucar. 270. Vizcochos sin harina. 271.

Memoria de berēgenas en escabeche.

271. Memoria del adobo d'azeitunas.

272. Vizcochos de harina de trigo.

273. Memoria de los vizcochos de almidon.

274. Batido de los vizcochos de almidō sin vidriar.

275. Otra suerte de vizcochos secos.

276. Maçapanes de dos pastas.

276. Maçapanes secos.

277. Maçapanes en almibar.

278. Vizcochillos secos.

278. Otros vizcochos.

279. Vizcochos de harina de arroz, y de trigo.

279.

Vna

T A B L A.

- Vna fruta de natas. 280.
Vnas reuanadas de pan cōseruadas. 280.
Tableras de masa. 281. Plato de papin
tostado. 282. Perdizes rellenas. 283.
Carnero adobado. 283. Torreznos lam-
preados 284. Mébrillos asados. 285.
Como se han de apatar las aues. 286.
Como se han de aparar los pauos. 287.
Corte de lechon. 288.
Como se ha de aparar la liebre. 288.
Memoria de conseruas. 289.
Dursznos en conserua. 289. Melocoto-
nes en conserua. 290. Bocados de du-
raznos. 290. Peras en almibar. 290.
Caxas de perada. 290. Toronjas. 291.
Limonescutis. 291. Raiz de borraja. 291
Açucar rosado colorado. 292.
Flor de borrajas. 292. De romero. 292.
Açucar rosado blanco. 293.
Calabaçate. 293.
Tallos de lechugas. 293.
Bocados de calabaças. 294.
Raizes de escorçonera. 294.
Peras secas cubiertas. 294.

- Membrillos para mermelada. 295.
- Diacitron. 295.
- Memoria de xaleas. 296. Xalea de granadas. 296. Xalea de amazenas. 297.
- Xalea de agraz. 297.
- Quartos de membrillos. 297.
- Carne de membrillos. 298.
- Ciruelas de Genoua. 298.
- Nuezes en conserua. 298.
- Hinojo conseruado. 299.
- Carbonadillas de ternera estofadas. 300.
- Vn platillo de cabrito. 301.
- Manjar blanco de pescado. 301.
- Papin de harina de trigo. 302.
- Pastelon de cidra verde. 303.
- Vna caçolilla de aue para enfermos. 303.
- Palominos armados. 305. Platillo de asadurillas de cabrito. 306. Como se adereçan los higados de venado y de ternera. 307. Manecillas de cabrito. 307. Potage de trigo. 308. Colas de carnero en agraz. 209. Vna escudilla de almidon. 309. Platillo de lechugas y otras muchas yeruas. 310.

Hue-

Hueños encañutados. 311. Vna empanada de pichones. 311. Estocafix. 311. Hógos. 312. Fruta de almendras. 313. Salchichas. 313. Sustancia afada. 313. Relació de algunas cantidades para hazer tortas, o jaldres, costradas, y otras cosas. 314. Platillo de cardillos. 316. Potaje de castañas. 317.

Fin de la Tabla.



emp
311.
313.
la. 31.
ara la
pura

