



Coema Económica

Comidas de carne.

Salsa que pueden servir para varias
clases de guisados como conejos, liebres,
para gallinas pichones y patos. Se
le heira el aceite y se echara uno
pedazo de pan, cuando este dorado
se sacara y se echara el conejo
limpio y partido en pedazos, asi
que este a medio cocer se le
echara un tomate pimienta azul
y la sal suficiente y se le deja cocer
hasta que se ponga tierna ^{con agua} ~~se cocerá~~
dola con una salsa de perejil ajo
y pan bien machado y deshidado y
dando un hervor podra servirte
Tambien podra echarse en esto

la panfrito y los igados del con
de otro modo puede hacerse la refen-
da salsa con piñones avellanas nueces
o almendras. Este mismo guiso se
hace para gallinas liebres pavos y patos.

Gallina con salsa a la mayonesa

Se divide la gallina en trozos muy
pequeños, que sera echados en una
cacerola con un poco de manteca
para que se doren, sazonzandolos con
sal y añadiendo caldo en cantidad
necesaria, luego se deja que se
enfrie y conseguido esto, se colocara
en el fondo de otra fuente escarola
o lechuga no muy picada, encima
de los pedacitos de gallina sobre esto
la salsa a la mayonesa bien

extendida y encima de la salsa
pepinillos aceituna desbucaadas de
manera que adornen la fuente
y agraderen por su distribución.

Periboa de ave en crudo

Despues de limpiar el ave se hace
pedacitos y se hedran en un putero
se pone para guisar dos onzas de
manteca de cerdo, un poco de pim-
enta crasera, como dos cucharadas
de pan rallado, perejil ajo todo
esto bien molido, se le echa sal
correspondiente, añadiendo agua has-
ta cubrirse, se le pone a cocer ten-
tamente, hasta que este termina
menzandolo a menudo con cuchara
de madera, estando en la mesa, se le
debe una yema desleida, con una cucharada

Sopa de gallina con guisantes
de parte la gallina como para la
mayonesa, se ponen en una cazu-
la con manteca, se deja recoger
un poco, luego se pica cebolla
se hecha y se recoge otro poco y
se sazona con sal despues se le
añade caldo del puchero, y asi que
este bien cocido, se le añade mas
caldo, por ultimo se le hecha los
guisantes y se hace la salsa con
pan frito, harina, y perejil, ma-
chacado y desleido todo en caldo.

Igualmente se hace con los pato-
nes, con la diferencia del ~~topate~~
frito y los ~~gadillos~~ machacados con pere-
jil y ~~harina~~ se emplea tambien para
hacerlos en ^{empanadas} ~~en salsa~~

de parte bastante cebolla en pedacitos
no muy grandes, a los que se unen
pedacitos de tocino, un poco de do-
colate, manteca y unos ajos, y ademas
un poco de vino blanco, todo esto
se pone junto a los pidrones en la
cazuela, por encima de ellos, despues
que ya va hecho el guiso, se rasga
un poco de nuez machada y se le
añade la salsa, que se hace con
sus setos de pidrones, higados y pa-
tes puesto a guisar cuando esto luego
se machaca bien, y se junta todo
tambien se hecha y se corta
de limon

Empanadas de cordones
debes despegar de patas cabras y
alas, y ya bien limpias, se las atrabien

de parte ^{a parte} los muslos con unos parte
llos, y se las pone en una cacerola con
manteca añadiendo la cantidad ne-
cesaria de agua o caldo despues se las
saca de la cacerola, dividiendola por
medio a lo largo, y se quintan las
igadillas, de lo cual se ponen otra
vez, a freir en manteca, o agua
o caldo caliente.

La masa para las empanadas se
hace con libra y media de harina
700 gramos poco más o menos, 460 gramms
de manteca blanca de vaca y una copa
de vino blanco al que se añade un
poco de agua, se amasa todo ello
de manera que no se endurezca
y en medio de la masa se exti-
ende manteca, volviendo de uno a

otro lado la masa, en cuestión por
tres veces. Hecho esto se corta una
trozo redondo para el suelo de la
empanada, a cuyo borde se une
una tira larga de masa ~~endurecida~~
aida con agua por medio de una ~~phi~~
ma luego se corta otro pedazo redon-
do como el anterior que servira de
tapa y todo ello se introduce en
el horno que debe estar bien ca-
liente con lumbre encima y deba-
jo humedeciendo con manteca la
parte por encima y deba ser en
cuando, Despues que ha cocido se
saca.

Guisado de vaca carnero y ternera
se pondra aceite o manteca a freir
y se hechara un poco de pan.

para cada libra de carne, como
una onza de tocino frito bien pica-
do y un poco de tomate, cuando este
bien frito se sacara, quedando solo
la grasa, se hecha la carne rebo-
rada en harina con un poco de pi-
mienta y la sal correspondiente, he-
chandola que se reogue hasta poner-
se dorada, entonces se le hecha el
agua necesaria, y se deja cocer has-
ta ponerse blanca, haciendo una
salsa con perejil ajo y toda compo-
tura que se retiro al hechar la
carne, y despues de dar un hervor
podra servirse.

Guisado comun

Se pone en un fuchero; para
cada libra de carne me dia de

cebolla picada perejil, ajo, un
polvo de pimienta, ~~mas~~ enharada
de pimenton un tomate y una hoja
de laurel el aceite y sal correspon-
diente todo junto puesto al fuego.
Lentamente se revuelve e ~~inviendo~~,
para evitar que se pegue cuando
este dorado se le hecha el agua
suficiente para que cuera y cuan-
do este a medio cocer se podra poner
patatas o alubias secas y en su tiempo
alcachofas guisantes y setas, y estas
bien cocidas podran servirse.

Cordero guisado

Se pondra en la cacerola aceite o
manteca cuando este bien frito se
echara el cordero, teniendo mucho
cuidado que este bien limpio y

huevo pedazo se le pondra un po-
co de tomate un poco de pimienta
y arañan y bien reogado, se le ana-
diran quivantes y albahacas dandole
un par de vueltas y poniendo el agua
suficiente para que cuexan, Ha a me-
dio cocer, se bebana salsa con perejil
ajo y miga de pan todo machacado
y se dejara hasta que se ponga el
pato y la carne este en su punto
para poderla servir.

De otra manera

Se hecha aceite en la sartén, y
luego cuando este bien frito se pone
una cortera de pan para que se
tueste, luego se saca, y se echa el cor-
dero bien limpio y huevo pedazo, se
le agrega un tomate un polvo

de pimienta y una cucharada de
pimenton, reogandolo mucho, pero con
cuidado para que no pegue, En este
estado se le quite de la sartén y se
coloca en una casaca, con el objeto
de que no sepa a hierro, se añade agua
hasta que se cubra y se macha perejil
y ajo y la cortera que se frito y bien
desleido en vinagre se echa a cocer
un poco para que no se descomponga
el vinagre.

Con este mismo guiso se pueden con-
dimentar toda clase de trielitas y
rinons. Sabrito con patre

Triate aceite con tocino, y se reoga
con sal pimienta y clavo, luego se
le añade agua para que cuera hasta
nense blanco, se machaca perejil y

ajo y se deshíe en vinagre, y se tacha
por encima, dejandolo hervir un rato.

Turnera en salsa con cebolla y acedora,
de parte la turnera en pedacitos como
para drubetas, se pican los acederos y la
cebolla; se pone la turnera en una
carnela con manteca, encima se tacha
lo demas se le tacha agua caliente
y se deja cocer.

Estofado vaca camero conejo liebre jardi y lengua
se le echa en la olla para cada libra
de carne una cebolla, laurel ajo, pimienta
cuatro granos y dos de clavo, una copa de
vino, una copa de vinagre una jarra de
aceite y la sal necesaria tapandolo con
colocandolo encima un pañerito con
agua pongate al fuego lento y se
movera amenudo para no pegarse

tambien se echa una xanahoria.
tambien se puede estofar recoger la
la carne con la, y cuando y cuando
este bien cocida se puede servir.

Perdices en estofado

Para cada perdiz se echa una jarra
de aceite vinagre, como cebolla partido
por medio una cabeza de ajo y un
poco de agua, despues se frie harina
en el aceite y se le añade, o con ha
rina y perejil machado y desleido en
agua o caldo; pero se deja dorar las
perdices, agregandolas luego jamon en
la olla.

Turnera machada

se pone la carne bien agujereada
colocando en los agujeros pedacitos de
tocino como piñones perejil y ajo bien picado

despues se envuelve en harina y se echa a freir con un poco de pimienta y sal, cuando este dorada se añade el agua suficiente para cocerla, luego que este tierna se toma acedera, se le quitan los rabos se encien abarte se madraean y se hedan en la timera, con este se espesa el caldo, y a poco rato puede servirse.

Albondiguillas.

Se pica la carne con perejil ajo y un poco de tocino, se rallan pan, y para cada libra de carne se hacen cuatro buchos se añade un poco de pimienta, y sal molida se hace la masa bien mezclada y tomándola en una jicara un poco de harina se le echa una cucharada de ~~harina~~

de la masa y menciandolas bien quedan hechas para ~~las~~ freiendo y colocandolas en una cazuela en que se han de guisar, despues se freira driziro y un poco de tomate en la grata que queda y uniendo a las salmondiguillas, se agregara un poco de agua y cuando haya cocido un rato se pondra pimienta anafraon perejil ajo y un sopor de pan mojado en agua. todo bien desteido y tra un par de pezones podra servirse; estas pueden ser de toda clase de carnes.

Para los albondigos de pescado se hace el mismo solo que en vez de se tomate es cebolla, En los guisos de la carne se pueden añadir salsa con pinones avellanas claro quando

Lengua de vaca en estofado

Se limpia la lengua y abre por medio, por dentro se extiende un poco de perejil y tocino picado y se le agrega una lonchitas de jamón; despues se cose se pone en un sudero con agua una cabeza de ajo y cebolla, y se deja que se cueza a hervor; luego se le echa un poco vino blanco o tinto, como una jarra de aceite y una cucharada de manteca. Lo mismo se pone el estofado de carne de liebre y conejo.

Riñones

Despues de frito el aceite, se echa en él los riñones y un poco de cebolla con un poco de pimiento sal necesaria y cuando este recogido, un poco de ori-

na, dandolos unas vueltas, cuando este dorado se le cubre de agua, y se le deja que cueza, poniendolo por rejil y ajo machado, al ponerlo a la mesa se puede ediar una yema de huevo desleida en una cucharada de agua. Tambien puede poner sele una salsa de riñones avellanas o may.

Asadura de cordero en salsa con quisantes

Se parte la asadura en pedacitos, se lava bien se pone en una cacerola con manteca y se le deja rogar en ella luego se le va añadiendo caldo asta que este cocida despues se le echa los quisantes, en el mismo higado y se dejan cocer bien, la salsa con perejil machado, pan frito harina y se mezcla todo.

Manos de carnero

Después de bien cocidas con agua y sal se pondrán en una cazuela, con el caldo se le hará una salsa de tomate cocido y colado, miga de pan almendras, perejil ajos tostado y especias y se deja cocer a fuego lento

Cane asada

Se pondrá un kilo de carne un cuarterón de manteca ajo y perejil picado, un par de hojas de laurel y un poco de pimienta, y todo esto se roza hasta que se ponga bien dorado y después se hecha un poco de agua para cocerla hasta que se consuma, quedando solo con la grasa al servir se echará un poco de vinagre, como también se puede desleír una gema con agua de limón

Chuletetas asadas a la papillote, fritas en papeles y guisadas.

Para medio kilo de chuletetas se rallará un cuarterón de pan merchado con perejil y ajos, las chuletetas se las tiene como dos horas en sal, untadas en manteca, serán puestas en la mercha del pan ajo y perejil en la pañilla, echando con una pluma manteca sobre ellas para que se doreen bien asándolas a fuego lento. También pueden ser asadas entre papel de estraza cubiertos de manteca, así mismo pueden ser fritas del mismo modo en papeles pero en este caso antes de ponerlas en el pan rallado hay que mojarlas en huevo batido que se frien a fuego lento dos que estén doradas

Chuletas rebozadas en salsa

Se hace una masa con harina, manteca y leche, se rebozan en la masa, en pan y huevo, despues en pan otra vez y luego se frien con manteca.

Tambien pueden ser fritas con tomate y pimienta, o solamente con la salsa de tomate.

Arroz

Despues de frito el aceite, se añade un poco cebolla picada y un tomate, si es con menudillos se reogaran alli y se echara el arroz y dandole unas vueltas, se añadira un poco de pimienta se machara perejil ajo y un polvo de azafrañ se cuece a fuego lento, y cuando haya crecido lo suficiente estando un poco duro, se le echara

thoros de pimienta asado o de leta se quita despues la lumbre colocandola en una tapadera de hierro con que se cubira el arroz para que se tueste, y de este modo no se pasara nunca. Si se quiere con patatas estas se reogaran aparte, mliendolas cuando se hedre el agua, lo mismo se podra hacer con gallinas u otra cualquier carne dura cocriendola aparte y echandola el caldo con que ha cocido.

Tambien pueden ponerse con cabeza salmon o de merluza y demas clase de pescado, haciendo la misma operacion y echando estas en vez de los menudillos.

Distancias de huevo

Primero se cuecen bien los huevos,

luego se les aparta el caldo y ma-
draca bien, despues con el mismo cal-
do se pasan por un colador, de ma-
nera que forme como una gela-
tina; se vuelven a la lumbre y esta
sustancia se clarifica con clara de
huevo se pasa por un colador fino
y un punto, se guarda en un puchero
y se va echando en los quisados quan-
do tengan poco nutrimento.

Rosca de carne.

Se pica bien menudo la ternera,
jamón gallina o lo que se quiera
emplear, así mismo se pican cebolla,
ajo y perejil, a lo que se agrega
cascara de limón, y anises, se mezcla
todo con la carne, se amasa en
huevo batido; luego esta masa

se extiende en una mesa, dan-
dole forma larga y redonda;
despues se coloca en una cazuela
se meten unas alcaparras al rededor
y se tapan los agujeros, se añade
caldo y pan rallado, se le hecha
agua y se ponen a cocer, cuando
haya cocido bastante se saca de la
salsa, y una y otra se conservan cer-
ca de la lumbre para que no se
enfrien, y al tiempo de servirlo
se juntan en la fuente, metiendo
antes la rosca en salsa.
Se pica ^{fito de empangdilla} ternera y gallina bien
menudo se cuece un sero y se pi-
ca con la carne, se echa una cu-
charada de manteca, y se frie la
carne con el sero, despues se ha-

la masa con harina y sal, el agua
necesaria, un huevo y la yema de
otro, pónese a la lumbre, y cuando
esta en su punto se hecha manteca
y despues que la carne y los sesos estan
fritos se echán otras dos yemas bien
batidas, se extienden la masa, y
despues de bien labrada se corta
a pedacitos y se rellena,

Otra sopa

Se hace una masa con harina,
huevos y un poco de manteca y un
poco de agua se labra bien y
se extiende bien delgada, despues
se pone la carne dentro se vuelve
la masa por encima y se corta
con el molde redondo, se frie y
al tiempo de irse a servir se

cala y se le echa huevo batido y
se le cuece con un colador

Potajes

Se pondrán los garbanzos como
para cocidos y se les echa bacalao
se tendrán cocidas aparte espi-
nacas, se freira aceite con cortera
de pan y cuando este dorada se
saca y se echa pimentón y despues
de haber escurrido las espinacas, se
rehogan en el aceite, y todo se pone
con los garbanzos; para espesarlo se
macha arafrán perejil un ajo y pan
frito, todo bien desecho, se deja
coer hasta que espese el caldo, tam-
bien se puede echar judias o natatas,
y se hedrán truchos cocidos con el arroz,
bol de castañas se ponen a coer con miel

Con arucar, y cuando esten se edran unos granos de arroz, anís y canela en rama para espesarlo bien se frie pan, y machacandolo con unos pinones, se pone en el aceite frito, y despues de bien desleido se edra en las castañas.

Salmon, salmonete, bonito atún y trucha
Todos estos pescados despues de fritos se cocerán con mucho cuidado edrandolo al al que sea fresco; se colocara todo rajado en la fuente donde se han de servir, poniendoles perejil bien picado un polvo de pimienta y un poco de caldo en que se cocieron, aceite crudo y vinagre adornandolo con huevos duros.

Almejas

Se lavan bien se frien con aceite ajo y pimentón se edran las almejas y quedan

cocidas con el agua que sueltan tambien se pueden guisar con arroz y arastron perejil ajo y pan frito y machado.

Bacalao

Primero se cuece el bacalao, luego se pica cebolla bien menuda, se pica tambien el tomate se frie el aceite y se le edra la cebolla, despues de frito el tomate, se junta todo y se edra el bacalao.

De otra en ojo de arriero

Se escoge el bacalao seco y se lava con agua caliente se parte en pequeñas proporciones; se reboga con pimienta y pimentón, se le pone un poco de agua y edando ajo machado y vinagre se puede servir.

Huevos rellenos

Se ponen a cocer y despues se mon-
dian, y se parten por la mitad y se
quita la yema se pica bacalao perejil
pan rallado y pimienta echando algun
huevo batido, mezclandolo todo se
tiene la masa preparada se van co-
giendo de esta masa y rellenando
con ella los medios huevos, que se iran
envolviendo en harina y se frien
des pues se ponen a cocer echandoles agua
y se esperan con arafan ^{perejil} y una miga
de pan, todo bien bien desleido, dejan-
dolo cocer un poco se pueden servir.

De la misma manera se pueden
rellenar alcadofas, tambien este mis-
mo relleno puede ser de carne

— Menestra —

Se pone a freir el aceite, se echa
cebolla muy menuda pedacitos de
pescado pequenos y se rebogan, entoncey
se le puede añadir pimienta y alcadofa
faj cardo quisantes, tambien se le uni-
ra una salsa de ajo y perejil y el
agua suficiente para que cuera sal
huevos batidos lumbre arriba y abajo
De esta manera se puede hacer la
menestra de carne echandole peda-
citos de jamon y manteca en vez de
aceite que se emplea para la de
pescado.

Cardo

Despues de mondado y lavado se cocera
en una pudero tapado con una caruela
con agua, se tendra otra con manteca
a freir y se echara el cardo con pimi-

enta, dandole una vuelta y se le añadira agua caliente dos caros de caldo, ajo, perejil y un poco de pan mojado.

Liebre guisada

Despues de edra pedasos, se freira primeramente cebolla pasi frito con los igados y perejil y se machaca todo, y una vez de estar la liebre frita se edra en la grasa unos endravados de harina y todo junto con el machado se edhara en la sartén con un poco de vino blanco y laurel.

Patas huecas

Primeramente se ponen a cocer patas enteras y sin pelar y despues

de cocidas se pelan y se machacan bien y se hace una masa con leche y sal y si se quiere se puede agregar algun huevo y despues de hechas almondiguitas se mojan en harina y huevo y despues se frien

Las Bilindros Rellenos

Se hacen picando muy menudito huevos cocidos aceitunas y pimiento morrones se meten entre el filete y se ata, y se frien, despues se besa a una caruela con roba con perejil ajo laurel y arina y dejandolo hervir un poco, ya se puede servir.

El Ragú

Primeramente se pone un poco de carne en adobo con perejil ajo

y aceite durante unas horas, y des-
pues se reoga con jamon hielos
y pimientos y aceitunas quisantes
y pimenton se le agrega salsa ma-
yonesa y se puede dejar herbir un
poco y se puede servir.

Consalada Rusa

Se cuecen patatas enteras se pelan
y se pican se le agrega pesca-
baños aceitunas y se le hecha
la sal aceite y vinagre y
ya se puede servir.

Las empanadas pueden ser de
hebre caldo o vino y un pocillo
de manteca desleida y estan-
do bien fina la masa se
extiende de manera que se meta
la carne cocida con jamon entre la ma-
sa y ya se cortan para freidas o asadas.

Can Pastres

— Canonesa rebogada o compota —
Se aran y se parten quitandolas
el corazon y la corteza; se hechan
en un pudlero con vino blanco
azucar y canela; se dejan un rato
a fuego manso hasta que se
evapora una tercera parte del vino.

Broquetas

Se pica la carne bien menudita,
despues se hace la masa con harina
y se añade la hebre poco a poco
moviendola al mismo tiempo; luego
se ponen a la lumbre, hasta que
se tiene ya un seso preparado
y cocido, bate bien y se junta con
la carne picada, despues se le he-
cha una cucharada de manteca

se frie un poco, seguidamente
se le hecha la carne con la masa
se pone a la lumbre sin dejar de
menarlo hasta que espese, y entoncez
se saca en una cacerola o fuente
para que se enfrie se reboran en
pan rallado y huevo y ya se
pueden freir.

De arroz

Se cuece el arroz se pone a
cocer en agua hasta que se
embeba luego se le hecha en la
lechre arroz y harina, se reboran
como las otras y se pueden
freir en aceite o manteca,

Mantecados

Para una libra de harina media de
manteca de cerdo una copa de vino

blanco canela molida y cascara de
naranja rallada y colocandolo todo antes
que cueza, se reune con la harina y man-
teca amasandolo todo junto, despues se ex-
tiende con un palo y se cortan con un
molde o la boca de un vaso y puesto
en papetes se meten en el horno.

Abgadabenas

Se bate una docena de huevos con
dos libras de harina, otra de mante-
ca y el agrio de un limon y todo bien
amasadado; para probar que lo esta
se pone en medio una cucharada
a ver si se sostiene, en cuyo caso se
puede edhar en los moldes, llenan-
dolos hasta la mitad por lo que
la masa sube, y se pueden lle-
var al horno.

Regueron de la Virgen

Bien mondadas y machadas una libra de almendras dulces, se las incorpora agua hasta componer un cuartillo de leche, y se añade una corteza de limón, una rajita de canela, una media libra de azucar y un grano de sal, en un poco de esta leche se deslic media onza de almidón y si se quiere que el regueron resulte más fino, se añaden dos o tres yemas de huevos y bien batidas con el almidón, se agregan al cuartillo de leche, poniéndose a cocer como las natillas y cuando la mezcla esté cuajada se retira, y se echa en una vasija que sirva del molde del regueron, de quite antes el limón y la raja de canela.

Crema de natillas

Se deslic una cucharada de almidón y se bate con ello dos huevos y una raspadura de naranja, un cuartillo de leche y un cuartillo de azucar y una rama de canela se pone en un perol al fuego lento, y meneando con un cucharón hasta que espese y cuando este se pone en la vasija que se sirva y se saca la rama de canela y poniendo azucar y canela molidos, tambien se pueden poner unos bizcochos para adornarlo. Lo mismo se hacen tambien sin almidón y se deben otro yemas de huevos con cada cuartillo de leche y un poco mas de azucar, las claras se batén en un cuarteron de azucar hasta que se pongan duras, se mojan bizcochos en leche y se echan en tandas se hacen pedacitos de azitron y cabello de angel con las claras preparadas colocando una capa de cada cosa y se adorna con guispe.

— Corrijas —

Se parten rebanadas de pan se mojan estas con ledre o vino blanco y buelvos batidos y se frien en aceite bien caliente hasta que esten doradas, y entonces se sirven con arucar y canela estas se comen bien calientes, lo mismo se ~~hace~~ con miel, para lo cual se deshace la miel con agua caliente, y se les echa hasta cubrirlos.

— Dulce de pimiento —

de escogen los pimientos que sean carnosos, se atan en el horno se sacan y se ponen en una cesta envueltos en un paño teniendo los asi como una hora, y despues se mondian y se parten en tiras; luego se van limpiando con un paño blanco para quitar toda la semilla, y no se lavan. hecho esto, se tiene el almibar

espumado y colado y a medio punto se echa en el pimiento para que hiervan hasta que se pongan subido en su punto, y si queda claro, se le vuelve a dar otro hervor, a los tres o cuatro dias despues, se deja pasar unos ocho o quince dias para que se penetre bien el almibar.

— Ledre frito —

En una vasija nueva se pone una cantidad de ledre, segun se quiera, se se le mezcla almidon y arucar proporcionado, y bien desleido en frio, se pone a cocer a fuego lento sin dejar de agitarla, quando ya este en su punto y cuajado se deja en un tablero, se le pasa un rodillo o cosa que pueda adelgazarla y con un molde a gusto del que lo haga se van haciendo exemplares, los

azucar y clara batida y canela.

Coletas

Un kilo de harina medio de
azucar y medio de manteca
y tres huevos y canela todo

bien amasado, hasta que quede
hedra pasta y ya se pueden
hacer para meterlas en el horno.

o freido

Ojetes

Tres libras de harina medio de
manteca y medio de azucar y se ^{se} ^{freie}

Postquillas de vino

Manteca medio kilo de manteca
medio de ~~azucar~~ y medio li-
bras de harina y medio cuarti-
llo de vino blanco y una
vez de hedras se frien.

Gasnates

Un huevo batido con un
pocillo de aceite y otro de
vinagre rebajado con agua y
azucar ^{y almendra} y harina correspondien-
te hasta dejar una masa
fina y envolviendola en for-
ma de roedor se frie.

Horitos

Para cuatro huevos medio de
azucar se bate bien y se le
agrega un kilo de harina tres
panchitas de aceite y tres de ~~leche~~
y una cucharadita de viscaito
vino y esencia de limon y
las latas untadas de aceite o
manteca se va echando con
una cuchara y ya se pue-
den meter en el horno.

Dulce de arañahoria

Para medio trilo de arañahoria una naranja y un poco de limón todo bien rallado y un cuarto de trilo de azúcar, pero se tendrá en cuenta que antes se cuece la arañahoria, y luego se macha bien, y todo junto se trone al fuego cociendo durante media hora.

Co-croquetas

Primeramente se pica el jamón morlusa o galilla todo bien menudito, segun de la forma que se quieran hacer y en la sartén se hedra un poco de manteca harina y bedre despues de desteida se hedra la carne

y una vez hedra la masa se deja enfriar para mojarlo en harina y huevo de manera que queden rebozados y despues se frien,

Ledre frita

Se bato bien la clara de huevo un poco de harina y azúcar y se hedra en la sartén a freir con bedre.

Ledre frita de otra forma se se hedra un poco de harina y bedre pero despues de hedro en la sartén y frio se hace trozos y se rebosa para freir.

Los flanes

Para media docena de yemas medio cuartillo de bedre y

bastante azucar y bien batido
se le hedra en el molde, que
ya se ha hedro la almirar
y cuando se este casi frio se
hedra, y se pone a cocer du-
rante media hora y encima
de la tapadera se pone lum-
bre, tambien se pueden ha-
cer por cada cuatro yemas una
clara medio cuartillo de hedre
y bien de azucar.

Mantecados

Cada medio cuartillo de
aguardiente y un cuartillo
de aceite o manteca y
azucar y harina la suficiente
bicarbonato y esencia limon
cada libra dos de una
aceite o manteca.

Galletas

Medio cuartillo de hedre
3 huevos bien batidos
medio kilo de azucar un
par de onzas de man-
teca un poco bicarbona-
to y esencia limon o aguar-
diente y harina suficiente

Polvorones

2 libras de harina tanta
da una libra de azucar
media de manteca de un-
da y se hedra a ca-
das sueta obtener una
masa algo dura se
con un molde y se
dwellen en papeles
se pueden ver

Morutos un litro de
leche un litro de aceite
& huevos un kilo de aruca
^{esera}
un poco bicarbonato y dos
pts esencia de limón y aruca
na suficiente y que quede
la masa muy blanda 2 kilos ^{aruca}

Galletas 4 libras escaras de aruca
seis huevos dos cuartillos de leche
uno de ~~leche~~ cuatro cucharadas
de bicarbonato amoniac
dos papuletes de flan cuatro
de canela y un kilo azucar.
De otra clase galletas para cuartillo
de leche uno de aceite
cuatro huevos dos pts vainilla
y dos pts esencia de limón
un poquito de ^{aruca} ~~aruca~~
un kilo de azucar

Pastas

Libro de manteca tres
cuartos, aruca 9 pts
y esencia de aruca
y un poco bicarbonato
y la masa que queda
bien dura

Galletas

Un litro de leche
uno aceite 3.25 cucharadas
de bicarbonato amoniac
4 pts vainilla y 4 lbs aruca
y otros o diez huevos y ^{libra}
de otra forma
4 kilos aruca seis huevos
dos cuartillos de leche
uno aceite 4 cucharadas
de bicarbonato amoniac
dos papuletes de flan 4 pts
de canela y un kilo de azucar

