MOLINO
ARTE DE COZINA

R
1472

EX BIBLIOTHECA SOBOLEWSKIANA

Division Cuisine
Serie
Nº

126-11

R.
1472

Biblioteca Nacional de España

El autor fue cocinero de Felipe III.
Buen ejemplar de la 1ª edicion
Berlin, Liepmannssohn, agosto 1874
C. C. Madrid, Dic.ª/74 (50 p.)

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

5

Cuisine

o. o Anglais

ZINA,
IZCO-
ria.
Martinez
del Rey

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ARTE DE COZINA, PASTELERIA, VIZCOcheria, y Conſerueria.

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

BIBLIOTECA NACIONAL

CON PRIVILEGIO.

En Madrid por Luis Sanchez

Año M.D.C.XI.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

TASSA.

YO Geronimo Nuñez de Leon, escriuano de camara del Rey nuestro señor, de los que en su cõsejo residẽ, doy fe, que auiendose visto por los señores del, vn libro intitulado Arte de cozina: 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 quarenta y dos pliegos, que conforme a su talla en papel, monta cinco reales menos dos mrs.

HE Visto este libro de Arte de cozina, compuesto por Francisco Martinez Motiño, cozinero mayor del Rey nuestro señor, y hallo que está conforme a su original por dónde se mandó imprimir, y no ay en el errata de consideracion que apuntar. Y por ser assi verdad lo firmé. 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 Francisco Martinez Motiño, cozinero mayor de nuestra real casa, nos fue fecha relacion, que por la larga esperiencia que teniades de las cosas tocantes al dicho oficio, auiades compuesto vn libro intitulado, De la manera que se auian de adereçar las cosas de comida: el qual auiades compuesto con mucho trabajo, y era de mucha importancia para los que vsauan el dicho oficio, y nos pedistes y suplicastes os mandassemos dar licencia para le poder imprimir y privilegio por veinte años para le poder vender, o como la nuestra merced fuesse. Lo qual visto por los del nuestro consejo, y como por su mandado se hizieron las diligencias que la prematica por nos vltimamente fecha sobre la impression de los libros dispone, fue acordado, que deuiamos mandar dar esta nuestra

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cedula para vos en la dicha razon, y nos tuuimos lo por bien. Por la qual por os hazer bien y merced, os damos licẽcia y facultad para q por tiempo de diez años primeros siguientes, q corren y se cuẽté desde el dia desta fecha della, vos, o la persona que vuestro poder ouiere, y no otro alguno, podais imprimir y vender el dicho libro que de suso se haze mẽcion por el original que en el nuestro cõsejo se vio, que va rubricado y firmado al fin del de Christoual Nuñez de Leon nuestro escriuano de camara delos que en el residen, con que antes q se venda lo traigais ante ellos, juntamente con el dicho original, para que se vea si la dicha impresion esta conforme a el, o traigais fe en publica forma, en como por corrector por nos nombrado, se vio y corrigio la dicha impresion por su original. Y mandamos al impressor que imprimiere el dicho libro, no imprima el principio y primer pliego, ni entregue mas de vn solo libro con el original al autor, o persona

sona a cuya costa se imprimiere, y no otro alguno para efeto de la dicha correcion y tassa, hasta que primero el dicho libro este corregido y tassado por los del nuestro consejo. Y estando assi, y no de otra manera, pueda imprimir el dicho libro, principio, y primer pliego; en el qual seguidamente se ponga esta nuestra licẽcia y priuilegio, 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 durãte el tiempo de los dichos diez años persona alguna sin vuestra licẽcia no le pueda imprimir, ni vender, so pena que el que lo imprimiere aya perdido y pierda, todos y qualesquier libros, moldes, y aparejos, que del dicho libro tuuiere; y mas incurra en pena de cincuẽta mil marauedis La qual dicha pena sea la tercia parte para la nra camara: y la otra tercia parte para el juez que lo sentenciare: y la otra tercia parte para la persona que lo denunciare. Y mã

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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, Assistente, Governadores, Alcaldes mayores y Ordinarios, y otros juezes y justicias qualesquier de todas las ciudades, villas, y lugares de los nuestros Reynos y señorios, assi a los q 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 passen, ni consientan ir ni passar en manera alguna, so pena de la nuestra merced, y de veinte mil marauedis 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 Tovar.

Biblioteca Nacional de España

Letor.

L Intento que he tenido en escriuir este libritto, ha sido no auer libros pordõ de se puedan guiar los que siruen el oficio de la cozina, y que todo se encarga a la memoria: solo vno he visto, y tan errado, q̃ basta para echar a perder a quien vsare 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-

Biblioteca Nacional de España

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 pretendo es, que qualquiera persona que se quiera aprouechar deste, acierte las cosas con mucha facilidad, 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 pocas vezes salen verdaderas: porque las personas que dan las memorias, nunca las dan cabales: y

assi no se puede escriuir cosa que no se aya esperimentado. Y lo que me ha dado animo para escriuir es, auer seruido tantos años al Rey nuestro señor, y auerse 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 hazienda a los señores,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

res, porque no ay cosa que mas hazienda 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 presto, y gastase la hazienda y no luze: y si en alguna cosa huuiere falta, suplico al discreto Letor lo supla, que como hombre me aurè descuidado, que ya se que los grãdes oficiales no han menester libro; mas con todo esso por ser todos tan amigos mios rendran en algo mis cosas, y todauia hallaran alguna cosa nueua: y los aprendizes si hizieren lo que yo ordeno,

entiendo que no podran errar. Y assi los vnos por deprender, y los otros por curiosidad, todos se holgaran de tener mi obrecilla. Mucho mas pudiera escriuir, mas he ido dexãdo las cosas que son muy ordinarias. Tampoco me he querido meter en oficio de nadie, mas de lo que toca al oficio de la cozina, por no enfrascar mucho al Letor; antes aduierta, que en el capitulo de las tortas q̃ està escrito en el otro libro, ay muchas suertes de tortas, q̃ no solo no son buenas, ni se deuẽ hazer, mas antes es impertinencia escriuirlas, como son las de castañas, y otras de higos,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

y de turmas de tierra, y de nauos, y de çanahorias, y de patatas, ni de cereças, ni se ha de echar agrio en cosa que lleue leche, ni queso, porque son materiales muy contrarios, y hazẽ mucho daño a las personas que lo comen. Y esto aduierto, 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, sino les echan al conseruar çumo de membrillos, q̃ con esso seran buenas.

Ad

Aduertencia, acerca de la medida que han de tener los cucharones para hazer 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 menos tres 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, mui poco, y no ha de ser ancho de pala, porque corte bien los hueuos. Y si quisieres batir los vizcochos con dos manos como las monjas: en tal caso ha de ser la pala del cucharon ancha y redõda; porque desta manera no se puede batir con cucharon angosto de pala. El cucharocillo pequeño que va aqui dibuxado al fin del libro es, para poner el batido en los papelillos, q̃ no ha de seruir de otra cosa.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

TABLA DE LOS Banquetes que van en este libro.

Capitulo primero De la limpieza de la cozina, y del gouierno que ha de tener el cozinero mayor en ella. 1.

Tratado, como se ha de seruir en los bãqueteſo. 6.

Como se ha de seruir la vianda en la cozina. 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 demas Tabla va al fin.

Biblioteca Nacional de España

ARTE DE COZINA;

En que se trata el modo que mas se vsa de guisar en este tiempo, en viandas de carne y pescado, pasteleria, cõseruería, y vizcocheria; y lo tocante para el regalo de enfermos.

Capitulo primero. De la limpieza de la cozina, y del gouierno que ha de tener el cozinero mayor en ella.

EN ESTE CAPITVLO pienso tratar de la limpieza, que es la mas necessaria y importante, para q̃ qualquier cozinero dè gusto en su oficio. Y para esto es necessario guardar tres, o quatro cosas. La prime-

Biblioteca Nacional de España

ra es, limpieza: y la segunda, gusto: y la tercera, presteza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande oficial, gouernandose 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 gubiletes, 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. Has de tener en vna tabla, que estara colgada con vnos clauos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sea 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 mesa para las cosas de masa, y ponerle encima vn cielo de lienço, o vn zaquiçami de tablas, porq̃ no caya poluo de arriba, es cosa muy necessaria. Si fuesse possible no auia de estar ninguna cozina debaxo de ninguna casa, sino a vn lado, debaxo de vn cobertizo, demanera que no hauiesse encima viuienda de gente, salvo si es de boueda, que có 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, pegando velas, aunque sean de cera. Han se de poner vnos saetines, hincados en las paredes para poner las velas, y q̃ no peguen enxundias de gallina en las paredes; 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-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

taros en vna cantarera de palo, q̃ no lle
guen con los ſuelos al de la cozina. Eſ-
tos ſean vedriados có ſus tapadores: del
agua deſtos cantaros echaras a cozer to
do lo que ſe huuiere de guiſar: y la otra
ſera para lauar y fregar las herramien-
tas. No cõſientas que ſe corte ninguna
coſa ſobre las meſas, ſino ſobre vn tajo
que tendras hincado en el ſuelo a vna
pũta de la meſa dõde embarace menos:
alli cortaran toda la carne, y quebraran
los hueſſos: y las meſas las haras de pi-
no blanco, y que las frieguen cada dia
con agua hiruiendo, y ceniza, y eſtaran
muy blancas, y como no eſtẽ muy acu-
chilladas parecerã mejor que de nogal.
La carne picarãs en tajos de troços de
alamo negro, que aunque parece q̃ ten-
dra 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 limõ:
porque adonde picares la carne eſtè la
hebra derecha arriba, que deſta manera

no

Biblioteca Nacional de España

no ſueltan genero de madera: y ſi la pi-
cas en tableros, aunque ſean blancos de
freſno, q̃ ſon los mejores, ſino picas con
mucho tiento, ſacaras madera. Los ta-
bleros de maſa es forçoſo que ſean de
nogal, y ſean de poco mas de vna pul-
gada de cantero, y echales vnas canto-
neras de hierro por los bordes; demane
ra que vengan a cercar caſi todo el ta-
blero: y en la vna pũta vna fortija de hie
rro en la viſagra con vn botoncillo em
beuido en la madera, que ſe anda al de-
rredor para colgar el tablero. Eſtos ta
bleros ſe han de colgar a la parte adon
de eſtà la meſa de la maſa. Algunos ſon
amigos de tener algun apoſentillo, o
recozina dẽtro en la cozina; mas yo no
ſoy deſte parecer, ſino q̃ no aya ningun
rincon en la cozina, que no ſe vea en en
trando por la puerta, ſaluo el aluañar.
A vna parte de la cozina en lo mas deſ-
embaraçado ſe põdra vn palo muy biẽ
acepillado para poner las capas, y vnos
clauos para las eſpadas de los oficiales:

A 3 y con

Biblioteca Nacional de España

y con esso veasse toda la cozina, q̃ quando estuuieres al tablero, o en otra mesa haziendo algo puedas gouernar y mandar, y ver todo lo que passa. No consiétas que aya cenizero en la cozina, sino q̃ lleue la ceniza la lauandera cada dia, o se eche a mal, porque se pueda barrer el fogon, y la vasura: tener vn esporton, y cada vez que se barriere la cozina, que echen la vasura fuera, porque no huela mal, o lleguen moscas. Todas las vezes que entrares por la puerta de tu cozina, procura tener algo que emẽdar: mira si està bien colgada la herramienta, y si està cada cosa en su lugar: y si ay por las paredes, o por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego sin dexarlo para despues, porque se oluidara el moço de cozina, o portador, y tendras que tornar a mandar, y con esto tendrã cuidado, y te temeran. Y si el moço no fuere mui aficionado a tener la cozina limpia, no lo tengas en ella, sino despidelo 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 tuuieres, procura con el señor que les de algo, o con el limosnero, porque puedã tener camisas limpias que se mudar; porque 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 llamã galopines; todo porque no huuiesse 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 q̃ no tuuo picaros, como tengo testigos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

viuos que la conocieron, como es el cozinero mayor de su Mageſtad ðla Reyna Iuan de Meſones, y Amador de la Aya, ſu ayuda, que la conocieron muy bien. Solo eſta cozina entiendo q̃ ſe ha librado deſta gẽte, 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 vellacos nunca ſon cozineros, antes dã en otras coſas muy malas. Eſto ſe entiẽde en las cozinas de los grandes ſeñores, que en las cozinas chicas mas faciles ſon de gouernar y tener limpias.

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

coſa buena: q̃ el oficio de la cozina, aunque 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: q̃ los Boticarios, y los Medicos, y Letrados, quando ſe les ofrece alguna duda, con eſtudiarla en ſus libros, ſalen della con facilidad. Y poreſſo digo, que la gẽte de la cozina ha de ſer de buen talle y diſpoſicion y entẽdimiento. 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,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 pódras 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 ave con el tenedor muy bien, y picara en el aire con mucha gracia. Y aduierta el q̃ picare, que entre tãto que picare nõ 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 lauense las manos, y cada vno acuda a lo que tiene a cargo. Tẽdras vn cofre en la cozina para guardar algunas cosas que sobrã, y tener las especies, y vn caxócillo para tus toallas, 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 sazonar con ella. Hinchanse de vna vez de especias molidas y cernidas, porq̃ aprouechara mas vna libra desta manera, que libra y media si se moliesse a remiendos. Las cuchillas se amuelen los Viernes, o Sabados, que ay menos que cortar con ellas.

(·˙·)

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Tratado de como se ha de seruir 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 entẽder como se han de seruir; porque en los bãquetes todo el toque està en saberlos seruir; porque aunque se gaste mucho dinero en vn bãquete, sino se sirue bié, no luze, y se afrenta el señor mucho auiendo desordenes en el: y algunas vezes las està mirando el señor desde su assiento en la mesa.

Hagamos cuenta que estas comidas son de seis platos de cada cosa: han se de poner seis bufetes, y si ponẽ 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 lleuar la vianda desde la cozina a la mesa: y ca-

y cada Veedor ha de lleuar vn seruicio, y entregarlo a su Mastresala, porque en tales dias no ha de baxar el Mastresala a la cozina, y si baxare la primera vez, no puede baxar las otras; porque se ha de seruir la vianda en tres vezes. Ha de baxar el mayordomo con sus Veedores. Digo pues, que el Veedor que tomare el primer seruicio, lleuara cinco pajes, y estos lleuaran diez platos, cada vno dos, y detras del postrer paje irá otro Veedor con otros cinco pajes, y otros diez platos: y desta manera iran los demas, porque cada cinco pajes seguiran a su Veedor, sin que se mezclen vnos con otros: y en llegando a la mesa el primer Veedor con sus diez platos se arrimara al Mastresala de la cabecera 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 postrero: y en viendo que estan todos los Veedores con toda la vianda junto a la mesa, arri-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

arrimados a sus Mastrelalas, alcen todos los principios, saluo algunos perniles, o cabeças de jauali, que como son platos que van enramados parecen bié 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 primer 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 seruir la vianda en la cozina.

YA Tengo dicho como se ha de lleuar la viãda desde la cozina a la mesa, y como se ha de seruir; agora me falta dezir, como se ha de seruir en la cozina. Para vn seruicio de a seis se ha de hazer vna mesa tan ancha, que quepan seis platos a lo ancho: y porque en las cozinas 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 debaxo de algun cobertizo: y sino huuiere comodidad para esto en vna cozina muy pequeña, lo podras hazer teniẽdo vna mesa en que quepan tres platos por ancho en hilera, y diez por largo: y para los otros tres platos pódras vnas tablas en la pared, como las tienen los confiteros, y boticarios, y supliran por mesa, y pondras seis platos por lo ancho en hilera.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

lera. Agora pondras seis pauos en la cabecera de la mesa, los tres en la mesa, y los otros tres en las rablas 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 setenta platos, hallaras seis hileras de a diez platos por lo largo, y cada hilera es vn trozo. La primera hilera daras al primer Veedor, y este vaya al primer Maestresala: y luego otra hilera al segundo: y desta manera vayan vnos tras otros, sin que se mezclen vnos con otros: y cada vno lleuara vn trozo, q̃ es de cada cosa vn plato. Y despues que esté assentada la vianda en la mesa, tẽdra cada caualle-
ro delante de si de todo quanto huuiere en la mesa, y que lo pueda alcãçar todo desde su assiento; que esso han de tener los banquetes, que cada caualle-
ro que estuuiere a la mesa, téga en su bufete de todo quanto huuiere en la mesa, q̃ aunque la mesa sea muy larga, y la mirare toda,

toda, no vea cosa que no tenga delante de si, q̃ si el caualle-
ro 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 està, que si auian de ser seis pauos, y hurtassen vno desde la cozina a la mesa, y no pareciessen alla mas de cinco, que quedaria vn bufete sin pauo, y se echaria luego de ver: y si faltasse todo vn seruicio, q̃ son seis platos, no se echaria de ver en la mesa, sino fuesse quien supiesse de toda la vianda: y poresso se ha de tener muy grande cuenta, y hazer mucha diligencia para que entren los seruicios 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 està dado a entender como se han de seruir los banquetes.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

BANQVETES por Nauidad.

PERNILES, con los principios.
Ollas podridas.
Pabos asados con su salsa.
Pastelillos Saboyanos de ternera ojaldrados.
Pichones, y torreznos asados.
Platillo de artaletes de aues sobre sopas de natas.
Bollos de vacia.
Perdizes asadas con salsa de limones.
Capirotada con solomo, y salchiches, y perdizes.
Lechones asados con sopas de queso, y açucar, y canela.
Ojaldres de masa de leuadura, con enxundia de puerco.
Pollas asadas.

SEGVNDO.

CAPONES asados. ¶ Anades asadas con salsa de membrillos.
Platillo

Biblioteca Nacional de España

Platillo de pollos cõ escarolas rellenas.
Empanadas Inglesas.
Ternera asada con salsa de oruga.
Costrada de mollejas de ternera, y higadillos.
Zorçales asados sobre sopas doradas.
Pastelones de mẽbrillos y cañas, y hueuos mexidos.
Empanadas de liebres.
Platillo de aues a la Tudesca.
Truchas fritas con tozino magro.
Ginebradas.

TERCERO.

POLLOS rellenos con picatostes de vbres de ternera asados.
Gigotes de auet.
Platillo de pichones ahogados.
Cabrito asado y mechado.
Tortas de cidras verdes.
Empanadas de pauos en masa blanca.
Besugos frescos cozidos.
Conejos con alcaparras.
Empanadillas de pies de puerco.
Palomas torcazes con salsa negra.

Biblioteca Nacional de España

Manjar blanco.
Buñuelos de viento.

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

VBAS, Melones, limas dulces, o naranjas, passas, y almendras, orejones, manteca fresca, peras, y camuesas, azeituuas y queso, conseruas y suplicaciones.

Vna comida por el mes de Mayo.

PERNILES con los principios.
Capones de leche asados.
Ollas de carnero, y aues, y xamones de tocino.
Pasteles ajaldrados.
Platillo de pollos con auas.
Truchas cozidas.
Gigotes de piernas de carnero.
Torreznos asados, y criadillas de carnero.
Cigüelas de natas.

Platillo de artaletes de ternera, y lechugas.
Empanadillas de torreznos con masa dulce.
Aues ẽ alfitete frio cõ hueuos mexidos.
Platos de alcachofas con jarretes de tozino.

SEGVNDA.

GAZAPOS Asados.
Morcillas blãcas 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 cõ 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 cõseruas y hueuos mexidos.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Tercera vianda.

SALMON Freſco.
Pollas aſadas ſobre arroz de graſa.
Pichones enſapados ſobre ojuelas.
Paſtelones de ſalſa negra.
Cabrito aſado y mechado.
Tortas de dama.
Lechones en ſalchichones.
Empanadas frias.
Barbos fritos cõ tozino, y picatoſtes de pan.
Manjar blanco.
Fruta de piñas.
Bollos maimones.

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

ALbaricoques, freſas, cereças, y podria ſer q̃ huuieſſe guindas ſi fueſſe el bãquete al cabo del mes de Mayo, natas, y limas, paſas, y almendras, azeitunas, queſo, conſeruas, y confites, ſuplicaciones. En eſto no ay que dezir, porque ſe ha de ſeruir de toda la fruta que huuiere, y requeſones.

Vna comida por Setiembre.

PERNILES con los principios.
Pauillos nueuos aſados cõ ſu ſalſa.
Ollas podridas en paſtelones de maſa negra.
Paſteles ojaldrados gubiletes.
Platillo de palominos con calabaça 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Segúda vianda.

CAPONES Asados.
Platillo de ternera con albondiguillas 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 cõ artaletes sobre sopas blancas.
Pasteles de tetilla.
Quesadillas de maçapan.
Empanadas de liebres ẽ figura de leones.
Bollos de rodilla.
Pichones asados cõ costillas de carnero, y pan rallado.

Tercera vianda.

POLLAS Asadas. ¶ Platillos de cañas con huevos encañutados.
Pollos asados con salsa de agraz.
Tortas de alberchigos en conserua.
Empanadas frias.
Cabrito asado 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; melocotones, confites, y conseruas, azeitunas, y queso, y suplicaciones.

Vna merienda.

PERNILES Cozidos.
Capones, o pauos asados calientes.
Pastelones de ternera, y pollos, y cañas calientes.
Empanadas Inglesas.
Pichones y torreznos asados.
Perdizes

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 mançapan.
Ojaldres rellenas.
Salchichones de lechones enteros.
Capones rellenos frios, sobre alfitete frio.
Empanadas de pauos.
Tortillas de huevos, y torreznos, y picatostes calientes.
Empanadas de benaçon.
Caçuelas de pies de puerco cõ piñones.
Salpicones de vaca, y tozino magro.
Empanadas de truchas.
Costradas de limoncillos, y huevos mexidos.
Conejos en huerta.
Empanadas de liebres.
Fruta de prestiños.

Truchas cozidas.
ñoclos de masa dulce.
Panecillos rellenos de masa de leuadura
Platos de frutas verdes.
Gileas blancas y tintas.
Fruta rellena.
Empanadas de perdizes en masa de bollos.
Buñuelos de manjar blanco, y frutillas de lo mismo.
Empanadillas de quajada, o gincbradas.
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 podridas, 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 tiẽpo en que se hiziere la merienda. Y aduiertase,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

uiertaſe, que todos los platos que van eſcritos en eſtas viandas, los hallaran eſcritos en el libro: y la orden de cómo 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 huuieren de rellenar pollos, o pichones, es forçoſo pelarſe en agua, porque no ſe pueden rellenar en otra manera. Las palomas torcazes, y chorches, y ſiſones, y otras aues ſaluages, ſi eſtuuieren bien limpias, y bien tratadas, bien ſe pueden aſar ſin lauarſe, aunque yo no vſo dello por aſſegurar la limpieza. Quanto a lo de pelar en agua, defiendo de manera, que no ſe pela coſa en agua en las cozinas de ſu Mageſtad, ſino es para rellenos, como tengo dicho.

Capitulo

Capitulo II. De todo genero de aſado.

VN PAVO ſe ha de perdigar ſobre las parrillas, deſpues de biẽ 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, aũque algunos no lo vſan. Para la ſalſa deſte pauo, tomaras dos onças de almendras mõdadas, y toſtadas en la ſarten, y majarlas has, y aſaras dos higadillos de gallinas, o el del pauo, que eſten bien ſecos, e majarſe ha todo junto, y echarle has dos onças de açucar, y de que eſtẽ todo bien molido, deſatarlo has con caldo, que no tẽga 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

vn

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Vn capon se asa de la misma manera, saluo que no 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, tomaras dos granadas azedas para cada capon, y desgranarlas has: y poner los granos en vna estameña, o cedacillo, y estrujarlos con vn cucharon, hasta que suelten 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 este 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 está dicho) añadiẽdo mas granadas,

nadas, y mas açucar, y echarselo por encima, y siruase caliente.

Capon en Gigote sobre sopa de natas.

ESTE Capon despues de asado podras 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, demanera 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:

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

da:luego tener el çumo de otra pierna, que sea rezié muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego punçarla muchas vezes,y apretarla con el tenedor,y la misma canilla de la pierna,o có vna prensa, y sacara medio quartillo de çumo,o sustãcia. Esta se ha de echar sobre el gigote de la pierna manida, que està 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 graserilla,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 seruira de sustancia. Y si a caso se asarẽ mas piernas con la del gigote, con hazer lo que està dicho, y sacarlas todas juntas sobre la sustancia de la graserilla, 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 assentãdolos sobre vnas reuanadillas de pan tostado: y luego echar el gigote con mucha sustãcia por encima,sazonandolo de vn poquito de especia,y vn poco de çumo de limon,y vna gota de vino. Aduiertase, q̃ 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 q̃ 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 hazé 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 sacan y señalan por sus juntas, y se les echa mucho çumo de naranjas, y vn poquito de pimienta y sal, y se buelue en 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 reuanadas 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 limó, y e-

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

Palomas Torcazes con salsa de Almendras.

ASARAS Quatro palomas, y apararlas has, y ahogalas có vn poco de tozino gordo, y vn poco de cebolla cortada muy menuda: y luego echales caldo quanto se bañen, y vayan coziendo poco a poco, y sazona con todas especias, y tomaras vn quarteró de almendras, y tostarlas has con su cascara, y majarlas has muy biẽ enel almirez: luego las desataras con vn poco de caldo, y passarlas has por vn cedacillo, o estameña. Echaras estas almendras dẽtro 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-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cias, y canela: y siruelas 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, demanera 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 sazonarla cõ todas especias, y canela, y echarle açucar demanera, que esté bien dulce, y agria, y que esté vn poco encorporada, como salsa negra de harina: y ha de llenar 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, demanera que no cueçan, y si le quisieres echar vn poco de manteca de vacas fresca sera buena. Otra salsa de limones se suele seruir con las perdizes, tomãdo limones, y mõdarlos, 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 quisieres echar alguna vez açucar, demanera que vaya agridulce no sera malo.

Como se adereçan las Chorchas.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Estas chorchas, dizen, que lo que tienen en las tripas no es cosa suzia: y assi los estrangeros las suelen sacar las tripas cõ el higadillo, quitando la hiel, y picanlo assina crudo, y echanlo en vna caçuela, saçonãdolas 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 siruen las chorchas sobre vnas reuanadas 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 lleua la suziedad de las tripas.

Grullas asadas.

LAS Grullas asadas se suelen seruir haziendo gigote de la mitad de la grulla, y la otra media mechada y asada: assentaras la media grulla entera en el plato sobre reuanadas de pan tostado; y pondras el picado al lado: luego haras pebrada, echando en vna sartẽ vn quarteró de açucar molido, medio quartillo de vino tinto, la mitad de medio quartillo de vinagre, vn poco de caldo; sazonaras 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 seruirlas cõ vn poco del mismo adouo, y vn poco de çumo de limon, o naranja: es cosa muy regalada.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

¶ 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 dexarles cozer otra media hora, suelen salir muy buenas. Desta manera se siruen las abutardas, las tripas se han de reboluer 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 porajes, o en pastelones: las quales salsas hallaras escritas en el capitulo donde se trata del jauali.

Las Anades y çarcetas.

LAS Anades y çarcetas, seruiras asadas con salsa de membrillos. Tomaras los membrillos, y mondarlos has, y partelos por medio, y cortalos en reuanadillas delgadas, y tomaras tozino en dados, y freirlo has hasta que este blanco: y luego echaras dentro vn poco de cebolla picada, y los membrillos, y ahogarlos has hasta que esten blandos. Luego sazonaras con especia negra y canela, y echaras vn poco de vino y vinagre y açucar, y vn poco de caldo: y tendras las anades asadas y mechadas, y aparadas, i asẽtarlas has sobre vnas reuanadas de pã tostado: luego echaras la salsa por encima. Esta salsa puede seruir có sisones, y alcarbanes, y pluuias, y gangas, y otros pajaros saluajes, y con liebres asadas, si son tiernas: y si no son tiernas picarlas has descarnandolas, y juntando la carne de la liebre con otra poca de ternera, o carnero: y sazonaras con todas especias, y su tozino picado, y hueuos, y tornaras a armar la liebre en vna caçuela grãde, y pondrasla al fuego có lũbre abaxo y arriba: y de q̃ esté cozida assentarla has sobre reuanadas de pan tostado,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Gigote de Liebres.

LAS Liebres tambien son buenas asadas y picadas en gigote cō azeite y vinagre, y pimienta: a estas liebres si quisieres, echarles has vna pebrada en lugar del azeite y vinagre, echando en la sarten vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y açucar vn quarteron para cada plato, y vn poco de caldo, y sazonaras con pimienta y xengibre y canela, y algunos clauos enteros, y cueza hasta que el açucar vaya tomando punto. Luego echela 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 sisones, o anades, y para encima de gigote de venado.

Cone-

Biblioteca Nacional de España

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 desalladas y cozidas, y echalas en vna sarten 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 xēgibre, y echaras caldo de la olla, quanto se cubran los conejos,

Biblioteca Nacional de España

jos, y cuezan muy poco a poco hasta que esten bien cozidos, y echalle vn poco de vinagre y açafran, y seruirlos 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 siruelo caliente: y si quisieres guardar el lomo de vn conejo, y hazerlo reuanadillas, y assentarlo por encima del gigote parece muy bien.

Otro

Biblioteca Nacional de España

Otro Gigote de conejos frio.

ASaras 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, haziẽdo 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 limõ, y sazonala de azeite y vinagre, y luego adornala por la parte de afuera con algunas rajas 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 meriẽdas, porq̃ se ha de comer frio. Algunos los llaman conejos en huerta.

Salpicon

Biblioteca Nacional de España

Salpicon de Vaca.

PVES Que tratamos de salpicon, quiero auisar, que quando te pidieren salpicó 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 siruen con salsa, saluo si ay agraz. Para esta salsa tomaras los granos del agraz, y tendras en vna sarten tozino frito en dados, que esten bien fritos, y sacarlos has fuera de la sartẽ, 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, reboluiẽdolo con vna paleta, hasta q̃ estè la carne perdigada, y echaras alli yerua buena, y cillantro verde, y vn poco de mejorana. Luego batiras media dozena d̃ hueuos para quatro pollos, y echarlos has en la sarten, 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 hueuos crudos, y sazonaras con especia negra, y açafran, y agrio de limon, o narãja y sal. Este relleno es lo mas ordinario. Si no tuuieres carne para este relleno con higadillos de gallinas,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

llinas, y los demas materiales, lo podras hazer. Si quisieres reboçar estos pollos rellenos, podras echar en el relleno agrio, y dulce: y quando tẽgas los pollos rellenos, y espetados enel asador, tomaras los pies de los pollos cortados porla junta, y aguçaras el hueſſo 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 hueuos, demanera que esten bien cubiertos yendolos asando, y dando con vnas plumas, y las yemas reboçando tambien los pies, que estan puestos en las cabeças de los pollos. Quando estẽ bien cubiertos tomaras vn poco de mãteca caliente, y echarse 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 siruen sobre sopa, porque abultan mucho, que con quatro pollos henchiras vn plato.

Las

Biblioteca Nacional de España

Las cabeças destos pollos han de estar puestos por la rauadilla, que vengan 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, demanera q̃ esten medio asadas, y ponlas en vna pieça cõ vn poquito de vino, y de todas especias, y su sal, y tendras vnas lonjas de tozino gordo muy delgadas, y otras chiquitas d 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 sonada, pódras muchos pedacitos de mãteca por la hoja de masa que tome la mitad della, y

D 10-

Biblioteca Nacional de España

roziarla has có vn poco de harina, y doblarla has que cayga encima dela manteca del otro pedaço que no la tiene, y tornarla has a tender larga, y tornaras a poner otros bocaditos de mãteca por toda ella, y echaras otro poco de harina, y arrollarla has como ojaldrado. Luego cortaras cerca de vn palmo deste rollo de masa, y recogeras las puntas, y haras vna torta redonda. Luego tomaras vnas lonjas de tozino gordo, y pondras lo sobre la masa: luego pondras sobre ellas otras chiquitas de tozino magro. Luego pondras vna perdiz, la pechuga para baxo, y luego le pondras en las espaldas otra lõja de tozino gordo: y iras recogiendo la masa demanera, q̃ todas las orillas vengan a juntarse en las espaldas de la perdiz, mojandolas con vn poco de agua, porque quede cerrado como cerradero de bolsa. Luego boluerás la perdiz la pechuga hazia arriba, y amoldarla has demanera, que no se vea por donde se cerrò, y tomaras dos pies de

de la perdiz, e hincarlos has en la empanada, las vñas afuera, y dorarla has con yemas de hueuo, y ponlo sobre vn papel, y metela enel horno. Son muy buenas empanadas, y llamanse Empanadas sin repulgo.

Empanadas en asador.

YA Que auemos començado a dezir destas empanadas trasordinarias, pondre aqui otras dos maneras de empanar en asador. Tomaras tortolas, o perdizes, o palominos, o pichones, y cortarles has los alones muy arai-, y las piernas recogerse las has demanera, q̃ queden muy redondas, y espetar las has y asarlos has: y quando esten asados tẽdras hecho vn batido con harina de atroz 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 estuuiere biẽ seco, echarle has vn poco de manteca, y

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 tornaras 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.

TOMARAS Carbonadillas de pierna de ternera muy delgadas, y batirlas 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 del gado, y que vayan muy juntas y apretadas, y en vn asador puedes hazer tres empanadas, apartãdo 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 masa, y tomaras aquella hoja de masa, y vntarla has con manteca, y rebueluela sobre el vn tercio de las chulletas, que de tres, o quatro buelras. 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 este todo hecho, ponlas a asar hasta que estê la masa bien cozida, y que tenga color. Luego quitales el papel, y rozia las con manteca, y echales açucar raspado por encima.

Sopa de Perdizes.

ASARAS Las Perdizes, y luego las corraras, apartando toda la carne de los hueſſos, y hazerla has tajadillas pequeñas: luego haras vna sopa de pan blanco cortado con la mano e bocadillos, demanera que estê la sopa biẽ alta. Luego põdras por encima la carne delas perdizes. Luego tomaras caldo de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

la olla,y echale vn poco de buen azeite y vinagre,que esté 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.

PONDRAS A asar las perdizes, luego tomaras vn poco de buen azeite,y echarle has dos partes de agua, y echales sal demanera,que esté salada, y batelo mucho hasta que se ponga blãca: y con esta salsa iras vntando las perdizes quando se van asando; luego haras otra salsa como esta, y siruela cõ las perdizes assi fria en su trinchero. Esta salsa ha de lleuar harta sal.

Anades estofadas.

PERDIGARAS Las Anades en las parrillas,demanera q̃ esten medio asadas;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 ahoguẽse vn poco; luego echale vn poco de vino blanco,y vn poco de vinagre,y echale agua caliente,quanto se cubrã las anades;luego saçona con todas especias, y sal,y echale dentro dos,o tres membrillos en quartos:luego pódras vn borde de masa a la olla,y assentaras otra ollita llena de agua sobre la olla de los anadones; demanera que ajuste muy bien cõ la masa, y póla sobre vn poco de rescoldo,demanera 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 seruir los membrillos con ellos : y si no huuiere membrillos,podras echar ciruelaspas

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

sas,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 cuescos, para que vayan por encima de las anades: y sirua 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.

TOMARAS el higado del lechõ asado,y majarlo has con vnas almẽdras tostadas cõ cascara, y vna reuanada de pan tostado y remojado con caldo,y majarse ha todo muy bien,y passarlo has por vn cedacillo, o estameña: y sazonaras de todas especias y canela, y cueza vn heruor,echandole quatro oncas

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 demanera, que toda la carne vaya pegada en el pellejo,arrimando el cuchillo a los huessos. Ha se de desollar cabeça y todo, que no quede en los huessos ninguna carne,y echaras el pellejo con su carne en agua q̃ se dessangre,y luego escurrirlo has,y pondraslo sobre el tablero, la carnaza cara arriba. Tomaras sal molida en cãtidad,y sembrarse lo has por encima demanera,

que

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

que esté bien salado; luego tendras pimienta, y clauo, y nuez, y xẽgibre todo mezclado, y echarlo has por encima de manera, que quede toda negreando, y arrollarlo has, començando por la cabeça; y despues que esté arrollado, atarle has las puntas muy rezio, porque no se salga la sazon; luego lo iras liando cõ hilo de vala mui apretado, y dexarlo has vn poco enarqueado, como verga de ballesta, y pondraslo a cozer cõ tozino, y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana, y otras yeruas, y vn poco de agua, quãto se cubra, sazonando de sal y especias, q̃ esté vn poco subido, y seruirlo has frio con algunas flores, o ruedas de limon, quitandole primero todos los hilos cõ que estuuo atada. Y si quisieres seruirlo en ruedas con limones, parece mui biẽ, y es muy buen plato. Cortando este lechon en ruedas parece ojaldrado, y siruelas sobre algunas hojas verdes, y adornalas con ruedas de limones.

Vna

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 quebrãtados los huesos, y mecharla has con mechas gordas de tozino, que la atrauiesse toda por dentro, derecho por la hebra, y póle vnos clauos 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 lleuar 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 põdras encima otra ollita que ajuste en la boca de la olla grande, demanera q̃ 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 tornala a henchir de agua fria, y dexala acabar de cozer, y hallarla has muy tierna, y con dos escudillas de sustancia, firuela sobre vnas reuanadillas de pan tostadas, y echa la sustancia por encima. Si la quisieres seruir picada como gigote, tambien es buena. Y aduierte, 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.

GOLPEARAS la pierna muy bien, y perdigarla has sobre las parrillas, y de q̃ 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 sazona cõ especia negra, y echale tozino en dados frito con vn poco de cebolla picado, y sal y agua, o caldo, hasta que se cubra la pierna, y tapala con vna cobertera, y podras echar dẽtro, si quisieres, algunos membrillos, o peros agrios, o almẽdras tostadas: y si alguna vez la quisieres hazer dulce podras, añadiẽdole mas agrio y canela: y si la salsa estuuiere muy rala, espessarla 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 põdrasalli tãbiẽ los hueSSos, y echale vn poco de caldo, y vn poquito de vino blanco, y vna gota de vina-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

vinagre y pimienta, y nuez, y xengibre, y vn poco de manteca de vacas fresca, y media cebolla cruda entera, y vn poco de oregano molido, y ponla sobre vna poca de lũbre en vn plato o caçuela de barro, y tapala, y dexala estofar media hora a poca lumbre, y corta vnas reuanadillas de pan muy delgadas, y asiétalas en vn plato, y compon los hueſſos de la pierna encima, y luego echaras el picado con su salsa, y la media cebolla echaras a mal, y echale vn poco de çumo de limon, o de naranja encima, y sirue la caliente. Desta manera puedes estofar carbonadas de cabrito cõ sus hueſſos y carbonadas de pierna de ternera, añadiendo les mas caldo despues que esten estofadas, para que se puedan cozer bien.

Vna pierna de Carnero rellena.

TOMARAS vna pierna de carnero q̃ no sea manida, y desuellala, abriéndola

dola por la parte de adentro, demanera que no se rompa: luego descarnala, y pica la carne, y de la mitad haras vn relleno, perdigando la carne con su cebolla y tozino, como està dicho, para los pollos rellenos, echando alli vnas hojas de yeruabuena, y mejorana, y quatro hueuos, y desque estê bien seca, juntala cõ la otra carne que està cruda, y picala jũta, y sazona con todas especias, y vn par de hueuos y sal, y el çumo de vn limon, y vn poco de mejorana picada: luego tẽdras 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 asar, y pondras debaxo vna pieça con vn poco de caldo, adõde cayga la sustancia dela pierna, y tostaras vnas reuanadillas de pan, y ponerlas en vn plato, y saca la pierna, y asientala sobre ellas, y toma la sustãcia, y echale çumo

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Una pierna de Carnero a la Francesa.

HAS 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 hueuos crudos y especias, y vn poquito de vinagre, y sal, y ponle vn redaño sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echaras la carne sazonada, y coserla has con vna mechadera, y vna hebra de hilo de vala: y despues ataras la pierna con vnas bueltas de hilo, y póla 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 estè cozida: y luego echale vn poco de harina quemada, q̃ no estè muy negra, desatada con el mismo caldo, demanera q̃ no estè 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:

OTRA Pierna se haze armada, descarnando toda la pierna, y picar la carne con su tozino, y sazonarla con sus especias, y quatro, o seis hueuos, y sal, y vn poquito de agrio, y armarla en vna caçuela grande, demanera que parezca la misma pierna, y ponerla por encima algunos trozos de cañas de vaca, y algunos piñones hincados, algunas yemas de hueuos duros, y cuezase con lumbre abaxo y arriba, y firuela sobre vna sopa. Desta manera se arman gallinas, y pichones, y cabrito, saluo que los

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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, porq̃ este mas tierno.

Vn platillo de Pichones.

VN Platillo de pichones, o pollos, o palominos, tomaras media dozena de pollos pelados, y limpios, y cozerlos has a medio cozer, y luego asienta 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, yeruabuena, 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 cõ el tozino, y echala sobre los pollos: luego sazona cõ pimienta, nuez, y xengibre, y echale caldo hasta que se bañen los pollos, o palominos, y ponlos a co-

a cozer, y hazlos apurar hasta que queden cõ poco caldo, y luego batiras quatro yemas de hueuos, y vna gota de vinagre, y sacaras 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 q̃ puedas hazer cada platillo de por si, q̃ es mejor que no hazer muchos juntos, y van con mejor gracia: y luego buscaras algunas cosillas cõ 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 saçonada,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

nada,como para albondiguillas,que no tengan mas de carne,tozino, y hueuos, y de todas especias sin perdigar, y relle na los pollos entre cuero y carne,y assientalos en vn caço,o caçuela: y luego perdiga las lechugas,y quitalas el cogo llo de medio, y en su lugar se henchira dela carne del mesmo relleno delos po llos,y atalas por las puntas,y assientalas con los pollos rellenos,y echales cebo- lla frita con tozino, y todas especias, y echale vn poco de verdura picada,y cal do,hasta que se cubran las lechugas, y cueçan hasta que apure el caldo,quanto se bañen los pollos. Luego quajaras es- te platillo con quatro yemas de hueuos batidas con vn poco de vinagre,sacãdo primero la flor, y podras sacar los po- llos y partillos por medio,y ir armãdo el plato, poniendo entre pollo y pollo lechuga rellena. Y despues que este el plato compuesto echaras la flor por en cima,porque le da mucha gracia.

En este relleno de pollos y lechugas podras

podras echar yemas de hueuos duras, y cañas de vaca al tiempo que se rellenã. Tambien podras echar algunas vezes a estos platillos açucar y canela por en- cima, añadiendo mas agrio de limones, o naranjas. ¶ Aduierte,que el dulce no se ha de echar quando cueça,sino quan do 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 lechu- gas rellenas haras aparte en vna pieça grande,y los pollos rellenos en otra, y quajaras el platillo delos pollos,o el de las lechugas: y quando vayas sirviẽdo mojaras las sopas,o reuanadas cõ el cal- do que está quajado,y iras componien- do tus platos de pollos rellenos y lechu gas,echando de la flor por encima.

Esto basta para entender que lo mis- mo es hazerse de pollos, como pichones,o gallinas;porque aunque tengo di cho,que partã los pollos por medio, pa recen bien enteros: las lechugas entre-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 touieres 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 esté bien frito. Luego echa cebolla picada muy menuda, y friela, y echaras membrillos cortados delgados, como quiẽ corta cebolla larga, y echarlos has en la sarten con la cebolla, y el tozino, y frielo hasta que los membrillos esté blandos, y echalo todo en el cazillo, de manera q̃ queden cubiertos los pollos, o pi-

o pichones: luego sazonaras con pimiẽta, 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 vañẽ 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 enel cazito. Estos platillos no es bueno hazerse muchos juntos, porque no se andẽ cucharcando, 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,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 ripõces, 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 hueuos 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 esso 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 hueuos, y vn poco de vinagre, y echar caldo conforme la cantidad que fuere menester, y ponerlos sobre el fuego, trayendolo a vna mano, de manera que no se corte, y dexarlo vn poco ralo. Suelenle echar vn poquito de açafran. Seran menester ocho yemas de hueuos para vna açumbre de caldo: y este seruira para quatro, o cinco platos.

Platillos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Platillos sin verduras.

SINO Hallares verduras, toma carnero, o ternera, y picala, y saçonalo como para albondiguillas con sus hueuos, y especias, y tozino: y luego echalo en vn cazito, y echale caldo, y desatalo, y ponlo sobre el fuego, y velo meneãdo, y haras vn pastel en bote, y mete alli los pollos, o pichones: y sazonalo 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 hueuos duros por encima, y adornaras el plato con algunas torrijas cortadas angostas. Estos pollos con ternera, o cabrito, podras hazer cõ albondiguillas, assentando los pollos en vn caçillo, y saçonar cõ todas especias, y vn poco de verdura picada, y freiras vn poco de cebolla con tozino, y echaselo dentro, y echarle has caldo, hasta q̃ se cubran bien: luego haras albõdiguillas

llas sobre los pollos, y cuezan dos hueuores, y quajalos con yemas de hueuos batidos con vn poco de vinagre, y sirue los sobre reuanadas de pan, y çumo de limon, o narãjas por encima. Aduierte, que antes que venga el agraz vn mes vienen los agraçones, que se llamã por otro nombre grusela, y por otro se llama vbaspin. Estos nacen en vna manera de espinos, que siruen de agraz para los platillos. Para cada platillo son menester quatro pollos, y seis hueuos, 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 esté 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 hueuos crudas, y vn poco de vinagre, y sazonaras

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

zonaras con todas sus especias, y echa lo donde estuuiere el capon; de manera que el capon esté bien cubierto: y aduierte, que el caldo donde estuuiere el capon, ha de tener buena grasa. Demas desso 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 sacaras el capon sobre reuanadas de pan, componiendole aquella ternera al derredor, y por encima: y pondrasle yemas de hueuos duras por encima para adornar el plato con las cañas.

Un platillo de Aues con Azederas.

TOMARAS Las aues, o pollos, o lo que quisieres, y cozerlo has, y assentarlos has en vn cacito, o caçuela, y echarle has encima muchas azederas crudas, y tomaras tozino en dados mui chicos, y frielos mucho hasta que esten blancos, y echales cebolla cortada mui menuda, y friela, y echalo todo encima delas azederas, y sazonaras cõ todas especias, y echale caldo quanto se bañe, y ponlo a cozer: y en dãdo vn par de heruores, sacarlo has del fuego. Este platillo no se quaja cõ hueuos: sirue los sobre reuanadas de pan, y es mui apetitoso.

Un Aue a la Portuguesa.

TOMARAS Vna aue cozida y rellena salpimentada, y assentarla has sobre ojuelas, y cercarla has cõ hueuos hilados y conseruas, como son cermeñas, y diacitron cortado, y otras conseruas y ojuelas. Este plato se sirue frio.

Vna Gallina rellena en Alfitete.

HARAS Vna masa con solo hueuos y sal, y vn poco de manteca, de manera q̃ no ha de lleuar agua, ni vino, mas de solos los hueuos, y haras ojuelas vn poco gordas, y freirlas has cõ mãteca de puerco, y tẽdras vna aue rellena y cozida,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cozida, y assentarla has sobre las ojuelas, y tendras hecho vn brodete cõ buẽ caldo y grassa, y echaras al rededor del aue vn poco dello, demanera que no se mojen todas las ojuelas, y echaras açucar y canela por encima de todas las ojuelas: y siruase caliente.

Otra Aue en Alfitete frio.

TOMARAS Las ojuelas dela misma manera que estã dicho atras, y cortarlas has redondas, vnas mayores q̃ 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 estẽ bien alto el plato, poniẽdo los mayores debaxo, y luego tendras vnas almendras rajadas muy menudas, y tomaras vn poco de almiuar que estẽ mui subido de pũto, 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.

ASARAS vn par de gallinas, y luego haras las quartos, y cortaras vn poco de tozino en dados mui menudos, y freirlos has muy biẽ 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 cõ 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-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Pichones enſapados.

TOMARAS Quatro pichones re zien muertos,y pelalos en agua ca liente,y abrelos por las eſpaldas, deſde la cabeça haſta la cola, ſolo el pellejo: luego los iras deſollando : demanera q̃ no ſe rõpa el pellejo,y cortaras las pier nas,demanera que quedẽ los muslillos enel pellejo, y los alones, cortandolos por las juntas. Luego põdras el pellejo ſobre el tablero, y rellenarlos has con relleno de la miſma carne de los pichones,y ternera,o cabrito, y picaras la carne,y freiras tozino en reuanadillas delgadas: y en eſtando medio fritas, echa vn poco de cebolla cortada a lo largo, y freirlo has cõ el tozino. Luego echaras vn poco de yerua buena, y cilantro verde,y mejorana, ſi la huuiere; peregil muy poco, porq̃ ſi es mucho da mal guſto en los rellenos:y ſino huuiere yerua buena,y cilãtro verde,echaſe lo ſeco y molido. Echaras en la ſarten la carne picada,

picada,y freirla has : luego echa ocho hueuos crudos,y rebueluelo todo cõ la paleta,haſta que eſtè bien ſeco el relleno.Luego tornalo al tablero, y picalo muy bien,y metele otros quatro, o ſeis hueuos crudos,y ſazona con todas eſpecias y agrio de limon, y pondras yemas de hueuos duras en el pellejo, y cañas de vaca en troços: luego echaras el relleno encima, y coſeras el pellejo del pichon con vna aguja,y vna hebra de hilo larga,demanera que en la coſtura no aya mas de vna hebra, y pondras los pichones en vna caçuela con lonjas de tozino debaxo y encima, y pondrasla al fuego,y tapala con vna cobertera,y echale lumbre debaxo y encima : y deſpues de aſados tiraras por la punta del hilo,y ſaldra todo,y ſiruelo ſobre vnas ojuelas muy delgadas, y echales vn poco 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

fieres hazer este relleno dulce, echale açucar y canela, añadiēdole mas agrio. Tambiē podras mezclar a este relleno, si fuere amigo de dulce tu señor, vn poco de pasta de maçapan, mezclado con yemas de hueuos duros, y mezclado cō 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 sehā 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; porq̄ tambien se puedē hazer de pollos, o de gallinas.

Vn Capon relleno con Ostiones.

PORQVE 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 ternera,

nera, y ostias, y friendolo todo en la sarten con tozino, echarle has vn poquito de verdura, y quatro hueuos crudos, reboluerlo has sobre la lumbre con la paleta, hasta que estē bien seco, y sazona con pimienta y xengibre, y nuez, y pica lo sobre el tablero, y echale otro par de hueuos crudos, y tēdras otros pocos de ostiones ahogados, y mezclalos con el relleno, assi enteros como estan, y echale vn poco de agrio de limō, y rellena el capon cō este relleno, y enbroquetalo, y perdiguese vn poco, y esperalo en el asador. Luego tomaras vna lamprea fresca, y rodearla has al capon, atādolo muy bien, y ponerlo has a asar, y pondras debaxo vn plato que recoja el çumo del capon, y lamprea: echaras allī vn poquito de caldo, y vn poco de pimienta, y nuez, y vna migaja de clauo, y tostaras reuanadas de pan, y pōlas en el plato, y el capon encima con su lamprea, y echale la salsa por encima, y vn poco de agrio de limon, o narāja: y sino

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

huuiere lamprea, haras el capon cõ ostras, y siruelo sobre vna sopa dorada, o de natas: y siruelo caliente.

Otro Capon relleno.

TOMARAS Vn capó, y rellenarlo has entre cuero y carne con ternera, y algunas cañas de vaca de la manera que està dicho en los pollos rellenos, y dexarle has el pescueço con supico, y cortaras el medio pico de la parte de arriba: y despues de relleno pondras le demanera, que entre la rabadilla por el pico, y el pescueço venga por el lomo, y embroquetarlo has, y ponle vna lonja de tozino en la pechuga, y asalo, y despues de asado toma vna dozena de yemas de hueuos, y reboçarlo has con ellas, demanera que estê bien cubierto: luego echa vn poco de manteca caliente, y esponjara el reboçado, y tomaras vnos bollos de rodilla, y armaras el plato con ellos, y con el capon. Estos bollos adelante dirè como se hazen.

Otro

Otro Capon relleno.

AParejaras 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 sarten, 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 capó del relleno que sobrare, añadiendo yemas de hueuos cozidas y picadas, y cozeras los artaletes en vna tortera, quando estè el capó 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 q̃ estè bien esponjada, assentaras el capon en ella, demanera q̃ se entierre casi la mitad: luego le daras vnos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cortes por la pechuga, y iras meriendo 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, quitándole 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.

AParejaras 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 haras

ras demanera, 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 raspale vn poco de açucar por encima. Y aduierte, que esta empanada ha de lleuar vna lonja de tozino delgada en las espaldas del pollo. Tambien se pueden empanar estos pollos y pichones ensapados en masa dulce, mas han se 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 podrasle poner el pescueço defuera, que buelua hàzia la pechuga con vna cubierta de ojaldrado, que quede la cabeça defuera.

Como

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Como se hazen los Rellenos.

PORQVE 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 hueuos crudos, y freirlo hasta que esté seco, como hueuos reboltos: y luego echarlo en el tablero, y picarlo, metiendo mas hueuos crudos, y saçonar, y rellenar: y en lo que se dize de cebollas, o yeruas, o ajo, o otra cosa, has te de conformar con el gusto de tu señor; porque aunque quites algun material de lo que va escrito, no poresso 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.

Arta-

Artaletes de Aue.

TOMARAS para vn plato dos pechugas de aues, y haras las chulletas muy delgadas; demanera, que de cada pechuga hagas ocho, o diez chulletas, y golpearlas has cõ la buelta del cuchillo: y tendras dos dozenas de hueuos cozidos duros, y sacarles has las yemas; y picalas sobre el tablero, y picaras vn poco d̃ yeruabuena, y echarsela has; y sazonaras con pimienta, y nuez, y xengibre, y quatro yemas de hueuos crudos, y vn poco de çumo de limon, y vn poco de sal, Luego pondras las chulletas 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 chulleta: luego echaras del batido delas yemas de hueuos, y arrollarlas has cada vna de porsi: y assi haras todos los artaletes. Luego tomaras vnas broquetillas de caña muy delgadas, y iraslos me-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

metiendo de quatro en quatro, y ponlos en vna tortera, vntada con manteca, y cubrela con su cobertera: y echa lumbre abaxo y arriba, y cuezanse. A este relleno podras echar açucar, y canela, si quisieres, y vn poco de pasta de maçapan, mezclado con los hueuos, y siruelos sobre vna sopilla dorada: y si no fueren dulces basta mojar la sopilla con vn poco de caldo, y vn poco de agrio, sin hueuos, ni otra cosa. He puesto esta manera de artaletes, no porque son los mejores, sino porq̃ son los que su Magestad come mejor.

Otros Artaletes de Aues.

APareja las chulletas delas aues, y tomaras carne de pierna de cabrito, y picarla has, y freiras vn poco de tozino gordo en reuanadillas, y vn poquito de cebolla, y picaras la carne, y echarla has en la sarten con el tozino, y frisse biẽ, y echale vn poquillo de yerua buena, y seis hueuos crudos, y freir lo has todo, reboluiendolo con la paleta: y de que estẽ bien seco, sacarlo has al tablero, y picalo muy bien, y metele otros dos, o tres hueuos crudos, y sazonaras con todas especias. Luego tẽdras otras quatro yemas de hueuos duras, picadas con vn poquito de verdura. Luego arrollaras los artaletes, como está dicho en los de atras, y meterlos has en sus broquetillas. Luego assentarlos has con las puntas sobre las yemas duras picadas: y luego assentarlos en su tortera vntada con manteca, y cubrelo con su cobertera, y ponlos a cozer con lumbre abaxo y arriba, y siruelos sobre alguna sopa. Este plato no dexes de adornarle con algo, como son mollejas de cabrito, o algunas turmas de carnero fritas: y si no tuuieres nada desto, dexa vn poco del relleno dlos artaletes, y echale mas hueuos crudos, y vn poco de leche, y echalo a quajar en vna tortera: y de que esté cozido cortalo en reuanadillas, y

iras

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 saçonaras con hueuos, 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 hueuos duras, y picadas con verdura, peregil, y yeruabuena, y echarlo has por encima de la carne, que està 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 cortaras esta carne al traues, del ancho

ancho de tres dedos. Luego arrollarlos has, y iras haziendo artaletes, assentãdolos en vna tortera: para esto no son menester broquetas, porq̃ no se abre. Aduierta se, que de la ternera se pueden hazer artaletes, haziendo carbonadillas muy delgadas de la misma ternera, y hazer el relleno, como està 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.

ECharas 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 çañas de vaca en pedacillos.

Lue-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Luego echale media dozena de yemas de hueuos, y vn poco de verdura, yeruabuena, y mejorana, y saçona de todas especias y sal, y quatro yemas de hueuos duras, y picadas, y echale vn poco de çumo de limõ, o naranja, y toma vn redaño de carnero delgado, y ve haziendo con el los artaletes, y asiẽtalos en vna tortera vntada con manteca, y cueçanse con lumbre abaxo y arriba, y siruelos sobre vna sopa: y aduierte, que del cabrito se pueden hazer los artaletes, haziendo de las piernas las chulletas muy delgadas, y descarnando lo demas 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 hueuos crudos batidos, y freirlo hasta que esté muy seco. Luego sacalle al tablero y picarlo muy biẽ, y meterle otros tres o quatro hueuos crudos. Sazona de todas especies, y vn poco de agrio de limon,

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.

Vna caçuela de Aue.

TOmaras vna 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 aduierte, 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 huuiere nada

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

da desto, echale puntas de esparragos perdigados, o ripózes: qualquiera destas verduras hã de ser primero cozidas. Luego sazonaras con todas especias, y echale caldo de la olla quanto se bañe, y cueça dos, o tres heruores no mas. Luego sacaras vn poco de la flor, y quajaras la caçuela con quatro yemas de hueuos 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 vnas 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 quajes: y añadiras 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 cacillo, 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 quãdo estè 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 d̃ tozino en dados muy menudo, y echale vn poco

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de cebolla picada muy menuda, y echa alli los palominos, y ahoguẽse vn poco. Luego echalos en vna caçuela d̃ barro, y echale caldo quãto se cubran. Toma seis yemas de hueuos duros, y majaras las en el almirez con vn poco de verdura picada, y con vn poquito de pimiẽta, y nuez, y xengibre, y vnos poquitos de cominos, y tanto pan como media castaña. 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 cueça dos, o tres heruores, auiendola saçonado de sal, y siruelo sobre reuanadillas de pan, o en la misma caçuela.

Otros Palominos ahogados:

APareja los palominos dela manera que està dicho en el capitulo atras, y picaras vn poco de verdura, peregil, yeruabuena, y ciliantro 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.

Desta manera haras el carnero verde, coziendo primero el carnero, hecho pedacitos como nuezes: y despues que tengas la salsa molida enel 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 hueuos duras encima. Has de aduertir vna cosa, que todas las

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

vezes que frieres tozino y cebolla para platillos, que ha de ser en dados muy menudos, y el tozino muy frito, antes q̃ eches la cebolla en la sarten, porque en entrando la cebolla en la sarten, o cazuela, 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.

PONDRAS a cozer el carnero, como està 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, estè

tè cozido, sacalo al tablero, y echale cãtidad de verdura, peregil, yeruabuena, y ciliantro verde, y picalo todo junto assi caliente como està: 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 d̃ echar la verdura, y sazona con todas especias, y echale vn poco de agraz, si fuere tiẽpo, y cueza dos, o tres heruores: luego batiras tres, o quatro yemas de hueuos desatadas con vn poco de vinagre, y sacaras toda la flor del platillo con la verdura, y quajarlo has con las yemas de hueuos, y siruelo sobre reuanadillas de pã. Luego echale aquella flor toda por encima: y si huuieres de hazer muchos platos juntos, no los quajes cõ hueuos, 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 póga negra, no mas de quãto haga vnas ampollitas blã-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Plato de Pollos rellenos con Membrillos.

RELLENARAS quatro pollos, como eſtà dicho atras, y aſarlos has y reboçarlos has cõ yemas de hueuos: luego tendras ſeis membrillos enteros, conſeruados y rellenos de hueuos 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 peſcueços, pelalos en agua, porq̃ ſalgan blancos, y cortaras las puntas a los alones, y a los peſcueços les quitaras los picos, y los gaznates, 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 eſtè 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 ſartẽ, 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

quede muy blanca, y echala assi con la sarten 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 aduierte, que los higadillos no se han de cozer, sino asarlos, o freirlos, y assentarlos por encima de los platos, y las madrecillas 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. Aduierte, que todas las vezes que digo, que saçones 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.

Albó-

Albondiguillas de Aue.

HAS de picar la pechuga que sea muy buena, y tendras vn migajoncillo 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 hueuos, y mezclalo con la carne, y echale otras dos yemas de hueuos, y piquese todo junto muy bien: saçona cõ pimienta, y nuez, y xengibre, y ciliantro 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,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

mida,entõces se han de hazer;porq̃ si se hazẽ antes se ponẽ morenas vn poco,y si se siruen en acabandose de hazer,van muy blancas. Estas albondiguillas no han de lleuar ningun genero de verdura,ni açafran; porque lo que se pretẽde es,que salgan muy blãcas: 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 hueuos,y vn poco de çumo de limon. Estas son las que se siruen mas ordinarias al Rey nuestro señor.

Otras Albondiguillas.

SI Quisieres hazer albondiguillas de ternera,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 pi calo todo junto:y luego echaras vn par de hueuos,y piquese muy bien, y mezclese con la carne, y piquese mucho, y echale otro par de hueuos,o los que fueren menester,y sazona 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 buñolera en leche,mezclado con vn poco de caldo, y echaras vnas gotas de leche dẽtro en las albondiguillas: con solo esto saldrã tan blãcas como las de las pechugas de aues. A estas no se ha de echar ningun genero de agrio, ni se han de quajar có hueuos,porque sin ello tienen muy bué gusto Desta carne puedes hazer rellenos con redaño de carnero,y asarlos en tortera.

Albondiguillas Castellanas.

TOMA vna pierna de carnero,y pica la carne con tozino,y verdura, y cebolla cruda,y echale quatro hueuos con claras,y sazona con todas especias, y sal,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

y sal, y hazlas albõdiguillas, y pica verdura, y echase la dẽtro, y cueza cosa de hora y media, porque se cueça la verdura y cebolla que tiene: y quando los quisieres seruir, quajalos con hueuos y azedo, apartando primero la flor: y despues que esten en el plato, echa la flor por encima.

Albondigas Reales.

PICARAS carne de ternera con vn pedaço de tozino gordo, y saçona con todas especias, y quatro hueuos crudos. Luego tẽdras yemas de hueuos cozidas duras, hechas quarterones y cañas de vaca en troços, y hazlas albondigas tan grandes, como membrillos grãdes, poniendo dentro de cada vna vnas pocas de cañas, y yemas de hueuos, y ponlas a cozer en mucho caldo: y quando las quisieres seruir, sacalas en el plato, y abrelas por medio, porque se parezcan las cañas y yemas. Estas se han de quajar cõ yemas de hueuos y azedo: y si

y si rellenasses vn par de pollos desta misma carne, y los cozieses, y despues los assẽtasses 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.

Vna Liebre enlebrada:

TOmaras vna liebre que sea rezien muerta, y desollarla has muy limpiamente: y luego le sacaras la asadura, y la echaras en vn poco de agua: y si tuuiere sangre la liebre, recogese la, enxaguandola por dedentro con vn poco de vinagre, y echalo adõde està la asadura. Luego haras la liebre pedaços, y echa los tãbien con el asadura, porq̃ se dessangre. Luego sacalos de alli, y echalos en agua clara, adonde se laue muy bien. Luego tomaras vn poco de tozino cortado

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

tado en dados, y frielo en la sarten cõ vn poco de cebolla. Luego echa alli los pedaços de la liebre, y ahoguẽse vn poco. Luego echalos en vna olla. Luego colaras el agua y vinagre adõde estuuieron los pedaços de la liebre, y asadura, por vn cedacillo, o estameña, y echalo en la olla, y echale vn poco de vino, y sazona con todas especias, y canela, y sal, y echale mas agua, si fuere menester, 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 estara la salsa bien negra y espessa, sin echalle 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 quisieres: y si quisieres hazer esta lebrada agria, has de aparejar la liebre, como està dicho, y saçonar con todas especias, saluo canela, y echarle has vn poco de ajo,

ajo, y cominos. Hanse de seruir estas lebradas sobre reuanadas de pan tostado: y si quisieres tostar vnas pocas de almẽdras 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 lauarse ha muy bien, y freiras tozino en dados, y luego echaras los pedaços de la liebre en la sarten, y darle has dos bueltas sobre la lũbre, y echala en vna olla, y echale agua que se cubra, y saçona de sal, y echale vnos garbãços: y quãdo estè la liebre a medio cozer, echale de todas verduras, y dos cebollas enteras, y vna cabeça de ajos, y vnos pocos de cominos, y de todas especias, y de q̃ estè cozida, sacala sobre vna sopa blanca. Esta liebre podras cozer con nauos, y saçonaras con todas especias, y alcaraueа y verdura con tozino: y si fuere en tiempo que no huuiere nauos, echale de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Gigote de Liebre.

ASARAS la liebre, y despues de asada descarnarla has toda la carne, y picarla has sobre el tablero, y assentaras la cabeça de la liebre con los quartos delanteros en el plato sobre vnas reuanadas de pan tostadas. Luego pódras lo picado a vn lado, demanera que esté 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 pó el plato sobre vna poca de lumbre, y sirue lo caliẽte. Este gigote es muy bueno con

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 especias, y vn poquito de vinagre, y vn poco de mejorana, e hisopillo picado todo. Luego tiende vna hoja de masa negra, y assentaras la liebre descarnada, y encima della acomodaras la carne picada sobre los huessos de la liebre, de manera que torne a estar en su misma forma, como si estuuiera entera. Luego tender otra hoja, y echarsela 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Plato de Albondiguillas fritas.

TOmaras quatro libras de ternera de pierna, las dos haras carbonadillas muy delgadas, y golpeadas con la buelta del cuchillo, y mecharlas has muy biẽ, y echalas en adobo. Luego picaras las otras dos libras, y sazonaras como para albõdiguillas con sus especias y huevos, y tozino. Luego haras albondiguillas enharinadas con harina, y iras las poniendo sobre vn tablero. Luego põdras a asar las carbonadillas sobre las parrillas: y entretanto q̃ se asa freiras las albondiguillas, assi enharinadas como estan en buena manteca de puerco: y luego

luego freiras picatostes de pan blanco angostos, y de todo esto iras armãdo 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 hueuos, y cõ vnas torrijas: y desta carne frita haras de presto vn plato, y echarle has agrio de limon porencima: y si quisieres echarle açucar y canela, podras, añadiẽdo mas agrio de limon, o naranja, y tendra muy buen gusto. No han de ser albõdiguillas sino vnos bocados vn poco largos.

Albondiguillas de pan rallado y grasa.

ECharas a cozer vn riñon de ternera, y quando estè medio cozido, sacalo, y pica la grasa, y vn poco de tozino gordo muy picado: y luego le echa-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ras tres partes de pan rallado, y sazonaras cõ todas especias y sal, y echarle has cantidad de yemas de hueuos: y desto haras vnas albondiguillas vn poco grãdes, quajalas cõ vnas yemas de hueuo, y vn poco de azedo, y siruelas sobre re uanadillas 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 saçonaras cõ 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 tẽdras vn poco de pã rallado, y batiras dos dozenas de hueuos 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 hueuos, y pólo 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 esté quajado con buena color encima. Luego tomaras vna paleta, y despegarlo has del caço, y tẽdras en el plato vn poco de ojaldrado frito, o ojuelas, y echaras el platillo sobre ello; demanera que quede la flor hazia arriba: y tẽdras tres o quatro cañutos de hueuos 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, porque frio no vale nada.

Fruta 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 sacalos, y toma vna dozena de yemas de hueuos duros, y echalas con

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

las cañas, y echale vn quarteron de açucar molido, y canela, y mezclalo todo muy bien. Luego haras vna masilla fina sin dulce, y tẽderla has sobre el tablero, y haras empanadillas chiquitas deste batido de cañas sin repulgo, sino cortaras con la cortadera al derredor de la empanadilla, mojandola 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 sarten, porque echara a perder la manteca, y ponlas enel 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.

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

de son mas anchas, q̃ es la ouera, y meteras por alli el dedo con mucho tiento, y iras arrollando la madrecilla en el dedo, rompiendole vnas 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 vn ñudo, 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 sazonarlas 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 esté bien quemada, y desatala con el mismo caldo de las azenorias, y trauala 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, dexãdo el

el coraçon: luego cozeras pescado cecial en taraçones, y enharinarlo has, y frielo, y luego enharina las azenorias, y frielas tambien: luego asienta el pescado y azenorias en vna caçuela, y pica vn poco de verdura, peregil, y eruabuena, y ciliantro verde, y majala en el almirez con vn migajon de pan tostado, y remojado en vinagre, y echa alli de todas especias, y canela, y desata esta salsa con agua caliente, y echale miel, o açucar y vinagre, q̃ esté bien dulce y agria. Luego echa esta salsa en vn caço, y dale vn heruor, y echala en la caçuela del pescado, y cueza vn poco, y prueuala de sal, y sirue la en la misma caçuela: y si quisieres echar huevos estrellados duros en esta caçuela con el pescado y las azenorias, no sera malo. Esta suerte de azenorias, y pescado, se llama sobrehusa: y si huuiere muchos platos que hazer, se puede hazer en vna pieça grande, y de alli ir haziendo los platos. Y aduierte, q̃ quando tuuieres las azenorias, y el pescado

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 lauarlas, y mondarlas de las barbillas, y cortarles el peçon, y la colilla, y meterlas en vna olla las colas para baxo, y que estẽ mui apretadas, y poner la olla en el rescoldo, y echarle lumbre al derredor, y por encima, y se asaran muy bien. Luego sacalas 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.

Fruta rellena.

Haras

HAras vn batido de hueuos, 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 enel. Luego mojarlo en el batido, y meterlo en la sarten, y despegarse ha del hierro, y friase: y estas frutas de ongos rellenalas de todas conseruas y hueuos hilados, y luego les pondras otros ongos encima, como coberteras: y destos ongos rellenos armaras el plato con ojuelas y hueuos hilados. Luego haras vna espuma de claras de hueuos, 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 mañ en lugar de açucar, y parecera muy

bien,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Estas toronjas rellenas podras hazer de carne, endulçandolas, como para cõseruar. 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 sazonarla de especias, y sal, y meterle vnos trociros de cañas mezclados con la carne, y merele hueuos 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.

Ad-

Aduierte, que este relleno de las toronjas 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 hueuos duras, mezclados con otro tanto de pasta de maçapan, y cañas de vaca, todo majado junto: luego meter le vnas yemas de hueuos crudas, y sazonar de especias, y canela, y çumo de limon, y las toronjas han de ser conseruadas. Estas se podran endulçar y conseruar, y rellenar todo en medio dia, aunque sean acabadas de cortar del arbol. Ha se de hazer vna lexia, y aclarar la, y darles vn cozimiento en ella: luego darles tres, o quatro cozimientos en agua dulce: y con esto se pondran tiernas y dulces. Luego tener almiuar, y cozerlas en el, y luego rellenarlas de lo que quisieren.

(. . .)

Cos-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 hueuos crudos, cosa d̃ quatro, o los que fueren menester, y vna caña de vaca picada: y si le quisieres echar dos, o tres onças de almẽdras 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 hueuos, y mãteca, y vn poco de açucar, y vn poco de vino: y souala muy bien, hasta que haga correa. Luego vnta vna tortera, y põle tres, o quatro hojas abaxo, y dos o tres arriba, y vntala có manteca, y raspale açucar por encima: demanera que la costrada ha de venir a lleuar media libra de açucar, y ocho hueuos.

uos. Esta costrada podras hazer de las asadurillas cozidas y picadas có tozino, y ahogadas, y sazona 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 lleuar entre paxaro y paxaro vna reuanadilla de tozino gordo, y ponganse a asar: y quando esten asados, echales pan rallado, y sal por encima, demanera que queden bien cubiertos, y siruelos có sus ruedas de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de limon, y podras hazer vna salsilla agridulce cõ 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 salsilla 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 salsilla; porque todo lo que es agridulce es muy buen gusto.

Caçuela de Paxarillos.

FReiras vn poco de tozino 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 ahogueselo todo junto, de manera que no se queme 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, yeruabuena, y ciliantro verde, o seco: y de que esten los paxaros cozidos, bate quatro y emas de hueuos, y vn poco de vinagre, y quaja la caçuela: y sino quisieres echar hueuos, maja vn poco de verdura con vn migajoncillo de pan, como està 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 d̃ 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 cortaras cebolla a lo largo, y friela con mãteca de vacas: luego echa dentro la bolateria, y ahoguele todo muy biẽ: luego

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

echale vn poco de vino blanco y especias, y vn poco de sal y çumo de limon, y siruela sobre reuanadillas 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 esté asada, y no esté seca, sacala, y punçala por muchas partes, demanera que passe el cuchillo de vna parte a otra. Luego metela en vna prensilla de nogal, y aprieta la demanera 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.

TOmaras tres libras de ternera de la pierna, y cortaras ocho, o diez chulletas della mui delgadas de dos dedos de ancho, y vna ochaua de largo, y batir las has con la buelta del cuchillo, demanera

nera que queden muy delgadas. Han se de cortar al traues 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 huenos 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 huenos 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 quedó, haras el relleno de los artaletes, tomando quatro onças de tozino gordo en reuanadillas, y echalo en la sarten, 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 sarten, y rebueluela con la paleta sobre

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

la lumbre, hasta que estê biẽ perdigada. Luego echale tres hueuos con claras, y vn poquito de verdura picada, y rebuelue lo todo sobre la lumbre hasta q̃ estê bien seco. Luego sacalo al tablero, y picalo muy biẽ, y metele dos hueuos crudos, 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 pódras 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 estuuieren tostados por la parte de abaxo, bueluelos, porque se tuesten de la otra parte: luego sacalos de alli, y echalos en la vasija donde estâ 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 có dos hue-

hueuos 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 delas broquetillas, y velos assentando por entre los cortes, y por en medio. Siruelo caliente. Es buen plato y muy abultado, q̃ si fuesse el plato no muy grande có dos libras de ternera se podria hazer. Este platillo se podra hazer de otra manera: haras el albondigon, como està dicho. Luego tomaras vna gallina cozida, o vnos pollos, o pichones, y hazla pedaços, y ahoguese 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 enla vasija donde està coziendo el albondigó, y saçonalo de especias y verdura, como està dicho: y quando estè cozido quajalo con dos hueuos con claras, o quatro yemas, y vn poco de azedo. Luego saca el albondigon, y dale los dos, o

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

tres cortes, y abrirse ha, y echa el platillo de la gallina, o pichones en medio, y parecera muy bien. ¶ Y aduiertase, q̃ de la manera que está 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 saçonada para albondiguillas, podras desatarla con vn poco de caldo, de manera que esté ralo, y ponerlo sobre la lumbre, y andarlo a vna mano cõ vn cucharon, y haras depresto vn pastelenbore, o vna caçuelilla, quajandola con dos hueuos, y vn poco de azedo. Y aduierta se, 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 hueſſos 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 aduierta se 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 tozino y cebolla, y especias, y luego echarle del mismo caldo en que se cozio; salen de buen color: y si no los quisieres cozer asense: y quando esten medio asados se podran cortar y ahogar.

Sopa Dorada.

TOmaras reuanadas de pã tostadas, y armaras la sopa, y pon el plato sobre vn poco de lumbre assi en seco, y echale vn poco de açucar molido por encima. Y quando el plato está 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 quãdo el caldo está biẽ embeuido en el pã, batiras ocho yemas de hueuos, y echarle has vn poquito de caldo, y el çumo de medio limon, o vna gota de vinagre, y echalo por encima

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de toda la sopa, y echale mas açucar por encima, y ponla vna cobertera que esté 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 demasiado de buena. Esta sopa se puede hazer de otra manera. Batiras las ocho yemas de hueuos, y echaras caldo 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 caldo con las yemas, y su azedo de manera, quanto se bañe bien la sopa, y echales su açucar molido por encima, y vn poco de canela: y luego echale vn poco de mãteca muy caliente, y ponle al fuego con lũbre abaxo y arriba. Desta misma manera podras hazer otra sopa dorada sin agrio, sino con hueuos, y açucar, y canela,

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 pódrasla al fuego dẽtro dvn horno cõ fuego mãso: y si las natas se metiẽ todas entre el pã, echaras mas natas, y echaras encima de todo vnas pocas dnatas sin hueuos, y su açucar: y con esto la pue-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Otra sopa de Natas.

BAtiras quatro hueuos con claras, y medio quartillo de leche, y tomaras vna libra de natas, y echaras la mitad cõ los hueuos y la leche, y tomaras vna libra de queso fresco, y haraslo reuanadillas muy delgadas. Luego haras otras tãtas 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 hueuos, y las natas y açucar. Luego echaras otro lecho de reuanadas de queso: y hecha, tornaras a echar de los hueuos, 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 esté a medio cozer, echale la otra mitad de las natas por encima sin hueuos, y echale su açucar, y acabala de cozer.

Aduierte, que si no tuuieres natas, y tuuieres buena manteca fresca, bate los hueuos con leche sola, y haras torrijas de pan, y vntaras el plato con manteca de vacas. Luego iras mojando las torrijas en los hueuos, 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; porque sola la sopa haze plato. Has de poner alguna aue de leche, o algunos pollos rellenos, o algunas morcillas blancas,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Vna caçuela de Natas.

TOmaras libra y media de natas, y batirlas 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 tostar: vntaras vna caçuela con mãteca de vacas, y iras haziendo por la misma orden que està 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 si no lo huuiere bueno, no eches ninguna, que las natas lo suplirã: el postrer lecho de arriba ha de ser de reuanadas de

de queso. Cuezela en vn horno a poca lumbre, porque no se queme, que tarda mucho en quajarse: y si no hallares q̃ lo 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 cãtidad, 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 hueuos 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 tẽga 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 lũbre abaxo y arriba, y quajarase: sacala del fuego, y dexala enfriar: y quãdo estè fria, dale tres cortes en la tortera:

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

tera; luego otros tres atraueſſados, de manera q̃ q̃dẽ torrijas quadradas. Luego ſacalas cõ la paleta muy ſutilmẽte, y pondraslas ſobre el tablero: luego bate hueuos 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 q̃ no las ayas viſto deſta manera a otro oficial. Eſtas torrijas de natas ſi les quiſieres echar vn poco de pan rallado, o vn poquito de harina, no poreſſo 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 jũto, ponlo en vn cacillo: luego echa vn poquito de leche, de manera que ſe haga vn batidillo eſpeſo: echale deſpues hueuos haſta vna docena, la mitad con claras, y echa las yemas primero, y bate muy bien el batido con el cuchar on: y de que eſte bien batido, que no tenga nin-

Biblioteca Nacional de España

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 almibar, 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

Biblioteca Nacional de España

de ser de las cortezas del pan. Y teniendo estos panezillos cortados, como digo, echales las natas, y seis onças de açucar molido, y rebuelvelo 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 estuuieren tostadas por abaxo, buelvelas 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 dedentro 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 rebuelvas, sino

sino comiẽça luego a acomodar el bollito: y desta manera lo sacaras tostado por defuera, y por dedẽtro blanco. Estas migas se llaman por otro nõbre hezes.

¶ Desta propia manera podras hazer hezes de requesones, saluo q̃ 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 calẽtar por la otra parte: luego pon la sarten al fuego con vn poco de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

manteca de vacas: y quando estê calien te fríe en ella vn par de granos de ajos: y luego sacalos, y echa las migas, y dalas dos, o tres bueltas con la misma sarten, o con vn cucharõ; luego velas acomodando, y haziendo vn bollo redondo, como vna tortilla, y grueſſo cerca de dos dedos, y menearlas has cõ la sarten, porque no se peguen hasta que estê tostadas por vna parte, y luego buelue las por la otra, y tuestense tambien: y sirvelas calientes sin dulce: y si las quisieres echar dulce, echaselo despues de tostadas, y no importara que no lleuẽ ajos. Aduierte, que estas migas no se han de andar mucho meneando con el cucharon, porque se hazen maçacote como migas de pastores, sino q̃ quede la torta de las migas muy bien tostadas, y muy juntas, y mas que queden los bocados de pan enteros.

Migas

Migas de Gato.

LAS 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 açafran, y remojaras las migas con ello: y quando esten bien estofadas calẽtaras vn poco de azeite biẽ caliente, o vn poco de mãteca de vacas, y echarselo haspor encima. Sobre estas migas, se suelen poner huevos frescos escalfados, o estrellados blandos, y se les suele echar vnas vezes vna poca de alcaraueа: y no te espantes porque pógo 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 sabẽ, ni sus amos les han de dar recaudo para los platos regalados, y querria que se aprouechassen todos. Cõ esto dexo las migas, aunque faltan otras para su tiempo,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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.

TOmaras ocho natas, o vn plato dellas, que sera lo mismo, y echalas en vn cacillo, y echarles has vna dozena de yemas de hueuos, 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 molido, y vna gota de agua rosada, y ponlo al fuego, y andalo a vna mano, hasta que venga a hazerse vna crema vn poco espessa: luego sacalo, y dexalo enfriar, y metele otras seis yemas de hueuos crudos, y haras tu torta de no mas de dos hojas, aunque no aya inconueniente. Si quisieres echar maspor la parte de abaxo, y por la parte de arriba cō vnas tiras haras vnas celosias, cortandolas

dolas con la cortadera: y con este propio batido podras hazer pastelillos mui chiquitos, y siruelos 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 hueuos mexidos, y algunas conseruas cortadas, todo reuuelto 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 hueuos, y de manteca, adonde estan escritas las empanadillas de torreznos, porque pienso escriuir 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 q se haze.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Otra torta de Natas.

TOmaras vn plato de natas, y echar le has vna dozena de yemas de hue uos crudos, y media libra de açucar mo lido, y vn poco de pan rallado: luego haras la torta deste batido, assi frio, e-chandole dos, o tres hojas de masa de-baxo, y otras dos, o tres encima. Cõ es-tas 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 de-xalo 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 arri ba mas de los granos; y tendras vna li-bra de açucar en punto subido, y echa aquel agraz passado dẽtro, y cueça has-ta que apure bien: y si estuuiere algun po-

poquito ralo, echale vn poquito de pan rallado, y sacalo del fuego, y echale cã-tidad de canela molida, y vn poco de o-lor, y haz tu torta, echando dos o tres hojas debaxo. Y aduierte, que el agraz es vnas vezes mas agrio q̃ otras: y quã-do estuuiere mas agrio, ha d̃ lleuar mas açucar, y que estẽ bien subido de pũto. Esta torta no ha de lleuar hueuos, sino es en la masa, y tiene muy buẽ gusto de agridulce.

Vna torta de Cidra verde.

TOmaras vna 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 e-charas en vn caço que estẽ lleno de a-gua, 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 ser-uilleta. Torna a poner el caço lleno de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

agua en el fuego, y torna a echar la cidra, y cueça otros dos, o tres hervores. Tornala a colar por la seruilleta: y desta manera le daras tres, o quatro caldas: y prouaras las cidras: y luego veras si está dulce, y si lo está tendras vna libra de açucar en punto bien subida, y echa dentro la cidra rallada, bien esprimida del agua, y conseruala muy bien: y luego la cala 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 celosia.

Vna torta de Limones verdes.

BVscaras limones poncis, que tengan la cascara gorda, y partirlos has, y sacarles has toda la cascara, y cortarla 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 caldeo la cidra rallada, y prouaras los limones si estan dulces: y si lo estuvieren, esprimelos muy bien del agua, y echalos en el açucar. Y aduierte, que para esto ha de estar el açucar mas delgado de punto para que se vayan conseruando los limones: y quãdo 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 si no con sola la cidra y huevos mexidos se puede hazer.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Torta de Orejones.

TOmaras vna libra de orejones, y pō draslos 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 cō ſeruando poco a poco: luego ſacalos, y dexalos enfriar: luego haz tu torta echādole 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 tres hojas 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 aguado.

Torta de Almendras.

¶ Majaras tres quarterones de almēdras

dras muy biē, y echarle has media libra de açucar, y maje ſe todo muy bien: luego echale ſeis hueuos 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 aduierte, que las tortas de almendras ſiempre han de leuar los hueuos 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 Cabrito.

TOmaras coſa de media libra de ternera de pierna, y ponla a cozer: y quando eſtuuiere 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

todo junto muy bien: luego echale hue uos 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; demanera 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 liuianos en Sabado con tozino.

Torta de Pichones, y Natas.

ASaras quatro pichones, y descarnarlos has todos, y picaras la carne: luego tomaras seis natas, y batirlas has con doze yemas de hueuos, y mezclarlo has todo junto, y echarle has media libra de açucar, y vn poquito de ca-

nela con vn poco de canela, y haz tu torta, y siruela caliente.

Torta de Alberchigos.

TOmaras alberchigos conseruados, y tiende vna hoja de masa muy delgada, y ponla en la tortera, y ha de ser tan delgada, que se trasparience por ella la tortera, y vntala con manteca, y echale otras dos encima, vntandolas entre hoja y hoja: luego ponlos alberchigos demanera, 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, haziendole 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 echale açucar raspado por encima, y torna la a echar lumbre para que tome color y tostra muy buena.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 echaras media dozena de limoncillos en almibar de los secos en el almirez, y majalos: y si quisieres echar algun poco de diacitron, tambien da muy buen gusto. Luego torna a echar el maçapan en el almirez, y majalo todo, y echale seis o ocho hueuos con claras, y mezclalo todo. Luego haras dozena y media de hueuos mexidos, y haras los pedacitos, y echarlos has en el batido de la torta, demanera 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, q̃ los hueuos mexidos siempre han de ser passados por la espumadera, estando el açucar en buen punto, y coziendo muy aprieſſa, porque no salgã apelmaçados.

Vna torta de Guindas.

TOmaras quatro libras de guindas, y sacarlas has los cueſcos, y ponlas en vn cacillo, y echale vna libra de açucar, y vna gota de vino, y ponlas a la lũbre, y cuezela hasta que echen de si harto 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 algũ almibar, despues que esté la torta cozida, se lo podras echar por encima, sino es que ella tẽga todo lo que ha menester.

Torta de Borrajas.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

reca freſca,y ſacalas a enfriar, y metele hueuos 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 queſo bueno, podras.

Torta de Azelgas.

COrtaras las azelgas muy menudas, y tomaras pã rallado,y queſo, por iguales partes, y echale hueuos haſta q̃ 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 q̃ 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 lleuar açucar,ni hueuos, ſino ſolo las azelgas crudas,y la quajada, y pimienta, y azeite,y vn poco de ſal.

Albondiguillas de Borrajas.

COzeras las borrajas,y luego las eſprimiras muy bien del agua, y pica las enel tablero, y echales vn poco de pan rallado,y vn poco de yeruabuena picada,y yemas de hueuos,haſta que eſtè 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 cueçan dos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

heruores, y quajalas con yemas de hueuos, 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 diré algunas fuertes dellas, como se han de hazer. Haras dozena y media de hueuos mexidos, y cõ estas cõseruas y hueuos mexidos, y vnas ojuelas muy delgadas, armaras vn plato, componiendole muy bien, entremetiendo las conseruas con las ojuelas; demanera 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 encafurados, 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 menudas, demanera que salgan de cada almẽdra mas de veinte ragillas. Luego apartaras 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 mazapã muy seco, que se desborone todo como pan rallado, y echale alli vn poco de canela molido, y vn poco de xengibre: y puesto todo desta manera toma dos libras de manteca fresca de vacas, y

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

zela, y espumala: y con esto tienes aparejado todos los materiales: agora haras vn poco de masa con agua, y sal, y dos hueuos cõ 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 tiẽde vna hoja de la masa muy delgada que se estienda 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 tiende otra hoja delgada, y echa se la encima, y echale vn lecho de hueuos hilados, y torna a rociarla cõ manteca. Luego echaras otro lecho de ragitas de almendras y rocialo con manteca: y desta manera

iras haziendo lechos, y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho y lecho, hasta que se acaben los materiales, y cerraras tu bollo cõ 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 està bien cozido, echale por encima del bollo la otra mitad del almibar que tienes guardado, y echaselo caliẽte, 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 saca lo 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 almẽdras. Estas yemas hã de quedar medio enterradas enel bollo, y echale por en-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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.

HAS de cozer treinta y seis hueuos 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 biẽ majadas, demanera que no se enazeite, y mezclalas con las yemas de hueuos, y echarle has canela molida hasta q̃ vengan a quedar pardos. Luego tẽdras 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 mãteca, y otro poco de almibar, demanera que lleue mas açucar que manteca. Luego echaras otra hoja de masa encima muy delgada, y otro lecho de yemas de hueuos y almendras, y rociala con manteca y açucar: y desta manera iras haziendo lechos, hasta que se acaben los hueuos y almendras, y cierra tu bollo con otra hoja mui delgada, y corta los bordes, y haz los hõdeados, y rocialo 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 si no 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 hueuos hasta q̃ estè blando, y sacalo en vna pieça, y haras

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ras dozena y media de hueuos hilados, y mezclalos con el batido de los limó-cillos, y manjar blanco hechos pedacitos: y con este batido haras el bollo desta manera: Haras vna masa fina sin açucar, y tiẽde 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 mãteca 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 cubriras el bollo con ella, y juntarla has con

con la hoja de abaxo muy biẽ, y cortar la has có la cortadera; de manera q̃ 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 có la cortadera: y assiẽtala enel bollo como pluma: luego haras de la misma masa su roquilla a modo de cordon, y ponle vna roseta de la misma masa, y dorarla has con vnas yemas de hueuos desatadas cõ vn poquito de agua, y pólo sobre vnas obleas, y sobre vn pliego de papel vntado cõ mãteca, y pólo a cozer en vn horno sobre vna hoja de cobre: y quãdo estouiere cerca d̃ cozido, vntalo cõ mãteca, y echale vn poco de açucar raspado por encima, porq̃ 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 mãjar blãco, y dozena y media de hueuos hilados,

y ar-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 hueuos hilados, y rociarla has con vn poco de manteca de vacas q̃ sea buena: si no la huuiere buena, no eches ninguna. Desta manera iras echando lechos hasta que se acaben los materiales, y cerraras tu bollo de la manera q̃ dixe en el otro. ¶ Tambien podras hazer este bollo sin las hojas fritas con las conseruas, y manjar blanco, y hueuos 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.

TOmaras masa de leuadura delos panecillos candeales, que esté vn poco dura,

dura, y sobarla has mucho, hasta q̃ esté mas blanda, y haga empollas. Luego tẽderas 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; demanera que quãdo salga de la caña, se pueda hazer como cubierta de pastel ojaldrado, saluo que ha de estar mas gordo, y ha de tener vn agujero en medio: echarlo has a freir en manteca de vacas: y quando esté frito tendras yemas de hueuos 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 sarten: luego bueluelo, y frielo vn poco, y torna a echar de las yemas de hueuos por la otra parte, y acabalo de freir: tendras almibar en pũto, y passalos por ella: de quatro bollos haras vn plato. Aduierte, q̃ en esta masa podras echar yemas de hueuos, aũque se aya de ojaldrar;

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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.

Vn Rebollo.

OTRO Bollo se haze, que se llama rebollo, es como el bollo sombrero, saluo que se diferencia en la hechura: Haras vna masa fina, y tiẽde vna hoja vn poco larga, y de tres quartas de ancho, y pon por vn borde todas las cosas q̃ se echan en el bollo sõbrero; y luego rociaraseſta hoja de masa cõ mãteca de vacas, y arrollarlo has como rollo de ojaldrado, y assentarlo has en vn plato vntado cõ mãteca, y cuezelo en el horno: y quãdo estuuiere cozido dale vna costra d̃ açucar por encima. Y aduierte, q̃ quando se põgan 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-

tẽ

tẽ 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 tiẽ de tres hojas redõdas del tamaño dela falda de vn sombrero grande muy delgadas, y vntalas con manteca, y pon vna sobre otra, y tiẽdelas vn poco mas con el palo dela masa, demanera que todas tres parezcan vna. Esta hoja ha de ser redõda, y cõpõdras de todas conserues, y hueuos mexidos, y vnos pocos de tallarines fritos, y vn poco de mãjar 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 está dicho atras, y rocialo cõ vn poco d̃ mãteca: y luego haras otra hoja de tres hojas, como la de abaxo, y põsele encima, mojãdo primero con agua los bordes, y el hueco d̃la corona, y

assen-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

assentarla has vn poco floja, demanera que se pueda juntar por enmedio la vna hoja con la otra, y apretarlas muy bien con los dedos, demanera que se pegue bien: luego cortaras aquella masa de enmedio en dos cruzes, vna por otra, q venga a hazer ocho puntas, y iras leuãtando vna a vna, y pegandolas al bollo, y haran vna corona redonda, redõdear lo has por la parte de afuera, q no quede mas borde de quanto se pueda hazer vn repulgo, vntarlo has con manteca, y raspale vn poco de açucar porencima: y si lo quisieres dorar, y despues echar su costra de açucar, parecera muy biẽ. Cõ estos mismos materiales podras hazer otro bollo redondo, que parezca empanada de enguila, y echandole sus dos, o tres hojas fritas que sean grandes y redondas, echando los materiales sobre ellas. A todos estos bollos podras echar natas, mezcladas con yemas de hueuos, que siruen al bollo de manteca, y es vno de los mejores materiales que lleua.

Vn

Vn pastelon de Maçapan.

HAS 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 estè 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 redõdo: y con esto formaras vn pastelon sobre la hoja de la masa fina, vntandolo 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 q estã dichos, demanera que cargue todo sobre la hostia: luego haras otro rollito de pasta de maçapan, y irasle poniendo sobre el otro borde, mojãdolo primero

con

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cõ vna gota de agua: y subiras el borde con los dedos otro tanto como el otro, o mas: y tornaras 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 aduierte, que quando começares a hazer este pastelon, has de cortar vn suelo de la masa, no mas 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 passar desde el tablero a la hoja del horno: y si lo quisieres armar luego sobre la hoja, ahorraras trabajo. Y aduierte, que esto de hazer el pastelon de tantas piecas, es mas seguro, que leuantarlo de vna; porq̃ desta manera el peso no haze fuerça

fuerça en las paredes, y siẽpre 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 estuuiere 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 está con vnas plumas, y quedara cõ muy buen lustre.

Bollos Pardos.

TOmaras media libra de almendras dulces mondadas, y majarlashas en el almirez, y despues de majadas echa las media libra de açucar, y haras pasta de maçapan. Luego pondras en el tablero media libra de harina d̃ trigo florea-da, y sobre ella media libra de manteca de vacas fresca, y media dozena de yemas de hueuos, y la pasta de maçapan, y vn poquito de sal: y con esto haras vna masita encerada, sin echar agua, ni vino,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ni otra cosa, y echarle has canela molida, y cernida, hasta que esté 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 destos 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 esté 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 apretãdola muy bien. Luego cortaras 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, de manera que de seis destos bollitos se haga vn buen plato: y si quisieres hazer de cada bollo vn plato, haras vn rollo gordo, y cortaras 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 huevos, desatadas con vna gota de agua, y pondraslos sobre papeles vntados con mãteca. 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 està 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 huevos y açucar, o

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 leuãtaran tanto. Y tãbien podras hazer fruta de masa, haziẽdo bollos vn poco mas delgados: y luego cortarlos de la manera que te pareciere vnas esses como rosquillas, otras cortadas al sesgo: y estas frutillas pondras sobre medios pliegos de papel, y cuezelas en el horno, y dorandolas primero, sirvelas por fruta de postre có 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, o de otras cosas tiernas, son muy buenas.

Otra

Otra manera de masa de Bollos.

PARA Hazer las empanadas q̃ estã atras escritas, haras la masa desta manera, echaras harina de trigo floreada sobre el tablero, y haras vna presa redõda, y dentro della echaras yemas de huevos, y sal, y vn poco de vino: y tomaras la manteca fresca biẽ lauada, y sobada, y haras muchos bocadillos, y pondras los al derredor 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 empanadillas, 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 agora los bollos, porque se puedẽ hazer de tantas maneras q̃ seria cosa muy larga: y sabiendo hazer los que tengo dicho, siempre el oficial haze algo mas de lo que le enseñan. Agora pondrẽ

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

aqui media dozena de ojaldres de los mejores que se hazen.

Ojaldre 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 mãteca 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 sobãdola mucho tornarala a cobrar. Tendras tozino de pernil que sea bueno cortado al traues de la hebra, y muy delgadas las reuanadillas, y tẽdras las en agua tibia dos, o tres horas, y no sea mas de tibia, porque se echarã a perder. Luego las escurriras desta agua, y lauarlas has en dos o tres aguas frias, y a la postre las lauaras en vn poco de vino, y apretarlas has muibien 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 tẽder mucho. Luego lo cogeras por medio, y haras della vn cordon, torciendo las dos puntas, y tendras papeles vntados con manteca: y deste cordon haras vna rosquilla, demanera que lo torcido se vea por las orillas. Luego toma delas reuanadillas del tozino, y assẽtarle has cinco o seis en medio dela ojaldrilla, de manera que haga el hoyo en medio redondo, y quedẽ los bordes libres, y mas altos q̃ el tozino, y cuezelas en el horno, y no les eches otra cosa ninguna: de quatro, 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 vino, y mejorana, y hisopillo. Quando el tozino estè blando saca las yeruas y el cozimiento, dexando vn poco: luego echale vn poco de açucar: y esto cueça

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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.

TOmaras 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 muy 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

casi tan ancha como la ojaldre, y assentarla has sobre ella. Luego haras otra hoja del ojaldrado, y echarsela has encima, mojando los bordes con agua, y cerraras tu ojaldre demanera, q̃ quedẽ los bordes muy iguales y gordos, rociala con manteca, y ponla a cozer enel horno: y quãdo la ojaldre estuuiere cozida del todo, tomla 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 q̃ se embeua toda la miel, y se enxugue el açucar: luego sacala, y siruela caliẽte.

Ojaldre cõ enxundia de Puerco:

TOMARAS Dos libras de masa de pan con leuadura: y si fuere possible 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

irasla mezclando con la masa,y sobarla has mucho hasta que haga mucha correa: y quando vieres que tiene harta manteca, irasle metiendo açucar molido,y cernido. Esto ha de ser poco, porq̃ ha de lleuar despues almibar por encima. Esta masa ha de quedar bien blanda Luego vntaras vna tortera con enxũdia, 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 estuuiere quajada, tomaras vn poco de agua fria, y mojaras los dedos,y haras vnos picos por toda la ojaldre,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 tendras media libra de açucar en almibar, y echasela por encima de toda la ojaldre, y cueça vn poco, y sacala, y haz vnas rosquillas de melindres,y pondras en cada pico de la ojaldre vna rosquilla. Estos melindres hallaras escrito como

mo se han de hazer en el capitulo delos vizcochos. Esta ojaldre se sirue 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 mui buena, lauandola primero, y sobandola muy bien. Esta ojaldre ha de lleuar tres quarterones de açucar: y si fuere muy grande lleuara mas. Es muy buena suerte de ojaldres. Aduierte,que la masa cõ leuadura, sino hizieses luego las ojaldres azedarsehia la masa,y estarian agrias las ojaldres,echales sus melindres, y sirue las calientes.

Ojaldre de Maçapan.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ear, demanera que venga a ser tanta cantidad de pasta como de masa, y mezcla lo todo, y sobalo todo muy bien, porq̃ se mezcle el maçapan cõ la masa; luego tendras quartillas de papel, vntadas con manteca, y haras vnas ojaldrillas llanas y redondas, y cuezelas enel horno: y tẽdras 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 Sabado 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 lũbre, y sacala luego al

al tablero, y merela media dozena d̃ huevos. Luego iras sobandola, y meti̇ẽdole manteca hasta q̃ estè blanda. Luego metele media libra de açucar molido y cernido. Luego põdras vnas obleas en vna tortera, y echa la masa dentro, y pon tu ojaldre a cozer en vn horno: y quando este quajada haras los picos, como està dicho en los de atras, y acabala de cozer, y echale vn poco de almibar por encima, y tornala otro poquito al horno para q̃ se acabe de enxugar. Son de muy buen gusto estos ojaldres. Y aduierte, que en qualquiera ojaldre podras meter, si quisieres, en lugar de torreznos algunas cosas de conseruas, como son cascos de membrillos, o cermeñas, o albergchigos, o albercoques.

Vna Ojaldre tropeçada.

ECharas en el tablero harina de trigo floreada, la q̃ te pareciere q̃ sera menester para vna ojaldre, cosa de libra y media, y haras vna presa redonda, y

echa

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

echa dentro della cinco, o seis hueuos, 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, q̃ 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 rosquillas 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, hasta

ta que haga mu cha correa: luego meteras media libra de açucar molido y cernido: y desque la masa estuuiere biẽ hecha, tomaras escudillas vntadas cõ manteca, y pondras dentro dellas vnos pedacitos de obleas: luego hinche las escudillas d̃ masa, y metelas a cozer en vn horno, y hazerse han vnos panezillos redõdos, y dexalos cozer muy bien. Luego sacalos, y hazles a cada vno vn agujero en el suelo, y sacale por alli todo el migajon, 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 rellenan: luego haras vna pasta del migajon, y el almibar, y vn poco de canela molida, coziendolo sobre el fuego: y luego lo sacaras, y mezclaras con hueuos mexidos, y conseruas cortadas muy menudas, que tornaras a rellenar los panezillos, y tapa los agujeros con las coronillas, y tornalos al horno, y dexalos calẽtar bien, y dales vn vidriado cõ vn poco de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de baño blanco. Este baño adelãte diré como se ha de hazer. Estos mismos panezillos 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 panezillos, 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 ojaldres 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 lleuar 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.

AGujeraras 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 lũbre, y echale vn poco de canela, y tornalos a rellenar y tapa los agujerillos con las coronillas que quitaste, y põlos 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 hueuos frescos, y echa-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

le tres quarterones de açucar molido y cernido, y batelo mucho como para vizcochos: y quando estuuiere bien blãco, 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 q̃ quede el batido vn poco blando, como para vizcochos, y echarselo has poco a poco, cerniendolo con vn cedacillo, porq̃ no haga burujones, y echale vn poco de anis, y vnta vna tortera, y ponle vnas obleas en el suelo, y en los bordes, y echa el batido encima, y mete la tortera en vn horno a fuego manso: y quando esté bien cozido sacala de la tortera, y ponla a vizcochar vn poquito, y siruela assi entera.

Pasteles ojaldrados.

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

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 necessario 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 q̃ 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 huuiere de cebar, y quajar, es necessario perdigar toda la carne: y en tal caso se pueden cebar con caldo, y yemas de hueuos, y vn poquito de agrio.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Vn paſtel de Aue para enfermo.

ECharas a cozer vna pechuga de aue, y quando eſtuuiere caſi cozida, ſaca la, 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 ſaçonala de ſal, y muy poca eſpecia, y vnas goras de caldo, y haras tu paſtelillo, y cuezelo, y cebarlo has con dos yemas de hueuos, 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, y picaras tozino, y verdura, peregil, ciliãtro, y yeruabuena, y tomaras eſte tozino, y los pollos o pichones, y pó 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 eſtuuiere 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, q̃ los podras llamar paſteles podridos; porque 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 huuieré de lleuar carne picada de ternera, o carnero, con las aues, o ſin ellas, el tozino ha de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 hueuos duras: y quando estuuieren cozidos quajarlos con su caldo, y sus yemas de hueuos crudos batidos con agrio de limon. Para ningun genero de pasteles no es bueno echar çurciga cozida, sino batir las yemas de hueuos y agrio, y cebar los pasteles antes que salgã del horno.

Sopa de Capirotada.

TOmaras lomo de puerco, y salchichas, y perdizes todo asado, y haras torrijas de pan, y iras armando tu sopa cõ torrijas y solomo, y salchichas 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 raliado, y en el queso echaras pimienta, y nuez, y xẽgibre,

gibre, y iras poniendo lechos hasta que la sopa esté 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 caldõ: 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 está en el almirez cõ los hueuos, y echaras el caldo que te parecciere que sera menester para mojar la sopa, y ponla sobre la lumbre, y trae la a vna mano porque no se corte: y quãdo esté 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 lleuar açafran, q̃ quede vn poco amarillo: y quando la sopa estuuiere medio cozida, echale mãteca de puerco por encima bien calien-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

te,y queſo rallado, y luego acabalo de cozer en vn horno. Eneſtas 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.

HAS de cozer la vianda de la olla podrida,coziendo la gallina, vaca, y carnero, y vn pedaço de tozino magro,y toda la demás bolateria,como ſõ palomas,perdizes, çorçales, y ſolomo de puerco,longaniza,ſalchichas, librc, 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 eſſa vianda en pieças, que eſtè diui-

diuidida vna de otra, y las verduras en otra pieça, demanera que no eſtè 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 eſtuuiere lleno el paſtelon,cierralo,y metelo enel 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 dõde eſtà haſta que ſe cueça: y quando la maſa del paſtel eſtuuiere mas de medio cozida,agujera el capirote de la cubierta,y hinchelo de caldo, y cueça en el horno por eſpacio de vna hora. Reſpeto deſto, no ha de ir la viãda del paſtel muy deshecha quãdo entrare enel, por q̃ ha de eſtar en el horno, por lo menos hora

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 cõ 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 lleuar 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 açucar 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 jauali.

QViero poner aqui como has de beneficiar vn jauali, y vn venado, y lo que se puede hazer de todos estos despojos destas reses. El jauali fino està abierto chamuscarse ha, o pelarse con agua caliente: y si estuuiere 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 està abierta; porque de otra manera se ahumaria, y chamuscalo: y despues q̃ 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 lẽgua, y lauale muy bien,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

bien, y embuelue la cabeça en vn anxeo, 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 estê bien cozida: y sacala, y desembuelue la: y tendras dos onças de canela molida, y mezclada con vn poco de pimiẽta, y nuez, y echaselo por encima que estê como salpimentada, y tapala con vn paño por media hora. Siruela entera muy enramada. Si quisieren carbonadas del pescueço, corta vnas reuanadas, 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 jauali.

ESTE Queso haras desta manera, sacaras 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 cortaras 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 tẽga saluia y mejorana, y hisopillo, y cueça hasta q̃ 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 pódras el aro, y haras vna especia q̃ tẽga pimiẽta, y vn poco de clauo, y xengibre, y nuez, y vn poco

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

poco de sal. Echaras vn poco desta especia dentro en el aro sobre la estameña. Luego echaras vna cucharada d carne con vna espumadera; y tornaras a echar por encima de la especia, y apretar la has con vna paletilla, o cucharon; luego echa otra cucharada de la carne, y echa otro poco de especia por encima, y tornala a apretar con la paleta, o cucharon: y desta manera iras haziendo hasta henchir el aro de la pleita; luego echaras la otra pũta de la estameña por encima, y ponle vna cobertera, o otra cosa llana, y cargala encima con cosa q̃ pese dos arrobas, y dexala estar assi hasta que se enfrie: luego saca el queso, y siruelo frio: y si quisieres seruir algunas rebanadas deste queso calientes, derrite tozino gordo, y echa en vna sarten desta grasa, como para vna tortilla, y alli podras tostar las rebanadas del queso. Las yeruas que se echaron al cozimiento del queso, han de estar atadas, y se hã de echar a mal. Si quando hizisse el q-

so

so pusieras dentro en el aro vnas hojas de laurel: y quando lo acabasse pusieras otras encima, pareceria muy bien; mas toma algunas vezes demasiado gusto el laurel como estâ caliente: y poresso 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 dessangren muy bien: luego haras vn adobo con agua, y sal, y vinagre, y hisopillo picado muy menudo, y mejorana tambiẽ picada menuda, y vn poco de vino blanco: y si quisieres echar vn poco de ajo, bien podras: laçonarlo 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. Sirue-

se

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

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: saçonaras con toda especia, y has de procurar q̃ el repulgo sea muy fuerte: y quando esten cozidas echales la salsa para frias, Esta salsa se haze desta manera: Tomaras rebanadas de pan, y ponlas en las parrillas sobre la lũbre, adonde huuiere mucha llama, y q̃mese demanera, que quede mui negro: y luego passalo por vn poco de agua fria, porque luego desechara el humo que tomò de la llama, y echale caldo quãto se bañe, y echale vino y vinagre, y vn manojo de las yeruas del jardin, saluia, 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 estuuieren 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

O espe-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

especia, y la carne. Estas se siruen frias. La salsa no ha de lleuar 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 tambiẽ estas empanadas de piernas de carnero.

Empanadas de jauali calientes.

ESTas empanadas se han de empanar en pastelones, y han se de mechar, y saçonar ni mas ni menos que las frias, saluo que la salsa ha de lleuar 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 manojo 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 dulce.

y dulce. Ha menester cada pastelon media libra de açucar. Han de ser picantes, y siruense 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 quisieres 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 car-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ne,como tengo dicho, ſaluo que el tozino que auia de ir en las mechas,ha de ir picado,mezclado cõ la carne. Luego tendras ſalſa negra ſaçonada,y enel miſmo tablero ſaçonaras la carne, y irasle mediendo 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 jauali.

TOmaras los dos pedaços de jauali, los primeros de los lomos junto a la cola,y echalos a cozer cõ agua y ſal, y vino y vinagre, y ſaluia, 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 ẽcima,y por debaxo,y cierra tus paſtelones,y cueçanſe:y luego q̃ maras 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 jauali, y paſſalo por vn cedacillo, o eſtameña,y ſaldra vna ſalſa vn poco parda, y ha de ſer agridulce. Y aduierte, que en todas eſtas ſalſas negras, no digo que ſaçones con eſpecias,porq̃ las empanadas que han de lleuar ſalſa, han de lleuar ſiempre vn poco de mas eſpecias;porque la ſalſa no lo ha de lleuar, 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 eſtuuieren cozidos eſtos paſtelones ſe les ha de echar deſta ſalſa, y ſe han de ſeruir calientes.

Otros Paſtelones de jauali.

TOmaras pedaços de carne de jauali con hueſos, y cuero, y todo de qualquiera parte,aunque ſean de coſti-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

llas,o de pechos; porque se pueda empanar todo el jauali,aunque lleue cada pastelon dos, o tres pedaços, que para estas empanadasno 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 vnas mechas de tozino,assi sin ordē; porque como tienen todos sus huessos, no podras mechar con orden:y si el jauali fuere gordo no lo ha menester, empanense en pastelones redondos, echādo dos pedaços,o mas en cada vno,y sazona con todas especias,y sal:y en la cubierta del pastelon, haras luego vn agujero que quepa vn dedo, porque no leuante quando se cueça,porque es necessario que quede la cubierta del pastelon assentada sobre la carne en este modo de empanar:echalos a cozer en horno de pan: y quando esten cozidos tomaras del adobo en que han estado, y echales a cada vno vn par de cucharadas del mismo adobo, y cuezan con el vna hora. Este adobo no se ha de colar, sino assi como estâ con su oregano, y ajos:y quando echares el oregano al adobo,majalo con la sal,y los ajos, porq̄ no se vean las hojas en las empanadas: son muy buenas, y comense calientes: y tambien se pueden comer frias; porq̄ aunque se les echa el adobo, no se vee la salsa en ellas,sino muy poco. Aduierte,que estos pastelones han de tener la masa muy gorda; porque de otra manera romperse hian, por quanto lleuan el adobo al cozer.

Otras empanadas de jauali.

ESTas empanadas puedes hazer sin ningun genero de salsa, y serā muy buenas,tomando carne de la pierna del

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

jauali, y perdigalas en las parrillas, y mechalas con muchas mechas de tozino, salpimentadas como está dicho, derechas 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 empana las en masa negra, y las empanadas sean de dos hojas, y sazona con todas especias y sal, y cueçanse muy bien; porque todo el toque de las empanadas para q̃ 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.

TOmaras 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 estuuiere casi cozida, echale

echale vnos clauos enteros, y vn poco de pimienta, y acabese de cozer, y sirue lo 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 quitaste 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 estẽ manido: descargalo bien de los huessos gordos, como son el espinazo, y las espaldas, y las cañas, y hazlo pieças pequeñas. Si estuuiere muerto de algun dia, iras mojando estas pieças en vinagre, y salandolas: y estense con la sal dos dias, y cuelga las adonde las dẽ el aire. Es mui bueno despues de seco para seruir cõ nabos, y cõ otras verduras. Yçõ esto dexare de tratar

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

tar del jauali, 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 q̃ el sebo quede muy blanco Luego echale vn poco de agua tibia, y ablandara, y la podras boluer, y atarlehas las pũtas muy bien, y luego lauala cõ sal, y luego en muchas aguas, y echala a cozer con agua y sal, y vn poco de tozino hasta q̃ estè bien cozida: luego sacala, y cortala en pedacillos, y metela en vna caçolilla, y echale alli vn poco de caldo, y vna gota de vino, y vn poco de mãteca fresca de vacas, y saçona con pimiẽta, nuez y xengibre, sin otra especie ninguna: y con

con esto cueza vn poco. Luego tuesta rebanadillas 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 dõde se saçonò la tripa, se ha de echar tambien vn manogito de yeruas, mejorana, y axadrea, y hisopillo; si no huuiere 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 embuelue la en vn poco de pan rallado, assi caliente como està: y luego tuestala en las parrillas, y siruela sobre vna sopilla dorada.

Platillo de las puntas de cuernos de venados.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

nen las puntas muy tiernas. Estas se han de cortar demanera, que quede hâzia 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 tostar, sino cozerlos con vn poco de caldo, y sazonar 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 hueuos, 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 q̃ se dessangre bien; luego lo esprimiras del agua, y cortalo a pedaços, y põlo en vn caço a derretir, como se derrite la en xundia de puerco: y quando anden casi fritos los chicharrones, tendras camuesas en quarterones, y echaselas dẽtro, y

frianse alli: y quando estuuierẽ fritas, sacalas, y echa en el almirez cosa de medio quartillo d̃ agua, y echa alli la grasa del redaño sobre el agua, y dexalo vn poco enfriar, y haras vna torta mui blãca, y guardala. Luego tratare lo q̃ se ha de hazer della. Có la grasa q̃ q̃dare 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 q̃ esten bien salados, y se han de echar encima de la tortilla con las camuesas, todo hecho vn mõtoncillo, y vnos picatostes de pã blãco 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 podras hazer migas: remoja el pan cõ agua

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

água y sal, que estè coziendo: luego pō en la sarten vna poca de grasa del redaño, y freiras en ella vn par de granos de ajo: luego saca los ajos, y echa las migas, y frielas demanera que estèn bien tostadas por entrambas partes. Estas tortillas y migas de grasa de venado, dizé 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 jauali, saluo la manera que dixe que se coziesse el jauali, porque las del venado no salen tãbien cozidas como las del jauali: y si el jauali no es bueno, o gordo, tampoco salen bien cozidas.

Solomillos de venado.

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

ya si 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 derretido, hẽdida por medio es muy buena.

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

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

purgando, y haziendo salmuera: luego sacalas de alli, sacudiẽdo 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 pieças de venado, y echale mas sal, y meneala con vn cucharon de manjar blanco hasta que estè bien deshecha la sal. Luego toma vn hueuo fresco, y echalo en la salmuera: y si se hundiere echale mas sal, meneando con el cucharon hasta que estè deshecha, y torna a poner vn hueuo fresco en la salmuera: y si se touiere encima q̃ no se hunda, y se descubra la mitad del hueuo, està buena la salmuera; porque el hueuo 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 assienta las pieças del venado en el dornajo, y echale la salmuera porencima: y entiende 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 estuuiere algo reuelta, torna a sacar las pieças, andando lo menos que pudieres en ellas con las manos, y torna 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 dela carnizeria, y cuezela, y siruela sobre vna sopa blanca con peregil en rama por encima.

Como se hazen los tasajos de venado.

PAra salar vn venado en tasajos, en matãdo la res hasta de desollar luego

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

go,y hazla pieças pequeñas y largas, q̃ tengan poco hueſſo, o ninguno, y eſtregalas 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 lleuar la carne de vn venado veinte, o treinta leguas, ſin que ſe pierda en las grandes calores.

HAras las pieças del tamaño q̃ quiſieres, y haras vn cozimiento 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 cozimiento,haſta que tengan muerta la ſangre, y luego ſacalas, y dexalas enfriar:y luego embanaſtalas en vna banaſta,poniendo vn lecho de pajas de cẽteno,

teno,luego otro lecho de las pieças de venado,o gamo:y deſta manera iras poniendo lechos haſta que ſe hincha la banaſta,demanera que la carne no llegue vna a otra, ſino que cargue todo ſobre las pajas de cẽteno: y deſta manera puede ir, aunque ſea camino de treinta leguas con buena diligẽcia.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 cẽteno, y luego otro de empanadas, y luego otro de pajas de centeno:y deſta manera ſe pueden lleuar: y en llegando adonde ſe han de comer,ſe podran empanar, y duraran deſpues tanto como ſi ſe acabara de matar.

(.·.)

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Vna 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 estuuiere cozido sacalo en vna pieça assi caliente como està, y echale vn poquito de vino por encima, y vn poquito de vinagre, y d todas especias: y si te pareciere que no tẽdra harta sal, echale vn poco, y dale vnas cuchilladillas para que tome mejor la saçon, 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 q̃ estẽ 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 q̃ 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 q̃ quedo adonde estuuo el pecho, y cueça 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 lleuar dulce. Esta suerte de empanar se puede hazer de lenguas de puerco, o ternera, añadiẽdoles vn poco de tozino picado, porq̃ el pecho no lo ha menester. Tambiẽ lo podras hazer de medios pauos cozidos.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 entresijo, pólas en vna vacia grãde llena de agua, o en vn arroyo, y tomaras vn palillo como vn vso, que esté 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, irasla cortando a lo largo hasta que halles el otro cabo de la tripa; demanera que hã de quedar todas las tripas abiertas, y pegadas en su lugar en el entresijo: 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 estẽ tozidas 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 hueuos 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 siruẽ hendida la cabeça en dos medias, y cozida, y enharinada, y frita, y con la pebrada encima. Otras se siruen en medias, y tostadas cõ pan rallado sobre alguna sopa: y tãbien la podras seruir, no mas de cozida blanca, con pimiẽta, y vn poco de vinagre, y peregil en rama.

Sesos de Ternera.

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

car, y canela, y de todas especias, y echale algunas yemas de hueuos, de manera que estê vn poco blando, y põdras 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 picãtes sin dulce, y algunas vezes les podras echar queso y dulce. Destos sesos se pueden hazer buñuelos, picandolos como estâ dicho, y mezclandole pan rallado, y sus hueuos, y vnas pocas de especias, y freirlos. Estos sesos podras picar muy biẽ despues de cozidos, y luego echarles sal, y pimiẽta, 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 puerco muy caliente, y freirlos alli demanera, 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-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 ẽpanadas 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 grasa 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 comẽçar cosa tan larga, solo pondre aqui vn platillo de los huessos.

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

tidad de cebolla picada a lo largo, y frie la en el tozino, y echala en el caço sobre la carne, y saçona con pimiẽta, nuez y xengibre: luego echale caldo hasta q̃ se bañe, y cueça poco a poco: y luego tẽdras para cada plato destos huessos, seis yemas de hueuos 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 tendras vn poquito de verdura picada, y echaselo por encima. Es muy buen platillo. Y si fuere tiempo de çanahorias, cuezelas primero, y luego hazlas ragitas, y frielas con el tozino y cebolla, y echalas enel 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-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

aunque las viandas seã diferentes, la ma sa siempre ha de ser de vna manera: To maras vna libra de harina de trigo flo reada, y ponla sobre el tablero, y haras vna presa redonda, y echale dentro me dia libra de açucar molido y cernido, y vn quarteron de manteca de puerco, y echaras ocho hueuos, los dos cõ 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 to rreznos que sea tozino bueno y tierno, y haras vnos torreznos peq̃ños vn po co delgados, y asalos en las parrillas, de manera que no se sequẽ: luego echalos assi calientes en vn poco de vino blan co, y dexalos estar media hora. Luego haras de la masa ocho torticas redõdas, y destas haras quatro empanadillas de

a dos

a dos hojas, y en cada vna vn torrezno partido por medio: han de ser tan igua les estas tortitas de la masa, que no las has de cercenar, ni las has de mojar cõ 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 q̃ esten bien cozidos, quitales los hue sos mayores, y saçonalos con vn poco de especia, y haz tus empanadillas, echã do en cada vna dos medios pies, y sean redõdas como las del tozino. Estos pies de puerco, si los quisieres saçonar dul ces, tendras vn poquito de almibar, y pa salos por el. Luego echales vn poco de especia, y dexalos enfriar, y haz tus em panadillas: si las quisieres hazer, de buẽ solomo de puerco podras, beneficiando lo, como las de los torreznos.

Em-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Empanadillas de Sardinas.

TOmaras ſardinas freſcas, eſcamalas y frielas, de manera que no ſe ſequẽ 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 tuuieré 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 q̃ eſtà dicho en las otras, y en la maſa no has de echar azeite ſino manteca de vacas freſca, porque con azeite no ſaldrã bien.

Otras empanadillas de criadillas de tierra.

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

ja de açafran, y ſal: y luego ve haziendo tus empanadillas. Y aduierte, que eſtas empanadillas ſe han de ſeruir calientes. Eſtas empanadillas es mejor tenerlas hechas dos o tres dias antes que ſe ayan de ſeruir, porque eſtara la maſa reuenída, y calentandoſe eſtara muy tierna, y con diferente guſto, y las puedes hazer de otras muchas coſas, como ſon paxarillos gordos, y gaçapillos, todo eſſo q̃da al aluedrio del oficial. La maſa ſe dezir, que es de las mejores que ſe hazen. Aduierte, que eſtas empanadillas no hã de lleuar 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 hueuos, porque no eſtè tã fina, ſino que tẽga vn poco de mas fuerça: echarle has quatro hueuos con claras,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 quisieres: picaras vn poco de tozino convn poco de verdura,y despues que tengas tendida vna hoja desta masa dulce, que esté vn poquito gorda,ponle vn poco de tozino picado enel 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 mãteca por derretir,y raspale vn poco de açucar por encima, y si no quisieres 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 hueuos y açucar:y porque no es bueno,no lo pongo aqui: en estando cozida quajala cõ quatro yemas de hueuos y caldo, batidas cõ 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 cõ su tozino gordo,y vn poquito de verdura: y quando esté biẽ picada metele hueuos crudos, cosa de quatro,y saçona con todas especias,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,demanera q̃ sea la empanada vn poco ancha;cierrala en media luna con su repulgo , y ponle su manteca,y su açucar por encima. Y aduierte,que todo el açucar que se huuiere de echar en las empanadas Inglesas, y en las empanadillas, y en los ojaldres

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 florea-da cosa de media libra, y desatala có agua fria, y vn poquito de sal, y haras vn batido como para hazer ostias: luego ca lentaras vn poquito de manteca en vna sarten como para hazer vna tortilla de hueuos: y quando estè caliente echa el batido dentro en la sartẽ, y menealo có vn cucharon sobre vnas brasas, y vẽdra se a hazer vna masita encerada, y cueze la muy bien, meneandola siempre, porq no se pegue a la sartẽ, ni haga cortezas, porque todo el toque desta masa està en que salga muy bien cozida de la sar-ten, porque si sale bien cozida, en nin-guna manera pueden salir malos los bu ñuelos. En estando cozida la masa, echa la en el almirez, y majala mui bien, y ve le metiendo hueuos poco a poco, y ma-jandola mucho hasta que estè blanda, y los hueuos no han de ser todos con cla ras sino la mitad, porque no esponjẽ de masiado, y se hagan resquebrajados. Es-tos buñuelos si los passares por almibar, y les echares vn poco de canela molida por encima, haziendo los buñuelos vn poco grandes, entiendo que esla mejor suerte de buñuelos que se hazen.

Otros Buñuelos de viento.

SI Quisieres hazer los buñuelos de viento de tortillas, haras el batido co mo està dicho en los de atras: Tomaras vna sarten, y calienta vn poquito de mã teca, y quando estè caliente vaciala que no quede mas de vntada la sarten, y e-cha vn poquito del batido dentro, y haz lo correr por toda la sarten, de manera que se haga vna tortilla muy delgada: y en estando quajada, bueluela de la otra

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

parte para que se quaje, y luego echala enel almirez, y assi iras haziendo todo el batido en tortillas: luego majalas mui bien en el almirez, y vele metiendo hueuos como està dicho en los de atras, y viene a ser vna misma cosa. Esta suerte de buñuelos, y estotros de atras, frielos y passalos por almibar si lo tuuieres, y sino echales miel por encima y açucar raspado.

Otros Buñuelos de viento.

SI Huuieres 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 mãteca, y quando estè coziendo echale harina dẽtro sin quitar el caço del fuego, y meneala con vn cucharon de manjar blanco, y haras embeuer toda la harina que pudieres, demanera que quede la masa encerada, y cuezela mucho sobre el

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

Almojauanas de Quajada.

QVajaras 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 quisiere juntar bien, caliẽtala vn poco mas,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

y juntarse ha: esprimela muy bien, y pō la sobre el tablero, y sobala cō vn poco de harina, demanera q̄ no le quede burujon ninguno: luego metele yemas de hueuos hasta que estē blanda, que se puedan hazer las almojauanas sobre el tablero con harina, y frielas poco a poco, y como lo saques de la sarten, tendras aparejado vn poco de almibar hecho, y coziendo, y tēdras vn poco de suero en otra vasija, e iras passando las almojauanas por el suero, y luego por el almibar, y veles echando su canela molida: y fuelen salir muy buenas. De queso fresco tambien podras hazer almojauanas, sobando el queso con vn poco de harina: luego metele hueuos como està dicho: a estas echaras vn poco de yeruabuena picada, o seca molida, y beneficiarlashas como està dicho en las de atras.

Otras almojauanas de quajada diferentes.

Qua-

QVajaras la leche, y luego echa la quajada en vna seruilleta, y esprimela vn poco, demanera q̄ quede blanda: luego echala en vn cacillo, o caçuela, y echale dos, o tres yemas de hueuos y vn poquito de harina, y meneala con vn cucharon, demanera que quede blāda, y bien rala, y pon la sarten al fuego con manteca, o buen azeite, y ve haziēdo las almojauanas desta manera: Mojaras la palma de la mano con agua, y haras alli la almojauana con vn agujero en medio, y velas dexando caer en la sarten: y si se desparramare en la sarten, echales vn poquito de mas harina, y salgan redondas muy delgadas. Este batido ha de estar tan ralo, que apenas se puedā hazer las almojauanas, y hā de salir coscurudas, como buñuelos picaros: 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 mui tiernas, y en estas pretendo que salgan muy tiessas,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 cortezas, y sobalo en el tablero, de manera que no le quede burujon ninguno: luego echale vn poquito de harina, y metele yemas de hueuos hasta que estè vn poco blando: luego pondras vna sarten al fuego con mucha manteca, de manera que no se caliente mucho. Luego haras vnos buñuelos grandes y redondos, y dexa estar la sarten 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 hueuos, de manera 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 hueuos 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 cucharadillas sobre la hoja de la masa deste bati-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 haziendo tus quesadillas como candilejas, que tēga cada vna cinco o seis piquitos: y para hazer estos no las has de mojar, porq̄ es mejor quādo hazen essos 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,demanera que la manteca no se caliente mucho,y velas echando dētro boca abaxo,y frianse poco a poco, y ve las boluiendo demanera,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 quesadillas no han de ser mayores que vn real de a ocho. Y aduierte,que quando acabares de hazer el batido, has de hazer vna quesadilla,y prouarla enla manteca: y si el batido se esparramare por la sarten,echale vn poquito demas harina.

Quesadillas de horno.

HAs de majar el queso fresco,y meterle huevos hasta que estē blādo, y echale vn poco de yeruabuena molida,y echa a cada libra de queso vn quarteron de açucar, y vn poco de manteca de vacas, y haras vnos vasitos anchuelos y baxos,e hinchelos deste batido: y despues de cozidos echales vn poco de buena miel por encima.

Fruta de Cañas.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

y sal, que den dos heruores; luego sacalas, y tendras doze yemas de hueuos cozidos, y pondras las cañas y las yemas de los hueuos, y vn quarteron de açucar molido, y vn poco de canela molido: y juntos todos estos materiales, deshazlo todo con vn cucharon, de manera 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 assentarla 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 cin-

cinco, o seis picadas, y pondras la manteca al fuego, y frianse con mucha cuẽta, 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.

VNAS Empanadillas podras hazer de quajada, esprimiendola biẽ, y sobãdola bien: luego metela dos hueuos, 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 estuuiere muy rala, echale vn poquito de harina; haras vn poco de masa fina, que tenga vn poco de açucar, luego tiẽde 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

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 asientala con el sello, y leuanta 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 meriēdas, aū que se siruan frias, porque han de lleuar 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 blācas: 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 biē incorporado. Luego le podras echar los hueuos, 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 hueuos, 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 està escrita atras, y no sean mayores q̄ vn real de a ocho. Para hazer este batido echaras seis onças de açucar, y media açumbre de leche, y seis hueuos, y tres onças de harina.

Fruta

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Fruta de Fillos.

BAtiras doze yemas de hueuos: luego echa alli vn poco de harina quãto 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 buñuelo, 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 està 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 sarten se desparramare todo por la manteca, con echar vn poquito de mas harina despoluoreada, y batirlo mui biẽ se emendara, y hara la espongita q̃ tẽgo dicho.

Fruta de Chicharrones.

PAra hazer vna fruta q̃ se llama chicharrones, has de batir diez hueuos cõ claras, y todos muy bien batidos: luego tomaras vn poco de harina, y veselo despoluoreando por encima de los hueuos, y batelos mucho, hasta que se deshagan todos los burujoncillos, y ha de q̃dar 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 lleuar dulce. Luego pondras la sarten al fuego cõ vn poquito de manteca fresca, y quando estè caliente echaras la mitad del batido dẽtro, trayendolo por toda la sartẽ, de manera que se haga como vna tortilla, y no

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

la dexes tostar, sino en estando quajado por la vna parte, boluerla por la otra, y quajese, y luego echala sobre vn tablero, y haras la otra del batido q̃ queda, y luego cortaras estas tortillas en pedacitos, vnos quadradillos, otros mas larguitos, otros como esses, otros de las hechuras q̃ te pareciere: luego tomaras la mãteca de vacas la mas fresca q̃ tuuieres, y cozerla has, y freiras estos chicharrones, que assi se llaman, poco a poco, dandoles buelta con la misma sarten, demanera que quando tomaren color, esten bien calados, y parezcan vizcochados. Estos se siruen sin dulce, porque tienen el gusto de chicharrones de puerco, y no son buenos, sino con manteca de vacas fresca.

Fruta de Prestiños.

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

ha, y iraslo reboluiendo con vn cucharon de manjar blanco, y hazle embeuer toda la harina que pudieres, demanera 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 prestiño de la hechura de vn piñon, demanera 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 tuuieres 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de punto: y para ver si está la miel en pũto, echa vnas gotas en vn poco de agua, y si hizierẽ correa, no está harto: y si en sacandolas del agua se quebrarẽ como vidrio, está buena la miel, echa los prestiños dentro en ella, y dales vna buelta, y tendras vn tablero de masa mojado con agua fria, y trastornaras los prestiños encima con su miel: y tẽdras vn poco de agua en q̃ mojar las manos, e iras apartando montoncillos, y acomodandolos a modo de piñas, o de la manera que te pareciere: y entretãto que no se enfrien, ellos se iran desmoronando: mas yendose enfriando los haras q̃dar como quisieres, mojando siẽpre las manos en el agua: luego armaras tu plato destas piñas. Si los quisierẽ embiar fuera los podras échar en vnas ollas que esten mojadas con agua, assi como salẽ los prestiños del caço, y pegarse han vnos con otros, y no en la olla.

Fruta de Piñas.

Toma-

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 cubrelo 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 cruçãdo 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 pareceran a modo de piñas. Siruelos có 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 hâzia baxo, y cargala en medio con vna cuchara para que se amolde con el caço, y de vna sola podras ha-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

zer vn plato, y parecera vn morrion, echale miel, y algun poco de graxea por encima.

Vn platillo de xadeo de manos de Ternera.

TOmaras las manos de ternera cozidas, 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 hueuos 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 vaças, y vn par de cucharadas de caldo, y saçonarlo has de sal, y ponlo al fuego, y traelo a vna mano como almendrada: y quando esta salsa começare a cozer, estara como ha de estar: luego meteras dentro las manos de ternera, o cabeçuelas de cabrito reboçadas,

boçadas, y ponlo con vn poquito de resoldo quanto no de heruor rezio, porq̃ no se corte. Siruelo con reuanadillas debaxo, o con torrijas. Este plato se puede 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. Este 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 cabeçuelas en agua caliente, y las manezillas, y de las tripillas haras vna frasia, como está dicho en la de la ternera, que aunque esta es chiquita es vna misma cosa: luego cozeras todo esto en vna olla con vn poco de tozino, y vna cebolla: y quando esté cozido picaras el tozino, y la cebolla, con vn poco de ver

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

dura, y saçonaras con todas especias: y despues quajarlo has con tres, o quatro yemas de hueuos, y vn poco de vinagre: 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 alli 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 sino vn poco de vinagre: y si lo quisieres quajar, bien podras, mas no es mucho menester; antes si le quisieres echar vn poquito de mostaça, quando se quiera seruir, podras; porque es como fricasea, y en ellas dize biẽ la mostaça. 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 ha de ser en sartẽ quãdo lo quisieres seruir, porq̃ no es bueno estar hecho antes: freiras tozino en dados que estẽ bien frito, luego echale cebolla picada, y los

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

y los pollos, o pichones, o aues cortadas en pedacitos, y frielo todo junto en la sarten, y luego echale vinagre aguado 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 renanadillas de pan: y si quisieres 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 pāças de carnero. Estas fricaseas son mui buenas quando se camina con algun señor que ay poco espacio para adereçar de comer, que con lleuar algunas aues fiābres: entretanto q̄ se le asa otra cosa, se haze la fricasea, pues que en vn meson no ha de faltar vna sarten.

Cabeçuelas de Cabrito rellenas.

ECharas a cozer las cabeçuelas partidas por medio: luego freiras vn poco de tozino en renanadillas, 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 hueuos crudos, y reboluerlo has todo en la sarten, hasta q̄ estē bien seco: luego saçona de todas especias, y echale otros dos, o tres hueuos crudos, y vn poco de agrio, y vn poco de sal, y rellena las medias cabeçuelas, y asientalas en vna tortera vntada con manteca, y ponla al fuego con lumbre 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 yerabuena, y vnas hojas de mejorana: luego pondras della

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

desta verdura encima de media cabeçuela, mezcladas con vnas reuañadillas de tozino muy delgadas, y vn poco de toda especia: 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 especias: y de que esten cozidas sacalas, y desatalas los hilos, y siruelos sobre vna sopa blanca, 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 buẽ platillo, y no ha de lleuar agrio ninguno, saluo algun poco de agraz en grano en el tiempo: y si fuere posible las cabeçuelas no han de ser desolladas, 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 manteca, y luego echales mucho pan rallado, y açucar, y canela todo rebuelto, y assiẽtalas en vna tortera vntada con manteca, y ponlas al fuego con lumbre abaxo y arriba: y quando estẽ medio tostadas tẽdras vnas yemas de hueuos batidas, y echaras cõ vn manojo đ plumas destas yemas por encima las cabeçuelas, y luego echale mas pan rallado, y açucar, y canela, y vnas gotas de manteca caliente, y dexalas acabar de tostar: y luego siruelas sobre vna sopa đ leche. Esta haras desta manera: Haras vnas torrijas de pã blanco, luego batiras quatro hueuos cõ vn quartillo de leche, y vntaras vn plato con manteca de vacas, y iras mojãdo las torrijas en la leche, y los hueuos, y assentandolas en el plato, y tẽdras seis oncas de açucar molido, y iras selo echãdo por encima, y vnos bocadillos de mãteca fresca: y assi acabaras de hazer la so-

pa,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

pa,y echarle has toda la leche,y los hue nos y manteca fresca por encima, y pó 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 Vier nes con hueuos estrellados encima,yco 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 hueuos 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 la uadas les echaras vn poco de sal en los sesos,y vn poco de pimienta: luego le pondras vna longilla de tozino delga da encima,y atalas muy bien con vn hi lo,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

Vnos picatostes de vbre de Ternera.

COzeras la vbre con agua y sal, y desuenarla has muy bien, y majala enel 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 hueuos,hasta que este vn poco blando:y si lo estuuiere mucho echa le mas pan rallado: y assiẽta 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 aduierte,que deste ba tido se puede hazer vna muy buena torta,echandole mas hueuos, y mas a çucar.

Otros

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Otros Picatoſtes de Riñones de Ternera.

ASaras los riñones de ternera, y picalos 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 aſſientalos 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 ſino la huuiere 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 tozino gordo muy menudo, y freiras alli vn poco de cebolla picada muy menuda, y echala cõ la graſa, y echale açucar molido, demanera q̃ eſtê biẽ dulce, y ſaçona con todas eſpecias, y canela, y echale hueuos haſta que eſtê como batido de buñuelos de pan rallado: luego echaras vn poco de leche haſta que eſté 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 eſtê 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 haras tambien con los liuianos dela 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

TOmaras 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 cozicndo, y echaras alli la sangre, y dexala cozer hasta que estè dura: luego saca la, y ponla en vn paño, o estameña, y pó la sobre vn tablero, y cargala como q̃so, y dexala estar assi hasta q̃ 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 mui 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 sazona con todas especias y canela, y vn poquito de anis, y haras tus morcillitas muy chiquitas, y perdigalas. Estas no son para guardar mucho.

Salchichones de carne de Puerco.

TOmaras carne de pernil de puerco fresco, y picarla has con otra tãta carne gorda del mismo puerco: y luego le echaras la tercia parte de pernil añexo, bien picada, y mezclalo todo muy bien, y sazona 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 asarás en las parrillas. No só para guardar mucho, mas son buenos para frescos.

Chorizos de Puerco.

TOmaras carne de puerco que sea mas magra q̃ gorda, y echarla has en adobo de solo vino, y vn poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada en rebanadas: el adobo ha de ser corto, no mas de quanto se cubra: sazonalo 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 cozicndo. Estos se guardã

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 lleuar sino pimienta, clauo, y xengibre, y echarle has vnos pocos de cominos, demanera 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 asados y pocos.

Vn Solomo de vaca relleno.

¶ Para vn plato es menester dos solomos.

mos. Abriras estos solomos por medio a lo largo, demanera que no llegue la abertura a la otra parte: luego le daras otras dos cuchilladas a lo largo, vna en cada parte, demanera que vẽga a estar el solomo casi tan ancho como largo: luego pondras las dos puntas delos lomos vna sobre otra, y haras de los solomos vno largo: luego picaras carne, y tozino, y saçonarla has como para salchichas, echandola de todas especias, y anis: y saçonada 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 agoja, o mechadera, y haras dellos vna rosca, y ponla en vna tortera grande a cozer cõ lonjas de tozino debaxo, y otras encima, y mete la tortera ẽ vn horno con lumbre abaxo y arriba, y de la carne saçonada 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

que saliere del roscon, haras la sopa, y assentaras el roscon 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 cozié do, y echala dentro, y cueça hasta q̃ esté çasi acabada de cozer: luego deshilala muy menuda, y echala en vn caço, y echale medio quartillo de leche, y bate la con el cucharó, demanera 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 trayẽdolo a vna mano hasta que tẽga cinco quartillos, y echala vna libra de açucar, y si le echares cinco quarterones sera mejor: echale vn poco de sal blanca, cantidad de vn panezillo de los de Madrid, y põ el caço sobre vnas treuedes con buena lumbre de tizos de carbon, y traelo a vna mano con mucho cuidado, porque no se queme, 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 està 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. Aduierte, q̃ si hazes muchas pechugas juntas, como si fuessen seis, no pueden lleuar tanta leche, que a seis pechugas bastarian siete açumbres de leche, y sino fuessen muy buenas las pechugas, aun seria mucha leche, porque trabajan mas las pechugas, y se deshazen mas, y no pueden lleuar tanta leche, porq̃ saldria el manjar

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 q̃ sobrare para regalar a tu señor: Haras vnos buñuelos, echãdo vn poco de manjar blanco enel almirez, y majar lo has muy bien: y luego le echaras vn poquito de harina, y yemas de hueuos, hasta que esté blando: luego pondras vna sarten al fuego con vn poco de manteca: y quando esté caliente, ve echãdo buñuelos con vna cucharita, y velo friẽdo: y quando esten casi fritos, velos apretando con la paleta demanera, que queden 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 aduierte, 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 iras los cortando en trozitos, vn poco mayores que auellanas, y echales harina por encima, y ve haziẽdo dellos vnos bodoquillos, y echales harina por que no se peguen, y pon a calentar la manteca que esté bien caliente en la sarten, y echalos dentro, y ponlas al fuego a buena lumbre, y meneãdo 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 dorada ſacalas, y ſiruelas que ſon mucho mejores que toſtadas en ſarten, 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 vntada 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, haziẽdo 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 oſaldrados de dos hojas, y fritos, y paſſados por almibar. El manjar blãco deſtos paſteles no ha de lleuar hueuos.

Caçolillas de manjar blanco.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

algunas cañas de vaca, y cóseruas, y sino fuere dia de carne, se harã sin 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 vnos tallarines 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 haras tu torta con dos hojas, vna abaxo, y otra arriba, y rociala con manteca, y raspa el açucar por encima. Aduierte, que esta torta para ser muy buena ha de lleuar quatro escudillas de natas mezcladas con manjar blanco, y sino las tuuieres toma media libra de pasta de maçapan, y vna caña de vaca en trozos todo mezclado con manjar blãco, y mezclalo todo muy bien, y sera muy buena torta.

Como

Como se ha de hazer el Arroz.

TOmaras el arroz, y auẽtarlo 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

tres

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 hueuos con claras, y rebuelue lo con vn cucharon, no mas de quãto se embeua la harina, y los hueuos, 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 echasela 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 hueuos, 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 quisieres. Deste mismo arroz dela caçuela podras hazer vna torta, y podras hazer tambien vnos picatostes sobre reuanadas 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 q̃ està dicho arriba: y quando lo quisieres seruir, batiras vna dozena de yemas de hueuos muy batidos, y pondras el arroz sobre la lũbre, y iras echando estas yemas de hueuos, y rebol-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Arroz de grasa.

EL Arroz de grasa se ha de limpiar como está dicho en el de leche: echase 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 almendras ha de lleuar 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. Deste 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 está dicho en 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 bañe, saçonada de sal y pimienta, 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:

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

nera: Limpiarlas de las hojas mas viejas y de la cascara del peçon, y cortales las pũtas hasta cerca del medio: luego perdigalas en agua, q̃ se les quite el amargor: luego sacalas y exprimelas, y metelas en vna olla, o asientalas en vn perol, o caçuela con los peçones hàzia baxo: y si tuuieres manteca fresca echase la assi cruda, y sçona con pimienta, y nuez, y xẽgibre, y vnos clauos enteros, y echales vn poco de vino blanco, y vn poco de vinagre y agua caliente, o caldo, hasta que se bañen, y ponle dentro vn manojo de peregil, y yeruabuena, y ciliantro verde, y vnas cebollas enteras, y sçona de sal, y vn poco de açafran, y con esto se pueden cozer: y tuesta vnas reuanadas de pan, y siruelas sobre ellas, pon los peçones hazia arriba, y echaras a mal las yeruas todas, y las cebollas, q̃ con la manteca se hara vn caldo espeso que parezca quajado: sino tuuieres mãteca fresca, y fuere dia de carne, freiras cebolla con tozino, y echaselo, y verdu

ta picada, y la demas sçon que se echa a las de la manteca, y quajarlas has con vnas yemas de hueuos, y vn poco de agrio.

Alcachofas asadas.

PErdigaras las alcachofas con agua y sal, cortandolas primero cerca la mitad hàzia las puntas, y esprimelas del agua, y echalas a cozer en caldo que tẽga buena grasa, o en agua, y sal, y harta manteca de vacas, y ponlas en vn hornillo, los peçones hàzia abaxo sobre vnos pedacillos de masa, y echales dẽtro por las puntas vn poco de sal, pimienta, y azeite que sea bueno, y dales lũbre que sea moderada abaxo y arriba, e iranse calando: y quando esten asadas, sacalas, y asientalas enel plato, y echales çumo de naranja por encima, aunque parezcã que estan secas, por dedentro estaran muy tiernas y muy gustosas.

Platillo de Alcachofas.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

LAS Alcachofas quando estan tiernas, todo lo tierno dellas es mui bueno para adereçar en platillos. Perdigaras las alcachofas con agua, y sal, demanera que esten casi cozidas: luego lequitaras todo lo tierno, y lo ahogaras con vn poco de manteca de vacas fresca, hechas pedacitos: luego le echaras vn poquito de vino blanco, y el çumo de vn limon, y saçonaras con todas especias, y vn poquito de verdura picada, y vn poco de açafrã, y echarle has vn par de cucharadas de agua, y vn poco de sal: luego batiras deziocho, o veinte hueuos, y echarlos has dentro en el cazillo sobre las alcachofas, y echale vn poco de pan rallado por encima. Este platillo hade lleuar media libra de açucar juntamente con las alcachofas: luego pondras el cacillo al fuego cõ vn poco de lumbre abaxo, y otra poca encima de vna cobertera, y cueza poco a poco, hasta que estè bien quajada, y dorado por la parte de arriba, y siruelos sobre reuanadillas de

de pã tostado, y açucar, y canela por encima. 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 mondarlas has, y echaras azeite que sea bueno en vna caçuela de barro, o en vna olla, y ponla sobre brasas: y quando estè caliẽte 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 cõ las auas, y vayanse ahogando auas y lechugas: ellas iran echando de si agua, q̃ 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

vn poco de vinagre, y cueçan hasta qué estén 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 enel do, 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 saçona 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

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 lleuar de todas verduras, y las otras se han de perdigar y quajar con huevos y agrio. Estas auas quando estan tiernas son muy buenas para echar en los platillos de carne, y en pasteles de pollos, o pichones.

Sopa de Lechugas.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

gas,y saçona de sal,y cueçan,y dẽ 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 calẽtar en vna sartẽ,y freiras alli vn poco de cebolla cortada larga,y echa alli las lechugas picadas,y dẽ vna, o dos bueltas en la sartẽ: luego echale hueuos en cantidad en la misma sartẽ,y põla sobre el fuego,y ve reboluiendo como hueuos rebueltos hasta que estẽ biẽ seco: luego echalo sobre el tablero,y picalo todo jũto muy bien,y echale hueuos crudos, y vn poco de pan rallado,y q̃so rallado,y açucar q̃ estẽ biẽ dulce,saçona cõ todas especias y canela: el relleno no ha de q̃dar muy blando, ni ha de lleuar genero de agrio: rellena tus lechugas assentãdo primero las medias lechugas en vna tortera vntada con manteca, y acomodandolas que no lleguen vnas a otras: luego asienta encima el relleno muy bien puesto, y luego pon las otras medias encima sobre el relleno, demanera que quede todo cubierto,y vntalas cõ manteca,y pon la tortera al fuego con poca lum-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

lumbre, para que se quaje el relleno, y no se quemen 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 platillos en dia de pescado, mas para en dia de carne son muy buenas.

Lechugas rellenas en dia de carne.

APareja 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 hueuos, de manera 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 tuesté 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 platillos, y se siruen 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-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 alcaraueа, 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 hueuos batidos, y batelo todo muy bien con vn cucharon, y luego echaras dentro las berengenas picadas, y las que eſtan en medias, y rebuelue lo muy bien: ſaçona de ſal, y de vn poco de açafran: 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 lleuar mas azeite de lo q̄ fuere meneſter para vntarlas, que ſera menos de dos onças, q̄ echando le mas recaudo, las echaran a per-

perder, luego echa el batido en las caçuelas que eſten bien llenas, y ponle en cima vna yema de hueuo 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 lleuar todo lo que lleuan eſtas, y mas han de lleuar 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 berēgenas, o alcachofas.

Beren-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Berengenas rellenas.

COzerlas has partidas pormedio: luego esprimelas, y luego sacalas lo q̃ tienen dentro, demanera q̃ 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 ciliantro verde, y hueuos crudos, y ponlos sobre el fuego, y rebueluelos hasta que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo todo muy bien, y metele hueuos crudos, y vn poco de pan rallado, y vn poco de queso, y saçona con todas especias y canela, y vn poquito de alcarauea, y vn poco d̃ açucar: luego hinche las medias berengenas, y reboçalas con hueuos, y frielas, y siruelas con açucar y canela por encima. A estas berengenas les puedes hazer el relleno en dia de carne có carne, y de las mismas berengenas, y en dia

dia de Sabado con liuianos de carnero, y de ternera, muy bien picados, y có berengenas: y en lo demas guardaras la orden que està dicho enlas 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 cebolla, y saçona con todas especias, y vn poco de alcarabea, y echales caldo hasta que se bañen, y tendras vn poco de tozino cozido, y picalo con vn poco de todas verduras, y echaselo dentro, y cueçan vn poco, y siruelas sin quajar, y echales por encima vn poco de q̃so mezclado con vn poco de alcarauea.

Platillo de Almendrucos.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

bello, y luego ponlos a cozer cõ 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 quãdo esten cozidos tomaras membrillos tanta cantidad como los garbãços, y mondalos, y quitales las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortaras 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 aduierte, que este plato ha de ser bien dulce, y bien agrio: y si no huuiere buena manteca, haga se con buen azeite: si no huuiere 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 tos-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

rado,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 vinagre,y echalo enel almirez,y majalo todo muy bien,y deſatalo con vn poco de vinagre donde ſe remojo 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,q̃ eſten bien agridulces,y firuelo ſobre vna ſopa de canteros de pan.

Como ſe adereça la Calabaça.

LAs calabaças 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 eſtè medio cozida,y la calabaça 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 calabaça, y ahogueſe 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 calabaças y el agraz todo viene en vn tiẽpo,y dexalo apurar:y luego quajalo cõ yemas de hueuos, y vn poco de agrio. Son los mejores platillos de todo el año. Aora pondrè aqui otros tres,o quatro platos de calabaça diferentes.

Potage de Calabaça.

TOmaras las calabaças largas,q̃ ſean tiernas,y raſpalas de toda la caſcara,y cortala vn poco menuda,y ponla a perdigar en agua, y ſal, y luego echala enel 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 calabaça,y

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 demanera que no se ponga negra, ni espessa en la sarten, sino que haga vnas empollitas blancas, y echala sobre el platillo de la calabaça, y echale vn poquito de açafran, y vn poco de agrio, y con esto no es menester quajarle con huevos. Si le quisieres echar dulce, bien podras, y açucar y canela por encima. Siruela sobre reuanadillas de pan, y adornala con algunas torrijas.

Calabaça rellena en dia de Pescado.

COrtaras la calabaça en troços, del tamaño de pastelillos de medio 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 calabaça en pedacitos para el relleno, y de que estè perdigado sacalo en el colador, y frie vn poco de cebolla cortada larga con vn poco de manteca de vacas: luego echa alli la calabaça que està en pedacitos, y ahogue se todo en la sarten, y echa vn poco de verdura entera. Y de que esto estè bien ahogado echale huevos crudos en cantidad, y rebuelvelo con la paleta sobre el fuego hasta que estè 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, demanera q̃ no estê muy ralo, y rellena tus pastelillos, y echales vn poco de queso ralladopor encima, y asientalos en vna tortera vntada con manteca, y echales vn poquito de manteca por encima, y pon la torte-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ra al fuego con lumbre abaxo y arriba, y cuezanse assi en seco, y siruelos sobre vna sopa dulce q̃ lleue queso. Si la quisieres seruir en platillo, quando estuuiere acabada de cozer, echa en la misma tortera caldo de garbanços que llegue a igualar con los pastelillos, y sazona este caldo con verduras y especias: y si la quisieres echar agraz, con no echar q̃so al relleno, sera muy bueno, y parecera relleno de pollos, y el agraz no lo has de echar hasta que tengas hecho el relleno del todo; porque los granos queden enteros: y si tu señor no fuere amigo de agraz en grano, echale al relleno agraz sacado, y sera vna misma cuenta. Y tãbien podras al rellenar estas calabaças cortar algunas largas hendidas por medio, que queden a manera de texas, y assentarlas has en la tortera, y rellenarlas, y ponerlas vnas yemas de hueuos duras encima, y seruir delas redondas, y delas largas todo junto con algunas torrijas entremedias, parece bien.

Cala-

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 lleuar vna cuenta. La calabaça rellena en dia de carne, como està dicho, no ha menester lleuar calabaça 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 hueuos crudos, y rebueluelos sobre la lumbre hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y metele hueuos crudos, y sazona con todas especias, y rellena tus pastelillos, y ponle vna yema de hueuo 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

assi en seco. Y aduierte, que estos pastelillos de calabaça, que se cuezen en seco, es mejor que sean baxitos; lo que auia de ir en vno, vaya en dos: y no importa mucho aunque esten agujerados por entrambas partes, que como el relleno es seco se quajan luego los suelos, y se quedan con su sazon. Siruelos sobre alguna sopa, o adornalos con algunas torrijas.

Calabaça rellena en platillo.

HAnse de rellenar los gubileres de la calabaça con carne cruda picada con su tozino gordo, y sazonada con todas especias y hueuos, como si fuera para hazer albondiguillas, 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 caço, que esten muy juntos vnos con otros: luego echales caldo hasta que se cubran,

cubran, y echa alli verdura picada: y si no tuuieres 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 calabaça, y echale vn poco de verdura picada, y sazonalo 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 Calabaça.

DE La calabaça larga, o redonda, podras hazer platos, cozieudo la calabaça con agua, y sal; luego sacala enel colador, y escurrase, y echala sobre el tablero, y picala muy bien, y mezclale pan rallado, y queso, y açucar, y sazona con todas especias y canela, y metele hue-

nos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

uos crudos, hasta que estè bien blanda: vnta vn plato, o vna tortera con manteca, 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 calabaça redonda podras hazer platos, quitandole la cascara, q̃ es muy rezia, y de lo blando dedentro haras reuanadillas muy delgadas, y enharinense, y frianse muy bien, y parecerán ojarascas, y se han de seruir có açucar y canela, y çumo de limon, o naranja: 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 calabaças redondas có mãteca

teca de puerco, y echales açucar, y canela, y agraz, y no se frian hasta que se quieran seruir; demanera que vayan calientes a la mesa. Son de mucho gusto. Y aduierte, que estas calabaças antes q̃ se frian, se han de saçonar de sal.

Potaje de Calabaça redonda.

PErdigaras la calabaça 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 hueuos y agrio, demanera que seã agridulces, y siruelas en escudillas, y su açucar y canela por encima. Este platillo no es

muy,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Sopa de Calabaça redonda.

FReiras la calabaça redonda en reuanadillas, como està dicho, y armaras vna sopa de calabaça frita, y reuanadas de queso fresco, y açucar, y canela: y entremedias pondras vnos huevos rellenos, y vnos bocadillos de manteca fresca: luego batiras quatro huevos cõ claras, y echarle has vn quartillo de leche, y mojaras la sopa con esta leche, de manera q̃ quede bien empapada, y pon la a cozer en vn horno. Suele salir mui buen plato.

Como se adereçan los Nauos.

LOS Nauos no es muy buena porajeria: yo trato dellos de mala gana, porq̃

porque soy muy enemigo dellos; porque qualquier platillo donde cayere algũ caldo de nauos, se echa a perder; cõ todo esso dirè tres, o quatro maneras de nauos: Han se de escoger que sean delgados y lisos, y de tierra fria: raspalos, y perdigalos vn poco, sacalos en el colador, y luego frie tozino en dados, y cebolla menuda, y echa alli los nauos, y ahoguense vn poco: luego echales caldo de la olla hasta que se cubran, y echale alli vn poco de tozino gordo: y quando los nauos esten cozidos, saca el tozino en el rablero, y picalo con verduras, y tornalo a echar dentro en los nauos, y sazona con todas especias, y vn poco de alcaraues, y dexalos apurar que no quede mas caldo de lo que ha de lleuar 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 d̃ vaca, o gãsos, lẽguas, o salchichones: y si no tuuieres nada desto, põle vn jarrete de pernil que

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

que sea bueno el tozino. Y aduierte, q este plato de nauos con cecinas, ha de ser ordinario en la temporada de los nauos: y despues en su lugar berças, o repollos, o otras verduras, porque los mas 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 tablero con vn poco de tozino gordo cozido, y sazona 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 siruelo en el mismo plato caliente.

Nauos lampreados.

COzeras los nauos, y luego ahogalos con mãteca de vacas y cebolla: y despues que esten medio fritos echales agua caliente quanto se bañen, y sazona con todas especias y canela: luego q̃ma vn poco de harina en seco, y desatala con el mismo caldo, y haras vna salsa vn poquito espesa y negra, y echales açucar, o miel, que esten bien dulces: y quando los quisieres seruir, entonces les has de echar el agrio, porque los nauos no requieren mucho agrio. Cozidos estos nauos con toda su saçó sin dulce, y luego fritos con tozino, hasta que esten dorados, y luego echarles pimienta 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 picalos bien menudos, y haras vna sopa del mismo caldo, y ve echando los nauos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

nauos picados sobre la sopa, y entre lecho y lecho iras echãdo açucar, y canela, y çumo de naranja, o limon, y vn poco de pimienta. Y desta manera henchiras el plato de los nauos, y encima de todo echaras su açucar, y canela, pimiẽta, y agrio, como està 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 alcarauea por encima. Para rellenar este repollo, buscaras los repollos que sean pequeños y muy apretados, y agujerarlos has por el peçó, y quitarles has todo lo que tienen dentro, q̃ queden huecos como calabaça: luego picaras vn poco de carne con tozino, y meterle has huenos, y saçonaras de especias, y sal, y vn poquito de alcarauea: y meteras en esta carne vnos troços de cañas de vaca, y vnas yemas de huenos

duros

duros en quarterones, y rellenaras los repollos con esta carne, y tornales a tapar los peçones, y echalos a cozer en buen caldo con buena grasa, y saçona con vn poco de alcarauea, 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 cozinas, y en dia de pescado el relleno de las lechugas.

Potaje de Arbejas.

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

X pas-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

passara mucha verdina dellas: y quãdo las arbejas esten bien ahogadas, echales desta agua, y saçonacon todas especias, y vn poco de verdura picada: y quando esten bien cozidas freiras vn poco de harina en manteca, demanera que se fria, y quede muy blanca y rala, y echala sobre las arbejas, demanera que quedẽ vn poco trauadas có poco caldo y su agrio. Aduierte, que a todos los platillos suelt os de calabaças, 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 có mãteca que estẽ caliente, y no demanera q̃ queme la harina, ni has de echar mucha harina que se haga engrudo en la sartẽ, sino que quede bien rala, y blãca: y quã do ella hiziere vnas empollitas meneãdolo vn poco, echala con la sarten en la potajeria. Y no te parezca que soy enfadoso en esto, porq̃ todo el toque de ser oficial vno, estã en saber hazer bien los platillos. Estas arbejas has de seruir

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

Como se adereçan las Espinacas.

LAS Espinacas, lo mas ordinario es guisarlas dulces, enxutas con pasas y piñones, coziendolas primero, y picarlas, 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 lleuar casi caldo, porque han de ir muy enxutas.

Espinacas a la Portuguesa.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 demanera, que vendran a caber muchas en la caçuela, y ellas mismas harã vn caldillo, y echaras alli mucho ciliantro verde: y despues que estẽ bien ahogadas, saçonalas de especias y sal, y echales vn poco de mas agua caliente que se bañen bien, y echales vinagre que estẽ bien agrias: luego echales alli quatro, o seis hueuos crudos que se escalfen en las mismas espinacas, y cubre la caçuela para q̃ los hueuos se pongan duros, y siruelos en la misma caçuela.

Fruta de Borrajas.

HAras vn batido de leche, y harina, y hueuos, y sal, demanera q̃ quede vn poco ralo: y si no huuiere leche bié se puede hazer con agua, y tomaras la hoja de la borraja lauada y escurrida, y mojala enel batido, y echala en la sartẽ: y si el batido se desparramare por la sarten, tiene poca harina: y si saliere muy grueso, es señal que tiene demasiada: y emendarla has con echar mas hueuos, y vna gota de leche: y la que estuuiere rala, se emendara con echar vn poco de harina: freiras luego las borrajas, mojãdo enel batido cada hoja de por si, e ir las echando en la sarten: y de que estẽ bien fritas siruelas cõ miel y açucar raspado por encima. Deste mismo batido podras hazer fruta de laurel, encorporandolo vn poco mas, y mojãdo las hojas del laurel, demanera que quedẽ los peçones de las hojas enxutos: y quando esten fritas, tomarlas has en la mano izquierda, y tira con la otra por el peçon, y saldra la hoja y quedara la fruta hueca, y siruela con miel y açucar raspado porencima. Deste mismo batido podras hazer fruta de hierros.

Fruta de Frisuelos.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

HAras vn batido como el de la fruta de las borrajas atras escrito, con leche, o vn poco de vino blãco: el batido ha de estar vn poco mas incorporado: tomaras vna sarten con harta manteca, ponla al fuego, y calientese bien: y tomaras vna cuchara cerrada, e hinchela deste batido, y velo echando en la sartẽ colandolo por otra cuchara espumadera que tenga los agujeros vn poco grandes, y esto ha de ser andando por toda la sartẽ hasta que parezca que estã la sarten llena, porque ha de hazer vnas espumas: y quando te pareciere q̃ estã 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 cõ muchos granillos redondos, como perdigones de arcabuz, que parecẽ muy biẽ: y si los granillos estuuieren mui menudos,

dos, y se desparramaren algunos por la sarten, tiene poca harina, y se puede remediar como estã dicho en la fruta de borrajas Esta es muy buena fruta, sirue la con miel y açucar raspado por encima.

Borrajas con caldo de Carne.

LAS Borrajas es vna yerua, que dizen que es muy sana: y assi acostumbrã 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 alli caldo de la olla del señor, que no tenga berças, ni nauos, y que no lleuen demasiada grasa, sin especias, ni otra cosa ninguna, y cueçanse alli con aquel caldo, y siruelas al principio que se han de comer antes q̃ la fruta verde.

Sopa de Borrajas.

¶ Cozeras las borrajas, y picarlas has

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 esté 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 cō vn poco de pan rallado, y vn poco de açucar molido, y vnas poquitas de especias, pimienta, y canela, y vnas yemas de hue-

hueuos crudos. De todo esto haras vnas tortillas cada vna del tamaño de vn plato de otos, sobre el tablero, que sean vn poco delgadas: luego tendras la sarten con muy poca manteca de vacas, y reboçaras estas tortillas de borrajas con yemas de hueuos, y frielas que esten bien tostadillas: y siruelas sobre vnas torrijuelas de pan, y su açucar, y canela, y çumo de limon. Destas borrajas cozidas, y picadas, puedes hazer buñuelos echandoles vn poco de pan rallado, y sus hueuos: son muy buenos y baratos. Tambien puedes picar las borrajas cozidas, y mezclarlas con hueuos y pan rallado, 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.

TRatare vn poco de pescados, aunq̄ no me pienso detener mucho en ello,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ello, 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 q̃ no quieren ser cozidos en mucha cantidad de agua sino mui poca, que sean como estofados, porque en mucha agua se ponen dessabridos.

Como se adereça el Sollo.

QViero començar por vn sollo, que es el pescado que tiene mucha aparencia con la carne, mas q̃ otro ninguno. A este sollo cortaras 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 oregano: y con todo esto la cozeras y mojaras vna sopa con el mismo caldo, y sirue la 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 houieres de cozer algun pedaço del sollo, ha de ser el cozimiento como el dela cabeça. Este sollo tiene cinco hileras de conchas. Antes q̃ se parta es necessario quitar todas estas conchas. Puedes las cozer en vn cozimiento como el de la cabeça: y tambien las puedes hazer vn platillo, friendo cebolla con buena manteca de vacas, y ahogar alli las conchas, y luego echarle vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y saçonar cõ todas especias, y majar vn poco de verdura, y hazerle vna salsa como carnero verde. Son mui buenos 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 sirue las con vnos picatostes, y pimienta, y naranja: y si hallares criadillas de tierra frielas tãbien, y siruelas rebueltas cõ las hueuas,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

y sus picatostes, y naranja, y pimienta, q̃ 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 esso diré dos o tres platos: Cortaras el sollo en ruedas, y de ahi se ira haziendo las diferencias de los platos.

Sollo asado.

EL Sollo de ninguna manera está 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 bié cubierto, y echale vino blã co que sepa bié 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 enel adobo, y echale vn poco de azeite encima que

q̃ sea buena. Este sollo se ha de asar en las parrillas, vntãdolo có azeite y adobo, o có mãteca fresca: y si quisieres hazer gigote del, podras hazer vn gigote tã blãco como de capõ, y pódrasenel plato vnas reuanadillas d̃ pã mui delgadas, y assentaras alli vna rueda del sollo, y al lado le echaras otra pieça picada en gigote q̃ no sea mui menudo, y echale por encima vn poco del adobo, y vn poco d̃ çumo de limõ. Sino lo huuieres de seruir en gigote tomaras vnos panecillos hẽdidos por medio, y frielos en mãteca, y sirue el sollo entre ellos como torrezнos có 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 hueuos, y vn poquito de pan rallado: saçonaras con pimienta y xengibre, y nuez: y tendras caldo de garbanços, saçonado con buena mãteca de vacas,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cas,y haras tus albondiguillas, y echale vn poquito d verdura picada:luego qua jalas con quatro yemas de hueuos,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 hueuos batidos, y çumo de limon,y vendra a salir vn pastel que parecera de pechuga de capõ. Y aduierte, que en estos pasteles de pescados dizẽ bien passas de Corintio,y algunas vezes piñones.

Vn

Vn pastel en bote de Sollo.

PIcaras el sollo, y perdigarlo has en la caçuela,como està dicho pa el pastel, saluo q̃ 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 hueuos batidas con vn poco de çumo de limon,y sirue lo 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 hueuos duras.

Vna costrada de Sollo.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

pecias, y canela, y vn poco de çumo de limon, y vn quarteron de açucar molido, y echale quatro hueuos crudos mui 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 cõ 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 biẽ picado meterle has hueuos crudos hasta quatro, y saçonaras 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 quarterõ de mãteca

teca de vacas antes mas que menos, y ocho yemas de hueuos, y vn poco de sal, y amasala con vn poco de vino: y con esta masa haras tu empanada Inglesa, y vntarla has con mãteca, y echale vn poco de açucar por encima: y despues de cozida abrirla has por lo alto, y ceuarla has con vn poco de caldo de garbãços, y quatro yemas de hueuos 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 huuiessen de comer en dia de carne,

Y me-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

mechandolas con tocino son mui buenas: y si se matara el atun en el tiempo q̃ muere el sollo, mechandolas có el gordo del atun, tambien son muy buenas.

Atabletes 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 hueuos, y echase los dentro, y rebuelue los 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 hueuos 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 có el relleno q̃ está hecho, y meterlas has en

en sus broquetas de quatro en quatro, y asientalos en vna tortera, vntãdola 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 aduierte, que no se dize mas deste pescado por escusar prolixidad, porq̃ 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 sollo, sino asados y fritos, y estofados, y empanados: estos son sus adereços, y en caçuela son muy buenos: y por esso no pienso dezir mucho de los pescados. El

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ſollo hecho pedaços, y en paſtel cõ 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 riõ mas regalado, y lo mas ordinario es comerlas cozidas: y ſi ellas eſtuuieren 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 quiſieres 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.

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

OTRO.

EScamaras las truchas, y partirlas has por medio, hẽdidas de arriba abaxo, que ſe hienda tambiẽ la cabeça, y haras la pedaços, y ponla en vna pieça, y echale alli vinagre q̃ ſe cubra, y echale vino: luego pondras agua al fuego cõ mucha ſal, y vn poco de cebolla; y quando eſtẽ coziendo echa las truchas dentro con el vinagre, y el vino, y ponle vna coberera encima del caço. Eſtas ſe ſuelẽ ſeruir entre vnos doblezes de ſeruilleta a vſo de Alemania, mas los ſeñores de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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.

TOmaras las truchas lauadas y escamadas, y partirlas has como está dicho, y asientalas 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 yeruabuena, y vn pedaço de manteca de vacas fresca por derretir, o mãteca salada de Flandes, y saçona de sal, y echa agua quanto se bañen no mas, y pólo 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 aduierte, 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 manera. A estos pescados estofados se les suelẽ echar algunas vezes peras, o membrillos, y algunas passas de Corintio.

Sopa de Truchas.

TOmaras vna trucha que sea grãde, y harasla pedaços hendida por medio, y freirla has con tozino, si fuere dia de carne, y sino 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 esté 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 asiẽta las truchas encima, y echales 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 siruelas calientes.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Caçuela de Truchas.

FREIRAS Las Truchas en buen azeite: luego picaras de todas verduras, peregil, y yeruabuena, y ciliantro verde: y majaras esta verdura enel almirez tan molida, como para hazer salsa de peregil: luego echarle has vn poco de pan remojado en agua fria, y maja lo todo, y saçona con todas especias y canela: luego desatalo con vn poco de vinagre y agua, y echale dulce de buena miel, o açucar, demanera que este 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 cō la salsa, y siruela caliente.

Plato de Truchas, y Berças.

TOmaras vna trucha que sea grande, y escamarla has, y henderlahas 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 demanera 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 reuanadillas

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

hadillas de tozino magro en vn pastelon: y despues que estè cozido hazer vna salsa negra, y echarsela dentro: y si no quisieres 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 mãteca 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 seruirlas con pimienta y naranja, y vn poquito del adobo.

Como se adereça el Atun.

EL Atun fresco es muy buẽ pescado, y lo mejor es tomar las hijadas y echarlas en adobo de sollo, y asarlas en las parrillas. Es vn pescado muy regalado, siruiendolo con su naranja y pimienta, 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 dẽ cebolla con buen azeite, y echar alli del atũ los pedaços que te pareciere que son menester, y ahogalos muy bien, y sçona con todas especias y sal, y echales vn poco de agua caliente quanto se bañen, y echale vn poco de verdura picada, y su agrio, 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 està 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 perdigarſe ha demanera q̃ quede muy granujado, como ſi fuera carne, y ſaçona con todas eſpecias y canela, y çumo de limon, y echalevnas paſas de Corintio, y echale quatro o ſeis onças de açucar, y metele vnos huevos crudos, coſa 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 ſirue la 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

en las parrillas, o freirlo vn poco con buena manteca de vacas, porque ſalga el atun vn poco moreno, y hazer tu paſtelon de maſa blanca: y en eſtando cozida la maſa haras la ſalſa negra como eſtà dicho en los paſtelones de jauali. Y aduierte, 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 buẽ guſto de agrio: luego ſaçonaras (como eſtà dicho) de todas eſpecias y açucar, y ha de venir a quedar la ſalſa biẽ agridulce. Si quiſieres hazer platos con eſta ſalſa de ciruelas, picaras el peſcado crudo con ſus verduras, y ſaçonaras con todas eſpecias, y meterle has huevos, y armaras vnos albondigones grandes y largos, o vnos roſcones, o como te pareciere, en vnas torteras vntadas con mãteca de vacas, y pódras las a cozer cõ lumbre abaxo y arriba: y quando eſtẽ cozidas echales la ſalſa de

las

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

las ciruelas, y firuelas ſobre reuanadas de pã toſtado, y echales la ſalſa por encima: y eſta ſalſa ha de lleuar 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 enmedio: 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 ſaçonaras

çonaras con vino y vinagre, y cõ dulce, y de todas eſpecias y canela: luego echarle has el atun dentro, y vn manogito de ſaluia y mejorana, y mondaras vnas 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 tẽga el guſto dela olla podrida de carne. Cozeras el atun, y luego freirlo has vn poco a pedaços grandes, y tendras caldo de garbãços, y echarle has cogollos de berças, que eſten bien perdigadas, y de todas las verduras, y ſaçonaras con todas eſpecias y alcarabea, y freiras vn poquito de harina que quede muy blanca, y echaſela dentro, y firuelo ſobre vna ſopa blanca, y ſeruiras ſalſa de oruga cõ ella.

Eſcabeche de Atun.

ESte atun freſco en eſcabeche lo podras hazer lonjas de dos libras, y ſaçonar

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

çonar de sal, y asarlo has, y dexalo enfriar: y puedes hazer escabeche con su vino, y vinagre, y especias, y vn poco de hinojo, y asienta el atun en el barril, y cebalo con escabeche, y tapalo: 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 taraçones, y assiẽtala 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 echale 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, porque la lamprea no ha menester mas sal-

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 està 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 especias, 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, porq̃ dure mas dias, porque si es para comer luego, biẽ se puede empanar en masa blanca.

Lamprea asada.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 salsilla: y quãdo la lamprea esté 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 echasela demanera 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 agrio para que sea agridulce; porq̃ 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 cuẽta, porque no se rompa; porque aunq̃ la lauen en muchas aguas nunca se le acabara de quitar la tinta: y estos tres pescados despues q̃ 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 q̃ tienen, en la misma agua caliẽte los has de limpiar, porq̃ son muy blancos. Despues de limpios para hazerlos en caçuela freiras la cebolla en la misma caçuela, y sacaras el pescado del agua caliẽte,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

y echarlo has dẽtro en la caçuela, y ahogalo alli, y saçona con sus especias, y su verdura, y echale su agua caliente quanto se bañe, y no le eches agrio hasta q̃ lo quieras seruir, porque son pescados que se encrudecen cõ mucha facilidad: y si los adereçan con cuidado son muy tiernos y muy blãcos. El pulpo es vn poco mas duro: este se suele açotar dando con el en vna piedra, o golpeandolo cõ vn palo: las caçuelas destos pescados son buenas agridulces.

Como se adereçan los Caracoles.

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

do el cuerpo fuera dellas: y en estando muertos sacarlos has, y laualos 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 enel 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 tomillo salsero, y desatarlo has con el caldo de los caracoles: y si estuuiere algo ralo freiras vn poquito de harina, y echaselo 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

SAltearas los caracoles, como está dicho, en agua caliente, y luego los lauaras con sal, y despues con muchas aguas: y luego echalos a cozer cō agua y sal, hasta que estē bien cozidos: luego sacalos de las cascaras, y quitales todo lo blando que son las tripas, y ve guardando las conchas mejores y mas blancas: despues que estē todos sacados freiras vn poco de cebolla muy menuda cō buena māteca de vacas: luego echa allí los caracoles, y ahoguense bien: luego maja vnas verduras con vn poco de pā muy majadas, y saçona con todas especias, y vn poco de hinojo, y esta salsa echaras sobre los caracoles que se estan ahogando cō 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 lūbre abaxo y arriba, y tuestense vn poco: luego sacalos, y asientalos en el plato, arrimando vnos a otros sin renanada ninguna, y echales de la salsa por encima. Y aduierte, 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 cōchas, y quitarles lo blando que son las tripas, y ahogarlos con vn poco de manteca, 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 bié mondadas de las cascaras: y luego las ahogaras con buen azeite, y vn poco de cebolla menuda: luego las echaras caldo de garbanços, y sacona con todas especias, y vn poquito de açafran, 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 çolilla.

Otro platillo de Criadillas de Tierra.

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

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 desatala 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 hueuos crudos que se escalfen alli hasta q̃ esten duros, y sirue las sobre reuanadillas las criadillas, y los hueuos todo junto, y echales por encima vn poco de agrio de limon, o naranja.

Caçuela de Criadillas de Tierra.

ESTas criadillas puedes adereçar de qualquiera destas maneras que està dichas, y tẽgan poco caldo, y echalas en vna caçuela, y quajalas con hueuos con claras, y que sean en cantidad, y echàles vn poco de pan rallado, y metele en vn horno

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

horno q̃ se quaje, y quajense. Estas criadillas son buenas friras con naranja y pimienta: y si huuiere algunas hueuas de algun pescado, frianse tambiẽ, y sirue las rebueltas con las criadillas con pimienta y naranja.

Criadillas de Tierra con hueuos rebueltos.

LAs criadillas de tierra podras freir, y luego batir vna dozena de hueuos, y echarles vnos pocos de cominos y sal, y echar estos hueuos sobre las criadillas, y hazer hueuos rebueltos: y si le quisieres echar vn poco de ajo podras friendo primero los ajos en la mãteca, o azeite de las criadillas, para que quede alli vn poco de gusto. Y aduierte, q̃ 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 atras, y saçonadas 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 hueuos, y vn poco de caldo de garbanços, y su agrio, y ceuado el pastel sue le sale 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 atras como se han de hazer en empanadillas, o empanada Inglesa. Estas criadillas en platillo con muchos riponces, y quajadas có sus yemas de hueuos, y çumo de limon, es muy buen platillo. Y aduierte q̃ si echasses riponces con las criadillas y las ostias frescas que dizen muy bien, y es vn pastel muy regalado.

Pla-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Platillo de Cardo.

MOndaras el cardo, y desuenarlo has lo mas que pudieres, y cuezelo cõ agua y sal, y luego ahogalo cõ buena manteca de vacas, y su cebolla menuda, y de que este bien ahogado, sazonalo 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 biẽ estañado: y de que estè el cardo bien cozido echale vn poco de leche, y cueça vn poco, y quajalo con hueuos: y si no quisieres gastar hueuos, calienta vn poco 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 sarten dentro del platillo: y yo tengo por mejor estos platillos quajados con la harina, que con los hueuos: y quãdo sirvas el cardo, le podras echar açucar y canela por encima. Y si quisieres hazer

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

Otro platillo de Cardo.

MOndaras el cardo demanera que quede lo mas tierno, aunque gastes mas cardos, y desuenarlo has mucho, y cuezelo con agua y sal, hasta que estè bien cozido: luego ahogalo cõ mãteca 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 sazona 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 batiras veinte hueuos con claras, y echalos dentro en el cacillo donde està 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

su cobertera, y echale lumbre encima, y quajese demanera, que no se queme, y por la parte de arriba esté dorado: luego sacalo sobre vnas torrijas delgadas, y haz demanera 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 aduierte, que todos los platillos que tẽgo 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 esté el cardo cozido sacalo cõ vna espumadera, y dexalo en frïar, y echalo en los pasteles cõ su mãteca: y quando esté la masa cozida batïras hueuos con claras, para cada pastel quatro, y dexarlos has con la leche en q̃ 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 seruir abiertos, podras perdigar primero los vasos delos pasteles, y podras echar la leche, y el cardo con sus hueuos. Y aduierte, que quando ahogares el cardo, que ha de tener manteca en cantidad: y si quisieres hazer este pastel sin leche, podras hẽchir el pastel de solo cardo, saçonado cõ especias, y su verdura, y su açucar molido: y despues ceuarle con caldo de garbanços y yemas de hueuos batidas: y en los pasteles que lleuan leche, puedes ahogar el cardo, y echar la leche al quajar.

Cebo-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Cebollas rellenas.

LAS Cebollas cozidas y ahogadas con manteca de vacas, y saçonadas 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 demanera, que cada vna parezca vna cebolla entera: luego picalas chicas, y frielas con manteca, y vn poco de verdura: luego echaras alli en la sarten seis, o ocho huevos batidos, y rebolverlo 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 q̃ se

se aya de guisar, si fuere posible, y echaras otro tanto pan rallado, como queso, y echale huevos crudos hasta que el relleno esté vn poco blando, y echale vn poco de açucar, y saçona con todas especias y canela, y rellena los cascos de las cebollas, y asientalas en vna tortera vntada con manteca, tapala cõ su cobertera, y ponla al fuego con lumbre abaxo y arriba, y tostarse han vn poco, y quajarse ha el relleno, y haras vna sopa dulce con açucar y canela, y queso, todo rebuelto, y mojarse ha con caldo de garbãços, y media dozena de yemas de huevos, y asienta las cebollas encima de la sopa: luego echale vn poco de manteca de vacas bien caliente por encima, 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-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

nir viuas a la cozina. Estas no se han de escamar, sino abrirlas por vn lado, como lechõ, 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 boluiendo que se mojẽ por todos cabos, y se pondran mui 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 q̃ 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.

EScamaras las carpas, y laualas 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 tuuierẽ dentro: luego partiras estas carpas por medio desde la cola a la cabeça, y haras las

las pedaços, que estaran corriendo sangre, y assientalas en vn cacillo assi sin lauar, porque se aprouecha la sangre: luego corta cantidad de cebolla larga, y echala por encima de los pedaços de carpa, assi cruda sin freir, y saçona de sal y especias, y echale vn poco de vino tinto y vinagre, que estẽ vn poco agrias, y vn poco de agua quanto se bañen, y echa alli las hueuas, y el higado: luego pon al fuego vna sarten con mãteca de vacas, y dexala calentar tanto hasta q̃ se queme, y se ponga bien negra: y assi caliẽte como està, 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, q̃ parecera que se le echò pan tostado, o harina quemada. Siruela sobre reuanadas de pan tostado, y echala con el mismo cacito en el plato, porque no se han de reboluer: y si tuuieres mas de vn plato procura que cada plato se haga de por si, si fuere posible. Estas carpas hechas

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 biẽ aguado, y pimienta, y xengibre, y nuez, y pógase a calentar sobre brasas: y quando la manteca estê derretida, y la salsa estê blanca, echala por encima de las carpas, de manera que ande bien bañada la sopa. E la se llama salsa de brugete: y si cozieses 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 hazer este plato, y desollarlas has, y descarnaras toda la carne que pudieres, dexando quedar el espinaço, 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 hueuos batidas, y çumo de limon, y tendras las cabeças de las carpas cozidas en vn cozimiento de agua y sal, y cebolla y vinagre: y pondras estas cabeças en el plato sobre renanadillas 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

hueuos, y vn poquito de pan rallado, y saçona con pimienta y nuez, y xẽgibre, y sal, y tendras caldo saçonado con buena manteca de vacas, y haras tus albondiguillas quando quisieres seruir: y tendras las cabeças de las carpas cozidas, y asientalas en el plato, y echa las albondiguillas al derredor: y entiendo q̃ son mejores que de ningun pescado: porq̃ este pescado no tiene ningũ genero de humo.

Como se puede freir, y asar, y cozer vn pescado todo en vn tiempo sin partirlo.

NO Soy amigo de escriuir platos fantasticos, mas cõ todo esso quiero poner aqui como se puede freir, cozer y asar vn pescado entero todo en vn tiempo. Tomaras la carpa, o tenca, o barbo, o otro qualquiera pescado q̃ sea vn poco largo, y espetarlo has en vn asador, despues de biẽ limpio y escamado, y ha-

y haras el abertura muy pequeña: el asador 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, demanera 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, demanera que estẽ coziendo, y en otra caçuela vn poco de azeite, que estẽ tãbien muy caliente al lado del asador: has de poner a asar el pescado, y has de ir

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ir echando de aquel cozimiento por encima de las sedeñas, que estan en la cabeça, demanera que nunca se vengan 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 vntãdo con vnas plumas, y el taraçon de en medio viene a ser asado: la otra vasija de la cola has de tener solo có azeite biẽ 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 cozera en vn caço, y vẽdra a estar frito, cozido, y asado todo en vn tiempo. Agora sacaras el pez del asador en vna pieça llana, o en vn plato grãde, y cortaras las sedeñas con las tijeras muy sutilmente, porque no se deshaga la cabeça, que lo otro biẽ tieso estara: y des-

despues de quitadas todas las sedeñas, asientalo en vn plato grãde, y q̃dara la cabeça tã naturalmẽte cozida, y açul, como si se cozera en su cozimiẽto, y lo demas q̃dara asado y frito. Agora pondras tres salserillas enel plato có tres salsas; a la parte dela cabeça põdras peregil que tẽga yeroabuena, y pimienta, y vn poco de azeite; y en la de enmedio põdras vna salserilla con vna salsa, al modo de ajopollo, mezclado con vn poquito del adobo con q̃ se asô el pescado: y en la de la cola põdras vn poco de escabeche muy biẽ hecho: y có 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 al uedrio del oficial, o al gusto del señor: lo mas ordinario es comerlas asadas: y para esto es necessario hazerlas troços des-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

despues d 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 enguilas en adobo vn par de horas: luego las asaras en las parrillas, y siruelas 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 huuieres 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 caliẽte quãto se bañen, y luego majar vn poco de verdura con vn migajoncillo de pan, y echarlo en la caçuela, y saçona có todas especias, y su agrio. Estas caçuelas comen algunos agridulces, y son muy buenas assi.

Enguila en pan.

ESTas enguilas son muy buenas empanadas enrroscadas como lampreas, y dadas vnos cortes por los lomos, porq̃ suelen romper la masa del pastel. A estas no es menester echar mas de sal, y pimiẽta, y vnas ragitas de vn grano de ajo. Y aduierte, 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Vn Barbo estofado.

EL Barbo si es fresco, lo mejor es comerlo cozido; mas para diferenciar se haze de otras maneras: Escamaras el barbo, y abrelo, y echa a mal las tripas, y la hiel, y guarda el higado, y las hueuas, 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 hueuas 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 salsilla muy buena, y echa la cebolla fuera, y siruelo sobre reuanadas tostadas.

Barbos en moreta.

EScamaras 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 desatras vn poco de harina quemada desatada: y con todo este recaudo lo pó dras a cozer a mucha furia, y no cueça mas de media hora, antes menos q̃ mas. Esta moreta se suele hazer, como està dicho, y se le añade açucar y canela en la misma salsa, mas yo me atẽgo a la agria. Estos barbos grandes son buenos cortados en ruedas, y echados en adobo de sollo, y asados en las parrillas, y siruelos cõ vn poquito del adobo, o çumo de limon, o naranja.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 quiça no la auras visto: Hasde 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 esté caliente, y no cueça, y ponte a freir los besugos: y en estãdo 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 assi hasta que tengas otra sartenada frita, y entonces desembaraça 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 assi secos, con solo aquel poco que estuuieron en el escabeche, les hallaras tã to gusto como si huuiera vn mes que estauã en el, y los puedes lleuar muchas leguas en vna banasta, o cesta, entre vnas pajas de centeno, y està mucho mas tierno que el otro escabeche ordinario.

Sardinas rellenas en escabeche.

TOmaras sardinas 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 espi-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

espina del lomo: luego saca la espina del lomo toda, dexando el testuz de la cabeça, y velas quitando vnas raspillas que tienen en las hijadas, y si no son frescas del todo, echalas abiertas assi en remojo lo que te pareciere. Y aduierte, q̃ no han de estar abiertas por el lomo, sino por la barriga: luego echaras a cozer para doze sardinas, seis, o siete hueuos duros, y mondarlos has, y echarlos has en el almirez con clara y todo, y majalos mucho que esten como esponja, q̃ no se conozca la yema de la clara: luego saçona con todas especias, y vn poco de ciliantro seco: y si quisieres echar vn poquito de comino, podras, como quien saçona vna morcilla: echale vn poco de sal, y echale hueuos crudos, cosa de dos, o tres; demanera que no esté muy blando el relleno, y iras rellenãdo 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 la sardina bien por la barriga por amor del relleno no importa, porque no se abrira: luego batiras otros tres, o quatro hueuos, y reboçaras estas sardinas, y frielas en buen azeite, y desde que tẽgas fritas las sardinas, haras vn escabeche con vinagre, agua, y especias, y açafran, 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 cõ 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.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 heruor. Desta manera son de mui buẽ gusto, y los demas tuetanos se comen assi, descascarandolos con pimienta y naranja.

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 sartẽ: luego echale huevos crudos, y frielos hasta que esten secos, y e-

vechale vn poquito de yeruabuena, y sacalo al tablero, y picalo todo, y echale vn poquito de pan rallado, y huevos crudos hasta que estè vn poco blando, y sazona con todas especias, y echale pasas de Corintio si las huviere, y vn poco de çumo de limon, e hinche la concha deste relleno, y ponla dentro en vn hornillo sobre vn poquito de masa, porque no se trastorne, y pòle lumbre abaxo y arriba, y quajarse ha: luego haras vna sopilla, y pòdras la concha rellena en medio, y pondras al rededor las piernas con sus conchas, porque gustan los señores de partirlas, y estas tendras en su cozimiento calientes, hasta q̃ 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 pasteles, y pastel en botes, y otros qualesquier platillos, como tengo dicho en el tollo, y en las carpas, y los tuetanos de las

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

piernas pondras como cañas de vaca. Desta carne de la cola de las langostas 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 tuetanos.

Como se adereçan los Ostiones.

TOmaras los ostiones los mayores, y laua

laua las conchas muy bien, y abrelas cõ la punta de vn cuchilito, porq̃ 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 hõdas 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 ahogarã 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de verdura y sal, y de que esten cozidos los pasteles cebarlos có hueuos y agrio. Tambien son muy buenos para rellenar pollos, o capones, ahogandolos, y saçonandolos 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 echarlas en el ostiones enteros, porque estos de qualquiera manera que vayan hã de ir entero: en empanadas Inglesas son muy buenos, ahogandolos, y saçonãdo con todas especias, y vn poco de verdura: y si huuiere criadillas de tierra que mezclar con ellos son muy buenos, estos ostiones fritos con naranja y pimienta, tambien son buenos.

Como se adereçan los mariscos.

ESTos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos, y pesebres, y gambaros, y amejas, y otros muchos, todos son buenos cozi-

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

Ranas.

ESTas 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, porque no tienen otra, y saçonando con todas especias, y echarle vn poquito de pã rallado, y echarle has yemas de hueuos crudos, y saçon de sal, y tendras aparejado caldo de garbanços con buena mã

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

teca,y haras tres albódiguillas vn quarto de hora antes que las ayas de seruir, y quajalas con sus yemas de hueuos, y agrio 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 verdura,y sal,y dẽ vn heruor: luego sacalas con la espumadera, y saçonalas con todas especias,y sal,y metelas en el vaso con vn poco de manteca de vacas: y quãdo estè cozido batiras vnas yemas de hueuos 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 saçonar 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 heruores,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 biã 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 hueuos,y frianse:y luego picaras vn poco de tozino gordo,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 esté cozido batiras quatro huevos con claras, y echarle has leche lo q̃ fuere menester para henchir el pastel, y echarle has vn quarteron de açucar molido, y mezclarlo has todo, y cebaras el pastel, y dexalo quajar, y sirvelo assi caliente: y si tuvieres mui buena manteca fresca, bié 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 poco

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 esté bien mezclado, y echales su manteca fresca por encima, y metela en el horno a quajar. Y aduierte, 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 entiende para vn pastel mediano, que si fuesse para vn pastelon 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 está dicho en los dos seruicios de atras, y assentarlos has en la caçuela: luego picaras verdura, y majar

la

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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, demanera q̃ 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 siruela 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 delos piñones (si fuere posible) 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 tornaras a echar con la leche, y los hueuos 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

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

Pasteles de Piñones, y Hueuos mexidos.

MAjaras vna libra de piñones remojados, y iras echando vnas gotas de leche de cabras en el almirez, y quando estuuieren bien majados los piñones desatarlo has con mas leche de cabras, cosa de media açumbre; luego batiras media dozena de hueuos, y mezclarlo has todo, y luego le echaras cosa de seis onças de açucar, y vna migaja de sal: luego haras gubiletes de masa llana vn poco anchuelos, y no muy altos, y perdigalos enel horno, echandolos vna migaja de mãteca a cada vno, y picalos con la pũta del cuchillo enel suelo, porque no hagan empollas: y en estãdo tiestos echales del batido, demanera q̃ les falte vna pulgada pa hẽchirse: luego tẽdras dozena y media de hueuos hilados y al-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

y alguna caña de vaca en troços: y con esto acabaras de henchir los gubiletes, que luego subira el batido, y se mezclara con los hueuos 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, q̃ 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 poco de algunas maneras de hueuos.

Hueuos hilados.

HAras almibar de vna libra de açucar, y tomaras dos dozenas de yemas de hueuos, y batirlos has muy biẽ, y luego los echaras en vna punta de estameña, o seruilleta, y apretarlos has, y colaran todos, y quedaran en la seruilleta

ta las telillas de las yemas de los hueuos, 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 siẽpre por encima del heruor del açucar, y aprisa porque no se pegue la vna hebra con la otra, y q̃ 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 sino tuuieres cucharita de vn agujero, con vn casqueron de hueuo, lo podras hazer, y sino con vn pucherito chiquillo, agujerado por el suelo se haze muĩ bien. Y si alguno dixere, que sin tantas diligẽcias los podras hazer, biẽ lo creo; mas como los que yo hago no los hara, sino lo haze desta manera. Si tuuieres mu-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

muchos platos de hueuos hilados que hazer, claro està que no los eſtarias haziendo con vn caſqueró de hueuo, ſino que tomarias vna cuchara eſpumadera, y otra cerrada, y ſeis, o ocho libras de açucar en almibar: y aſsi quando eſtuuiere en punto, lo pondras ſobre vnas treuedes q̃ tengan buena lumbre, e iras echando con la cuchara cerrada ſobre la eſpumadera, y trayendolo por el hernor del açucar al rededor a priſa, ſe haran muy buenos hueuos hilados; mascó todo eſſo ſeran como hilo, o ſeda. Para armar eſtos platos de hueuos 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 hueuos que tocan a vn plato, y aſsientalos ſobre las ojuelas, y enmedio pondras algunas guindas conſeruadas, y algunas cermeñas, o otras con ſeruillas menudas.

Otro plato de Hueuos hilados.

HAras hueuos hilados de la manera que eſtà dicho atras, y haras vnas parrillas de paſta de maçapan, y cozerlas has ſobre vn pliego de papel, poluoreado de harina: han ſe de cozer eſtas parrillas en el horno, y los pies bàzia arriba, y aſsientalas ſobre los hueuos hilados, y ſacaras de las hebras de los hueuos por entre las varillas d̃ las parrillas, y pareceran llamas de fuego. y del maçapan que te ſobrò, a la mitad del le echaras vnos poluos de ſandalo, q̃ es vn palo dela India eſcoñnado, que ſe halla en las boticas, y pódraſe colorado. Luego haras dos rolliros 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 cortaras deſtos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

rollitos al traues, y saldran vnos torrezillos, o cosa que lo parezca, y estos cozeras como cozistes las parrillas: luego assientalos sobre las mismas parrillas, y parecera tozino que se està 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 lleua es otra cosa de lo que significa. Y si otro dia quisieres adornar algũ plato con vnos hueuos cozidos duros, que no sean hueuos, 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 cascarones de hueuos 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 hueuo dentro, tan ancho como vna

aue-

uellana mondada, e hinchelo desta almendrada, y dexalo quajar: luego tomaras pelotillas de maçapan, que tengã vn poco de açafran, y vna yema de hueuo, 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 hueuo: luego derrite la almẽdrada, de manera que no estè caliẽte, ni tibia, no mas de quanto no estè quajada, y luego acaba de hẽchir 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 q̃ no son hueuos, y si los prueua es vna almẽdrada mui buena. Estos son pa adornar algunos platos, y para hazer burla. Aduierte, q̃ quãdo echares la yema del hueuo 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Plato de Hueuos mexidos.

PAra hazer vn plato de hueuos mexidos, haras almibar de vna libra de açucar, y batiras ventiquatro yemas de hueuos, y pondras el açucar donde cueça muy aprisa: luego echaras todos los hueuos juntos sobre el almibar; de manera que suba el almibar por encima de todos los hueuos, y assi iras haziendo el bollito de los hueuos 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 fino firuelo en pellitas, adornando el plato con algunas conseruas.

Hueuos esponjados.

TOmaras media libra de miel, y otra media de manteca de vacas, y pon lo todo en vn cacito al fuego: entretãto batiras dozena y media de hueuos con claras: y quando estè coziendo la miel, y manteca, echa los hueuos dentro, y põles vna cobertera encima con vn poco de lumbre, y quajarse ha que parezcan hueuos mexidos, y firuelos sobre reuanadillas de pan. Estos hueuos mas son para frailes, y gente ordinaria, que para señores, q̃ con ocho maraued. de miel y vn poquito de manteca, podra hazer vna moça seis, o ocho hueuos: y con esto contentara a su amo. A estos hueuos se les suele echar vn poquito de açucar y canela por encima. Estos mismos hueuos podras hazer rebueltos, echando la miel y la manteca en vn caço, o en vna caçuela, y batir los hueuos, mezclados con vn poco de pan rallado, y echalos sobre la miel, y la manteca, y rebuelue los con vn cucharon, y se vendran a hazer vnos hueuos rebueltos mui buenos, y firuelos sobre reuanadillas de pan, y açucar, y canela por encima.

Hueuos de Alforja.

¶Haras dos dozenas de hueuos hilados

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

como està dicho en los de atras, y ha de estar el açucar bien subido de pũto, que haga hilo: y despues que estos hueuos 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 pódras 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 quisieren. A estos hueuos se les suele echar en el almibar agua de azar, o algun otro olor. Otros se hazen batiendo las yemas de hueuos, y echando vn poco de almibar en vna tortera ancha: luego echar las yemas de hueuos demanera, 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 quajarse 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 vizcochos.

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 batelos bien, y echalos dẽtro en la olla, o en vna caçuela de barro, que estè el agua coziendo, y velo reboluiendo con vn

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cucharon hasta que esten los hueuos quajados, que parezcan hueuos rebueltos, y pondras en el plato reuanadillas de pan, y siruelos encima. Estos hueuos de cominos los podras hazer, batiendo los hueuos con vnos pocos de cominos, y sal, y pondras la sartē al fuego con vn poco de buena manteca, o azeite: y quando estè bien caliente freiras en ella dos, o tres granos de ajo, y saca los ajos, y echa los hueuos, y rebueluelos con vn cucharon hasta que esten enxutos, y siruelos sobre vnos picatostes. Estos hueuos cō cominos son buenos con sesos de ternera, o de carnero, coziendo primero los sesos: y luego freirlos, y tener los hueuos batidos cō sal, y cominos, y echar los sesos dentro: y luego tomar vn poco de manteca limpia, y calentarla, y freir los ajos en ella: y luego echar los ajos a mal, y echar los hueuos en la sarten, y reboluerlos con vn cucharon hasta q̄ esten secos todos estos hueuos con cominos. Si tu señor no

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

Capirotada de Hueuos.

HAras torrijas con manteca de vacas, y hueuos estrellados duros, y tendras queso rallado cosa de vna libra; luego haras vna çurciga majādo vn poco de queso y vn grano de ajo, y echaras alli media dozena d̄ hueuos crudos, y desatarlo has con caldo de garbāços, o agua tibia, y saçonaras con pimienta, xengibre, y nuez, y açafran, y echarle has vn poco de manteca de vacas, y pō lo a cozer, trayendolo a vna mano por que no se corte, y armaras tu sopa con las torrijas, y los hueuos estrellados, y iras echando queso rallado entre lecho y lecho, y las torrijas han doir de e qui na, y luego le echaras la çurciga por en cima, y dos pares de hueuos estrellados blandos, y su queso rallado por encima, y vn poco de manteca muy caliente, y ponlo a quajar en vn horno.

Otra

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Otra capirotada de Hueuos rellenos.

COzeras vna dozena de hueuos duros, y luego partí los has por medio, y ſacaras las yemas, y deſtas yemas y vn poco de queſo rallado, y vn poco de pan rallado, picado todo: luego le echaras yemas de hueuos 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 hueuo: luego batiras quatro hueuos, y reboçalos, y frielos, y luego majar piñones, y queſo, y vn grano de ajo, y ſeis yemas de hueuos, y deſatalo con caldo de garbanços, y ſaçona con todas eſpecias, y cueze la çurciga: luego tendras torrijas hechas, y armaras la ſopa con ellas, y los hueuos rellenos, y queſo rallado: luego echar la çurciga por encima, y ſu queſo, y manteca bien caliente: luego metela en el horno a quajar. Eſta ſopa

ſopa de hueuos 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 hueuos, los tres con claras, y haras tu çurciga cõ dulce de açucar, y armaras la ſopa con torrijas y hueuos 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 enel horno. Y aduierte, que los piñones majados han de ir rebueltos con la leche, y ſaldra eſpeſſa, q̃ es lo que ſe pretende.

Otros Hueuos rellenos.

ESTos hueuos rellenos podras hazer, ſa-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Hueuos crecidos.

TOmaras doze hueuos, y iras quitãdoles las claras, dexãdo las yemas en los medios cascarones: estas claras batiras con otros quatro hueuos, y vn poco de verdura picada y especias y sal, y vn poco de pan rallado, y pódras vna sarten 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 sarten, y frielas: luego sacalas, y tornalas

las a reboçar con mas claras: y desta manera iras hãziendo hasta que se acaben las claras, y vendran a q̃dar los hueuos muy grandes: luego haras vnas torrijas y vna sopa cõ ellas, y los hueuos, entremetiendo vno con otro, y tomaras caldo de garbanços, saçonado cõ especias, y vn poco de agrio y su manteca de vacas, y media dozena de yemas de hueuos, y desatalos con el caldo, o brodete. Y aduierte, q̃ esta sopa ha de lleuar açucar y canela entre los hueuos y las torrijas.

Hueuos en escudilla.

TOmaras 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 hueuos, y echarlos has en la caçuela donde està el agua coziendo, y rebuelue los con vn cucharon muy bien hasta que se vayan quajando, y haras hueuos rebueltos, de manera que no esten muy quajados, y siruelos assi en su caçuela, si es nueua, si no

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Hueuos rebueltos con vino.

TOmaras 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 quãdo coziere echale doze hueuos batidos y rebueluelos con vn cucharon hasta q̃ se quajen, y vengan como hueuos rebueltos, demanera que no esten muy quajados, y siruelos sobre vnas reuanadillas de pan, y echales vn poco de açucar y canela por encima. Estos hueuos son buenos, porque no lleuan manteca ni azeite, y se pueden hazer en vna escudilla de plata quatro hueuos con dos onças de açucar, y vna gota de vino. Estos hueuos se llaman por otra parte, los hueuos de Tolosa.

Hueuos

Hueuos arrollados.

TOmaras vn quarteron de almẽdras y otro de açucar, y haras pasta de maçapan, y desta pasta haras vnos rollitos delgados, y de vna ochaua de largo: luego haras seis hueuos, o ocho en tortillas muy delgadas, que no lleue cada tortilla mas de vn hueuo, y que tome toda la sarten; 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 hueuos, y reboçaraseestas rosquillas, y frielas en manteca de vacas, y quitales los palillos, y siruelas cõ miel, açucar, y canela por encima. Estos hueuos arrollados se pueden hazer sin pasta de maçapan, echando sobre las tortillas açucar, y canela, y arrollarlas, y reboçarlas, y freirlas, y siruelas cõ su miel, y açucar, y canela por encima.

Tortillas de Agua.

Batiras

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

PAtiras quatro huevos muy bien batidos con su sal: luego pón la sartē al fuego con azeite, o manteca, q̄ para estas no importa que sea bueno, o malo el azeite, porque no ha de lleuar ninguno: en estando caliente el azeite en la sartē, vacialo, y echa de presto vnas gotas de agua en la sarten, 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 sarten, recogiendolos que venga a quedar redonda la tortilla, y gorda, a modo de vn panezillo, y luego buelue la con la punta del cucharō: y desta manera haras quantas quisieres. Y aduierte, que estas tortillas han de lleuar vn poco de mas sal que las otras, y han de quedar tiernas por dedentro: y quando se hazē, ha de andar la sarten bien caliēte: 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 lleuar agua, sino calentar la manteca, o azeite: y quando est̄ 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 sarten: y luego boluerla con la punta del cucharon, y ha de quedar tierna por dedentro, y gordita. Para estas es menester que sea el azeite, o manteca buena, y no eches mas de quatro huevos en cada vna, que no saldran buenas si echas mas.

Tortillas dobladas.

¶Batiras doze huevos con su sal, y pō-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

dras la sarten 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 sarten, y haras vna tortilla redonda peq̃ña: luego buelvela cõ la paleta, y echa encima la otra tercia parte de los huevos, y acomodalos a la otra tortilla, demanera q̃ se venga a cubrir la tortilla, tornala a bolver, y echar la otra tercia parte de los huevos, y torna a hazer otro tanto: tornala a bolver, y tostar por entrambas partes. Esta tortilla ha de salir sabrosa de sal.

Tortilla blanca.

TOmaras ocho, o diez huevos frescos conforme fuere la sarten, 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 pódras la sarten al fuego, con cosa de media

dia libra de manteca de vacas, que esté 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 sarten iras echando con la paleta por encima de la tortilla hasta q̃ se quagen las claras, y las yemas: sirue las sobre vnas reuanadillas 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 sarten, y vn poco de çumo 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 buelvela con la paleta, y siruela caliente.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Tortilla con Queso fresco.

TOmaras vna dozena de hueuos, 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 hueuos, y echale vn poco de sal y especias: luego pon la sarten al fuego con vn poco de buena manteca de vacas, y echa los hueuos 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 picatostes encima.

Hueuos de Capirotẽ.

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

junto a las coronillas cerca de enmedio, 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 sarten al fuego con media libra de manteca de vacas, y menearas las yemas con vn palillo, y iras echando en la sarten 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 sarten q̃ se escurran, y haras vnos picatostes angostos, y siruelos entre los hueuos. Son hueuos secos, y de buen gusto.

Platillo de Hueuos dulces.

HAras vnas torrijas de pan blanco, remojadas en leche, y frielas en mãteca 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

quito de verdura, y echalo dentro, y vn poquito de vino, y çumo de medio limon; saçona con todas especias, y canela, y açafran, y vn poquito de sal, y echa los 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 q̃ 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 esté bien quajado, y esté dorado por arriba y por abaxo: luego pódras 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 está 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 cor-

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 derechamente 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.

Huevos dorados.

PAra este plato es necessario que sean los huevos frescos, porque si no lo son no salen bié: Tomaras vna libra de açucar, y haras almibar que no esté demasiado grueso, y apartarlo has que esté medio frio, o frio del todo: luego echaras en el ventiquatro yemas de huevos crudos y enteras, y quando lo quisieres

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

fieres seruir, 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 muy delgadas, y vayan calientes a la mesa, y el açucar que sobrare echasele por encima; las reuanadillas que vayan bañadas en almibar. Si no quisieres hazer los ventiquatro hueuos juntos, podras hazerlos en dos vezes, aunque bien se pueden hazer de vna vez: y si fuere para algun enfermo q̃ ha menester pocos, con tres, o quatro onças de açucar, podras hazer seis hueuos: y porque trato de q̃ las yemas doradas vayan enceradas, te quiero dar vn auiso para hazer los hueuos en cascara, que salgan enterados, q̃ nunca salgan mas duros, ni mas blãdos: echa los hueuos frescos en vn cacito có agua fria, y ponlos sobre buena lumbre,

enton-

entonces ten cuenta quando alçare heruor, q̃ entonces estan enterados, ni mas ni menos: y si los quisieres mas que enterados, con dexallos estar vn poquito mas sobre la lumbre estaran buenos: y aunque tengas el cacito junto al fuego cõ los hueuos, y el agua se entibiare no importa, que quando te pidieren la viãda, pondras el cacito al fuego, y cozera mas presto, y sera la misma cosa.

Fricasea de Hueuos.

TOmaras dos dozenas de hueuos, y cozerlos has duros: luego mondalos delas cascaras, y cortarlos has por el medio a lo largo: luego los cortaras en reuanadillas delgadas, como quien corta cebolla menuda a lo largo: y de que tẽgas deshechos todos los hueuos, freiras vn poco de cebolla menuda con buena manteca de vacas, y de que este frita echa dẽtro los hueuos, y vn poquito de verdura picada, y sazona con todas especias, y ahogaras estos hueuos con la mã

teca,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

teca, y la cebolla: y quãdo quisieres seruir, 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 cõ vn poco de sal: y luego pondras media dozena de gubiletes 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 hueuo de aquellos batidos, y hazerse han como esponjas: y quando te pareciere que se podrã 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 escurran de la mãteca, y siruelos con miel y açucar y canela por encima.

Sopa de Hueuos escalfados con leche.

PAra esta sopa es necessario que los hueuos sean frescos, porque si no lo son, no salen bien, porq̃ 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 q̃braras doze hueuos frescos en vn plato, con cuidado que no se quiebre alguna yema, y quando la pieça del agua estẽ 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 hueuos 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 hueuos, de manera que las claras estẽ quajadas, y las yemas blãdas; luego sacaras la pieça del fuego, y ve echando agua fria por vn ladito de la

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

la pieça, e ira saliendo la caliente por encima del borde, y echaras agua fria, hasta que esté tibia la en que estan los hueuos 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 lumbre, y velo trayendo a vna mano hasta que de vn heruor: luego sacalo, y moja la sopa que esté bien empapada, y iras sacando de los hueuos escalfados con la espumadera, o paleta, e iras los assentando sobre la sopa, y tornaras a echar mas leche de la del cacillo sobre la sopa, y los hueuos, y cubrelo con otro plato, y estofese vn poquito.

Sopa de Hueuos estrellados con leche.

Haras

HAras vnas poquitas de torrijas, y luego corralas que sean vn poco largas y angostas, y estrellaras vna dozena de hueuos vn poco duros: luego batiras cerca de media açumbre de leche con quatro hueuos con claras: luego armaras vna sopa de los hueuos estrellados y torrijas, demanera q̃ vayan mezclados los hueuos 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 hueuos, demanera 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 sarten al fuego con harta

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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

Sopa Borracha.

ASaras 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 tẽdras hecho media libra de açucar en almibar,

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 en cima, demanera que se vean las puntas de los torreznos, y mezclaras vn poco de vino con el almibar, lo que vieres q̃ podra embeuer la sopa; mojala cõ 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 quarterones.

Otra sopa Borracha.

ASaras los torreznos, y vn lomo de carnero que sea muy tierno, y haras vnos pocos de torrijos: luego haras los torreznos en reuanadas pequeñas y larguillas, y cortaras el carnero cada cos-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 rebanada 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 rebanadas 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.

Asaras 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, q̃ tẽga vn poco de açucar: luego tomaras el reboçado, y echale vn poco de pimienta,

ra, 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 huviere harto echale mas vino tinto, o blãco, como quisieres, y echa el açucar y canela por encima, y dexala estofar. Esta sopa ha de lleuar media libra de açucar, y estos materiales que se van señalando, se van poniendo respeto de vn plato mediano: y si fuesse vn plato grãde, claro està que no se podria hazer sin añadir mas recaudo. Y si lo quisieren 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

vino,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 ſuaue, 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 eſtâ mas de medio cozido,ſacalo y aſsientalo

talo en vn caço,y echale del cozimiẽto en que ſe cozio quanto ſe bañe, y echale 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 empaña lo en maſa negra,y la empanada ſea de dos hojas,y haraſle ſu facion en el jarrete que ſe eche de ver que es pernil: quando ſalga del cozimiento, ha de ſalir entero vn poco tiniente. Y aduierte, que el açumbre de vinagre que ſe le echô,es,porque la vinagre encrudece 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 vna 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 empañar.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Vna empanada de menudos de Pauos.

TOmaras vn menudo de pauo, q̃ 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 pauos, o de aues, frié do vn poco de tozino, y cebolla, y los higadillos, y echales vn poco de yeruabuena, y luego echa quatro hueuos crudos, y rebueluelo sobre la lũbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale vn poquito de pan rallado, y echale dos hueuos 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 pelarloshas en agua, y cortarles has las pũtas, y cuezanse assi enteros, y cortaras el pescueço por medio, y cuezase todo junto có la molleja, y los pies, y la morcilla con vn

vn poco de agua y sal, y tozino: y despues de cozido sacarlo has q̃ 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 lõjas de tozino encima, y cierra tu empanada, y cuezase: y aduierte, q̃ para cada empanada son menester dos menudos con sus dos morcillas de los pescueços: y si no huuiere pauos, se puede hazer de ganssos, aunq̃ no son tã buenas, y si fuere en dia de carne podras hazer el relleno có carne en lugar de los higadillos.

Vn pastel de Membrillos.

TOmaras dos libras de açũcar, y haras almibar dello: luego haras dozena y media de hueuos 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

dos pares de clauos enteros, y vn poco de vino: luego ponlo a cozer todo poco a poco, que se vayan conseruãdo los membrillos, y tapalos con vna coberte ra, 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 enfriẽ: luego haras vn pastelon de masa blanca, y me teras membrillos dẽtro: 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 almi bar, y metelo en el horno assi destapa do para que los hueuos se tuesten vn po co y tomen vna colorcilla dorada. Y aduierte, que si fuere dia de carne le po dras echar vna caña de vaca hecha troços: y si no le quieres echar hueuos me xidos con sola la caña de vaca que le e ches, y vnas yemas de hueuos duras pa recera bien: y a estos pasteles que no lleuã

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

Pastelillos Saboyanos.

TOmaras carne de ternera, y pica rasla mui bien con su tozino, y luego la perdigaras, y saçonala con pimien ta, nuez, y xengibre, y vn poquito de açafran, y saçona 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 hueuos con vn poco de çumo de limõ, y vn poco de caldo, y cebaras los pastelillos muy sutilmẽte, demanera que no se eche de ver que se han abierto. Y si alguna vez quisieres hazer estos agridulces podras, y raspa vn poco de açucar por encima del ojaldrado. Estos hã

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 q̃ 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 por la junto al caldero donde se está coziẽdo el pernil, y sacalo del caldero, y echalo en el agua fria assi 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 cozimiento en que se cozio hasta que se bañe, y taparlo has cõ vna cobertera, y cueça media

dia hora: y quando lo quisieres sacar echale vnas ojas de laurel, y no cueça cõ ellas mas de vn heruor, y sacalo, y leuãtale el pellejo, y arrollasselo 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 Alcuzcuz.

TOmaras medio celemin de harina floreada, y echarle has medio quartillo de cemite cernido que sea de taho na, si fuere possible, y mezclarlo has todo junto: y esta harina la has de echar en vna pieça de cobre ancha y llana, o en alguna artesilla de palo, o en vna seri lla redonda de las de Valencia, que tan bien se puede hazer alli como en el cobre, y aun mejor: luego tendras en vna

pieça

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

pieça agua tibia, y tendras vn hisopillo, y esta agua ha de estar salada, como para ojaldrar, y ve echando con el hisopillo de aquel agua sobre el harina, de manera que las gotas del agua cayan muy menudas sobre el harina, que en esto está el toque de torcer bien el alcuzcuz, y iras trayendo la mano estendida por encima la harina, y siempre a vna mano: luego tornaras a echar mas agua con el hisopillo, y andar con la mano estendida sobre la harina: y de quãdo en quãdo meteras la mano, y rebolueras el harina 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 q̃ 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 cerneras este alcuzcuz con el harnerillo chico sobre vna pieça, y todo lo que quedare arri-

arriba echalo sobre el harnerillo grande, y ciernelo sobre vnos manteles limpios, de manera que no haga monton: y desta manera iras cerniendo todo el alcuzcuz, y todo lo menudo que huuiere passado por el harnerillo chico: y lo q̃ no huuiere passado 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 tornaras 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 liujana: 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 luego

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

go tomaras vna olla vn poco grande, media de agua, y ponle vn borde de masa, mezclada con vnas estopas, y mojalo 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 echalo sobre vn tablero, 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 burrujócillos 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 moler açucar, y echar vn poco de canela, y tomaras el alcuzcuz, y irlo has echando en vna almofia, o caçuela de barro, o en alguna pieça de plata, e irasle echando açucar y canela entre lecho y lecho, y no has de hechir la pieça, porq crecera la tercia parte: y quando lo tengas en este punto, tendras vna olla de caldo, adonde se aya cozido vn pedaço de vaca, y vna gallina, y vn poco de carnero y tozino de pernil, porq lo gordo no vale nada para esto, y ha de tener esta olla sus verduras ordinarias, peregil, y ciliantro, y yerua buena: y con la grasa deste caldo mojaras el alcuzcuz, y el empapara luego el caldo, y tornarlo has a mojar, y tãbien se tornara a empapar: y esta almofia, o porcelana, ha de estar sobre

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

sobre 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 hueuos duras por encima, o vnos cogotes de carnero, cozidos y tostados: la gallina si la hubieres de seruir con el alcuzcuz, es necessario que estè cozida quando assentares 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 con las yemas de hueuos. Este alcuzcuz se puede hazer sin dulce, no masde remojado con su caldo: y si no fuere dia de carne, remojarlo has con caldo de garbanços, saçonado con buena manteca de vacas fresca.

Ojaldrillas de manteca de vacas.

HAras vn rollo de ojaldrado cõ manteca 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 hueuos duras, y açucar molido y canela, demanera que estè bien dulce, y echaras vn poco desta pasta encima de vna de aquellas hojas de ojaldrado, y cubrirla has con otra: y haras vn pastelillo de dos hojas, demanera que quedẽ los bordes muy redondos, iguales, y gordi tos, 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 mãteca de puerco el ojaldrado: y añadiras a la pasta cañas de vaca cozidas y cortadas mui menudas, y mezcladas con las yemas de hueuos duras, y açucar y canela, que viene a ser derechamente como la fruta de cañas. Passalos por almibar, y siruelas con vn poco de açucar y canela por encima.

Otras

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 ojaldres rellenas: de masa de leuadura haras pasta, o maçapan con media libra de almẽdras, y media de açucar, y echale 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 lũbre en vn cacillo, reboluiendolo con vn cucharó: luego sacalo, y haras vnas tortitas redódas 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 mãteca, y cuezelas sobre quartillas de papel: y quando estuuieren cozidas echales 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 siruelas 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 estè 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 hueuos con claras, y echalos dentro en la sarten, y ponla sobre la lumbre hasta que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy biẽ, y sa-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

çona cõ todas especias y sal, y çumo de limõ, y metele otros dos o tres hueuos crudos, y vna migaja de açafran: luego rellena el cabrito, tomando medio cabrito, y cortandole el pescueço a cercẽ: y por entre las espaldillas, y el pescueço, has de hazer vn agujero entre la tez del cabrito, y las costillas, de manera q̃ vẽga a quedar todo hueco hasta la pierna: y luego ve metiendo el relleno que se hincha todo aq̃l hueco hasta la pierna: y luego coseras la boca del agujero, y perdigalo en agua, y mechale la pierna, y la espalda muy bien frisada, y lo de enmedio reboçalo con vn pliego de papel vntado con manteca, y asalo, y siruelo 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 riñonada de carnero, o de ternera, y meterle has hueuos hasta que esté blando, y saçonaras con todas especias y agrio de limon y sal, y cortaras vna cañ de vaca en trozos, y mezclarlo has todo, y dos o tres yemas de hueuos duras partidas en quartos, y tomaras medio cabrito, y cortarasle la pierna, y haras vn agujero por la punta de la cintilla, y meteras el cuchillo entre las costillas, y la tez del cabrito, y haras de manera que quede todo hueco hasta debaxo la espaldilla, y rellenala, y cierra el agujero, y pondras a cozer esta cintilla de cabrito en buen caldo con especias, y vn poco de verdura picada, y la piernecilla la tendras picada juntamente con el relleno, y de lo que sobrare haras vn albondigon muy grande, que lleue enmedio yemas de hueuos en quartos, y troços de cañas de vaca, que sean vn poco largos, y cueza con caldo: y quando esté cozido quajaras el caldo dõde se cozio el albondigon con dos o tres yemas de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

huevos, y su agrio, y sacaras el albondigon, y haraslo quatro quartos, y assentarlo has sobre vnas revanaditas de pan en el plato, a modo de cruz, que salgan las puntas hasta el borde del plato, como revanadas de melon, y assentaras la cintilla rellena encima, y echarles has del caldo q̃ 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 està escrito atras, podras hazer de la carne que te sobrô del relleno algunas vezes vn poco de pastel en bote, y seruirlo has sobre revanadas de pã: y luego assẽtaras la cintilla sobre el pastel en bote, y otras vezes podras hazer albondiguillas, y assentaras la cintilla rellena en el plato, y las albondigûillas 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 cô algunas ruedas de limon.

Otro plato de medio Cabrito.

COrtaras la pierna del cabrito, y picarla has, y saçonarla has como està 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 vnas torrijas.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Sopas a la Portuguesa.

ECharas 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 esté cozida la vaca echale de todas verduras, y vna rama de eneldo, y vn cogollo de poleo, y vn poco de xadrea, y mucha cantidad de cilantro verde. No ha de lleuar 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 cõ la mano, vnos pedacitos grandes como nuezes y mayores, y mojarla has con el caldo de la vaca, demanera que no esten muy empapadas las sopas, y seruiras encima vnas reuanadas de vaca gorda. Algunos señores no quieren eneldo, porque tiene

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

Otra Sopa de vaca.

COzeras vaca de pierna, y de la cadera que sea gorda, y haras reuanadas della: luego tostaras vnas reuanadas de pan, y vntaras vn plato cõ la grasa de la misma olla, y tendras queso rallado que sea muy bueno, y echale de la grasa de la olla, y mezclalo todo q̃ esté como papin vn poco ralo, y ve mojando las reuanadas del pan en el queso, y la grasa, y velo assentando en el plato: luego haras otro tanto a las reuanadas de la vaca, y assentarlas has sobre las del pan, y echale mas queso por encima, y de la grasa de la olla. En este queso se ha de echar vn poco de pimienta, y vn poco de nuez, y ponlo dentro en el horno: dexalo quajar vn poquito, y siruela caliente. Esta sopa de vaca haras de otra manera, picando la vaca despues de cozida

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

zida con cuchillo chico, como quiẽ haze gigote, y tomaras queso rallado, y grasa de la olla, que tenga pimienta, y nuez, como está dicho, y mojaras las reuanadas en el q̃so, y la grasa de la olla, y assentarlas has en el plato: luego tomaras reuanadas de vaca, y haras otro tanto, poniendolas jũto al borde del plato: luego echa queso rallado en la vaca picada con su pimienta, y nuez, y caldo cõ mucha grasa, y vna migaja de açafran, y echale dos yemas de hueuos no mas: todo esto junto echalo en el plato, y põle por encima vnas reuanadillas de q̃so y vna caña de vaca, tambien hecha reuanadillas, y mete el plato en vn horno, y tuesteſe 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 está criando, o está preñada, cozeras esta vbre, y de que esté 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 en el adobo, en sacandola dela olla assi caliente, porque lo tomara en dos, o tres horas: y luego mecharla has, y asarla has en el 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 pan tostadas: y luego haras vna pebrada cõ vino tinto, y vn poco de vinagre y açucar, y pimienta, canela, xẽgibre, 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, demanera 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

dos los cueſcos, 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 q̃ 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 có 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 jaualina, podras hazer todas las coſas que eſtan dichas có vbre de vaca, y de lechonas manſas.

Conejos rellenos.

LOS Conejos rellenos ſe han de pelar como lechones en agua caliẽte: 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 coſerlo, y ponerle vna bro-

queta 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 aſeſe y endolo lardando a la redonda con manteca q̃ haga ſus cueros como lechon: y ſi el conejo fuere muy gordo, y touiere 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 ponlé ſu broqueta, y póle vna longita de tozino ancha y muy delgada encima del lomo, y aſeſe; ſacalo y deſcoſelo, cortandole todas las hijadas, y ſiruelo barriga arriba, deſcubierta la graſa del conejo, y los agrazes: y ſi quiſieres ſeruir el conejo gordo, y que no ſe derrita la graſa de los riñones, ſino q̃ ſalga entera y blanca, como quando eſtà cruda: deſuellalo, y lauale de manera, que no ſe deſperdicie la graſa, y ponlo barriga arriba, y echale vn poco de ſal, y vna longita de tozino gordo, que cubra

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 asse, 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 siruelo caliente, y quitale la lonja del tozino, y hallaras el conejo con toda su gordura. Estos conejos asados no tienẽ otra salsa mejor que azeite y vinagre.

Perdizes asadas con Azeite.

POndras a asar la perdiz que sea tierna, y tomaras vn poco de azeite có dos

dos tanto de agua, y vn poco de sal, y batelo como hueuos 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.

TOmaras vnos torreznos de buen tozino de Garrobillas, o de otra parte que sean buenos, que tenga quitado el cuero, demanera que quede lo gordo del torrezno con lo magro, y remojese muy bien: y quando estè bien dessalado 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 cal-

do,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

do,y perdigalo muy bien que estè bien granujado: luego tendras vn poco de açucar en almibar, y echa esta carne dẽtro,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 puedẽ guardar ocho,o diez dias:y quando los quisieres seruir caliẽtalos,y echales vn poco de caldo, porq̃ no esten muy enxutos. Aduierte,que si son para guardar,que no se les ha de echar caldo quando se cuezan,sino quando se huuieren 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-

ADonde tratè de los artaletes no puse de los que se pueden asar en el asador: Para estos haras vnas chulletas de ternera mui delgadas,y vn pocomas largas que las de los otros, y batelas cõ la buelta del cuchillo,y echales vn poco de sal,y pica vn poco de tozino gordo muy picado,y põ en cada vna vn poquito,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 huevos duros: y de que estè todo mezclado,saçona con todas especias y sal,y çumo de naranja,y ve echando por encima de las chulletas que no sea mucha cantidad:luego velas arrollando como ojaldrado,y tendras vn poco del relleno a vna parte: y en acabando de arrollar el artalete,ponlos cabos enel relleno,y aprieta vn poco, y pegarse ha dello,y velos espetando en vn filete, que es vn asadorcillo delgado,y fino en vna

bro-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

broqueta de hierro, o de caña: y pódras 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 ſopa la que te pareciere, y aſsientalos encima, y adornalos cõ algunas ruedas de limon mondado, porque la caſcara en calentandoſe amarga.

Torta de Dama.

TOmaras vna libra de almendras cõ 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 hueuos, y medio quartillo de natas, y vn poco de olor, y con eſto lo acabaras de majar, y paſſalo por la eſtameña, o cedacillo dé cerdas, demanera que paſſe toda, ſaluo algunos granillos de las almendras que quedarã en el cedacillo: y luego haras vna maſſilla muy fina, y tendras vna hoja de maſſa 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 dẽtro, que ſera negra, y cortala a la redonda por vn poco mas arriba de la paſta, porque no ha de lleuar cubierta, y tendras vn pequito 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 mãſo, y ſaldra morena, mas de mui buen guſto. Y aduierte, que ſi no tuuieres 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

canela ha de ser media onça, y el clauo muy poquito.

Otra Torta de Dama.

TOmaras vna libra de almendras mõdadas, 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 esté mui majado todo echale medio quartillo de natas, y las quatro yemas de hueuos crudas, y la onça y media de agua de azahar, y passalo por la estameña, o cedacillo, echãdole la media onça de canela, y vn poquito de clauo: y despues que esté passado 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 rociarla 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 aduierte, que han de lle-

uar estas tortas de dama olor de almizcle, o ambar: y si no hallares natas se le podra echar vna poca de manteca de vacas buena en su lugar: y quando esté el batido en la tortera, raspale su açucar por encima: y para que esté 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 leche 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 cozidos, y majalos mucho con las almẽdras y el açucar, y la onça y media de agua de açahar, y las quatro yemas de hueuos crudas, y el medio quartillo de natas, y vn poco de canela molida, y vna migaja de clauos, y su olor, y passalo

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 rociala con su agua de açahar, o manteca de vacas, y raspa el açucar por encima. Y aduierte, que si lleua natas no ha menester manteca de vacas.

Torta Blanca.

TAras 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 hueuos crudas, y haras tu torta con quatro, o cinco hojas mui 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 Ternera, y Menudillos.

TOmaras dos, o tres mollejas de ternera, y ocho, o diez higadillos de gallinas, y cuezelo todo, y sacalo que se enfrie, y picalo muy menudo: y luego freiras vn poco de tozino en dados muy menudo, y vn poco de cebolla muy menuda, y echalo sobre los menudillos, y tornalo a picar mas, y saçonalo con pimienta y clauo y xengibre, y saçona de sal, y echale vn quarteron de açucar molido, y vn poco de agrio de agraz, o de limon, y seis yemas de hueuos: luego haras tu masa fina, y echaras en la tortera media dozena de hojas mui delgadas y encima otras tres, o quatro, y cierra tu costrada, y vntala con manteca, y raspale vn poco de açucar por encima, y cuesase: y despues de cozida, si la quisieres cubrir cō hueuos hilados, y vn poco de almibar bien subido, de manera que ha-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

ga hilas, podras: y suele ser muy buen plato.

Bollo de Maçapan, y Manteca fresca.

HAse de tomar libra y media de masa de molletes de leche que esté leuda, y luego majar vna libra de almẽdras cõ 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 hueuos, 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 cõfitra 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 estè 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 sutilmẽte, y haras los panecillos, y cueçanse en el horno de pan, que estè 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 aduierte, que la leuadura ha de ser de ezes de cerbeça, si es posible, y ha de lleuar esta masa ocho hueuos.

Torta de Datiles.

TOmaras dos libras de datiles, y picarlos has quitando los cuescos, y conserualos, y luego haras dozena y media de hueuos mexidos, y haras tu torta, echandole vn poco de agua de olor, y vn poco de mãteca fresca, y haras vnas hojas muy delgadas de la manera que se haze para el bollo de vacia: y echaras

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

vn par de hojas debaxo, y luego vn lecho de datiles, y hueuos mexidos, y roziarla 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 conseruar enteros, quitados los cuescos, y rellenarlos cō los hueuos mexidos, y armar vn plato sobre vnas ojuelas, y adornarlo cō rebanadas de diacitrō, o calabaçate.

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 fresco, que sea mantecoso, y majalo muy bien, y rebueluelo con el maçapan, y echale quatro hueuos con claras: y luego

go echa yemas hasta que esté 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 Flaone

PAra hazer vn pastel destos que hagā plato, has de echar doze yemas de hueuos en vna pieça, y echarle alli 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 echādo 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 repulguillo por los

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

los bordes, y ponlo a perdigar enel 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 empolle: y quando esté bien perdigado, que esté 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 está dicho en el de atras, y en lugar del pastel vntaras vn plato con manteca de vacas, y echarasle este batido dentro, y ponlo sobre vnas brasas, y calienta vna cobertera de cobre que esté bien caliente, y tomala cõ vn garabato, y póla sobre el plato assi enel 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

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 mãteca, y meterla enel 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

caçue-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 entrẽ en el horno ponles vnas raxitas de almendras blancas, que parecen muy bien, y se llaman estas tigeladas.

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 cõ la buelta del cuchillo, demanera q̃ se quiebren todos los hueſſos: luego hazla pedacitos, demanera que quepan por la boca de vna redomilla, y echalos en agua por espacio de medio quarto de hora para que se desſangre: luego lauallos y esprimelos del agua, demanera que queden vn poco humedos, y metelos vno a vno en la redoma, y tapala cõ vn cor-

corcho, y ponle vn poco de masa por encima, y assientala sobre vn ladrillo con vn poco de masa por debaxo: y põdras 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 llegãdo la lumbre a la redoma hasta que comience a cozer: y si vieres que cuece con mucha furia, vele apartando la lũbre demanera, que no dexe de 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

por vna estameña, y echarle has vn gra nito de sal, y ponla a calentar: y desta manera la daras al enfermo. Esta sustã cia como se saca enel vidrio al fuego, se puede sacar en agua, metiendola en la redoma, como està 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 atrauesaras vn palo en la boca de vn caldero, y colgaras de alli la redoma q̃ estè 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 pó dras la estameña sobre vna ollita, y e charas en ella la sustancia sin esprimir la; porque quanto menos grasa tuuiere sera mejor para el enfermo: luego la podras saçonar de sal, y calentarla: des ta manera se podra dar al enfermo. Ad uierte, 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 estâ dẽ cho del vidrio en seco, y dela del vidrio en agua, la podras sacar en vn puchero en agua vidriado vn poco altillo: pon dras tu gallina como està dicho, y tapa 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 lumbre, y cueça tres horas, y hallaras la sustancia hecha. Estas tres suertes 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 alli media dozena de garbanços y vnas ra mas de peregil, y haziendola cozer has ta que estè muy cozida, y el caldo mui apurado que no venga a quedar de vna galli-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 llevar dentro las sustancias, lo han de ordenar los Medicos, porque en algunas mandan echar oro, y en otras vnas raxuras de calabaça, y en otras garbãços negros, y otras cosas conuenientes para la enfermedad del enfermo, que no sea de mal gusto: y en algunas mandan echar tortugas y pepitas de calabaça: y en esto no tẽgo que meterme, mas que sacar muy bien la sustancia.

Sustancia de Pobres.

PAra hazer esta sustãcia sino huviesse mas de vn quarto de aue, y huvie re poca lũbre, Tomaras este quarto de aue q̃brãtado, y hecho pedacitos, y vna libra de carnero de pierna, q̃ sea recien muerto, y golpearlo has mucho, y harlo has rebanaditas, y ponlo cõ el quarto de aue en agua por medio quarto de hora, y meterlo has en vna ollita de barro vidriada, y primiendolo primero del agua; y pódrasla sobre rescoldo, y pódras vn borde de masa en la ollita ẽ la boca, y luego le pódras vna escudilla llena de agua encima, de manera q̃ asiẽte biẽ 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 sustãcia: y quando la saques la saçonaras de sal, y ha de ser muy poca la sal, porque no ay mas mala cosa para enfermos q̃ hallar sal en las viandas.

Sustancia asada.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Asaras 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 mu chas 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 aql dia. Esta sustancia se saca de aues, y de perdi zes: estas es necessario auer prensa para ellas, y si no la huuiere, en acabando la 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 pa ra 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 dessangre: y luego echala a cozer en vna ollita nueua con quatro garbanços, y vn granillo de sal, y cueça poco a poco hasta que estè la gallina bien cozida, y el caldo apurado: y quando el señor se huuiere sentado a la mesa, batiras vna yema de hueuo fresco en la escudilla, y estè el caldo cozien do, 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 blã ca, al modo de almendrada, y no ha de cozer mas; porq̃ si el caldo està cozièdo quando se echare en la escudilla, basta, y no ha de lleuar otra cosa mas de lo di

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cho, ni tozino, ni verdura, ni carnero, nō mas de solo la gallina: es de las mejores fuertes de caldo que se hazen.

Una escudilla de Almendrada.

PAra hazer vna escudilla de almendrada son menester quatro onças de almendras, y mondarlas has en agua caliente, y echarlas has en agua fria, por espacio de media hora: y luego majar las has en el almirez, mojando a menudo 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 feruillera, y esprimirlo muy bien, y tornar a echar las granças en el almirez, y majalas mui bien, y tornar a echar la leche dentro poco a poco, y tornarla a passar por la estameña, y esprimirla muy bien, y echarle tres onças de açucar, y vn granillo de sal, y ponla a cozer en vn cacito chico,

chico, trayendolo a vna mano, y cō dos o tres heruores que dé, estara hecha, y no se le ha de echar almidon, ni otra cosa que la pueda espessar, 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 pā 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 tezios, estara tan gruessa, que en enfriandose la puedan apellar como majar blā co: y esta se llama māteca de almēdras: a las quales se le suelen echar muchas cosas por orden de los Medicos, como

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

son pepitas de calabaça, 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 jũto la leche, y hazer la almendrada que no estè mui 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 enel almendrada, y cuezan otros dos heruores: y luego las podras seruir en la escudilla. Han de lleuar el mismo açucar q̃ suele lleuar el almendrada.

Manteca de Almẽdras amarilla.

TOmaras quatro onças de almẽdras y echalas en vna poca de agua que estè coziendo, y en soltando ellas el pellejo las sacaras sin echarlas en agua fria y mondarlas has, y ponlas en vna pieça limpia sin agua: y luego tomaras vn cedacillo de cerdas, y ponlo sobre vn plato: e iras tomando las almendras vna a vna, y estregãdolas sobre las cerdas del cedacillo vn poco rezio, e iranse deshaziendo 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 hazerse ha vn montoncillo en el plato de vna mãteca 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 pudiesse hazer como se pretẽde, sino tomar otra tanta cantidad de açucar molida, y cernida, e iraslo echando sobre la manteca, reboluiẽdolo mui sutilmente: y quãdo estouiere biẽ mezclado, estara todo amarillo y granujado.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

do. Esta mãteca es buena para algunas personas que tienen malo el pecho: y ha se de tomar fria a cucharadillas. Y aduierte, 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 frio, y dexalas estar alli media hora: luego iras majandolas en el almirez poco a poco, y mojando 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 almirez, 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 estameña, 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 suaue.

FARRO.

ESte farro es de ceuada, y es mui fresco, y assi 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 pucherro

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 dētro, y darle has vnos golpes, y echa vn poco de caldo: y luego passalo por la estameña, que no quede 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 poresso 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 cō 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 quar-

quarteron de farro sera menester vn quarteron de açucar, y otro de almendras. Este farro suelen comer algunos sin passarlo por la estameña, sino cozido con caldo, o cō leche, las almēdras; mas a mi parecemē que lo que se passa por la estameña es lo mejor, porque va mas liquido, y no se sienten los granillos al comer.

Pistos para enfermos.

DEstos pistos no auia para que tratar, porque es cosa que se vsa mucho, y me parece que lo sabē todos. Para vna escudilla de pisto, cozeras media gallina que sea buena en vna ollita nueua: y quando esté bien cozida, tomaras la media pechuga, y picala vn poquito, y echala en el mortero, y majala mucho, 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

venga a hazerse vna escudilla del pisto: y luego cuelalo, y echalo en vna ollita, y ponlo al fuego quanto se caliente: luego prueualo de sal, y se puede dar al enfermo, reboluiendolo con vna cuchariça, porque se suele assentar la mitad, o parte de la carne en el suelo de la olla, aunq̃ sea cosa passada por la estameña: y poresto, y porque los caldos y sustancias han de ser muy frescas, principalmẽte 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 quãdo el enfermo estâ muy desganado, q̃ no come cosa mazcada, sino cosas liquidas cõ cuchar, es bueno picar alguna pechuga de perdigõ muy menuda, y mezclarla con el pisto, 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 pisto con ella; porque aunque el enfermo tome poco, sea bien sustançial.

Vna

Vna Panatela.

PAra vna escudilla de panatela, cozeras 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 cucharõ, 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 saçonado. A esta panatela se le suele echar algunas vezes dulce: lo qual ha de ser à gusto del enfermo. Aduierte, que esta panatela no se ha de hazer hasta que se quiera seruir, porque vaya granujada, que poresso se dize, que el pan estê bien seco, o se tueste en el horno, con que no se ponga moreno; porque todo

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

todo el toque desta panatela està en q̃ ha de salir muy blanca. Algunas vezes se les suelen echar dos yemas de huevos frescos; mas yo me atengo a la blãca. Otras vezes se hazen estas panatelas dexando cozer mucho el pan, y el açucar con el caldo: y luego se quajan con vnas yemas de huevos, y vn poco de çumo de limon, que vẽgan a salir agridulces.

Otra Panatela.

OTra se haze en dia de pescado para personas sanas: para esta no es menester otra cosa mas de rallar el pã, como està dicho, y poner vn poco de agua, y sal, y açucar al fuego, y echarle vn poco de manteca fresca de vacas, y su pan rallado, demanera que quede rala, y cueça dos hervores: luego bate dos o tres yemas de huevos, y desatalos cõ la misma panatela, y echaselas dentro, y de vn hervor. Y aduierte, que las cosas que hizieres para enfermos, te has de moderar en la sal; porque siempre se q̃xan que està salada la vianda, porque la calentura les haze tener mucha sed, y cõ esso sienten mucho la sal.

Ginebradas.

QVajaras dos açumbres de leche, y pondraslas a escurrir, auiendola recogido en el suelo caliente, y dexala escurrir bien: luego echala sobre el tablero, y deshazerla has con las manos, demanera 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 cõ 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

poco de manteca. Aduierte, que enestas ginebradas se han de echar ocho huevos, quatro cō 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 estē muy suaue, y tendras vna hoja del grueso de vn real de a dos, y cortaras 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 harinarlos has, y ponlos al rededor de la ginebrada por la parte de adentro, arrimādolos a los bordes porque no se caygan, y pōlos a perdigar en el horno: y en estando perdigados sacales los rollitos de la masa, e hinchelos del batido, y cueçanse: y quando estan casi cozidos, rocialos con manteca, y echales açucar por encima, y acabense de cozer.

Otras Ginebradas.

QVajarse ha la leche, y apretarse ha mucho, demanera que no tenga suero ninguno: luego la echaras sobre vn tablero, y sobarla has mucho, demanera que estara bien desgranujada: y luego tomaras açucar molido y cernido, y tēdras harina de tahona muy floreada, y tendras manteca fresca que sea muy buena esprimida: luego tomaras vna cucharita de hierro, y mediras la quajada con ella, y veras quātas cucharadas has echado, y echala en vn caço, y echaras otras tantas de harina, y otras tantas de açucar, y otras tantas de manteca, y pondras el caço sobre las brasas, y velo mezclando todo, demanera que no cueça: y quando esté biē mezclado apartalo del fuego, y façonalo de sal, y amasa vna masa con suero de lo de la quajada, y huevos, y manteca, y haras vnos vasillos a

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

modo de quesadillas con sus picos, y dexalas secar: luego perdigalas en el horno: y quando esten tiessos hinchelos del batido, y ponlos a cozer: y quãdo se vayan acabando de quajar, echales buen rato de açucar por encima, y acabalos de cozer. Estas ginebradas no lleuã hueuos en el batido: suelẽ salir mui buenas.

Conserua de manjar Blanco.

TOmaras vna libra de almendras, y echalas en agua coziendo: luego pelalas, y majalas, mojando la mano del mortero, porque no se enazeiten: y quãdo esten bien majadas, tendras vna 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 echuga, y cueçan vnos tres, o quatro heruores: y si se espesare mucho,

cho, echale otro quarterõ de açucar 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 cozer vn capon en vna olla, y quãdo estuuiere vn poco mas de medio cozido, sacalo, y dexalo enfriar, y mechalo por el vn lado con mechas muy menudas, que vaya muy frisado: luego haras vna sopa de natas, o de leche, contrahecha a la de las natas, o vna sopa dorada: y assi cruda como està pon encima el capon, del lado que no està mechado hàzia abaxo, y aprieta lo, 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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.

TOmaras vn par de pollas, o quatro pollos, y asalos, y luego cortalos en quartos, y freiras vn poco de cebolla cō vn poco de tozino en dados, y ahogue se muy bien: y luego echale caldo dela olla, y saçonacon todas especias, saluo clauos, 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 està dicho atras, porque este platillo no ha de lleuar huenos: y si le quisieres echar vn poquito de verdura picada, podras. Este platillo ha de salir vn poquito amarillo.

Panezillos de colaciones.

TOmaras tres libras y media de harina de tahona, muy floreada, y sino la huuiere de tahona, sea de molino de rrigo candeal, y ponla sobre el tablero, y haras vna presa redonda, y echaras alli vn poco de leuadura, y deshazla cō 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, demanera 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 sacando al tablero poco a poco para hazer los panecillos, y lo demas quede arropado: y como vayas hiñendo la masa, y hazien-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

do los panecillos, tendras vna cama hecha adonde los poner entre los dobleces de vnos manteles limpios, y enmedio 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 caliẽte el horno de pan, demanera que estè muy templado, y cozerlos has sobre papeles poluoreados de harina: y si no tuuieres horno de pan, bien se podran cozer en vn horno de cobre, teniendo cuẽta quãdo entraren los panezillos en el horno no estè frio, ni muy caliente por abaxo; porque si se resfrian no crecẽ; y si tiene mucha lumbre el horno se quema por el suelo con mucha facilidad. Estos se pueden comer en las colaciones. Y aduierte, que quando hizieres los panezillos, has de heũir muy bien la masa, porque importa mucho.

Ojaldrillas fritas.

Tomaras vn par de panezillos de cãdeal

deal crudos, y pódras los sobre el tablero, y sobarlos has con vn poquito de harina para que se encorporen vn poco mas: y luego meterles has quatro yemas de hueuos, y vn poco de manteca de puerco, o de vacas, y sobarla has mucho hasta que haga correa: luego echaras vn poco de açucar molido y cernido, y sobarla has hasta q̃ tome correa, y iras haziendo vnas ojaldrillas delgadas del tamaño de vn real de a ocho, y tendras la manteca caliente, y como las vayas haziendo, velas echando en la sarten: y en friendolas passalas por almibar, y echales vn poco de canela por encima: y no te espantes porque digo que eches açucar en la masa que se ha de freir, porque antes es muy bueno. Dela masa delas empanadas Inglesas podras hazer vnos tallarines, o vnos quadradillos, y frielos. Son muy buenos para cõponer platos, como son platos de pastelillos de conseruas. Y aduierte, que si la masa estuuiere vn poco dura, que de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

los quatro huevos que está dicho, podras 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 sirvelos cõ miel, y açucar, y canela por encima.

Noclos de masa dulce.

TOmaras vna libra de harina muy sioreada, 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 enceradas; y luego tiende vna hoja

hoja gorda como vn dedo: luego tomaras vn dedal, y iras cortando cõ 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 escurrã del azeite: y luego las echaras en el almirez, y muelanse muy bien: luego tendras miel que sea muy buena espumada, cõforme a la cantidad de las ojuelas que touieres, haras el almibar de miel, que esté subido de punto, y echa dẽtro 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

haras vna pasta en el cacito dela miel: y luego haras vna masita con yemas de huevos, y vino, y vna gota de manteca fresca, o buẽ 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 emboluiẽdolos 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 héchiras la hoja del horno dellos, y cuezelos: y si quisieres hazerlos aprissa 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 cõ la masa, vna buelta no mas: corta la masa, y cierra el borde, mojandolo con vna pluma,

ma, y assientalo sobre el otro borde, y aprietalo 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 tablero vn poco larga, y echarle has dentro vna libra, y vn quarteron de açucar molido, y cernido, y dos on-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 zemite 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 sacas antes que se embeua la humedad, quedarse han muy blandos, que en el cozer está el toque que salgan buenos. Y aduierte, 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

por el horno, y no serian de prouecho: la masa ha de quedar encerada, y con esto saldran bien.

Aduierte mas, que si no hallares moyuelo, 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 picãtes de especias.

Memoria de la Mostaça negra.

TOmaras quatro arrobas de vbas negras, y desgranarlas has, y echaras los granos en vn caldero, o perol de cobre, y ponlos sobre las trueedes con lumbre, y cũeza vna hora: luego apartalo del fuego, y dexalo enfriar, y escurre todo el mosto que saliere: y luego estruja las vbas todo lo q̃ pudieres en vna estameña de lino: y despues de sacado el mosto ponlo a cozer, y cueza hasta

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

hasta que mengue la mitad, y vn poco mas: y luego dexalo enfriar, y toma vna libra de poluo de mostaza muy fina, y desatala con vinagre muy fuerte, demanera que se haga vna masilla, y dexala estar assi cosa de seis horas, y luego ponla en vn barreñon, o perol, y ve echãdo mosto poco a poco, y desatando la mostaça hasta que estè bien deshecha, y echaras mosto hasta que estè 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, cõ el arrope que te sobrê podras desatar vn poco de poluo de mostaça, auiendo hecho la masilla con la vinagre, como està dicho, y adereçaras la mostaça, demanera que no estè dura, y estè picante: y si esta mostaça se te espessare mucho entre año, y no tuuieres arrope, desataras

ràs 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 tẽgo dicho, que si esta mostaça se hiziera cõ mosto de vbas tintas sacado en lagar, sale la mostaça morada: y si la adereçasses cõ mostaça y vinagre, quedaria parda: y si no apurasses tanto el arrope, tãbien se corróperia a cosa de tres, o quatro meses despues de hecha: y assi mas vale adereçarla entre año que no que se eche a perder, demanera que no se pueda remediar. En el arrope con que se haze la mostaça podras echar membrillos quando se cueze, para que tome aquel

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

aquel gusto: y tambien se suele echar clauo y canela, mas yo lo he esperimentado: y es mejor hazer el arrope, como està dicho, sin echar ninguna cosa mas del poluo de la mostaça: y si quisiesses hazer esta mostaça sin hazer la masita del poluo de la mostaça con vinagre, si no echar el poluo en vna pieça, y desatarlo 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 quitarse la has con vn cucharon, y taparas 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 atras.

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 apretada: luego pondras vn paño, o manteles, e iras sacudiendo aquella flor encima, y caera la florecilla sobre los manteles, y quedaran los palillos mõdados sin ninguna flor: luego pondras la flor adõde se seque sin que le de el sol, porque le quitaria el gusto: y quãdo 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 põles adonde les dè el sol, y el sereno, y estense alli hasta que la flor toda se abaxe al suelo de la redoma: luego trasiega la vinagre en otras redomas, y tapalas cõ vnos corchos que vengan muy justos, y ponle vnos pergaminos encima mojados, y atalos muy bien porq̃ no se salga la fortaleza del a vinagre: luego podras tornar a henchir las redomas adonde

KK estã

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

está la flor del sauco, y taparlas has con sus corchos y pergaminos, y de ai a dos meses tendran otro tanto vinagre desa huco, casi tan bueno como el primero: puede se guardar todo el año: y si le quisieres echar a cada redoma tres, o quatro claueles, 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 q̃ da mui buen gusto.

Otra vinagre de Sauco.

SI Huuieres de andar caminos, y no pudieres lleuar el vinagre de sahuco: lleua vn poco de flor seca en vna taleguilla, y adonde quisieres hazer vinagre de sahuco, pon a calẽtar el vinagre en vna caçuela de barro, o en alguna pieça de plata: y quando la vinagre començare a alçar heruor, echale dẽtro vn poco de la flor de sauco, y apartala, y tapala poniendole encima vna seruilleta, y luego vn plato, y dexala estar vn quarto

o de hora: y luego destapala y ponla a enfriar, y hallaras vinagre de sahuco, cõ tan buen gusto como la que se curò al sol. Y aduierte, que el mandar que se eche esta flor de sahuco en vna cesta apretada, y en parte fresca, es, porque se esca de vn poco, y suelte bien las florecillas; porque si se secasse suelta con los palillos, son tan tiernos como las flores, y se quiebran y se mezclan con la flor, q̃ no ay quien los pueda apartar: y despues sabe el vinagre a ellos, y no tiene buen gusto.

Agraz para todo el Año.

TOmaras el agraz quando estè bien crecido, y bien verde, y majalo, y saca todo el agraz que pudieres, y cuelalo por vn cedacillo, y ponlo en vna pieça, y dexalo assentar, y quedara mui claro como agua, trasiegalo en vnas redomas, que tengan vnas canillas junto al suelo, y no ha de lleuar ningũ po-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

so fino 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 sacãdo el agraz por la canilla, y el azeite estarà siẽpre 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, podràslo poner en vna tinaja q̃ tenga su canilla, y echaras cantidad de azeite, demanera q̃ tenga siempre el gruesso de vn dedo de azeite encima, y iraste sacando el agraz por abaxo, como està dicho.

Otra manera de Agraz.

SAcaras el agraz, como està dicho, y colarlo has por cedacillo, y echaras este agraz en vnos vidrios anchos y baxos de borde assi, sin dexarlo assentar, y poodras estos vidrios en parte adonde les dẽ el sol todo el dia: y con esto se vẽdrã a quajar y a secar demanera, que se pueda moler, y tendras este agraz guardado en vna caxa: y quãdo quisieres vsar del, desatarlo has con vn poco de agua, 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, secãdolo en los vidrios como el agraz quãdo se cogen las cidras para hazer diacitrõ por el mes de Abril, q̃ haze ya buẽ sol: y este agrio q̃ queda de las cidras lo puedes esprimir, y echarlo en los vidrios, y ponerlo a secar, y se quajara como el agraz, y despues de seco lo podras tener guardado: y quando quisieres vsar del, desatalo con vn poco de caldo del hervor de la olla, y sabra a çumo de limon.

Pepinos en vinagre para todo el Año.

TOmaras los pepinos que sean muy chicos, demanera que no tengan dẽtro hueco ninguno, y hẽchiras vna olla vidriada dellos: luego hẽchiras esta olla de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 dóde le dè el aire, y estarse 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 cedaço, y haras vna masita de la oruga cõ vinagre tinto: ha de estar la masilla bié blanda: dexala estar assi ventiquatro horas, porque desseche 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 heruores, para que se acabe de consumir el agua de la miel: y luego

go sacala, y echale vn poco de canela molida, y dexala enfriar en su vasija: y de que esté 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 bãquete que ha de durar muchos dias, porque 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 esté ralita como mostaça, y echale vn poco de canela molida: y luego

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 q̃ 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 rallo, que salga bien menudo: luego echale otro tanto queso rallado, y vn poco de pimienta, y mezclalo todo: luego tomaras buẽ caldo de la olla, y echarasle sobre el higado, y el queso, de manera que este vn poco ralo: luego haras vna sopa de reuanadas de pan tostado, y pódras a cozer la salsa del higado, y en cociẽdo echala por encima la sopa, de manera que quede bien cubierta, y biẽ empapada; 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 cõ pã tostado remojado en caldo, y majado.

Manteca de Naçulas.

TOmaras las naçulas, o requesones, que todo es vno, y pruebalos q̃ no estẽ ahumados, y dexalo estar dos dias, o a lo menos vno, porque acabados de hazer no sale bien la manteca, y echa estos requesones en vna vasija redonda, que esté muy limpia, y deshazlos cõ vn cucharon, y tendras agua caliẽte, e iras echando vnas gotas de agua caliẽte sobre los requesones, y velos batiendo muy rezio con el cucharon, e iras echãdo 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 estẽ como pu-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 vén gan a estar muy ralos podras echar cantidad de agua fria, y la manteca se subira toda arriba, y se arrima al cucharon: luego arrimala a vn borde de la pieça, y vacia toda aquella agua, y echa otra agua clara fria sobre la mãteca, y deshaz la con vn cucharon, arrimandola a vn borde de la pieça, y lauala muy biẽ, deshaziendola muchas vezes: y quando esta agua estè enlechada tornala a vaciar: y esto haras hasta que la manteca no eche de si ninguna cosa de leche, q̃ aunque la lauen quede el agua muy clara, y entonces està buena la mãteca, 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 tãta 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 assi fria.

Como se hazen las Mantequillas de Leche de Cabras.

TOmaras la leche que sea acabada de ordeñar, y assi caliente como està la echaras en vn barquino de cuero, de manera que esté 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

las mantequillas, vnas rosquillas, o dela manera que te pareciere.

Azeite de Hueuos.

TOmaras vna dozena de hueuos 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 vá mostrando señal de azeite: luego tendras vn pañito nueuo y delgado de vna quarta de largo, y vna sesma de ancho con dos palillos cosidos en las puntas, y echaras estas yemas de hueuos 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 q̃ lo gastan.

Azeite de Almendras sin fuego.

POndras las almẽdras en vn poco de agua fria al fuego, y en calentandose, de manera que suelten las almendras el pellejo, sacalas, y mondalas, y echalas en el almirez, y majalas mucho, y ellas se iran enazeitando: y quando vieres q̃ sa pica 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 tornaras a darle garrote, y sacales mas azeite. Aduierte, q̃ las almendras si las echasses en agua coziendo para pelarlas, se escaldarian, y no podrias sacar azeite dellas: y assi para hazer los maçapanes es bueno echar las al-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

almendras en agua coziendo, porque se escalden, y se puedan majar sin azeitarse, aunque los boticarios no se guardan desso; 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 moler 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 Mãteca de vacas en el asador.

TOmaras vna pella de manteca fresca, y espetarla 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 pũta del asador de

de tornillo muy bien, porque no se puede asar en asador de hierro, porque se calentaria y derretiria la manteca por dedentro: 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, demanera 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 mui redondo, y ha de estar echãdo vno siẽpre pan rallado, y açucar por encima, teniendo vna pieça debaxo para recoger el pan rallado que se cayete, 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 se das buena ma

ña

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Ha a echar el pan, la asaras sin que se derrita gota de manteca, mas de lo que se empapare en el pan: y quando vieres q̃ se va abriendo haziendo vnas aberturas o grietas, la daras buena lumbre para q̃ tome color el pan, y la podras sacar. Siẽpre q̃dara enmedio vn poquito de manteca sin derretir; porq̃ como el asador es de palo, nunca se aura calentado en medio de la manteca lo que no se pudiera hazer con asador de hierro. Y aduierte, que quando la mãteca vaya mas de medio asada, si abriesse mucho, seria necessario sacarla, y ponerla en vna barquilla, 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 calientemente la mãteca dentro en su plato, y luego tomara color; y si se desbarata re algo, toma vna paleta, y acomoda la q̃ estẽ de la hechura de pella de manteca fresca, y echale mas pan rallado: y desta manera quedara buena. Esta manteca

teca 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, demanera 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 acomodãdo con la paleta, que quede la hechura de vna pella de manteca: y si vieres que se reçuma, echale mas pan rallado, y quando estẽ 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 vizcochelos.

A Tres libras de açucar molido y cernido, tomaras dozena y media

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de huevos, quitando la mitad de las claras, 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 está 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 demas harina la podras guardar. Esta masa se ha de sobar vn poco, luego labrar la 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 torteras, poluoreadas con mucha harina, y cozerse en vn horno: y quando esten a medio cozer partirlos con vn hilo gordo vno a vno, y luego tornalos a acabar de cozer. Tambien les has de echar vn poco de anis molido, cernido, y vna migaja de sal: y porq̃ no los andes partiendo con hilo, los podras poner vn poco apartados vnos d̃ 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 q̃ 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 raias con la bueita del cuchillo, y ponerlos sobre vnas obleas,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 vizcocho: y luego tendras onça y media de vino blanco, y vn poco de azeite que sea bueno, y echalo en la pieça donde está los huevos batidos con el açucar, y echa harina hasta que se haga 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 grueso de vn real de a dos: luego cortarlas has con la cortadera, del tamaño que quisieres, y cozerlas has en vn horno sobre papeles polvoreados 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 a ventiquatro huevos, quitando cinco claras: han se de batir los huevos cõ este açucar, como para vizcochos, hasta que esté 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 esté cozido echa las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mesmas suban arriba en

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

cima del agua, y como vayan subiendo las iras sacando en vna cesta, dētro vnas toallas, porque no se peguen vnas con otras: han se de sudar alli como ocho horas, y luego lleuarlas al horno de pā, 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 claras, y los demas no mas de las yemas, y echale dos marauedis de anis, y vn quarteron de manteca de vacas, y tanto vino blanco como quepa en vn cascaron de hueuo: 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 cucharon, y no se han de sobar mucho:

luc-

luego guardar la orden que està escrito en las de atras. Y aduierte se, que en las vnas y en las otras, se ha de echar la mā teca tibia.

Baño blanco para Rosquillas, y otras cosas.

EL Blanqueado se haze desta manera: Tomaras vna libra de açucar blā co molido y cernido, y echarle has las cinco claras de hueuos que quitaste de las rosquillas, y echale vn poco d'agua, y rebueluelo con vn cucharon, de manera que està espeso como mostaça, y ponlo al fuego, y traelo muy apriessa hasta que todo el açucar quede deshecho: luego echalo en vna albornia, y batelo mucho hasta que està 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 si no

hu-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 maranedis de pimienta todo q̃brantado, 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 esté la mitad passado, tornalo a echar en la mãga: y esto haras hasta que salga claro, y luego dexalo ir passando poco a poco, y de que esté todo passado, pongase junto al fuego quanto se entibie, y esté 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 cõ medio quartillo de vino blãco, y cueza mui poco a poco, hasta q̃ la colapege esté 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 põlo a enfriar, y podras lo sacar en pellas con vna cuchar de plata. Y si quisieres hazer esta gilea colorada, toma vn par d̃ çanahorias negras, y raspalas, y luego quitales vnas raxitas de lo negro, y echalas en vna caçolilla nueua d̃ barro, y derrite la gilea, y echa vn poco sobre las çanahorias, y pó la caçuela sobre vnas brasas quãto vẽga a alçar hervor, y saldra la tinta, y tornalo a echar é la olla colado por esta meña, o por vna pũta de seruilleta, y saldra la gilea de color de granada. Aduierte, q̃ esta gilea nũca ha d̃ cozer, ni se ha d̃ calẽtar, sino tibia. Si la quisieres hazer colorada sin çanahorias, cõ echar vino tinto bueno en lugar del

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 cō vn poco de agua, y vn poquito de sal, y vn grano de xengibre que sea muy blanco mōdada la cascara, y echale vn poco de pimienta longa entera, y vn poco de galagan, y vn poco de grano de paraiso, y cuezase el lechon cō todo esto: y si no hallares estas especias trasordinarias, cuezelo con solo el xengibre y pimienta redonda entera: y quando este cozido el lechon saldra muy blanco: asientalo 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, siruela en pellas, la mitad de las pellas blan-

blancas, y la mitad coloradas. Han se de adornar las pellas con hojas de laurel doradas, y con vnas florezillas que estā dentro en los piñones remojados: no se trata de otras colores ni moldes, porq̄ no son buenas. Y si quisieres seruir esta gilea en q̄ se cozio el lechō, cō dexar enfriar el caldo, y echarle el açucar y la canela que està dicho en la del vino, y dexarla estar en infusiō cinco o seis horas al amor de la lumbre, de manera que no se caliente, ni esté frio, y hasle de echar vn poquito de vino, y la leche que està dicho atras, y echala a colar en la manga junto al fuego, y despues de colada, echale la mitad de la colapege, q̄ se echō a la otra, y su çumo de limon, y saldra muy buena. Esta se puede hazer de gallinas, o capones, echādo muchos alones dentro al cozer, y puedese dar a enfermos: tambien se puede hazer de manos de cabrito, y de ternera. Y aduierte, que esta gilea de carne ha de salir muy clara sin ningun genero de gra-

sa;

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

sa: y quando se colare por la manga, ha de ser cerca del fuego: y si le sintieres algun poco de grasa, con echar vnos calcarones de hueuos muy limpios dentro en la manga se apegara toda la grasa, y quedara la gilea muy clara. La manga 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 fuertemẽte. 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 hueuo, y echarlo has sobre este açucar, y iras haziendo vna masilla como masa enterada: luego haras vnos rollitos a modo de rosquillas delgadas, y põdraslas sobre vnas obleas, y meteles en el horno a fuego manso, y creceran mucho. Aduierte, q̃ estos melindres hã de lleuar 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 hueuos crudas, y vn poquito de anis molido, y batirlo has mucho con vn cucharõ hasta que esté mui blanco y mui espeso; luego haras vna masa muy fina con manteca de vacas y yemas de hueuos, y tendras vna hoja muy delgada: luego cortaras vnas tortillas redondas con la cortadera del tamaño de vnas de oros: luego harasle vnos riquitos mui menudos a modo de quesadillas,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

sadillas, y henchirlas has deste batido, y cuezanse en el horno a fuego manso. Y aduierte, 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, echando en cada vna quatro o cinco montoncillos del tamaño de vna castaña, y meterla en el horno a fuego manso: y si ellos se arrugaren, batanlos mas hasta q̃ salgan lisos, como panecillos de san Agustin. Puedese les echar vn poco de olor.

Memoria de las Berengenas en escabeche.

TOmaras dozientas berẽgenas que sean pequeñas, y que esten encapulladas, y cortales vn poquito del peçon, y hazle vna cruz por enmedio, 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 cueçan dos, o tres hervores, y luego sacalas a q̃ 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 alcaraues: 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

que es indicio que tiene el grueſſo que han de tener, darles has quatro o cinco cuchilladas a cada vna, y echalas en agua dulce mudandoſela cada dos dias, haſta q̃ todas las azeitunas ſe hundan en el agua: luego echalas en adobo d̃ 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 clauos, y la mitad de pimienta, y vn poquito de açafran, todo desleido con el miſmo adobo: y por eſta cuenta podras hazer las demas. Eſte adobo de las eſpecias no dura mucho tiempo, porq̃ ſe pone agrio con los limones, que por eſſo ſe dize que ſe haga vna olla de dos açumbres, y porque en acabandoſe aq̃lla ſe pueda hazer otra: y ſi quiſieres 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 açũbres, y eſtarã mas ſeguras las enteras. Y aduierte, 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.

BAtiras doze hueuos freſcos, quitandoles tres claras, y en batiendolos vn poco echales vna libra de açucar molido y cernido, y batelo haſta que eſtẽ eſpeſo, y blanco como miel blanqueada: luego tendras tres quarterones de harina, reſpeto de cada hueuo vna onça de harina, y eſta ha de ſer de tahona ſi fuere poſsible muy floreada, y echaſe la dentro acabada de cerner, o ciernela ſobre el batido con vn cedacillo de cer

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 de la harina podria ser que no fuesse menester tanta algunas vezes por ser los huevos muy pequeños, y otras vezes podria ser que fuesse menester algo mas, por ser los huevos mayores: y assi has de tener cuenta quando se echare el batido en los papelillos, que se quede como vn verdugüito correoso, y que no se estiēda por el papel, y assi veras si tienen mas necessidad de echarle mas harina. A todos los vizcochos se les suele echar anis, aūque yo no lo echo a ningunos; porq̄ su Magestad no gusta dello. Estos vizcochos se cuezen en horno de pan con pala de hierro delgada a horno manso con lumbre ra, echādo sobre vnos papelillos cō vn cucharoncito chiquito, que ira dibuxado la medida al fin deste libro: y tiende vn poco del batido a lo largo del papelillo, del gruesso 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, salvo lo que quedare pegado al batido, que sera muy poco, y metelo en el horno, y assi iras metiendo vnos, y sacando otros, como se vayan cociēdo, y despues les quitaras los papelillos, q̄ 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 batir con mucha fuerça. Los papelillos han de ser todos de vn igual: han de salir de vn pliego dezisseis, doblādo el papel quatro vezes, y cada vez ir cortando el doblez: y la tercera vez se ha de doblar ancho por largo: y desta manera vendran a salir los dezisseis papelillos, y no han de lleuar doblez ninguno sino lisos, y el batido ha de caer en el medio a lo largo, que como se echan cō presteza en el horno, luego se queda el

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 hueuos: y si quisieres hazer estos vizcochos redondos, toma medias quartillas de papel, y echa deste batido en cada vno el grueſſo de vn hueuo, 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 hueuos, y luego les echaras vna libra de açucar molido y cernido, y batirlo has hasta que esté blanco y espeso: luego le echaras diez onças de almidon, y vn poco de anis, y no lo batas mas de quanto se mezcle el almidon con los hueuos 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 estãdo cozidos, abriras los papeles, y cortaras los vizcochos, de manera 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 pũta sobre vnas cañitas, e iraslos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

remeciendo, porque no se peguen. Y aduierte, que el vidriado ha de ser muy delgado que sea trasparẽte, y se vea la color del vizcocho, que si tiene mucho açucar no vale nada: y si dos quisieres bañar con el baño de las rosquillas podras. Y aduierte, q̃ quando vidriarés los vizcochos, si el açucar estuuiere muy blando, se mojara el vizcocho; y assi lo podras subir vn poco mas: y en todo caso ha de estar el vizcocho caliente para que tome bien el vidriado, y el tablero donde se van poniendo ha de estar al amor dela 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 mansa, y henchiras la hoja de obleas, muy bien compuesta: luego echaras del batido en quatro, o cinco partes, y cierralo, y dexalo estar vn poco, y el batido se aura estendido por todo el horno; y de que esten bien quajados saca la hoja fuera, y corta los vizcochos en pedaços quadrados, o como salierẽ, 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, q̃ si les echares açucar por encima, ha de ser no mas de vn poluito, porque si echas mucho los echaras a perder, que harã vna costra, y no los dexara cozer.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Otra suerte de vizcochos secos.

BAtiras doze huevos cõ vna libra de açucar, y quando esté el batido blãco y espeso, echale harina que esté bien incorporado, y pondras vnas obleas en los suelos de las torteras, y sin otra cosa ninguna echaras alli del batido del grueso de vna pulgada, y luego cubriras las torteras, y dales lumbre abaxo y arriba, que sea fuego manso, y de que esté bien quajado sacalo, y sacaras de cada tortera vna torta, y haras dellas vnas ruanadillas muy delgadas, y pondras las a vizcochar en el horno sobre vnos papeles hasta que se pongan vn poco tostados. Sõ vnos vizcochillos secos y mui buenos.

Maçapanes de dos pastas.

MAjaras media libra de almẽdras dulces, como se suelẽ majar para los otros maçapanes, mojando la mano 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 q̃ quisieres, redondos, altillos, delos bordes mui delgados en los suelos, q̃ 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 mas majada que la otra, y echala en vn cacito, y dale vna buelta sobre la lumbre, de manera que de vn hervor, meneandola con vn cucharon: y con esta pasta henchiras los vasitos de la otra, y asientalos sobre obleas, y cuezelos a fuego manso. Son muy buenos maçapanes. Algunas vezes a la pasta postrera se le suele echar el açucar dolado, a media libra de almendras vna libra de açucar; mas yo hallo que saben poco a las almẽdras, y quitoles vn quarteron de açucar, echando a media libra de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de almendras tres quarterones de açucar, y me salen mejores. Prouaras de entrambas maneras, y los que supieren mejor a tu señor, dessos haras.

Maçapanes secos.

MAjaras vna libra de almendras, mojãdo 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 hervores, meneandolo con vn cucharon hasta que esté la pasta blanquecina, y bien enxuta: luego sacala al tablero, y sobala vn poco, y tiẽ 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 esté como puches, quãto se puedan vntar los maçapanes, y vidriarlos con vn manojito 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 està dicho, y seran mas sustanciales.

Maçapanes en Almibar.

MAjaras vna libra de almẽdras mojando la mano en vn poco de agua, luego tendras vn quarterones de açucar en almibar, y ponlo en vn cacillo al fuego, y echa las almendras dentro, y cueçan dos, o tres hervores, hasta que esté vn poco espeso: luego sacalo del

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

del fuego, y dexalo enfriar vn poco: luego ve sacando cucharadas del, y echandolas sobre obleas vnos montonzillos redõdos, y cuezelos enel horno, de manera 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 almidõ, 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 tẽga que sacudir, y cuezelos en horno de barro, y saldran tiesecillos, que parezcan tabletas, y saldrã 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 cãtidades 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 mãso, y luego sacalos de las caxitas, y cortalos, q̃ 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

que es muy humeda quãdo 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 echale yemas de hueuos hasta que esté vn poco blando, y batirlo has mucho hasta que esté espeso, y haga muchas empollitas, y echale vn poco de anis quebrantado, y has los de batir con vn cucharon q̃ 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 cozer sobre papelillos larguillos, como está dicho en los de harina de trigo, que son los q̃ 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 echarle has doze yemas de hueuos, y media libra de açucar molido y cernido: y luego echarle has pan rallado hasta que esté 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

de vacas, y echa el batido en las caxas de papel, del grueso de pulgada y media, y metelas enel horno, y cozerse hã como vizcochos, y despues que esten cozidas, sacalas, y haz reuanadas, y rebo çalas con hueuos, y frielas, y passalas por otra media libra de açucar en almibar, y haras vn plato de vnas torrijas muy re galadas, y echale vn poco de canela mo lida por encima, y açucar raspado.

Vnas reuanadas de pan conser- uadas.

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 tostalas en las parrillas, dema nera que queden doradas, y mojalas en vino blanco aguado, demanera que se remojen departe a parte, y no se empa- pen demasiado: y como el açucar estê cozicndo, echa dentro dos o tres, o las

que cupieren sin que esten vna sobre otra, y cuezan dos, o tres hervores: luego bueluelas con la paleta, y tornen a cozer otro poco, y esto ha de ser metiẽ do 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 enel açucar, y ha- ras otro tanto, y sacalas enel 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, demanera que estẽ cubiertas, y dexalas enfriar vn poco: luego bueluelas con la paleta, y echales o- tra tanta canela por el otro lado, y ha- ras otro tanto a las otras, y has de hazer demanera, que las reuanadas quando se remojen no quede nada por remojar, y que esten tiernas y mui bien conseruadas, y que no estê el açucar empaniça- do por encima dellas, sino que parezca diacitron; porque sino se calasse la reua nada cõ el vino, no se calaria tampoco

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

con el açucar: y si se empapasse demasiado con el vino, haria se pedaços en el açucar; y si quisiesses 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 esperiencia, 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. Tãbien te pudiera aconsejar, que las hizieres en vna tortera ancha, porque se hizieron mejor, y con menos açucar; mas como 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 rebanadas, haras vn cacito que sea vn poco ancho de suelo, y con el las haras con mucha facilidad.

Tabletas de Masa.

Batiras

BAtiras seis huevos frescos, quitãdoles vna clara, y echarle hes media libra de açucar molido y cernido, y batirlo has, como quien bate vizcochos, hasta que esté muy blanco y muy espeso: luego echale vn poco de manteca de vacas cosida 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 embeuer el batido, de manera q̃ 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 cortadera tiras tan anchas como quatro dedos, y tornalas a cortar de manera que queden quadradas, y cuezelas sobre papeles polvoreados de harina en horno de cobre a fuego manso: y si quisieres bañar algunas, la memoria del baño hallaras escrita en el capitulo de las rosquillas. Hanse de secar al sol. Desta misma masa podras hazer tabletas con ca-

Nn 2 nela,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

nela, echandoles canela molida en cantidad, hasta que se pógan bien morenas, y echales algun poco de olor. También puedes hazer vnos panezillos redondos, 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 hueuos 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 trocos, y ocho yemas de hueuos, 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 de hueuos mexidos, y echarlos has por encima del papin, y otras pocas de cañas de vaca desmenuçadas, y echarle has açucar molido por encima, de manera que haga costra, y pòlo en vn horno a que se tueste vn poco, y sirvelo caliente: antes de echar los hueuos mexidos se ha de hincar muchas ojuelas por el papin. Sobre este plato se podra poner vn gigote de capon, si quisieres.

Perdizes rellenas.

TOmaras 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 echarle has hueuos crudos, y rebuelvelos sobre la lumbre hasta que este bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y luego mezclalo con la otra carne, y mezclese todo, y echasle yemas de

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

hueuos hasta que esté vn poco blando, y saçona con todas especias, y sal, y cumo de limõ, y torna a poner esta carne en las pechugas de las perdizes: luego mete le vnas broquetas para que se tengan en el asador, y empapelalas con medios pliegos de papel vntados 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 hueuos batidas, y reboçarlas has con vn manojo de plumas, demanera que esten muy bien cubiertas: y luego echales vn poco de manteca caliente por encima, y siruelas con ruedas de limon.

Vn plato de Carnero adobado.

TOmaras carnero que se: de pecho, y haraslo pedaços, y luego echalo a cozer con agua y sal, y vn poco de tozino: y quando esté cozido sacalo en el co-

colador que se escurra, y pon vn poco de miel al fuego en vna sarten, y quãdo esté caliente echa el carnero dentro, y friase en la miel hasta que esté vn poco colorado: luego echale vn poquito de vino, y vn poco de caldo, y vnas almendras mondadas y tostadas: luego saçonalo de todas especias y canela, y vn poquito de açafran, y echale vn poco de cumo de limon, o de naranja, y siruelo sobre vnas reuanadas de pan tostado.

Torreznos lampreados.

TOmaras tozino de pernil q̃ sea bueno, que este bien remojado, que no tenga sal, y cortaras vnos torreznos vn poco grandes, y ponlos a asar en las parrillas que esté medio asados: luego cortalos en reuanadas delgadas, atrauesada la hebra, y ponlos en vna olla, o en vna cazuela, y echales vn poco de vino tinto, y caldo, o agua hasta que se bañen, y saçonalos de especia y canela, y cue-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

zan hasta que esten tiernos, y echale vn manojo de yeruas, mejorana, y hisopillo, y xadrea, y echale dulce de miel, o açucar, que esten bien dulces: y si estuviere la salsa rala, podrasla 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 passado por vn cedacillo: y si le quisieres echar vnas hojas de laurel, podras, mas no ha de dar mas de vn hervor: y esto es quando quierã seruir los torreznos: y a este tiẽpo se les ha de echar vn poquito de agrio, que sea muy poco. Tãbien les podrã echar a estos torreznos almendras mondadas y tostadas, o ciruelas passas, quitados los cuescos, y partidas por medio. Con estas salsas lampreadas podras seruir lenguas de vaca, y vbres de vaca, coziendolas primero, y luego tostarlas, y luego lauiprearlas, y se les puede echar membrillos, y perosagrios, y todo lo demas que está dicho.

Mem-

Membrillos asados.

Escogeras los membrillos que sean grandes y sanos, y cortarles has vn poquito del peçon para que haga asiẽto, que se pueda tener derecho enel 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 hinchelo de açucar molido: luego tornale a assentar la coronilla que quitaste encima, y embueluelo en medio pliego de papel, demanera q̃ quede la coronilla descubierta, y ponlos a asar enel horno: y quãdo esten asados los hallaras llenos dalmibar: vacialo todo en vn plato, y echale mas açucar molido, y vn poco de agua, y põ el plato sobre las brasas, demanera q̃ dẽ dos, o tres hervores: y luego despues de mondados los

mem-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

membrillos asientalos en vn plato, y tornalos a hechir deste almibar, demanera que vayan llenos, y mas sobre para que vaya enel 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 aponer sus coronitas, y clauarlas a cada vna con tres clauos de especia: luego hazer vn poco de masa de zemite, y tender vna hoja vn poco gorda y redonda, y assentar el membrillo en medio en pie, y luego recoger la masa que se venga a jũtar sobre la coronilla del membrillo, y pegarla muy bien, mojandola con vn poco de agua, demanera q̃ no se abra: luego põ a cozer estos membrillos empanados enel horno, y quando estè biẽ cozida la masa como empanada, sacarlos mui derechos, y parte la masa demanera que no se rompa el membrillo, hallarlos has muy bien asados, y llenos de almibar. Estos se suelen seruir assi enteros

teros sin mondar, para que en la mesa los monde el mastresala. Es muy buena suerte de asar membrillos.

Como se han de aparar las aues en la cozina.

TOmaras vn capon acabandolo de sacar del asador, y bueluelo la pechuga abaxo, y meterle has el tenedor por medio del lomo, demanera 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, demanera que venga a juntar el vno con el otro, demanera 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 tãbien hasta la junta de la cadera: luego le da otro en el artejo dela pierna: luego le da otro corte por la junta del alõ,

que

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

que vaya por la pechuga abaxo, de manera que la junta quede bien desatada; luego boluerás la mano cõ el tenedor, y haras otro tanto del otro lado: luego le daras otro corte en la cabeça de la pechuga, demanera que no atrauiesse ninguno de los otros cortes, y apartaras vn hueseçuelo que tiene allí: 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 caderas: 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 rauanadillas de pan en que cayga la substãcia del capon: luego boluerás el tenedor las puntas hàzia abaxo, y darle has vna cuchillada en medio de los lomos: y con esta cuchillada cortaras el lomo al capon, y lo haras soltar del tenedor, y luego bueluelo la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y de aquellas rauanadillas de pan tãbien metidas por entre los cortes: tapalo con otro plato, y ponlo sobre vn poco de lumbre vn poquito, y sirvelo assi caliente.

Las perdizes se han de aparar de la misma manera que los capones.

Las palomas, y las gangas, y plouias, y otros pajaros pequeños se han de apartar 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 q̃ cruze estos dos: luego boluer el tenedor las puntas abaxo, y darle vna cuchilladilla en el lomo, y cõ esso se soltara el tenedor: luego boluer las pechugas arriba, y echarles sal, o la salsa q̃ le tocare.

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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

la parte de afuera, que vengan 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 junto a este tãbien por la pechuga abaxo: luego le haras otro tãto del otro lado; porque estas aues grandes han de lleuar 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 rauadilla 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 pauo la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y vnas reuanadillas de pã metidas entre ellos.

Desta misma manera se cortan los gansos, y las abutardas, y los faisanes, y todas las aues que tienen grãdes pechugas.

Corte de Lechon.

POn tras el lechon en el plato boca dbaxo: 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 desasida: luego le daras otro desde la cola, que venga dando buelta al rededor del muslo, que venga a acabar entre las piernas, demanera q̃ 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

lechon con el tenedor, y el cuchillo, y asientalo sobre su sopa.

Como se aparan las Liebres.

POndras la liebre en vn plato boca abaxo, y metele el tenedor por medio los lomos, y dale vn corte desde la cola hasta la espaldilla, de manera que se rompa biẽ el hueso, y buelue la pierna de la liebre que venga a tocar en la espaldilla, porque ha de venir a parecer flordelis: luego dale dos cortes en la carne dela pierna a raiz del hueso, vno por dedentro, y otro por defuera: luego dale otro corte por encima la espaldilla, de manera que quede casi toda desasida: luego le haras otro tãto por el otro lado: luego le da vna cuchillada en el pescueço, de manera que pueda boluer la cabeça a assentarse sobre las espaldillas: luego alça el tenedor las pũnas abaxo, y dale vna cuchillada en medio del lomo, de manera que corte todo el espinazo, y con esso caera la liebre en el plato, y parecera vna flordelis, como tengo dicho. Los conejos se han de cortar desta misma manera.

Memoria de conseruas.

Alberchigos.

TOmaras los alberchigos, y mõdar los has, y sacales los cuescos, y luego passalos por vn poco de agua caliẽte hasta que esten tiernos: y luego sacalos, y ponlos en vn barreñon, o olla, y tẽdras el açucar clarificado, y echarselo hasta que se cubran, y al otro dia sacar el açucar, y ponerlo a heruir hasta que aya cozido vn par de heruores, y luego tornaselo a echar, y esto ha de ser ocho dias hasta que este el açucar en punto, y ha se de ir añadiendo el açucar, porq̃ se ha de ir menguando, de manera que esten siẽpre cubiertos los alberchigos: y si hizieren alguna espuma en este tiẽpo pondraslos a la lumbre a que dẽ vn heruor. Y aduierte, que estos alberchi-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

gos nunca han de cozer con el açucar, ni han de llegar a la lumbre, sino es que acaso hizieren la espuma que tengo dicho, que con solos los cozimientos del açucar se conseruaran muy bien. El açucar siempre ha de echarse frio.

Duraznos.

TOmaras los duraznos, y mondarlos has, y cozerlos has en agua hasta q̃ esten tiernos, y luego has de hazer con ellos lo propio que a los alberchigos, saluo que le has de cozer el açucar mas subido de punto, y passarlos por el que den vn hervor, y echarlos en su barreñon, y darle los primeros dias los hervores muy suaues, porq̃ no se arrugue, y en allegando a los quatro cozimientos irlos subiendo de punto hasta ocho cozimientos en todo: y esto se entiende, que los cozimientos han de ser en el açucar, que los duraznos no han de boluer al fuego mas de aq̃lla primera vez que hirvieron en el açucar.

Me-

Melocotones.

LOS Melocotones has de hazer cõ ellos lo propio que con los duraznos.

Bocados de Durazno.

HAs de tomar los duraznos, y ponerlos a cozer en agua con su cascara y todo, hasta que esten blandos, y despues mõdarlos y machacarlos, y passarlos por vn harnero despues de machacados, y tomar para cada libra de durazno vna libra y dos onças de açucar, y clarificarlo y ponerlo en punto, hasta que haga vnas bexigas, y en viẽdo que esta bien cozido el açucar echarle dentro 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 despues de frio, y echarlo despues en sus vidrios, o en sus tablas, adonde huuiere de estar: y si fuere para caxas ha se de tomar dos onças mas de açucar en cada

Oo 2 libra

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

libra, que vendra a ser vna libra y vn quarteron a cada libra de duraznos.

Peras en Almibar.

HAn se 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 esté espeso, y siempre se le ha de echar frio.

Caxas de Perada.

HAn se de tomar las peras y cozer se echandolas en agua fria, y despues de cozidas mondallas, y machacar las, o rallarlas, y tomar para cada libra de pera vna libra de açucar molido, y reboluerlo con la pasta, y ponerlo a la lumbre que cueça hasta que espese, y se eche

eche vn poco en vn plato, o en vna tabla 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Limones 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 hervir el açucar, y ha de ser a segundo dia; porque si se diera cada dia, se arrugaria 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 q̃ esté coziendo: y quando esté tierna irla sacã-

sacando, y arropalla en vnos manteles, o paño de lienço, y luego tomarla y ponerla a dar vn hervor 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 ello estara acabado de conseruar.

Açucar Rosado colorado.

HAs de tomar vna libra de rosa, despues de auerle cortado el pie de abaxo, y machacarla enel morrero: 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 q̃ cueza vn poco. Si es para bocados ponerlo al sol, y si es para vidrio, o ollitas cozello vn ratico mas.

Flor de Borrajas.

¶ Tomaras vna libra de flor de borra-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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, q̃ esté muy subido de punto, y echar dentro vna libra de flor de borrajas, y ha de heruir mucho hasta que haga vn punto suaue 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, q̃ echãdo 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 cõseruar 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 punto 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.

Açu-

Açucar Rosado blanco.

HAnse de tomar quatro libras de açucar, y media açumbre de agua con quatro claras de huevos, y batirlas con aquel agua: cõforme al açucar q̃ echarẽ, se ha de echar a cada libra vna clara de huevo, y medio quartillo de agua, y cueza luego con esta agua, y estas claras de huevos 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 q̃ haga vnos ojos, y luego echarle vn poquito de çumo de limon, y menearlo, y echar vn poco de rosa dentro, y echarlo sobre vnos papeles blãcos en dos tortas. Y aduierte, que el açucar de rerамen es mui blãdo, para el açucar rosado blãco, y el açucar de pã es mui seco, y se

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 saldran las tortas esponjadas y lisas.

Calabaçate.

HAse de tomar la calabaça, 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 dessalado, y ponerlo a cozer hasta que esté bien cozido, y tomar vn alfiler, y hincarlo en la calabaça: y si se cayere del alfiler echarlo fuera de la lumbre y ponerlo a escurrir, y luego ponello 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.

Hase

HAnse de tomar y mondarlos, y despues de mondados echarlos en sal, y conseruarlos dela misma manera que la calabaça.

Bocados de Calabaça.

SI Quisieres hazer bocados de calabaça, ha se de tomar y cozer la calabaça, y rallarla, o machacarla, y passarla por vna criua, y a cada libra de calabaça, despues de escurrida, has de tomar vna libra y vn quarteron de açucar, y ponerlo a clarificar sobre la lumbre, y estando espeso echar la pasta de la calabaça dentro, y menearla con vn cucharon, y cueza vnos heruores, y 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 bolverlos con vn cuchillo, y ponellos que se sequen por otra parte.

Raizes de Escorçonera.

Ha

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

HAse de lauar, y ponerla a cozer en agua fria, y en haziendo vna espumita 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, ó en vna olla. Tomar açucar clarificado y echar lo 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 irlas meneando con la espumadera, y cuezan, y vayales tomando el punto hasta que hagan

hagan vnas berrugas por la espumadera, y luego quitarlas de la lumbre, y tomar vna berguera, y sacar lo que quiere poner: y en estando vn poquito fuera de la lumbre, tomar y batir vn poco el açucar hasta que esté como blanco del color de las propias peras: y luego reboluerlo, y irlos echando fuera del perol: hasta que se enfrie no se han de quitar de la berguera.

Membrillos para Mermelada.

HAse de tomar el membrillo, y ponerse a cozer en agua fria hasta q̃ esté muy blando, y luego sacarlo del agua, y mondarlo, y cortarlo hasta el coraçon, 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 libra, y se ha de tomar el açucar, y clarificarlo, y ponerlo en vn punto que metiẽdo el dedo dentro, mojado primero en

agua,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

agua, y luego tornarlo a meter en agua: si se hiziere vna pelotilla el açucar, echar luego la pasta del membrillo, 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 faltare 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-

sacallo 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 echar lo 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 lũbre, 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 cõforme el membrillo le echa tras el agua que se cubra, y de que esté bien cozido, quitalo de la lumbre, y toma

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 en el dedo, y ponerlo a cozer todo junto hasta que haga otro punto, q̃ 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 estê bien cozida sacar aquel çumo y agua, y esprimirlo por vn cedaço de cerdas, y a dos caços de aql çumo has de echar vno de açucar clarificado, que tenga el punto como para hueuos mexidos, y juntarlo, y ponerlo a cozer hasta que suba vn punto que haga vnas gotas, que echandolas en vna

tablilla, no corran a vna parte, ni a otras y estas gotas se han de echar cõ vna espumadera, que sean las gotas como len tejas; y entonces estâ buena la xalea, y se puede echar en sus vidrios.

Memoria de la Xalea de Amacenas.

HA se de tomar media arroba de amacenas, y ocho libras de açucar clarificado, y ponerlo a cozer con las amacenas, y echalle poco mas de açumbre y media de agua, y ponerle a hervir todo junto, y cuezan hasta q̃ essen deshechas, y echarlas a escurrir en vn paño, o vn cedaço, y sacar aquel almibar, y ponerlo a cozer que haga vn punto que se pegue a los dos dedos; y entonces estâ buena, y se puede poner en sus vidrios.

Memoria de la Xalea de Agraz.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

HAs de tomar el agraz, y desgranarlo media arroba, o seis libras, o lo q quisieres, y ponerlo a cozer con la cantidad de agua que se cubra, y luego colarlo por el paño, o el cedaço, y tener açucar clarificado, y a tres partes del çumo de agraz echar dos de açucar clarificado, que tenga muy poco punto quando se eche en el çumo, y ponlo a heruir hasta que haga vn punto como las amacenas.

Quartos de Membrillos.

HAnse de tomar membrillos crudos y cortarse por medio, y sacar el coraçon antes que se monde, y despues de mondados ponerlos a cozer poquito quanto se caliente bien el agua, y sacarlos del agua, y ponerlos a enfriar en vn perol, y tomar para cada libra de aquel membrillo otra de açucar clarificado, y tomar aquella agua donde se cozieron, y echar tanta agua como açucar,

car, y antes mas que menos, y ponerlo a cozer en vna lumbre muy suaue, 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.

HAse 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 cozido tomar y módarlo, y cortarlo demanera que no 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 cõ 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 el peso sacarlo fuera del perol: y con esso está acabado de hazer.

Ciruelas de Genoua.

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 polvoreando cada lecho de ciruelas que fueren echando, y echarán desse 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 conserua.

TOmaras las nuezes, quãdo estan tiernas,

nas, que no esten quajadas, q̃ 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 nueue 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 cõseruar: luego dexalas enfriar vn poco, y sacalas en sus ollas, y saçona de especias, clauo, y canela, a cada cien nuezes vna onça

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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, echése en la miel, y conseruense, y a cada açũbre de miel se le ha de echar vna onça de canela y otra de clauo, 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 façon se entiẽde tambien con las de açucar. Y aduiertese, que si las nuezes fuessen muy chicas, que se podrian echar ciento y cincuenta nuezes a cada açumbre de miel.

Hinojo conseruado.

HA se de tomar las cogollas del hinojo dulce, que estẽ bien granadas y ver-

y verdes, y cogerlas con lo peçon, algo largas: y luego atarlas, que esten muy recogidas, porque no hagan mucho 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 quisieres, porque se iran esponjando, y coziendo en el propio almibar: y quando lo quisieres seruir a la mesa saca vna, o dos cogollas, o lo que quisieres, y tendras açucar molido y cernido, con ambar, o almizcle, y echaselo por encima a las cogollas que huuieres de seruir, y con la humedad que tienen tomarã el açucar, y quedaran blancas, y siruelas por plato de postre, y comeran el hinojo, y seruiran los palillos para mondar los dientes.

Carbonadillas de Ternera estofadas.

TOmaras tres libras de ternera de pierna, y cortarla has en carbonadillas

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

dillas muy delgadas, al trauès de la hebra, y batirlas has cõ 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 cuela 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 lumbre, 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; buelue las assi juntas como estan, y torna a tapar el plato, y tornalo a poner sobre lumbre por otra media hora, y tornalo a sacar de la lumbre, y despegalas vnas de otras todas, y echales vn poco de sal

do

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 podras echarle algunos granos de agraz vn quarto de hora antes que se saquen, y siruelas sobre rebanadillas de pan. Este platillo no ha de lleuar hueuo ninguno, ni verdura, mas de lo que se picò con el tozino, que sera peregil, y cilantro, y yeruabuena: y si no huuiere plato se podran estofar en vna caçuela, y taparlo cõ vn plato de barro al estofar.

Vn platillo de Cabrito.

COrtaras el cabrito en pedacitos, y sahogarlo has cõ tozino y ceboll, y echalo en vna olla, y echale caldo, o agua caliente quanto se cubra: luego saçona de especias, pimienta, y nuez, y vn poco de xẽgibre, y sal, y vn poco de verdura picada, y tẽdras seis yemas de hue-

uos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

uos cozidos duras, y vn migajoncillo de pan todo remojado en caldo: luego majalo, y desatalo cō el caldo del platillo, y passalo por vn cedacillo, y quajaras el platillo cō esta salsa, y echale azedo que estè vn poquito agrio. El cabrito há de ser dos quartos delanteros para vn plato: sirvelos sobre reuanadillas de pā. Este platillo se haze de carnero, y de paxarillos, y de pecho de ternera, y de muchas cosas.

Manjar blanco de Pescado.

TOmaras vna pescada cecial remojada, y cortarle has los lomos, y echa los a cozer en harta agua: y quando estè cozido sacalo, y limpialo de las escamas y el pellejo, y de todo lo que tuuiere que no sea blanco, y de las espinas, y luego deshazlo muy bien cō 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 cātidad 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 mājar blanco, demanera que no quede ningun burujon: luego echale vna libra de harina de arroz, y vele echando leche poco a poco, y reboluiēdolo 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 mājar blanco: y si lo quisieres seruir blando, con echarle vn quartillo mas de leche,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

che, y quatro huevos, y saçonarlo de sal saldra muy bueno. Y aduierte, que este manjar blanco de pescado lo podras hazer de las colas de las langostas, y de rranas: y tambien se puede hazer de puerros blancos, aunque no es tan bueno. Puedese hazer cō leche de almendras, sacando tres quartillos de leche de cada libra de almendras.

Papin de harina de Trigo.

TOmaras tres quarterones de harina floreada de trigo, y vna libra de açucar molido todo junto en vn caçol luego echale medio quartillo de leche, y desata la harina, y el açucar, de manera que no tenga burujō ninguno, y este el batido como puches: luego batiras seis huevos con claras, o doze yemas muy bien batidas, y echalas con la harina, y batelo muy bien: luego ve echādo leche hasta vna açumbre y vn quartillo antes mas que menos, que sea cerca de açumbre y media, y saçonalo de sal: y si tu-

uuieres vna poca de buena manteca fresca de vacas echasela dentro, y si la manteca no fuere muy buena, no eches ninguna, y ponlo a cozer sobre las trebedes, 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 oncas de açucar, y haras pasta de maçapan, que estē 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 ten-

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

tendras cidra rallada, y conseruada como està dicho en la torta de cidra rallada, y la misma cantidad de la torta antes mas que menos, y tẽdras deziocho huevos hilados, y reboluerás 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 metelo enel horno, y dexalo estar por vn quarto de hora sin descubrir el horno, y hallaras el vaso muy tieso, y cozera lo que està dentro cõ 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.

Descar-

DEscarnaras la carne de vna buena pechuga de aue, o de capon, y picarla has sobre vn tablero blanco, de manera que salga muy blanca la carne, y picaras con ella vna enxundia del aue recien muerta, o vn poquito de tozino: y estando picada echarle has quatro yemas de huevos, o dos con claras, y sazona con vn poquito de pimienta y vna migaja de nuez, y vn poco de ciliantro 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 caçolilla sobre vnas brasas, y vela reboluiendo con vna cuchar hasta que cueza, 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 huevos, y çumo de limon, y ponle vnas reuanadillas de pã muy chiquitas, como

vna

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

vna viña de vn dedo todo al rededor de la caçolilla, y firuela en la misma caçuela: y si le quisieres echar vn par de alones 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 d mas agrio tiene muy buen gusto: y si lleua dulce, le has de echar vn poquito de canela: y si quisieres seruir 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, cõ añadirle vn poco demas especias, y echar otra pechuga de aue, es muy buen platillo en caçuela, o en plato.

Y aduierte, que lo que tengo dicho que se puede hazer de aue, se puede hazer tambien de ternera, con ponerlo cõ carbonadillas de ternera, asadas, y mechadas: y si fuere para sanos echarle sus cañas de vaca, y sus yemas de huevos duras. ¶ Mas aduierte, que quando tengas la

la carne picada cruda, y saçonada de especias, sal, y huevos, 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 lumbre, y cubrirla con vna cobertera, y ponerle otro poco de lumbre encima, y se cozeran en vn quarto de hora, y sirue la 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 huevos duras majadas: y de todo esto hazer las rosquillas, 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 esté biẽ picada,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

metele quatro huevos, y saçona cõ todas especias, y sal, y vn poco de çumo de limon, o vna gota de vinagre. Tomaras los pescuços de quatro palominos con sus picos, y haras dela carne picada quatro palominos contrahechos, poniendo lõs 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 tostarse ha el pan: luego pondras vnas reuanadas de pan en vn plato, y cõ palominos armados, y palominos salpimẽtados 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 rallado, y algunas carbonadillas podras armar el plato, y echarle çumo de limõ, 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 cabrito, y perdigarlas has en agua cozidõ: luego mecharas los higados muy menudos, o los reboçaras con vn redaño, y los espetaras en vn asador, y echaras a cozer los liuianos con agua, y sal: y despues de cozidos picalos sobre el tablero muy bien cõ buen tozino gordo, y vn poco de redaño, y saçonaras de sal y especias, y echarle has quatro huevos crudos, y vn poquito de agrio: y tomaras vn redaño, e iras haziendo vnos rellenos, emboluiendo vn poco de relleno en vn poco de redaño, y assentandolos en vna tortera, y pon lumbre abaxo y arriba, y cuezanse hasta que esten dorados,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

rados, y sirue los sobre vna sopa con los higados asados entre ellos. Aduierte, que quando tuuiste estos liuianos sazonados de especias, sal, y hueuos, y azedo, podrias hazer dellos vnos pastelillos de escudilla, añadiendole vn par de hueuos mas, y vn poco de açucar y canela. Estos se hazen cortando vnos trozitos de vn rollo de ojaldrado, y hazer vnas como cubiertas de pastelillos, y ponerlos dentro en las escudillitas, e irlos subiendo con el dedo pulgar, y igualarlos con los bordes delas escudillitas: luego henchirlos de los liuianos, y ponerle media yema de hueuo encima de cada vno, y cuezanse assi descubiertos: y si los quisieres cubrir con vna cubierta de ojaldrado, podras: y al seruir ralpales por encima açucar, y vn poco de canela: y si los quisieres hazer en pastelillos de masa dulce, como los de las cabecas de carnero, podras, y son muy buenos: y si quisieres hazer destos liuianos pastel en bote, quando los acabas de picar, freir

freiras vn poco de cebolla muy menuda co manteca de puerco, y echaras alli los liuianos, y ahogarlos has, y echalo todo en vna cacuela, y echales agua caliente que no se bañen, y sazona de todas especias y sal, y cueza vn poco: luego quajala con quatro hueuos, y vn poco de agrio. Y aduierte, que quando tuuiste los liuianos adereçados para pastel en bote, pudieras los echar en vna cacuela ancha de suelo, y echarle su cebolla frita, y vn poco de dulce de açucar, o miel, y sazonaras de todas especias, y canela; y luego batir seis hueuos 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 sirue las con açucar y canela, y sumo de naranja. Y aduierte, q todo lo que se ha dicho de los liuianos de cabrito, mucho mejor se puede hazer cõ liuianos de ternera, o carnero, cõ sus higados asados y mechados.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 reuanadillas grandes, y muy delgadas, y tomar vn poco de manteca en vna sarten, y calentarla mucho, y echar alli las reuanadas del higado, que no se fria mas de quanto esté la sangre muerta, y saca la, y echale sal y pimiẽta, y çumo de naranja. Desta manera estan tiernos y sabrosos, porque si el higado se fria 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-

yeruabuena, y ciliantro verde, y quita del caldo de las manecillas, q̃ 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, apartãdo primero de la flor, y echasela por encima despues de feruidas en el plato. Estas manecillas podras hazer en pastel, coziendolas; y luego sacarle los huesos de las manecillas, 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 esté 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 lleuar verdura: y quando este cozido tendras

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

hechi vna salsa negra como la de los pastelones de jauali, e hinche el pastel desta salsa, y sino hinche lo de vna quebrada, 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 açucar, y canela, y tostadas en vna tortera, y seruidas sobre vna sopa dulce, adereadas 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.

TOmaras vn quartillo de trigo limpio, que no tenga otras semillas, y rocierlo has con agua muy bien rociado, de manera que se humedezca bien la casca: luego echalo en el almirez, y velo majando poco a poco, y se ira descascando hasta que tenga quitada toda la casca: luego sacalo y aderetalo delas cascas, y quedara todo el trigo sin casca y entero: luego echalo a cozer cō 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 azucar bien podras, añadiendole canela: y si le quisieres echar leche como al arroz podras; mas la manteca siempre la ha de lleuar. Desta manera se adereça el farro 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 desgranalo, y echalo a cozer con agua, y quando esten

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

estén cozidos echalos en el colador, y dexalos escurrir: luego passalos por vn cedacillo, demanera que no quede por passar mas de los granos, y endole echâdo del caldo de las colas, y sacaras las colas de la olla, y ponlas en vna caçuela, y echale el agraz passado, y saçona con todas especias, y vn poquito de açafran, y cuezan vn poco con la salsa, y sirvelo sobre reuanadas tostadas.

Vna escudilla de Almidon.

TOmaras quatro onças de almêdras y pelalas en agua caliête, y echalas en agua fria por espacio de media hora: y luego majalas en el almirez, mojâdo la mano a menudo en agua caliente: y quando esten 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 quatro onças de açucar: y digo tres, o quatro, porque son menester quatro; mas los pobres no echan todo lo necessario, 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 hervores, y sirvelo 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,

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 saçonalas de especias, y sal: y si las quisieres quajar con hueuos, y su azedo, podras; mas yo no las querria quajadas, sino assi: y si las quisieres picar, medio picadas son muy buenas. Y aduierte, 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 ahogarlas, y echarles su caldo, y saçonarlas 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.

Hueuos

Hueuos encañutados.

TOmaras vna libra de açucar en almibar, que este vn poco subido de punto: luego batiras dos dozenas de yemas de hueuos, y echarlos has en el almibar poco a poco, passandolos por vna espumadera coziendo el açucar a mucha furia: y despues de hechos los hueuos 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

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

los de los hueuos hilados, y asientalos sobre vnas ojuelas, y echa vn poco de almibar encima de todo, y pondras vnos pocos de hueuos mexidos encima delos cañuros. Este plato se sirue frio.

Una empanada de Pichones.

TOmaras 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 tiẽde vna hoja de masa dulce de empanadas Inglesas, y asienta los pichones sobre ella, y echa las reuanadillas de tozino debaxo y encima, y cierra tu empanada, y firuela caliente.

Estocafix.

ESte estocafix es vn pescado trasordinario, que no lo ay en España, sino se trae de Flandes; no se puede remojar en

en agua clara, aunque estẽ 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 q̃ se eche en mojo se ha de aporrear con vn mazo, o con vn palo, y despues de remojado se ha de echar a cozer: luego deshazerlo, que tiene vnas 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 vnos heruores, y firuelo caliente. Aduierte, que este pescado podras seruir con solo manteca y mostaça y sus especias, y con esto tiene buen gusto.

Hongos.

¶ Los hongos son mui buenos cozien-

dolos

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

dolos primero con agua y sal, y luego ahogarlos con buen azeite y cebolla, y echallos en vna caçuela de barro: luego picar vn poco de verdura, y majarla en el almirez con vn migajon de pan, demanera que esté muy 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 siruieres echa vn poco de çumo de limon por encima. Estos hongos se pueden ahogar con manteca 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 esso sin verduras estara bien. Tambien podras estregar vn grano de ajo dentro de vn plato, y luego echarle vn poco de azeite: y quãdo este 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 saçonallos de

de sal, y quando esten bien ahogados sacarlos, y seruirlos con naranja y pimiẽta. Estos perdigados y escurridos puestos en vn barril cõ sal y hinojo son buenos, y duran mucho.

Fruta de Almendras.

TAjaras media libra de almendras muy majadas, demanera que no se enazeiten: luego les echaras dentro quatro yemas de huevos, y vn poquito de harina: luego echa mas yemas, y velo meneando hasta que este bien blãdo: luego tomaras vna sarten con manteca de vacas que sea poca, y ponla a calentar: luego echa de aquel batido dentro con vna cucharita, y haras vnas torrigitas muy delgadas, que parezca calabaça frita: y luego passalas por almibar, y siruelas con açucar raspado por encima.

Salchichas.

TOmaras carne de puerco tanta cantidad de magro, como de gordo, y

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

picala muy picada, y saçona con pimiẽta, y xengibre, y hinojo, y sal, y echale vn 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 pólas 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.

ASaras vna pierna de carnero, y quãdo estè casi asada, sacarla has en vn plato, y picarla has con el cuchillo, de manera q̃ 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 huuiere, en acabandola de sacar del asador, se apretarã 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 apartaras con vnas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echaras 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, ojaldres, costradas, y otras cosas.

NO He puesto las cantidades de harina que han de lleuar las ojaldres, porque vnas vezes son grandes, y otras pequeñas.

Para cada ojaldre que sea buena, lleuara libra y media de harina.

Cada torta media libra de harina.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

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 rebanadillas, 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 mondaduras. Para esta fruta se ha de poner el açucar en vn punto como para hueuos mexidos. El punto se da desta manera: Echar vna libra de açucar en vn caçillo en pedacillos: luego echarle vna clara de hueuo batida dentro, y ponerlo a cozer, y no se espume hasta q̃ quiera tomar punto, porque recoja toda la espuma del açucar: luego espumalo cõ la espumadera, y si no quedare bien claro, cuelalo por la estameña, y tornalo al fuego, y moja la punta del cuchillo en el açucar, y dexa caer vna gota en la cabeça de vn dedo, y aprieta cõ el otro dedo, y si hiziere vn hilito, es el punto de los hueuos mexidos: y estando desta manera está 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 está escrito la ordẽ que se ha de tener. Y aduierte, 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 pũto mas blando que se da al açucar.

Las tortas de quajada, o queso fresco, o requesones, lo mas ordinario es, lleuar dos libras de quajada, o requesones, 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 mezclado con la quajada y los seis hueuos. Estas tortas se pueden hazer con vna

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

libra de miel en lugar del açucar.

Para vna torta de leche son menester tres quartillos de leche, y ocho huevos, los dos para hazer la masa, y có los quatro haras vna crema como para pasteles 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 huevos 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 alcachofas, y lauala en agua tibia muy bié, y passala en otro poquito de agua tibia: luego toma vn gnijarrillo 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 menea la 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 có vn

vn poco de agua tibia, y echarla en la leche, se quajara.

Todas las vezes que digo q̃ se cuele por estameña, se entiende que la estameña no ha de ser de lana, porque son 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, Tomaras el capon, o pauo 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 quemen bien: luego le henchiras la boca de sal, de manera que parezca q̃ se ahoga, y entóces lo degollaras, y lo ataras por los pies, y lo meteras en vn poço, demanera q̃ llegue la cabeça al agua, y dexalo estar alli dos horas, y lo hallaras manido y tierno.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

En los platillos lo mas de las vezes los pōgo 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, guardādo la orden de los que estan escritos, y de muchos pescados, como es cō la salsa de carnero verde se pueden adereçar ranas, y mero, y congrio, y caçon, y pulpo, y otros muchos pescados, ahogādo 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 dizen cantidades de materiales, como son huevos, o açucar, o otros qualesquier 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.

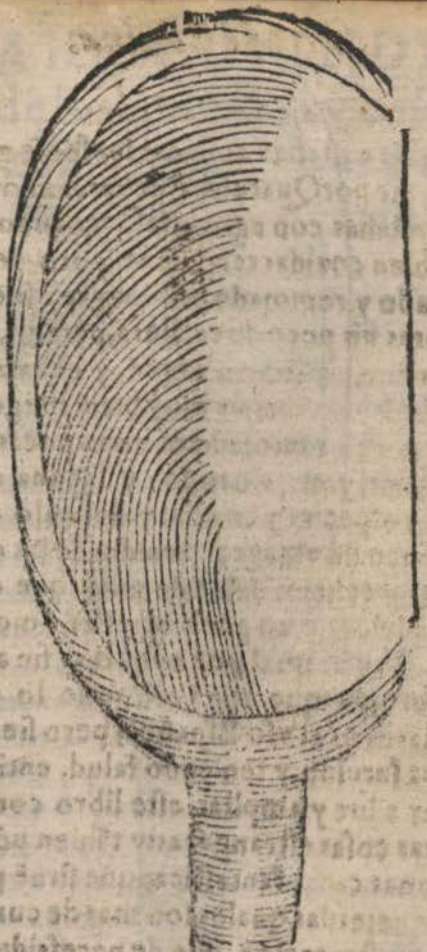
Los cardillos siēpre vienen por Quaresma,

resma, y entre Pascua y Pascua: estos se aderecçan desta manera: Mōdar los cardillos, y cortarles las puntas, y hēder los por el peçō: luego freir vn poco de cebolla cortada menuda con māteca de vacas, o buen azeite, y perdigar los cardillos con agua y sal, y sacarlos en vn colador a que se escurran: luego echarlos con la cebolla frita, y ahoguense vn poco: luego echales agua caliente quāto se bañen, y sazona cō 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 nuevas, 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 adereçā las ortigas, y las romazas, y otras yeruas.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Potaje de Caſtañas.

LAs caſtañas apiladas ſuelenſe gaſtar por Quareſma; Echaras a cozer las caſtañas con agua y ſal, y quando eſten bien cozidas tendrás vn poco de pã toſtado y remojado en vinagre: luego picaras vn poco de verdura, peregil, yerua buena, y ciliantro verde, y echala en el almirez, y majala muy bien: luego echa el pan remojado, y vnas pocas de caſtañas, y majeſe todo, y ſaçona con todas eſpecias y canela, y deſatalo con vn poco de vinagre y caldo de las caſtañas, y echales dulce de miel, que eſté bien dulces, y vn poco eſpeſſas y morenas. Con lo qual por aora doy fin a eſte libro, porque en el caſi todo lo que hallares es al vſo Eſpañol; pero ſiendo Dios ſeruido, y teniendo ſalud, entiẽdo ſacar a luz y ampliar eſte libro con algunas coſas eſtrangeras: y tãbien pódre algunas coſas fantaſticas que ſiruẽ para banqueres: las quales ſon mas de curioſidad y oſtentacion, que de neceſsidad,



Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

TABLA, O INDICE de los guisados y cosas de cozina, y cõseruas q̃ en este libro se cõtienen.

DE Todo genero de asado de vn pauo, y de vn capon. folio 15.

Gigote de vn capon sobre sopa de natas. 16.

Gigote de vna pierna de carnero. 16.

Como se asa la ternera.

Palomas torcazes asadas. 17.

Palomas torcazes con salsa de almendras. 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

Biblioteca Nacional de España

Biblioteca Nacional de España

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 lechon. 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 Tudesca. 38.
Vn platillo de aues con azederas. 38.
Vna aue a la Portuguesa. 39.
Gallina rellena en alfitete. 39.
Otra aue en alfitete. 39.
Gallina Morisca. 40.

Pichones

Biblioteca Nacional de España

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. 51.
Albondiguillas de aue. 53.
Otras albondiguillas. 53.
Albondiguillas Castellanas. 54.
Albondiguillas Reales. 54.
Liebre enlebrada. 55. Olla de liebre. 56.
Gigote de liebre. 56.

Empa-

Biblioteca Nacional de España

Empanada de liebre. 57.
Plato de albondiguillas fritas. 57.
Albódiguillas de pãrallado y grasa. 58.
Platillo de cañas de vaca. 58.
Fruta de cañas. 59.
Platillo de madrecillas de gallinas rellenas. 59.
Potage 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 gordos. 64. Caçuela de paxarillos. 64.
Salsa brenca. 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 verde. 76. Torta de limones verdes. 76.
Torta de orejones. 77. Torta de almendras. 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 borrajas. 80. Torta de azelgas. 80.
Albondiguillas de borrajas. 81.
Plato de todas frutas. 81.
Bollo de vacia. 82. Bollo maimon. 83.
Otro bollo sombrero. 84.
Bollo de rodilla. 85. Vn rebollo. 86.
Bollo roscon. 87.
Vn pastelon de maçapan. 88.
Bollos pardos. 89. Bollo fitete. 89.
Otra manera de masa de bollos. 91.
Ojaldre de torreznos. 91. Ojaldre rellena. 92. Ojaldre con enxundia de puerco. 93. Ojaldre de maçapan. 94.
Ojaldre con leche. 94.
Ojaldre tropeçada. 95.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Panecillos rellenos 95. Pasteles de tortilla.96. Otros panecillos rellenos.97
Ojaldres vizcochados.97.
Pasteles ojaldrados. 97.
Vn passel de aue para enfermo.98.
Passel de pollos,o pichones.98.
Sopa de capirotada. 99.
Olla podrida en passel. 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
Platillo de las puntas de los cuernos de venado.110.

Lo

Biblioteca Nacional de España

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 hazé los tasajos de venado.113
Como se pueda lleuar 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.

Biblioteca Nacional de España

Otros buñuelos de viento. 122.
Almojauanas de quajada. 123.
Otras almojauanas 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 chicharrones. 129. Fruta de prestiños. 129.
Fruta de piñas. 131.
Vn platillo de xadeo de manos de ternera. 131. Platillo de cabeçuelas de cabrito, y las tripillas. 132. Otro platillo de cabeçuelas de cabrito. 132.
Fricasea de cosas fiambres. 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.

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. 146.
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 do berengenas. 150.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Berengenas rellenas. 151. Plato de berengenas. 152. Platillo de almendrucos. 152. Garbanços cõ mẽbrillos. 152
Otros garbanços. 153.
Como se adereça la calabaça. 153.
Potage de calabaça. 154.
Calabaça rellena en dia de pescado. 154
Calabaça en dia de carne. 156.
Calabaça rellena en platillo. 156.
Plato quajado de calabaça. 157.
Calabaça frita. 157.
Potage de calabaça redonda. 158.
Sopa de calabaça redonda. 158.
Como se adereçan los nauos. 158.
Nauos quajados. 159. Nauos lampreados. 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.

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.
Caçuelas 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 atũ. 175. Atun lãpreado. 175.
Olla de atun. 176.
Escabeche de atun. 176.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Caçuela de lamprea.176.Empanada de lamprea.177. Lamprea asada.177.
Lamprea en cecina.177.
Xibia,y calamares,y pulpo.178.
Como se adereçan los caracoles.178.
Caracoles rellenos.179.
Pasteles de caracoles.180.
Como se guisan las criadillas de tierra. 180. Otro platillo de criadillas.180.
Caçuela de criadillas.181. Criadillas de tierra con huevos rebueltos.181.
Pastel de criadillas.182.
Platillo de cardo.182.Otro diferẽte.183
Pastel de cardos.183.
Cebollas rellenas.184.
Como se adereçan las carpas.185.
Sopa de carpas.185. Pastel en bote de carpas.86,Albódiguillasde carpas.187
Como se puede freir,asar, y cozer vn pescado todo en vn tiempo.187.
Como se guisã las enguilas.189. Caçuela de enguilas.189.Enguilas en pã.190.
Vn barbo estofado.190.
Barbos en moreta.191.

Besugos en escabeche a vso de Portugal.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 verde de pies de puerco.198.
Pasteles de piñones y huevos mexidos. 199. Huevos hilados.199.Otro plato de huevos hilados.201. Plato de huevos mexidos.202. Huevos esponjados.202. Huevos de alforja.203.
Huevos con cominos.204. Capirotada de huevos.205. Otra capirotada de huevos rellenos.205. Otros.206.
Huevos crecidos.206. Huevos en escudilla.207. Huevos rebueltos con viso.207. Huevos arrollados.208.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Tortillas de agua. 208. Tortillas Cartujas. 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 hueuos. 213. Hueuos en puchero. 213.
Sopa de hueuos escalfados cóleche. 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. 223.
Ojaldrillas de manteca de vacas. 223.
Otras ojaldrillas. 224.

Cabrito relleno asado. 225. Cabrito relleno cozido. 225. Platillo de cabrito. 226. Otro plato de medio cabrito. 227. Sopas a la Portuguesa. 227.
Otra sopa de vaca. 228. Como se adereça la vbre de la jaualina. 228.
Conejos rellenos. 229.
Conejos en empanada. 230.
Perdizes asadas con azeite. 230.
Pasteles de carnero y de pernil de tozino. 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 mãteca 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Vna escudilla de almendrada.242.
Vna escudilla de borrajas.243.
Manteca de almendras amarilla.244.
Otra manteca de almendras blãca.244.
Farro.245. Pistos para enfermos. 246.
Vna panatela. 247. Otra panatela. 247.
Ginebradas.248. Otras ginebradas.249
Conserua de manjar blanco. 249.
Vn capon que sea medio cozido y medio 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 sartes.253
Memoria de los mostachones. 254.
Memoria de la mostaça negra. 255.
Vinagre de sahuco. 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 leche de cabras.262.

Azei-

Biblioteca Nacional de España

Azeite de hueuos.262. Azeite de almẽdras 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 blãco para rosquillas,y otras cosas.268.
Gilea de vino. 268. Melindres de açucar.270. Vizcochos sin harina. 271.
Memoria de berẽgenas en escabeche. 271. Memoria del adobo d̃ azeitunas. 272. Vizcochos de harina de trigo. 273. Memoria delos vizcochos de almidon.274. Batido de los vizcochos de almidõ 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

Biblioteca Nacional de España

Vna fruta de natas.280.
Vnas rebanadas de pan cõseruadas.280
Tabletas de masa. 281. Plato de papin tostado.282 Perdizes rellenas.283.
Carnero adobado.283. Torreznos lam preados 284. Mẽbrillos asados. 285.
Como se han de aparar 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.
Duraznos en conserua.289. Melocotones en conserua.290. Bocados de duraznos. 290. Peras en almibar. 290.
Caxas de perada.290. Toronjas. 291.
Limonesceutis.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.
Nueces 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.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

TABLA.

Huevos encañutados.311. Vna empanada de pichones.311. Estocafix.311. Hígados.312. Fruta de almendras.313. Salchichas.313. Sustancia asada.313. Relació de algunas cantidades para hazer tortas, ojaldres, costradas, y otras cosas.314.
Platillo de cardillos.316.
Potaje de castañas.317.

Fin de la Tabla.

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Biblioteca Nacional de España
Biblioteca Nacional de España

Biblioteca Nacional de España

Biblioteca Nacional de España

Biblioteca Nacional de España