

(18)

Yierva se le echa la azucar, se espuma  
se echan las almendras se hace hervir has-  
ta q. tome punto, i se conoce cuando críe  
una telita encima, se saca del fuego, se  
revuelve con su cuchara, se sacude el pe-  
rol hasta q. se seque, se sacan las almen-  
dras i en la azucar q. quede se echa un  
poco de agua irviendo, se hace tomar pun-  
to tan suvido como el primero, se vuelve  
á echar las almendras, i se dejan dar dos  
hervores, se vuelve á sacudirla como al  
principio, solo se le agrega canela moli-  
da. Vutifarras

Despues del puerco matado de un dia  
p.<sup>o</sup> otro, se sacan los lomos i las dos pier-  
nas; se pica mui menudo i despues de  
moler se pone en un cuvo, se le echan  
dos votellas de vino del pais, ó tres hasta

(18)

Yierva se le echa la azúcar, se espuma  
se echan las almendras se hacen hervir has-  
ta q. tome punto, i se conoce cuando críe  
una telita encima, se saca del fuego, se  
revuelve con su cuchara, se sacude el pe-  
rol hasta q. se seque, se sacan las almen-  
dras i en la azucar q. quede se echa un  
poco de agua irviendo, se hace tomar pun-  
to tan suvido como el primero, se vuelve  
á echar las almendras, i se dejan dar dos  
hervores, se vuelve á sacudirla como al  
principio, solo se le agrega canela moli-  
da. Vutifarras

Despues del puerco matado de un dia  
p.<sup>o</sup> otro, se sacan los lomos i las dos pier-  
nas; se pica mui menudo i despues de  
moler se pone en un cuvo, se le echan  
dos votellas de vino del pais, ó tres hasta

q. ablande la masa, q. quede en un tem-  
ple ni mui seca ni mui blanda, i des-  
pues se ablanda con dos votellas de leche,  
se le echa libra i media de almendra  
una libra de maní tostado, i se mue-  
len bien estos dos puntos, se le agre-  
gan tres viscochuelos p.<sup>a</sup> secar la leche  
tres onzas de especias p.<sup>a</sup> secar la leche  
de cuatro clases tomando p.<sup>a</sup> iguales par-  
tes cada una, canela clavo media onza,  
una onza de pimienta de chapa i dos  
de castilla. Se toman las tripas delga-  
das del serdo, i bien lavadas se pasan en  
vinagre con sal i se rellenan. Al tiem-  
po de cocerla estará el agua irviendo, i es-  
tará tres cuartos de hora á fuego lento.

### Chimbo de Natas

Se toman 30 yemas de huevos, se

q. ablande la masa, q. quede en un tem-  
ple ni mui seca ni mui blanda, i des-  
pues se ablanda con dos votellas de leche,  
se le echa libra i media de almendra  
una libra de maní tostado, i se mue-  
len bien entre dos puntos, se le agre-  
gan tres viscochuelos p.<sup>a</sup> secar la leche  
tres onzas de especias p.<sup>a</sup> secar la leche  
de cuatro clases tomando p.<sup>a</sup> iguales par-  
tes cada una, canela clavo media onza,  
una onza de pimienta de chapa i dos  
castilla. Se toman las tripas delga-  
das del serdo, i bien lavadas se pasan en  
vinagre con sal i se rellenan. Al tiem-  
po de cocerla estará el agua irviendo, i es-  
tará tres cuartos de hora á fuego lento.