

(19)

vaten hasta q. espesen bien, luego se le echa al vatido un plato de natas i se mescla, se toma una fuente de plata i se unta con un poco de mantequilla, i se echa el batido en dicha fuente, poniendolo en la fuente otro plato de natas, luego se pone la fuente sobre brasas, cuidando de q. al tiempo de cocerse bien p<sup>a</sup>. sacarlo, luego se corta en oquendos i se vuelve á revolver en yemas de huevo batido, i se frie en mantequilla hasta q. esté dorado, esto se pasa en almivar algo aguanoso.

### La Salchicha

Se hace del mismo modo quitandole la leche, almendra i viscochuelo. El chorizo.

La carne picada no mui menuda se pone en vinagre, se muelen dos cavezas de ajos

(19)

### Chibo de Natas

Se toman 30 yemas de huevo, se vaten hasta q. espesen bien, luego se le echa al vatido un plato de natas i se mescla, se toma una fuente de plata i se unta con un poco de mantequilla, i se echa el batido en dicha fuente, poniendolo en la fuente otro plato de natas, luego se pone la fuente sobre brasas, cuidando de q. al tiempo de cocerse bien p<sup>a</sup>. sacarlo, luego se corta en oquendos i se vuelve á revolver en yemas de huevo batido, i se frie en mantequilla hasta q. esté dorado, esto se pasa en almivar algo aguanoso.

### La salchicha

Se hace del mismo modo quitandole la leche, almendra i viscochuelo. Un chorizo. La carne picada no mui menudo se pone en vinagre, se muelen dos cavezas de ajos