

de arros, se revienta en leche i con media libra sobre la composicion anterior, i con otra $\frac{1}{2}$ libra de guinda cocida i molida.

(Maestro Ignacio, presto)

A una libra floreada de castilla, se le pone media de manteca fria, i otra $\frac{1}{2}$ de arucar en polvo i se hace sobar muy bien, se estiene con el palote algo gruesito, i se corta con el cuchillo en cuadritos, se pone en un mediano untado con manteca, i con un huevo batido se le unta p.^a encima i se pone al horno, i al sacar de éste, se le espolvorea con arucar molida.

Toregas de pan

Se corta el pan en rebanadas regulares i se bate un huevo con un poco de vino, i empapando el pan con este se frie en mantequilla, cuidando q. solo queden doradas, i

de arros, se revienta en leche i con media libra sobre la composicion anterior, i con otra $\frac{1}{2}$ libra de guinda cocida i molida.

(Maestro Ignacio, presto)

A una libra floreada de castilla, se le pone media manteca fria, i otra $\frac{1}{2}$ de azucar en polvo i se hace sobar muy bien, se estiene con el palote algo gruesito, i se corta con el cuchillo en cuadritos, se pone en un mediano untado con manteca, i con un huevo batido se le unta p.^a encima i se pone al horno, i al sacar de éste, se le espolvorea con azucar molida.

Toregas de pan

Se corta el pan en rebanadas regulares i se bate un huevo con un poco de vino i empapando el pan con este se frie en mantequilla, cuidando q. solo queden doradas, i

(9)

luego se pasan en almivar i se sirven. Así mismo se hace las de torongil, con ojas de vorraja i viscochuelo revanado.

Torta de quinua mui buena.

Despues de bien lavada i cocida la quinua blanca, en la agua mas corta q. se pueda, se vate mucho en su olla con una cuchara grande, i se sirve sin mescla de agua, se tantea como tres libr.^s si el mediano es grande, se vate 15 ó 20 huevos i con esto se incorpora la masa con una cucharada de las q. usamos p.^a comer, de manteca i arucar en polvo, se amasa bien todo i se pone en el mediano al horno, i cuando ya esté cocida se corta en cuatro con un cuchillo, i en esta ensicion se le pone almivar i se le vuelve al horno

(9)

luego se pasan en almibar i se sirven. Así mismo se hace las de torongil, con ojas de vorraja i viscochuelo revanado.

Torta de quinua mui buena.

Despues de bien lavada i cocida la quinua blanca, en la agua mas corta q. se pueda, se vate mucho en su olla con una cuchara grande, i se sirve sin mescla de agua, se tantea como tres libr.^s si el mediano es grande, se vate 15 ó 20 huevos i con esto se incorpora la masa con una cucharada de las q. usamos p.^a comer, de manteca i azucar en polvo, se amasa bien todo i se pone en el mediano al horno, i cuando ya esté cocida se corta en cuatro con un cuchillo, i en ésta ensicion se le pone almivar i se le vuelve al horno p.^a otro valo i se sirve.