I. Salsa de pavo

En primer lugar, salsa de pavo. Haz caldo de gallinas o de las tripas y garrones de carnero con tocino, y cuando el caldo esté cocido y espeso, toma almendras peladas a razón de una libra por ocho escudillas; májalas y haz leche de aquel caldo y cuélala.

Y toma las mollejas de las gallinas y córtalas del tamaño de un dado, y haz lo mismo con los corazones de los conejos y las gallinas. Y ponlo a sofreír con grasa de tocino, y procura que la olla en que se sofría esté a fuego lento, de modo que la grasa hierva un poco y continuamente, mientras vas removiéndolo. Luego toma más tocino, magro y graso, y añádelo al sofrito. Y apártalo a menudo del fuego, a fin de que la grasa no se queme.Y cuando esté sofrito, dispón cebollas cortadas en rodajas conforme se ha dicho antes, a saber, la cuarta parte de las cosas antedichas, y ponlas a sofreír, y conviene que se sofrían rápido. Hecho esto, saca la grasa de la olla. Toma agror de limón, de naranja o de granada agria o buen vinagre, y échale un poco, según la cantidad que hayas sofrito. Añádele azúcar o miel u otro dulzor. Toma especias: nuez moscada o nuez de ejarque y clavo, y la mayor parte

sea canela, jengibre y azafrán, y otras especias según el sabor que se le quiera dar, y ponlo a sofreír; después viértele la leche antedicha. Ponlo a hervir un buen rato, y cuando veas que está bien hervida, regúlala de agror, de dulzor y de especias, y sazónalo de manera que las especias extraigan todo el sabor de dicha salsa. La salsa no debe quedar demasiado roja, sino de un color entre canela y azafrán.

Cuando los pavos estén cocidos, echa en la salsa la grasa que se ha desprendido de ellos y también la de las gallinas de la olla. Sin embargo, modera la grasa de modo que no flote por encima de la salsa, sino que simplemente le dé sabor. Puedes echar también, si lo prefieres, alas de gallina o de perdiz bien majadas. De esta salsa sirve una poca y que esté convenientemente espesa. Y prepara los pavos o faisanes o capones de esta manera: si quieres presentarlos con cabeza, cuello y cola, sángralos por la boca y extráeles la sangre. Haz esto a la víspera. Después hay que desplumarlos enteramente, excepto el cuello, la cola y las alas. Y entonces los pondrás en el asador y les atarás las patas; luego envuélveles con vendas la cabeza, el cuello y la cola, de modo que no se les vea la pluma. Y luego pon el asador al fuego.

Y cuando se haya enfriado, toma lonjas de tocino que midan tres dedos de largo y ensártalas

en varillas. Y en cada una de las brocas haya un dado de naranja o de tocino magro. Y si quieres ornamentarlos, haz guirnaldas como te apetezca, y pon arriba una naranja y otra debajo para que sostengan las guirnaldas. Toma paños de lino y sujétalos al extremo de un bastón; sumérgelos en agua fría y moja también con ella el paño en que está envuelto el pavo para que no se chamusque. Y una vez cocido, desátale el paño y despiézalo a la manera de una oca.

Y ten en cuenta que el capón lleva un corte encima, en el muslo, y otro en las ancas.

II. Salsa blanca

Si quieres hacer salsa blanca, prepara caldo de buenas gallinas y procura que el caldo esté bien cocido y bien condimentado. Y toma leche de almendras peladas bien colada. Luego toma pechugas de gallina bien majadas y bien desleídas con la leche y ponlo a hervir en una buena olla. Añádele agror de naranja o de limón –y si no tienes, pon vinagre blanco– y jengibre blanco pelado. Échale además raíces de jengibre pelado, que haya estado en remojo con caldo un buen rato, y ponlo troceado, y también canela, bien lavada y limpia de toda negrura, y deja que el conjunto hierva hasta que la canela haya perdido su sabor.

Si hay gallinas para asar o hervir, pon un par de ellas enteras, o unas más o unas menos, según la cantidad de comida que prepares; regúlalo de sal y de especias, de agror y dulzor. Esta salsa debe quedar blanca, limpia, lisa y sin grumos; pero ve añadiendo grasa de las gallinas para asar o hervir, de modo que no se note. Y si no dispones de canela en rama, pon de la fina; y escaldada en un mortero con clavo de especia y atada en un paño blanco, cueza con la salsa.

Debes saber que con las pechugas de dos gallinas y una libra de almendras hay suficiente

para diez escudillas de salsa, según la cocción que quieras hacer. Sirve esta salsa con gallinas asadas o hervidas, y sirve poca.

Las galinas se cortan de esta manera: en primer lugar quítales el alón, luego el muslo y después el ala, y haz lo propio con la otra parte. Si es asada, córtala a manera de oca.

III. Si quieres hacer salsa camelina

Si quieres hacer salsa camelina, prepara leche de almendras que no sean peladas con un buen caldo de gallina. Después maja los hígados de las gallinas y disuélvelos con dicha leche. Y ponlo a hervir, y añádele azúcar y vino de granadas o vinagre rojo o agror –aunque debe ser agror rojo– y canela en mayor proporción, y jengibre, pimienta de las dos clases y otras buenas especias, como clavo, nuez de ejarque, nuez moscada y azúcar blanco. Ponlo a hevir mucho rato, y cuando esté bien cocido equilíbralo de sal y especias, de agror y dulzor. Y si quieres puedes añadir un par de gallinas o de capones asados o hervidos, que hayan estado un rato macerados en la leche. Y ponle mucha grasa de las gallinas asadas.

IV. Limonea

Si quieres hacer limonea con caldo de gallina, prepara leche de almendras peladas. Y ponla a cocer en una buena olla con especias trituradas, jengibre y azafrán y mucho azúcar blanco y zumo de limón. Y hazla hervir mucho. Y si quieres introducir más ingredientes, puedes añadir un ala de gallina bien majada, de modo que no se note. Esta salsa debe adquirir color y hay que servirla con gallinas asadas o hervidas, y tiene que haber mucho azúcar y zumo de limón, de forma que los sabores se compenetren. Y equilíbralo de sal, de agror y de dulzor.

V. Semiasado

Si quieres hacer semiasado, pon gallinas en el asador; luego ten dispuesto caldo de otras gallinas –o de las vísceras de las que has asado– y haz un buen caldo con tocino; luego haz leche con almendras peladas. Y toma los hígados y deslíelos con la leche. Y ponlo a hervir con buenas especias: pimienta, jengibre, clavo, canela y agror, sabor y azúcar blanco, y hazlo hervir mucho. Cuando las gallinas asadas estén cocidas, cuartéalas y hazlas hervir en salsa hasta que veas que están cocidas, y reparte las gallinas en escudillas.

Y si preparas manjar blanco, puedes utilizar para esta salsa, las partes de la gallina que te hayan sobrado, como cabezas, muslos, alones y ancas. Pero, antes de ponerlas en la salsa, sofríelas en la cazuela con grasa de tocino.

VI. Salsa de oca

Salsa de ocas asadas o gallinas o capones: introdúceles por la boca ajos hervidos pelados, pasas y sal, y embútelo con una varilla. Luego haz una salsa con yemas de huevos cocidos y leche de almendras (aunque la leche necesita mayor cocción). Añádele pimienta, canela, jengibre, clavo y azafrán, y ponlo a hervir. Y al final pon grasa de la que cae del asador, y agror. Maja los hígados de las gallinas y coloca un huevo por escudilla; y equilíbralo de gusto. Y cuando haya hervido lo necesario, sirve la salsa.

VII. Sofrito

Sofrito para conejo, liebre o la carne que prefieras, y para carnero, ternero, cabrito o perdices. Córtalo a trozos pequeños y crudos y ponlos a sofreír en grasa de tocino, en aceite o en manteca. Luego coge cebolla cortada a rodajas anchas y sofríela con perejil, hierbas, miel, vinagre y pan tostado, y el caldo de otras carnes. Sofríelo todo crudo, tal como queda dicho, en grasa de cerdo mezclada con aceite fresco o con tocino. Y una vez sofrito, coge cebolla redonda cortada a rodajas anchas y sofrita y ponlo en una olla o una cazuela, según la cantidad. Y luego échale caldo espeso, agror y dulzor, e hígados majados de dichas carnes, y la carne más blanca, y deja que hierva hasta que esté bien cocido. Equilíbralo de sal y de especias, de agror y dulzor. Y una vez retirado del fuego, si no se ha espesado a tu gusto, añádele huevos batidos.

Y si quieras hacerla más delicada, en lugar de otro picadillo, pon almendras, y como agror vino de granada o zumo de naranja, y miel o azúcar como dulzor. En este sofrito debe haber más canela que otra especia, y cualquier especia es apropiada. Generalmente puede hacerse para todo tipo de carne, y puede servirse por la mañana y por la noche.

VIII. Salsa salvajina

Si quieres hacer salsa salvajina para grullas asadas, maja pan tostado empapado en vinagre, pimienta, jengibre y aun otras especias, si quieres. Deslíelo con caldo de la carne, y añádele miel y vinagre fuerte, y que hierva mucho. Y puedes agregarle azafrán y leche de almendras, así como carne majada con pimienta, siempre que no sea de grulla o de otra ave, sino de oso, de jabalí, de ciervo o de cualquier otra salvajina.

IX. Si quieres hacer salsa para cualquier carne

Si quieres hacer salsa para cualquier carne de olla, para comer o para cenar, maja especias y un poco de carne magra cortada a trocitos, y májala con las especias y deslíelo todo con caldo, del más graso que tengas. Coge cebollas y perejil cortados, y cuando las cebollas hayan cocido un rato, échales la salsa y que hierva un poco, y una vez retirado del fuego, añádele huevos batidos junto con las yemas; y al batir los huevos puedes poner agraz o vinagre. Y mientras los eches remueve la salsa con cuidado y suavemente. Y puedes añadirle pan tostado empapado en vinagre, para que cunda más; y puedes sofreír también cebollas y perejil.

X. Alideme con huevos

Si quieres hacer alideme con huevos, coge cebollas, perejil, agua, sal y aceite, y ponlo todo a cocer. Maja una parte de las cebollas, el perejil y las especias, y una vez disuelto todo con caldo, ponlo a hervir con agror. Y cuando lo hayas retirado del fuego, júntalo a lo demás, remuévelo y sírvelo en escudillas.

XI. Alideme

Si quieres preparar alideme de otra manera, coge los huevos batidos con vinagre, échalos en una buena olla con caldo y con salsa, y ponlo a hervir removiéndolo continuamente con un cucharón. Y cuando la olla esté a punto de hervir, retírala del fuego; y equilíbralo de agror, de sal y de especias, y aun se le puede añadir un poco de dulzor. Y los huevos que ofrezcas deben freírse enteros, y servirse en escudillas sobre la salsa, pues así es como se requiere.

XII. Gelatina

Gelatina para conserva de carne o pescado. Coge vino griego u otro buen vino y vinagre, con una tercera parte de agua, y especias, y la carne o el pescado; y vaya cociendo hasta que el pescado esté bien cocido y se haya deshecho. Luego límpialo de la espina y échalo sobre el pescado o la carne o los pies de cerdo u otra carne, que haya cocido en la misma salsa, de modo que no se desmigaje. Y cuando lo hayas retirado del fuego, puedes echarle un ramito de hinojo. Y esta salsa debe volverse espesa y adquirir consistencia. Ponla luego en un sitio frío, para que se conserve mejor. Y puedes sacar la carne o el pescado, y si se trata de pescado debes dejar un poco para que se deshaga. Y después echa la salsa sobre la carne o el pescado cocidos que hayas sacado de allí.

XIII. Si quieres hacer escabeche

Si quieres hacer escabeche para pescado frito, toma caldo de pescado, añádele cebollas, aceite, sal y perejil, y ponlo a cocer en una olla. Haz leche de almendras con el caldo, luego toma pescado frito y pescado hervido en agua, si tienes, y májalo con pan tostado empapado en vinagre; y maja también piñones, si tienes. Y ponlo a hervir en una olla con buenas especias y agror y dulzor. Después coge cebollas cortadas a rodajas finas, que tengan cuatro dedos de largo, y ponlas a sofreír con aceite que apenas hierva. Y luego, cuando la cebolla esté sofrita hasta el punto de que cruja un poco, júntala con la salsa cuando hierva, y con parte del aceite sofrito, pero que no se note demasiado; y equilíbralo de dulzor y de agror, de sal y de especias. Y puedes echar también pasas majadas con vino o con vinagre, y ponerlo sobre el pescado frito caliente. Y ha de enfriarse antes de servirlo.

Yo he visto que con la salsa majaban almendras y avellanas tostadas y pan tostado empapado en vinagre, y que lo desleían con vino y vinagre.

XIV. Salsa de pescado

Salsa de pescado en agua. Maja pescado frito y pan tostado impregnado de vinagre y perejil, y ponlo a hervir en caldo. Dilúyelo con el caldo del pescado y agror y dulzor, añádele especias mientras lo disuelvas. Y pásalo por la espumadera y que hierva un poco. Y cuando haya hervido un rato y esté algo espesa, retírala del fuego, y sírvela en platos en pequeñas raciones.

XV. Caldo de gallina

Si quieres hacer caldo de gallina como restituyente, coge una buena gallina, degüéllala y escáldala enseguida, y ponla a cocer en una olla bien limpia y lavada. Y que la olla sea tan grande como para que, cuando el caldo se haya reducido a una escudilla, la gallina se haya deshecho. Y llena la olla tanto como alcance. Y cuando empiece a hervir, con una cuchara de madera saca toda la espuma que flote y déjala hervir a media llama. Y pon un poco de hueso de tocino, es decir, de la cabeza, de la espalda o de los pies, la cantidad de una escudilla. Y cubre la olla con una escudilla o una cobertera de barro. Y cuando la gallina esté a punto de deshacerse, introduce la cuchara y desmenúzala toda dentro de la olla. Y una vez cocida hasta quedar reducida a una escudilla, pruébala de sal, y si encuentras que le falta añádele más; al principio no le eches. Luego viértelo en una escudilla y al cabo de un rato toma un paño de lino muy espeso y cuélalo en otra escudilla. Y una vez que se haya oreado, dalo a beber. Y este caldo es mejor que cualquier otro de gallina.

XVI. Almendrada

Si quieres hacer almendrada para personas delicadas, prepara caldo de pollo empezando por escaldarlos, desplumarlos y limpiarlos. Mételos en una olla bien limpia y llénala de agua a fin de que puedan soltar espuma; y una vez que la hayan soltado, toma un poco de tocino, tal como se ha dicho antes. Y cuando la olla lleve un rato hirviendo, de modo que pueda estar medio tapada sin rebosar, echa el tocino dentro y tápala al instante. Y esto hará volver el caldo blanco como la leche, a tu gusto. Pero si no se vuelve blanco como deseas, aplasta la cabeza del pollo dentro de la olla. Y es cierto que de un pollo no se debe sacar más que una escudilla de caldo. Y si aprecias que el pollo se ha cocido antes de que el caldo haya disminuido, sácalo de la olla un buen rato antes de que esté cocido. Y ponlo entre dos platos cubiertos con un paño. Después reintrodúcelo en la olla cuando te parezca que el caldo y el pollo vayan a cocer al mismo tiempo.

Si preparases estos pollos para alguien que hubiera tenido ardores de fiebre, podrías agregarles semillas frías, como las de almendruco, de calabaza o de verdolaga, e incluso garbanzos. Y si se trata de uno que tenga ardores de hígado, echa

un poco de cerraja o de endivia. Puedes hacer cualquier caldo de la siguiente manera: para uno que tenga fiebre puedes meter en la almendrada algunas hojas de perejil y un poco de agraz. De esta forma puedes hacer cualquier caldo para enfermos, así como de cabrito o de otra carne para toda clase de enfermos, según se ha dicho antes.

XVII. Salsa de setas

Si quieres hacer salsa para setas hervidas, estrujadas y sofritas con aceite, prepárala así: toma cebolla, perejil, vinagre y especias, y disuélvelo todo con vinagre y un poco de agua. Corta las setas a trozos para sofreírlas o preséntalas con sofrito y después échalas a la salsa, o sírvelas asadas a la brasa con sal y aceite.

XVIII. Ajiqueso

Si quieres hacer ajiqueso, toma queso magro blanco y májalo con ajos. Y cuando esté bien majado, añádele un poco de aceite y deslíelo con agua tibia que no haya hervido.

Si mezclas con ello cuatro o cinco yemas de huevo estará mucho mejor, sobre todo si lo sirves con carne.

XIX. Mostaza

Mostaza a nuestra manera. Májala y tritúrala, o muélela en un molinillo. Escáldala dos o tres veces, y luego májala y dilúyela con caldo frío. Y añádele miel o azúcar.

Si quieres prepararla fresca, disuélvela con vinagre. Y puedes añadirle arrope.

XX. Salsa verde

Si quieres hacer salsa verde, toma una hoja de perejil, lava la parte tierna y ponla a secar al sol o sin sol. Y májala bien majada con canela, jengibre, clavo, pimienta y avellanas tostadas. Pon las debidas proporciones de cada ingrediente, y si ves que predomina un sabor más que otro, equilíbralos y mézclalo todo con vinagre de modo que sea éste el que destaque. Puedes añadirle pan tostado empapado en vinagre. Si es para una persona delicada o enferma, pon miel o azúcar.

XXI. Adobo de vinagre

Si quieres preparar adobo de vinagre para lo qu
sea, carne o pescado, toma carne o pescado fri
to, córtalos a trozos y ponlos en vinagre despué
de haberles esparcido tomillo por encima. Y s
quieres hacer este adobo caliente, toma pimien
ta, azafrán y vinagre, y caldo de la carne o de
pescado, y también cebolla cortada. Mézclal
todo y échalo encima.

XXII. Oruga

Si quieres hacer oruga, toma dicha oruga y ráyala, y luego, bien majada y disuelta con buen vinagre, amásala. Y cuécela bien o escáldala nueve veces con agua hirviente, y cada vez májala con energía. Y si es demasiado dura, puedes poner vinagre en el almirez o donde la majes. Y cuando esté bien majada, deslíela. Puedes escaldarla en el mismo mortero, y en cada operación tira el agua. Y luego disuélvela con vinagre para darle sabor y con especias: azafrán, pimienta, jengibre, clavo y canela; para personas delicadas, pon también, si tienes, arrope o azúcar. Y se sirve con gallina asada, con cerdo asado, con buey o ternero o pescado salado.

XXIII. Cilantro

Si quieres hacer cilantro como si fuera mostaza (y se prepara con pollo asado o con perdices para un enfermo), toma un grano de cilantro preparado y almendras peladas, canela, jengibre, clavo y azúcar blanco, y májalo todo bien majado y disuélvelo con agror y dulzor. Y es mejor con vino de granada agridulce.

XXIV. Caldo de gallina

Si quieres hacer caldo de gallina o de cabrito, maja almendras peladas con perejil, cuélalo y échalo a la olla. Añádele las gallinas enteras crudas y ponlas a cocer. Cuando estén cocidas, si resulta demasiado claro maja los hígados y échalos dentro. Agrega también azafrán, jengibre y lo que te apetezca. Mete de nuevo las gallinas cocidas cuarteadas en la olla junto con la salsa y sírvelo en escudillas.

Pon una libra de almendras por dos pares de gallinas, para que resulte más espeso, y para que sepa bien no escatimes el perejil, puesto que le da buen sabor. Del mismo modo se prepara el cabrito. Y aunque el perejil confiere al caldo un tono verdoso, no por ello es de peor calidad.

XXV. Almodrote

Almodrote. Toma queso rayado y májalo bien con dos o tres dientes de ajo. Cuando esté bien majado, disuélvelo con agua tibia. Y mientras lo diluyas no vayas revolviendo la mano de almirez alrededor, puesto que se cortaría al instante; limítate a triturar. Y debe quedar suficientemente espeso.

XXVI. Genistada

Si quieres hacer genistada para días de ayuno, haz leche de almendras y cuélala, y échala después en una olla grande. Luego toma harina de arroz bien majada y pásala por un tamiz de seda, y después mézclala con la leche; y que salga bien clara, a fin de que cueza bien. Después, cuando debas retirarla del fuego, añádele azafrán para que adquiera color de retama. Toma canela y clavo y ponlos a cocer enteros, porque los hay que no quieren encontrar briznas. Coge un paño y envuélvelo todo dentro, de forma que hierva todo el rato. Y puedes añadir, si quieres, un poco de aceite añejo. Y luego, al final, coge pasas mondadas y ponlas en una olla; y sazónalo con sal. Y procura que quede bien espeso, a modo de gachas, y debe haber mucho azúcar, para que mate el sabor del arroz y las almendras. Para cuatro escudillas pon una libra de almendras, con tanto arroz como cabría en un plato de mostaza. Y si te apetece, puedes añadir piñones tostados y dejarlos hervir dentro. Y esto da para llenar bastante las escudillas. Conviene advertir que antes de meter los piñones tostados se hayan enfriado un poco.

XXVII. Salsa de congrio

Si quieres hacer salsa de congrio, a la víspera ponlo en remojo y a la mañana siguiente lávalo y córtalo a piezas. Y añade cabezas de ajo entero peladas, cebollas y aceite; y átalo para que lo puedas recoger mejor. Y cuando el caldo esté bien hervido, toma almendras y haz leche. Obtenida la leche, toma piñones pelados y nueces, y májalo con una porción del congrio, un poco del aceite y las cebollas y un poco de pan tostado impregnado de vinagre. Y cuando esté majado, deslíelo con la leche y pásalo por la espumadera. Ponlo a hervir con especias, pimienta, jengibre, canela, clavo y azafrán. Y cuando lleve ya un rato hirviendo, apártalo del fuego. Y si quieres, o si es del gusto de aquel para quien la preparas, puedes añadirle agror y dulzor.

XXVIII. Ordiate

Si quieres hacer ordiate, toma cebada bien pelada y limpia, y redúcela a harina. Después coge almendras y haz leche; mézclala con harina y cuélala con un paño claro. Y ponlo a cocer. Fíjate que la leche esté clara, que pueda hervir mucho. Y cuando veas que se ha espesado y que está bien cocida, sazónala con sal si es para uno que no tenga fiebre, y al final con azúcar blanco. Y repártela en escudillas, y una vez en el plato debe quedar toda agrietada.

XXIX. Ordiate

Otra manera de hacer ordiate. Toma leche de almendras, tal como se ha dicho antes, y luego ponla en una escudilla. Después toma cebada bien pelada y limpia, sin sabor a rancio ni a ningún otro mal sabor, y ponla a cocer en una olla con agua. Y cuando haya hervido un rato de modo que la cebada haya reventado, sácala y comprímela un poco entre dos platos. Y ponla a cocer con leche de almendras, tal como se ha indicado antes.

XXX. Ordiate de otra manera

Otra manera de ordiate. Toma cebada pelada y ponla a hervir, y una vez que esté hervida májala en un mortero. Cunado esté bien majada, deslíela con leche y cuélala con un paño muy espeso, y ponla a cocer tal como se ha dicho antes. Pero en todo ordiate se pone azúcar blanco.

XXXI. Avenate

Si quieres hacer avenate, toma leche de almendras tal como se ha dicho antes. Una vez limpia la avena, redúcela a harina y deslíela con leche de almendras; y cuélala con un paño limpio y claro. Ponla a cocer como el ordiate, y añádele azúcar tal como se ha dicho antes, en el capítulo del ordiate.

XXXII. Avenate de otra manera

Otra manera de avenate. Toma la avena bien limpia y ponla a hervir en agua. Y cuando empiece a reventar, sácala y comprímela entre dos platos. Y ponla a cocer con leche de almendras, tal como se ha dicho antes, y añádele azúcar blanco.

XXXIII. Almidón

Si quieres hacer almidón, toma almidón y lávalo bien. Y después toma leche de almendras y deslíelo con la leche. Cuélalo con un paño claro y ponlo a cocer. Y déjalo cocer tal como se ha dicho antes de las otras comidas, con azúcar blanco.

XXXIV. Leche de almendras

Si quieres hacer leche de almendras hervidas, toma una escudilla de almendras peladas y májalas. Y después echa tanta cantidad de agua como de almendras. Y cuélalas enérgicamente con un paño hasta que ya no suelten más líquido. Después ponlo a cocer en una olla añadiéndole azúcar blanco. Y debe cocer hasta que esté bien espeso. Y si quieres darla a uno que esté sano, añádele sal y raíces de jengibre enteras.

XXXV. Gachas

Si quieres hacer gachas para alguien que se restablezca de una enfermedad, de modo que le templen el estómago, prepara harina de cebada y leche de almendras con caldo de gallina. Y una vez preparada la leche, añádele harina cernida y ponlo a cocer. Puedes añadir un poco de azúcar blanco.

XXXVI. Berenjenas

Si quieres hacer berenjenas, ponlas a hervir con sal y con agua, una vez cortadas en tres o cuatro partes de arriba abajo. Y cuando lleven mucho rato hirviendo, sácalas, y las que veas que no están bien hervidas, córtalas y aplástalas bien entre dos platos de madera. Y luego coge las que estén más cocidas, junto con cebollas, perejil, menta y mejorana, y trocéalo todo junto en un tajador; y añádele huevos y queso rayado. Después toma pasas y ajos cocidos. Májalo todo junto y sazónalo con buenas especias. Luego rellena las berenjenas con la pasta y prepara una cebolla. Y ponlas al fondo de la cazuela, con el cabo gordo de la berenjena para abajo y el rabo para arriba. Toma leche de almendras hecha con buen caldo, un poco de aceite y un poco de grasa, y échaselo por encima; y ponlo al horno.

XXXVII. Morteruelo

Si quieres hacer morteruelo, prepara un buen caldo de carnero y de gallina. Después toma muslos de carnero poco cocidos y troceados muy finos por la parte magra, y tocino gordo, cerdo fresco y pan rayado, en tanta cantidad o un poco menos que la carne. Y ponlo a hervir en una olla con caldo graso. Y cuando ya esté espeso, sazónalo con sal y quítalo del fuego. Toma huevos batidos, a razón de dos por escudilla, con morteruelo, y ponlo en una olla todo bien mezclado. Y espolvorea azafrán para que tome color.

Igualmente, si quieres hacer morteruelo de caldo de gallina y de leche de almendras, procura además que el caldo esté cocido; después toma las gallinas y ponlas a cocer junto con tocino. Si lo preparas para una persona sana, puedes añadir carnero y cerdo, y ponlo a hervir con leche de almendras tal como se ha indicado antes.

XXXVIII. Asaduras

Si quieres hacer asaduras de carnero o de cerdo, ponlas a cocer. Y cuando lleven un rato de cocción, sácalas de la olla. Y corta los pulmones y el corazón a lonjas finas; después toma grasa de cerdo, fresca o salada, y ponla a sofreír en una olla, removiéndola bien. Y cuando esté todo bien sofrito, coge los hígados cortados más finos y más anchos que los pulmones, y ponlos en la olla en la que tengas que cocer los pulmones. Añádele cebolla en rodajas anchas. Después toma caldo de las asaduras –u otro caldo, si dispones de uno mejor– y ponlo a cocer, de modo que queden bien claras, y que cueza mucho. Y añádele especias, de las mejores que puedas obtener, y vinagre y pan tostado empapado en vinagre, y májalo con los hígados. Ponlo en la olla y cuando esté espeso sazónalo con sal y especias. Y luego, si quieres añadir huevos, retíralos del fuego y bátelos con energía junto con las asaduras, y después añádelas poco a poco. Y ten presente que para cada cuatro pulmones basta con un hígado, contando lo que se maja y lo que se corta.

XXXIX. Asaduras de cabrito

Si quieres hacer asaduras de cabrito, puedes hacerlas también claras, para que se pueda mojar pan en ellas. Corta el pulmón a lo largo, de modo que tenga tres dedos, y toma asimismo el hígado, y sofríelo añadiéndole cebolla, perejil, agror y dulzor. Y si quieres que te salgan buenas, en vez de otra mezcla pon buena leche de almendras y bien hecha, y buenas especias, de las mejores que puedas obtener. Y cuando esté aceptablemente espeso, añádele las especias sobredichas y quedará bueno. Y debes saber que estas asaduras conviene que cuezan mucho, de modo que se deshagan en la boca.

XL. Tripas de carnero

Si quieres hacer tripas de carnero o de ternero o de buey, toma agua caliente y escáldalas; y una vez escaldadas, lávalas con sal y agua. Y cuando estén bien lavadas, córtalas a trozos muy pequeños y ponlas a cocer con agua y sal, y añádeles un poco de tocino. Después sofríelas con grasa de tocino. Y una vez sacadas del utensilio en el que las hayas sofrito, toma cebolla cortada a rodajas anchas y perejil, menta y mejorana, y sofríelo un poco y ponlo todo a cocer. Y añádeles especias y vinagre, con una taza o dos de vino, según la cantidad del caldo antedicho. Y déjalo cocer hasta que se deshaga. Después sazónalo con sal, agror y dulzor, retíralo del fuego y sírvelo en escudillas.

Del mismo modo se hacen las de ternero o de buey.

XLI. Cabrito relleno

Si quieres asar cabrito relleno, toma los menudillos y ponlos a hervir bien con carnero y tocino graso. Después tritúralo bien; y pon a hervir un poco de perejil, un poco de mejorana y un poco de cebolla y trocéalo todo. Y añade, si quieres, ajos hervidos y pasas limpias, y échalas enteras. Para rellenar el cabrito, añádele cuatro huevos, mézclalo bien y embútelo dentro.

XLII. Cochinillo relleno

Así mismo se hace el relleno de cochinillo, salvo que muchos no incluyen las tripas. Y debe abrirse el cochinillo por el costado y el cabrito por el vientre. Pero el cochinillo, al cocerlo en el asador, debes untarlo una y otra vez con una buena corteza de tocino gordo.

XLIII. Croquetas

Si quieres hacer croquetas de pasta o de huevos, toma una buena porción de grasa de cerdo que esté bien limpia y ponla en una sartén bien limpia. Después coge pasta fermentada de trigo y disuélvela con un huevo por croqueta en un mortero. Una vez que esté bien mezclado, coge queso rallado de modo que quede espeso. Después echa cuatro cucharadas en una sartén, y un huevo en la misma sartén, y que el fuego esté bajo. Y retíralo del fuego una vez y otra, y dales la vuelta al cabo de un rato; y manténlas ahí, a fuego lento, hasta que estén cocidas. Después sácalas y ponlas en una fuente grande, y échales mucho azúcar por encima y por debajo. Y se sirven cuanto más calientes mejor al final de la comida a modo de queso.

XLIV. Lonjas de queso

Si quieres servir lonjas de queso, córtalo a láminas bien grandes. Después toma pasta fermentada, como se ha dicho antes, y mézclala con yemas de huevo, y remuévelo mucho con una cuchara. Y luego unta la superficie del queso por encima y por debajo, y ponla en la sartén con la grasa indicada. Dales la vuelta una y otra vez y, cuando estén cocidas espolvorea azúcar por ambas caras.

XLV. Buñuelos

Si quieres hacer buñuelos, toma pasta de la descrita arriba, que esté fermentada, y huevos con queso rayado; y mézclalo todo hasta que quede bien espeso. Y haz bolitas del tamaño de un huevo. Toma una cazuela y grasa de la antedicha, y échalas en la cazuela. Y cuando estén cocidas ponlas en un plato con azúcar por encima y por debajo.

XLVI. Paletilla de carnero rellena

Si quieres rellenar una paletilla de carnero asada, córtale buena parte de la carne, salvo el garrón y el extremo de la paletilla, de modo que quede la suficiente carne para que pueda pasar el asador. La carne debe ser hervida con tocino y con perejil y otras buenas hierbas. Y cuando esté hervido, trocéalo todo junto y añádele huevos y buenas especias, ajos y pasas. Y procura que tenga sabor.

Luego coge una membrana de carnero, remójala con agua tibia, colócala sobre el tajador y ponle el asador encima. Luego toma el relleno, depósitalo sobre la paletilla, cúbrela con la membrana y átalo bien con un hilo.

XLVII. Empanadas de ave

Si quieres hacer empanadas de ave o de perdices con cebolla, toma una cebolla, la más grande que encuentres, y vacíala según tu buen parecer. E introduce el ave o la perdiz o alguna volatería. Y toma ronchas de tocino gordo y magro y depositalas al fondo de la cebolla y por los lados. Después toma buenas especias, para colocarlas junto con el ave: pon clavo, canela entera y azúcar blanco. Luego coloca de nuevo la cobertera de la cebolla. Coge luego estopa y envuélvela bien con ella, de modo que la recubra enteramente. Después ponla en el hogar, bien caliente. Y échale ceniza apagada y caliente, y luego ten a punto un buen rescoldo para echárselo encima, y ve echando hasta que veas que está cocida. Y si la encuentras blanda es que está cocida, y si no ponla de nuevo sobre un poco de rescoldo o de brasas bien vivas.

XLVIII. Empanada de lamprea

Si quieres hacer empanada de lamprea, o ponerla en un asador o una cazuela, sácale la hiel que tiene en la cabeza y luego átala por tres o cuatro partes. Después, toda redonda, ponla en la empanada con especias y cebollas cortadas finas, y añádele un poco de agraz y un poco de azúcar blanco.

Igualmente, si prefieres asarla, átala de la misma forma e introdúcele una aguja de hierro o de madera; si no dispones de aguja, coge el asador y sujétala a éste de un extremo a otro y rocíala con vino blanco para que no se chamusque, y también con vinagre; y agrega un poco de especias y de aceite.

Si quieres ponerla en cazuela, átala de la misma forma y échale vino blanco y grasa. Toma las especias, las mejores que encuentres, y un poco de aceite y buenas hierbas, como perejil, menta, mejorana, orégano y cebollas cortadas finas. Y llévala a cocer al horno, ya que sale mejor que hecha en casa.

XLIX. Zanahoriato

Si quieres hacer zanahoriato, coge zanahorias blancas y ponlas a cocer. Y cuando estén cocidas, sácalas, mételas en agua fría y pélalas. Y una vez peladas, exprímelas entre dos platos, como quien hace queso. Y si encuentas el corazón, sácalo. Luego, cuando las tengas exprimidas, coge un mortero y májalas bien. Y ponlas a cocer en caldo de carnero o de tocino o de lo que prefieras, y cuécelas a modo de calabazas. Y cuando estén cocidas, toma leche de almendras, y que esté hecha con el mejor caldo que tengas, y viértela dentro. Y añádele queso entero y cortado o rayado. Si te parece, puedes añadirle leche de cabra.

L. Lechugato

Del mismo modo se hace el lechugato: se coge sólo la parte blanca del troncho de las lechugas. Y si no tienes suficientes lechugas, puedes poner cebollas blancas. El chiriviato se hace igual que el lechugato.

LI. Espárragos

Si quieres hacer espárragos, cuando estén hervidos o sofritos añádeles vino blanco y especias comunes y un poco de azúcar blanco de buena calidad.

Además, si dispones de muchos espárragos y quieres preparar una comida para servirla en escudillas, hiérvelos tal como se ha dicho antes y exprímelos, y luego sofríelos como si fueran espinacas. Después coge leche de almendras y pónlos a cocer, y vayan cociendo hasta que queden bien espesos y bien cocidos. Y luego sírvelos en escudillas y espárceles canela en polvo. Y es una comida apropiada tanto para carnaval como para cuaresma.

LII. Garbanzos tiernos

Si quieres preparar garbanzos tiernos, lávalos bien. Coge leche de almendras y ponlos a cocer con la leche y con aceite y sal; y añádeles una o dos cebollas escaldadas con agua hirviente. Y cuando veas que están cocidos, añádeles perejil, albahaca, mejorana y otras buenas hierbas, un poco de jengibre majado y un poco de agraz.

De esta manera suelen cocerse cuando son tiernos, que no son tempranos. Si quieres preparar garbanzos de los más tiernos, pon a hervir la leche de almendras con aceite y sal y cebollas tiernas, y las hierbas antedichas, jengibre y agraz; y echa los garbanzos lavados con agua caliente y enseguida estarán cocidos.

De esta misma forma puedes preparar también habas tiernas; puedes echarles cilantro verde con buenas especias, pimienta, jengibre, canela y azafrán.

LIII. Cabrito asado

Si quieres preparar cabrito asado con la piel, escalda el cabrito y, una vez escaldado, sublímalo; sácale lo que tiene en el vientre y ponlo en el asador. Y luego rellena el cabrito y ponlo al fuego. Y cuando adquiera rigidez, toma un poco de agua y de sal y úntalo por toda la piel para que no se chamusque, y con una varilla rózalo tal como se hace con el cochinillo. Y déjalo cocer un rato. Y cuando esté medio cocido, toma yemas de huevo y bátelas, échales buenas especias molidas y mézclalo todo. Y luego, con plumas de gallina, úntalo todo con esta mezcla; y al final, cuando se haya secado, úntalo nuevamente con aceite. Sigue haciéndolo así hasta que esté cocido. Y de la misma forma se hace con el cochinillo.

LIV. Sémola

Si quieres hacer sémola adobada, ponla a cocer con leche de almendras. Y puedes añadirle aceite, y azafrán para darle color. Y cuesta de remover. Y manténla alejada del humo; y añádele azúcar blanco y procura prepararla bien, de modo que no haya tierra.

LV. Perdices en olla

Si quieres cocinar perdices en olla con rebanadas finas de pan o con porruela, limpia bien las perdices y échalas a la olla. Y cuando estén cocidas, ten preparadas las rebanadas de pan escaldadas con caldo, y echa encima del pan queso rayado y luego mantequilla derretida.

Y puedes servirlas mechadas con tocino. Se puede mechar toda clase de aves de dos formas; la primera: se disponen lonjas de tocino largas y estrechas, y luego se introduce la punta de una varilla entre la carne y la piel del ave, de modo que quede libre el espacio de dos dedos. Pero las perdices u otras aves deben endurecerse un poco al fuego.

LVI. Porruela

Si quieres hacer porruela toma cebolla cortada y ponla a cocer con sal en agua fría. Escúrrela repetidas veces y ponla a hervir con grasa de cerdo. Y después añádele vinagre, pimienta, sal y agua, procurando que no quede demasiado fuerte. Y pon todos los cuartos enteros.

LVII. Pulpo relleno

Si quieres hacer pulpo o calamar rellenos, coge el pulpo y lávalo bien, ponlo a hervir y después córtale las patas y vacíalo de inmundicias. Y trocéalo todo con perejil, menta, mejorana y otras buenas hierbas. Y si con las patas no tienes bastante, puedes trocear también otra clase de pescado. Y échale las mejores especias que puedas encontrar. Y asegúrate de que el pulpo está bien limpio. Añádele el relleno, y pon pasas, ajos escaldados y cebolla sofrita. Y después prepara leche de almendras con el caldo resultante de hervir el pescado y viértela en una escudilla o en una cazuela junto con el pulpo; en la leche puedes echar un poco de agror y de buenas especias, de las mejores que encuentres, y aceite. Puedes cocerlo al horno o sobre una plancha con brasa viva debajo.

LVIII. Leche malcocha

Si quieres hacer leche malcocha espesa, ponla al fuego y añádele huevos y un poco de pan y remuévela. Y cuando hierva, retírala del fuego y sírvela en escudillas.

LIX. Aricoque

Si quieres hacer aricoque para carnero, toma la carne y córtala a pedazos como para hacer janete, y ponla a cocer con mucho perejil, salvia, menta, mejorana y mucha cebolla. Y luego coge leche de almendras; y cuando esté cocida, échale la carne. Y maja buen hígado, pan y huevos, y debe resultar una pasta blanca y espesa, y después ponla a hervir. Y cuando haya hervido lo suficiente para quedar bien espesa, sírvela en escudillas.

LX. Salsa granada

Si quieres hacer salsa granada, coge caldo de gallina en el que haya buen tocino y que esté bien cocido. Maja los hígados de las gallinas y pásalos por el tamiz; ten preparada leche de almendras y mézclala con los hígados majados. Y toma las mollejas cocidas y cortadas en trozos pequeños y redondos. Dispón también de una pieza de tocino magra y gorda, y procede del mismo modo que con las mollejas cocidas; córtalo todo en trozos pequeños y redondos, y échalo en la olla.
Ten también a disposición canela, jengibre y clavo –aunque no demasiado para que no amargue–, unas pocas cubebas, un poco de pimiento largo, azafrán y un poco de almidón, y échalo en la olla. Y dispón de azúcar blanco, zumo de naranja o de limón y yemas de huevo crudas y sin nada de clara. Hay que batirlos en una escudilla de barro junto con el zumo de naranja, y no añadirlos a la salsa hasta que esté cocida; entonces viértelos a chorritos mientras otro va revolviendo los huevos, y al final mézclalo todo. Y si hay pan o dispones de lonjas de tocino bien tostadas, májalo bien y añádelo a la salsa.

LXI. Nueces confitadas

Si quieres confitar nueces, desmóchalas por cuatro partes, esto es, un corte a cada lado y otro a cada extremo; después déjalas en remojo durante nueve días y nueve noches, y cámbiales cada día el agua fría; y luego escáldalas en una olla de agua hirviente y déjalas ahí un día y una noche. Para doscientas cincuenta nueces emplea tres libras de miel y un botijo de agua, y déjalo cocer hasta que se haya reducido a medio botijo. Después sácalas de la olla y ponlas en un cesto para que se escurran bien durante toda una noche; y después tiéndelas en un cedazo y déjalas ahí una noche entera. Luego toma trece libras de miel y las nueces antedichas y pon la miel al fuego; y cuando hierva, espúmala bien y echa las nueces dentro, y déjalo cocer hasta que la miel haya tomado consistencia. Después sácalas de la miel y añádele un clavo de especia en un extremo y en el otro un pistacho, y a un lado un trozo de jengibre y en el otro un piñón. Haz lo propio con cada una de las nueces. Ponlas en un pote y échales encima la miel caliente de modo que las cubra enteramente.

LXII. Salsa de ciervo

Si quieres hacer salsa de ciervo, mezcla especias pero sin azafrán, toma pan tostado y empapado en vinagre, y desmenúzalo y májalo junto con el pan. Y cuando lo tengas todo majado, deslíelo con el mismo caldo. Cuando esté disuelto y hayas echado sal, coge vinagre y arrope y añádelo en una proporción regular. Concluido esto, ponlo a hervir. Y cuando haya hervido, retíralo del fuego y prueba cómo está de sal, de vinagre y de arrope, y sírvelo en escudillas.

LXIII. Salsa blanca

Si quieres hacer salsa blanca con ocas, puedes prepararla de este modo: toma buena cantidad de almendras bien peladas y majadas, y mezclándolas con caldo de gallina o de pollo elabora una buena leche. Después coge buen jengibre cortado a trocitos, clavo de especia y canela, y, todo bien troceado, échalo en una olla y vierte en ella un poco de vino de granada junto con la leche de almendras. Y déjalo hervir hasta que esté bien cocido. Y luego añádele azúcar blanco.

LXIV. Relleno de capones

Si quieres rellenar capones, tan pronto como los capones estén muertos, haz que los desplumen con todo cuidado, con las patas y el cuello; sácales el buche por el cuello sin desollarles la pechuga, y extrae también las tripas y demás. Después mete los dedos en la pechuga y separa la piel de la carne. Luego ponlo un rato en agua tibia. Para el relleno toma cerdo fresco sin la corteza, de la parte del ombligo, y un poco de carnero si quieres, y tocino gordo. Cuando lo tengas bien troceado y luego majado en un mortero, añádele huevos crudos y especias. Y toma un poco de agraz y manteca fresca de cerdo fundida para introducirlo mejor, y luego ponlo entre la carne y la piel. Después, colocados en el asador y bien sujetos, mientras vayan cociendo úntalos con huevos y azafrán mezclados con la manteca derretida. Y prepara la salsa de pavos o limonea.

LXV. Almodrote

Si quieres hacer almodrote para perdices o pollas asadas, toma leche de almendras y deslíela con agua muy caliente. Coge un poco de queso rayado y tres dientes de ajo y májalo. Cuando lo tengas todo bien majado, calienta un poco la leche de almendras y mézclala con los ajiquesos en la leche. Y añade un poco de mantequilla bien fundida y que sea fina y buena.

LXVI. Perdices asadas

Si quieres servir perdices asadas y no dispones de agua de rosas, rocíalas con un poco de agua fría y ponles una rebanada de pan debajo y otra encima.

LXVII. Quesadas

Si quieres hacer quesadas de cuaresma, toma una langosta y quiébrale el cuello, ponla en una cazuela y añádele una docena de langostinos y dos pageles, si tienes; y si no, pon una merluza. Y después, cuando esté todo hervido, májalo bien; y cuando lo tengas bien majado, coge almendras y piñones, échalos al mortero y mézclalo todo junto. Regúlalo de sal y añádele un poco de azafrán y jengibre, si quieres.

LXVIII. Espinacas

Si quieres hacer espinacas sin agua, coge las espinacas y límpialas bien, y después lávalas y córtalas en dos o tres partes. Ten preparada una olla y echa dentro un cucharón de aceite, o según la cantidad de los comensales. Después exprímelas bien y échalas a la olla, y añádeles un poco de sal, aunque no mucha, hasta que se deshagan. Y trocéalas.

LXIX. Porrada

Si quieres hacer porrada, corta los puerros en rodajas y lávalas bien, y luego ponlas a hervir. Cuando estén hervidas, sácalas de la olla y tritúralas. Hecho esto, toma un poco de aceite y mucha manteca de cerdo y un poco de tocino y ponlo a sofreír de modo que quede todo amasado. Y, si es buena, al final añádele leche de almendras con un poco de azúcar, según el gusto de los comensales.

LXX. Manjar blanco

Si quieres saber cuándo un manjar blanco está cocido, toma una jofaina con agua fría y echa dentro un poco de manjar blanco. Si se se hunde, está cocido; si se desparrama, no lo está.

LXXI. Morteruelo de cabrito

Si quieres hacer morteruelo de cabrito, toma los pulmones del cabrito, un poco de carnero y una pechuga o dos de paloma, si tienes; si no, utiliza otras carnes de ave. Luego trocéalo todo junto; cuando lo tengas bien troceado, toma una buena cantidad de leche de cabra –y, si no tienes, de almendras– y échala dentro de modo que cueza mucho rato. Y una vez cocido, añádele buenos huevos y un poco de azafrán.

LXXII. Asaduras de cochinillo

Si quieres hacer asaduras de cochinillo o de cerdo, quítale los pulmones y ponlas a hervir; y cuando estén hervidas córtalas a trocitos. Después toma la membrana y sofríela con un poco de tocino gordo; cuando se haya derretido, echa los pulmones y sofríelos mucho, procurando que no se quemen. Cuando esté sofrito, añádele un poco de cebolla, sofríela un poco y después échale caldo para que cueza bien. Luego prepara la salsa así: toma un poco de hígado con un poco de pan tostado impregnado de vinagre, májalo todo junto, y deslíelo con un poco de vino fuerte. Y ten a punto buenas especias, como pimienta, jengibre, canela, clavo y azafrán, y una vez todo molido mézclalo. Échalo a la olla y dale un hervor. Y retíralo del fuego y sírvelo en escudillas.