

(20.)

Empanadas de <sup>Don</sup> carnes. 4<sup>ta</sup>.

Se procede en todo como queda dicho en el primer artículo con la prevención de q. cada codorniz se partirá en cuartos y los menudillos se picaran con torino y se colocaran en el centro de la empanada.

Empanadas de toda especie de picados ó rellenos. 4<sup>ta</sup>.

Se toma una libra de carne de la especie q. se quiera como de pierna de baca de carnero ó aves, se quitan los huesos con exactitud los nervios y los tendones; no se debe hacer picado sino de una sola carne, y el modo de picarla consiste en picarla sobre el tajo con cuchillos apropiados, mezclando manteca de bacas si la hubiere, o de puerco, perejil, cebollas y un poco de aruras si se quiere, todo ha de quedar bien picado é incorporado, y se le añade despues un poco de sal y de especias molidas, luego se toman dos huevos, se baten y se mezclan con el picado y se añade medio cuartillo de nata: acabado el picadillo se prueba p.<sup>o</sup> ver si está en saron y estando se guarnecen el suelo de una tartera con masa, se coloca encima el picadillo de modo q. levante como una pulgada, se