

cubre con su cubierta tambien de masa y se concluye como todas las empanadas, se hace cocer dos horas solamente si fuere de ternera ó aves, pero si de bacas ó carnero dos y media lo menos, si fuere en orno y lo preciso en lumbre abierta: luego q^d este cocida y quitada la grasa superabundante se pasa un cuchillo encima del pisado para dividirlo en cuadrillos, se hecha encima una salsa clara y sustanciosa y se sirve cubierta con su tapa de masa.

Empanada de Vigilia. 43^a

Se toma el pescado q^d se quiera como anguila, sollo, salmón, truchas, besugos &c., despues de escamados y cortados en trozos, se guarnice de masa de empanadas el suelo de la tartera, se coloca encima el pescado con un manojito de yerbas finas, sal molida y especia y se cubre todo el pescado con buena manteca de bacas, luego se concluye la empanada como se ha explicado en el primer artículo, en intelig.^a q^d las de pescado no deben cocer mas q^d hora y media, y luego que han cocido se aderezan con la salsa siguiente: se toma un polvo de arina, lo q^d se pueda tomar tres dedos, se media.