

frie con un poco de manteca de vacas, se le hecha medio bazo de vino blanco, un poco de agua tibia, un monojito de yerbas finas y un poco de sal; se cuece todo como cosa de media hora, se prueba p.^o examinar si está bien condimentado y se hecha en la empanada.

Timbales. M.^o

La masa p.^o los timbales se hace del modo siguiente: se ponen sobre una mesa cuatro libras de harina, se la hace un hueco en medio, se hecha en este hueco un poco de agua, medio cuartillo de aceite de olivas, un cuarteron de manteca de puerco, dos yemas de huevo y un poco de sal; se trabaja esta masa de modo q.^o quede bien consistente y se la deja reposar un rato; luego se toman las dos terceras partes de ella y se aplanan con el rodillo dexandola del grueso de un peso fuerte, se coloca en una caserola ó basija adecuada, se estiende en su fondo y á su rededor p.^o q.^o tome su forma, teniendo mucho cuidado de q.^o no se raje ni agujerée, se hecha dentro el guisado de carnero ó de pescado q.^o se quiera con tal q.^o esten ya cocidos esperados y con poca salsa; despues se estiende