

Empanadas.

Sal, pimiento, ajos bien picados, orégano, este se pica antes
 q^e los ajos y luego se mezcla todo y se deshíe con agua, se templá
 al gusto y se cubre la carne con este agua: cuando se van á hacer
 las empanadas se saca la carne sin labarla, y se hecha en una ca-
 zuela ó puchero, se le pone aceite, tomate y especias, todo á un tiempo,
 y si se necesita añadir agua se le pone, en estando á medio cocer la car-
 ne se aparta y se hace la masa, y al tiempo de llevarla al horno se re-
 poniendo la carne en los huecos de la masa, se le hecha un poco de pe-
 rúgil crudo bien cortado, ajos lo mismo, y pedacitos chicos de tocino;
 el caldo ó salsa del quisado se reparte á cucharadas entre todas, se
 tapan y se llevan al horno y cuando vienen se refriegan con un
 trapito mojado en aceite crudo.

Furron de leche.

Dos libras de arucas, se clarifican, y se les da punto de enjugar,
 libra y media de almendra, se pela y seca, se pica, se garbilla con un gar-
 billo del de arroz, se baten tres claras de huevo como p.^o vircocho, des-
 pues de meneada el almibar se hecha el claro y se bate con limon raja-