

Listofado

Se hecha para cocerlo tomo y vino, y una terna con agua sobre el puchero y lo q. elle destik no mas ha de tener, se hecha tomate y toda especie de guiso.

Serdices

Si partiran por medio en una caruela, se les hechara tres ajos p.^o cada una, y aceite crudo por cima, un poco de pimienta y sal y cuando se cubran se hechara agua caliente y se pondran a cocer todas con una sartena de hierro y encima unas ascuas, y luego q. esten cocidas se las hecha un poco de especia fina y se ponen a la sombra poco rato, han de tener un poco caldo, y al apartarlas se les hecha un poquito de agrico de limon.

Carnero Verde.

La carne se reahoga primero con aceite o manteca, se le hecha toda especia fina, ajos, hierba buena y perejil.