

(62)

Guisado de Perdices.

Se sacoran las perdices sobre las ascuas, y en breve tiempo se les hecha una parte de agua, otra de vinagre, otra de aceite y pimienta negra.

Ajo minchero.

Se asan los conejos y despues se hecha aceite frito, pim.^{ta} negra, un poco de ajo, una corta cantidad de vinagre, cominos, sal, y despues se quese todo en una cazada.

Lomo.

Para conservar este sin q. se enrancie se hecha en adobo, q. este sabroso de sal y pizante, despues se frie poco menos q. para comer, luego se pone en una bolsa de manteca derretida, de modo q. lo cubra.

Abobado.

Se hace hechando en el agua vinagre, pimienta colorada,