

De ternera,

Se cuece la ternera con el adobo, al q. se le echa pimienta, ajo, perejil, un poco de pimienta: tambien ha de estar conerto un pedazo de jamon y tocino gordo. Asi q. esta, se aparta, y para hacer la masa, si una tarta de calor en q. se cocido la ternera, se añaden dos, de manteca derretida, y se hace la suficiente masa, a proporcion de la carne q. haya; se le pone levadura y cuando la masa se aviene se hacen. Para lo que se tenia preparado el relleno; picando la carne y añadiendole pedacitos de tocino blanco sin cocer, perejil bastante, ajo muy picado, y mucha pimienta molida. La masa se estira con el palo, y se cortan las empanadas grandes.

De carne,

La carne sea de cordero, o de lo q. quiera, siendo tierna debe estar cocida, y no dorada. Se pica despues con tocino gordo en bastante cantidad, poniendo la pimienta y canela con arreglo a la cantidad que haya. Se echan seis u ocho huevos, segun parecer, quedando mas bien blanda que dura. La masa debe estar venida, y se la va entrando bastante manteca fria y un poquito de azucar; se van haciendo tortitas y poniendo en medio una cucharada de la masa de carne. Se cortan con la carretilla, y se untan