

# Recetas de cocina

al jamón curado



Cultura  
que dá luz

*Recetas de cocina*  
*al jamón en salazón*



Lingua á escarlata  
Capón e cabrito asados ao espeto  
Gaspacho Andaluz  
Empanadillas de carne  
Xamón en doce  
Galiña trufada  
Doce de laranxa  
Torta ou bica de millo

**Cultura**  
**que dá luz**

# Cultura que dá luz

Recetas de cocina  
al punto de vista

## Lengua a la Escarlata

Se pone una buena lengua, despues de marcada y picada con una aguja de calceán, se frita con bastante nites, y sal común, en gran cantidad, teniendo la así cuatro dias. Se pone a cocer en agua con ranahoria, chirivia, hierba buena, cebolla, perejil, noveda ajo, espliego, y una hoja de laurel. Así que este cocida se retira, y en caliente se le quita la piel, se envuelve bien tapetada en un paño, y a la prensa.

Re. Dñ Maria de Audres..

# Cultura que dá luz

Recetas de cocina  
al punto

## Capon y cabrito asados al espeto

Después de bien limpios estos animalitos, se pone veinticuatro horas en adobo, con sal, ajo y limón se tiene buena brasa y se pone el capon o cabrito al espeto, untando lo antes con grasa, procurando poner poca brasa al principio y así que va estando pasado se apura el fuego acobandolo dos veces y banandolo de vez en cuando con un ramillete de perejil mojado en grasa. Se sirve bien caliente.

Receta. Dñ Gaviera Borada (Casa de Fon)



# Cultura que dá luz

Es para dillas de carne

Le corta la carne en chuletas  
lo mas igual posible se cortan  
unas bouzitas de garroca la  
mitad de la chuleta y otras  
iguales de tramo las que se  
hacen encima de la chuleta  
Le hace un picadillo de  
huevo y aceitunas y se echa  
un poco en cada chuleta  
y se cierran con dos palillos  
Le frien y se hace una  
salsa con un poco de perejil  
caldo y un poco de perejil

# Cultura que dá luz

Recetas de cocina  
al punto

Receta - Casa de "Fos" #

## Jamón en dulce

Se coge un buen trozo de jamón, sin hueso, ninguno, se deja de agua cuatro días, mudandole el agua una vez al día, se le quita la piel, (que debe salir casi sola) Se pone a cocer en un recipiente, en mitad agua y mitad vino blanco, y una rama de canela grande. Así que está casi cocido, se le agregan dos cucharadas de azúcar blanco, meneandolo con frecuencia para que no se fogue. Así que está terminado de cocer, se retira, y en caliente se le echa azúcar por encima, y se baña con ghee, mostacel, o tostado, envolviendolo en una servilleta y a la prensa seis horas o algo mas. Después de prensado se le vuelve a echar azúcar, y se tuesta con un hierro caliente, hasta que forme caramelo. Puede adornarse con huevos hilados y frutas en almibar, prefiriendo quindos.

# Cultura que dá luz

Recetas de *Cocina*  
al punto cubano

## Gallina Fufada

Tomese una gallina que sea gorda se despluma a mano, y se chamusca en llama de alcohol; despues de esto se deshuesa y se adba, con sal, pimienta y limón. Se están unas tiras de ternera y otras de lomo ( $\frac{1}{2}$  k de cada una aproximadamente) una lengua,  $\frac{1}{4}$  k de jamón; todo esto en tiras y adobado también con, pimienta, sal y limón (el jugo). Todo esto queda en adobo durante 24 horas.

Al día siguiente se hace un picadillo con los menudos de la gallina, un poquito jamón y un poquito de lomo, y dos huevos batidos.  
Se extiende la gallina y se le coloca, la

# Cultura que dá luz

Recetas de cocina  
al punto de vista

## Dulce de Naranja

Se rallan las naranjas con el rallador para quitarles la monda de fuera, se cortan al medio, y se les aprieta hasta que les salga el zumo, se ponen en agua fría dos o tres días, mudándoles el agua todos los días, luego se succen muy poco, sin que hierva y vuelven al agua fría por tres días. Despues se hace el almibar, para libra de fruta, libra y media de azucar, se pone algo en punto antes de echar la fruta, y este tiene que estar templado, y se pone a cocer hasta que este en punto. Las que quieran hacerlo crispuntas no tienen mas que meterles por el tallo una punta, y todos los días quitarles algo de dentro para que ablanden.

En Maria de Andres (Santiago)

# Cultura que dá luz

Recetas de cocina  
al punto europeo

## Forta ovica de maiz

Un cuarteron de manteca de vaca cocida; esta se trabaja mucho hasta que esta se ponga blanca y luego se le añaden tres yemas y despues de bien trabajados unidos a la manteca se le añade media libra escasa de azucar y un cuarteron de flor de harina de maiz y las claras se ponen a punto de nieve y todo esto



# Recetas de cocina

al punto exacto



Cultura  
que dá luz

