Lámina 1

PUBLICIDADES ANTIGUAS

Lámina 2

LOS MERCADOS EN EL MUNDO

Mercado de Catalunya • Barcelona

Mercado de Catalunya • Barcelona

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA NACIÓN – FAO – NIVEL 2

Lámina 3

LOS MERCADOS EN EL MUNDO

Mercado de Bangalore, India.

Feria itinerante de abastecimiento barrial, Ciudad de Buenos Aires.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA NACIÓN – FAO – NIVEL 2

Lámina 4

RECETARIOS ANTIGUOS

Huevos en abreviatura

Tomarás calabaza, tomate, cebolla, peregil, yerba buena, y lo freirás todo; luego lo echarás en vasija ancha, desharás bien los huevos, sazónalos de sal, les pondrás fuego arriba y abaxo hasta que se tuesten, despues los cortarás como tortada y podrás servir.

NUEVO ARTE
DE
COCINA,
SACADO DE LA ESCUELA
DE LA EXPERIENCIA
ECONOMICA.
SU AUTOR
JUAN ALTAMIRAS.
CON LICENCIA.

BARCELONA: En la Imprenta de Don JUAN de BEZARES, dirigida por Ramon Martí Impresor. Año de 1758.

MATAMBRE ARROLLADO AL HORNO

Lavar bien dos matambrecitos de ternera, colocarlos en un recipiente hondo y condimentarlos con sal, pimienta, un poquito de ají picante molido, aceite, media taza de vinagre, perejil picado y una hoja de laurel; dejarlos así una hora. Arrollarlos después doblándoles las orillas para adentro, atarlos con un piolín dándoles forma bien redonda, envolverlos en un papel de seda impermeable rociado con aceite, colocarlos en una asadera y cocinarlos en horno a temperatura regular. Cuando ya hayan estado una hora en el horno se les retira el papel agregándoles un buen vaso de vino dulce, dejando terminar su cocción.

Cocinar en agua con un poquito de sal seis berenjenas chicas, cortarlas en cuatro partes a lo largo y saltarlas en ... aceite de aceite a fuego regular.

... unas croquetas de papas cocinando un kilo de ... hacer con ellas un puré, agregarle media cu... queso rallado, un huevo, una yema ... sal, pimienta y nuez ...

Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires
10-10-2026