



## LOS MERCADOS EN EL MUNDO



Mercado de Catalunya • Barcelona



Mercado de Catalunya • Barcelona

## LOS MERCADOS EN EL MUNDO



Mercado de Bangalore, India.



Feria itinerante de abastecimiento barrial, Ciudad de Buenos Aires.

# RECETARIOS ANTIGUOS

### Huevos en abreviatura

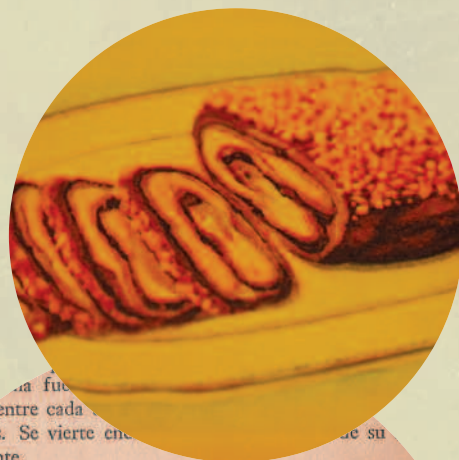
Tomarás calabaza, tomate, cebolla, perejil, yerba buena, y lo freirás todo; luego lo echarás en vasija ancha, desharás bien los huevos, sazónalos de sal, les pondrás fuego arriba y abaxo hasta que se tuesten, despues los cortarás como tortada y podrás servir.

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 BEZÀRES, dirigida por Ra-  
mon Martí Impresor. Año  
de 1758.



## MATAMBRE ARROLLADO AL HORNO

Lavar bien dos matambrecitos de ternera, colocarlos en un pimiento 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. Arróllarlos desdoblándolos las orillas para adentro, atarlos con un piñón; los doles forma bien redonda, envolverlos en un papel de seda impermeable rociado con aceite, colocarlos en una asadera y cocerlos en horno a temperatura regular. Cuando ya hayan cocido una hora en el horno se les retira el papel agregándoles un 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 sartén con aceite a fuego regular.

Para las croquetas de papas cocinar un kilo de papas, hacer con ellas un puré, agregarle media taza de queso rallado, un huevo, una yema de huevo, sal, pimienta y nuez moscada.