



LOS MERCADOS EN EL MUNDO



Mercado de Bangalore, India.



Feria itinerante de abastecimiento barrial, Ciudad de Buenos Aires.

LOS MERCADOS EN EL MUNDO



Mercado de Catalunya • Barcelona



Mercado de Catalunya • Barcelona

NUEVO ARTE DE COCINA, SACADO DE LA ESCUELA DE LA EXPERIENCIA ECONOMICA.

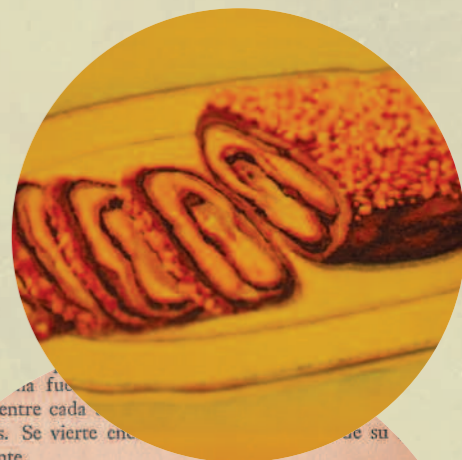
SU AUTOR JUAN ALTAMIRAS.

CON LICENCIA.

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

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.



MATAMBRE ARROLLADO AL HORNO

Lavar bien dos matambreitos de ternera, colocarlos en un recipiente hondo y condimentarlos con sal, pimienta, un poquito de ajo picante molido, aceite, media taza de vinagre, perejil picado y una hoja de laurel; dejarlos así una hora. Arrollarlos despues doblandoles las orillas para adentro, atarlos con un piolin 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 cortadas en cuatro partes a lo largo y saltarlas en una sartén con un poquito de aceite a fuego regular. Preparar unas croquetas de papas cocinando un kilo de papas cocidas con ellas un puré, agregarle media cucharada de queso rallado, un huevo, una yema de huevo y sal, pimienta y nuez moscada.