



LOS MERCADOS EN EL MUNDO



Mercado de Catalunya • Barcelona



Mercado de Catalunya • Barcelona

LOS MERCADOS EN EL MUNDO



Mercado de Bangalore, India.



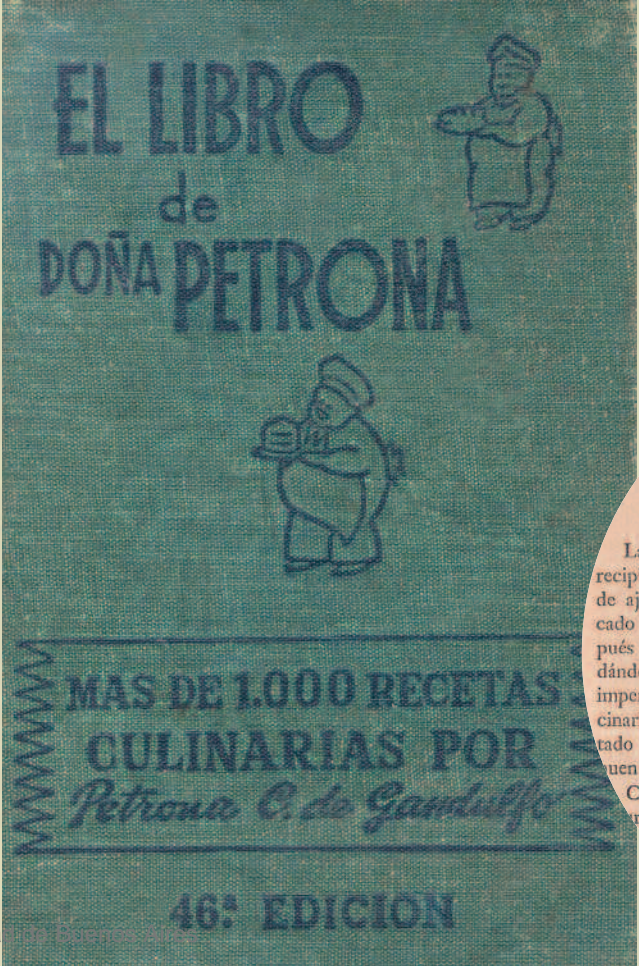
Feria itinerante de abastecimiento barrial, Ciudad de Buenos Aires.

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



MATAMBRE ARROLLADO AL HORNO

Lavar bien dos matambreitos 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 lavadas, cortarlas en cuatro partes a lo largo y saltarlas en sartén con 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, sal, pimienta y nuez moscada.