



10S MERCADOS EN EL MUNDO





Lámina

LOS MERCADOS EN EL MUNDO



Mercado de Bangalore, India.



Feria itinerante de abastecimiento barrial, Ciudad de Buenos Aires.

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.

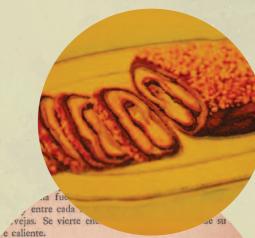
SU AUTOR

JUAN ALTAMIRAS.

CON LICENCIA.

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





ente.

MATAMBRE ARROLLADO AL HORNO
Lavar bien dos matambrecitos de ternera, colocarlos en un

Lavar bien dos matambrecitos de ternera, colocarios 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 uen vaso de vino dulce, dejando terminar su cocción.

Cocinar en agua con un poquito de sal seis berenjenas chica

unas croquetas de papas cocinando un kilo de é
lacer con ellas un puré, agregarle media cu
queso rallado, un huevo, una yeme

rirlas, cortarlas en cuatro partes a lo largo y saltarlas en r

ón del Gobierno de la Ciuda 03-11-2025