

Recetas de maria enriques

escabecho para conejas y perdices y liebres y palominos

tomareis unacebolla picada echalla en unacasuela
y friase en un ~~mollete~~ aceite y estando fria echaren la
casuela un poco de agua y vinagre con su yini enta y safran
y clabos molidos y luego echar las conejas sañadas y cor
tadas y de un herbar. y de esta manera se pueden guardar
como lenguados y cuando las ubierendecomer cañenense

molletes Reales

tomareis el queso fresco y masa lo mucho entre las manos
en un lebrillo yadas libras de queso unas de harina
y muchas bezes cervida y dies que vos confus yemas
y clavas y masa lo todo muy bien y hacer sus molletes
y al herbar echalles supolillo de harina y sino bastaren
las que vos echalles un poco de leche y acabadas de hacer
en un alho al horno y

quevos arrollados

hareis de cada quebo una corilla y echalla en una tabla
y tiene alli picada yerba buena y perejil y pone dello sobre
cada corilla y arrolladas como son las castañas y mojalas
en un agua que se engaya y bari das y tornadas a freir
en un la sal y puestos en el plato y alto reallos en una su
car y en la