



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

DE

COCINA,

SACADO DE LA ESCUELA

DE LA EXPERIENCIA

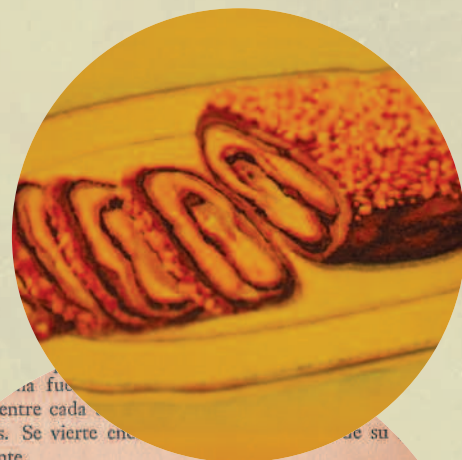
ECONOMICA.

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 papiete 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 des-
des doblandolos las orillas para adentro, atarlos con un piolet
ndoles forma bien redonda, envolverlos en un papel de seda
permeable rociado con aceite, colocarlos en una asadera y co-
losarlos en horno a temperatura regular. Cuando ya hayan des-
ado 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, lavarlas, cortarlas en cuatro partes a lo largo y saltarlas en sartén con aceite a fuego regular.