

poco duros: luego batirás cerca de media azumbre de leche con cuatro huevos con claras: luego armarás una sopa de los huevos estrellados y torrijas, de manera que vayan mezclados los huevos con las torrijas, y entre lecho y lecho un poco de azucar y canela, un poco de manteca de vacas, y échale la leche con los huevos de manera que se empape bien la sopa; luego échale azucar y canela, y ponlo á cuajar en el horno.

Torrijas de pan.

Tomarás pan blanco mollete, que sean los panecillos tiernos y redondos: cortarás una docena de torrijas redondas, que sean un poquito gordas, pásalas por un poquito de leche, y luego ráspales un poco de sal por encima: luego pondrás la sartén al fuego con harta manteca, harás cada torrija de por sí, batirás docena y media de huevos, mojarás una torrija en ellos, la tomarás con una cuchara cerrada, de manera que vaya la cuchara llena de huevos; echa la torrija y los huevos todo junto en la sartén, y se ha de hacer como una esponja: luego carga la torrija con la cuchara cerrada, y con la paleta vé recogiendo los huevos encima la torrija; luego vuévela con la paleta; fríase bien

hasta que esté un poco morena; y de esta manera podrás hacer las doce torrijas con los diez y ocho huevos; luego pásalos por almívar, y si no le tuvieres sírvelas con miel y azucar raspada por encima.

Sopa borracha.

Asarás torreznos de las garrobillas ó de otra parte, que sean buenos y no tengan sal: luego harás torrijas de pan blanco, y sean un poco grandes, y tendrás hecha media libra de azucar en almívar, y majarás las torrijas en vino tinto; luego los pasarás por el almívar, que den un hervor en él: luego harás otro tanto al tocino: luego untarás un plato con manteca fresca de vacas, harás un lecho de torrijas, échale canela por encima, asentarás los torreznos, le echarás canela, y echarás torrijas encima, de manera que se vean las puntas de los torreznos, y mezclarás un poco de vino con almívar, lo que vieres que podrá embeber la sopa: mójala con este vino y almívar, y déjala estofar: es menester para cada sopa borracha media libra de azucar; y si el plato fuere un poco grande, serán menester cosa de tres cuarterones.

0701013047

ARTE DE COCINA,

PASTELERÍA, VIZCOCHERÍA

y

CONSERVERIA;

COMPUESTO

POR FRANCISCO MARTINEZ MONTIÑO, COCINERO
MAYOR DEL REY.

DECIMASEPTIMA IMPRESION.

BARCELONA.

IMPRESA DE SIERRA Y MARTÍ.
AÑO DE 1823.

ARTE DE COZINA,
PASTELERIA, VIZ CO-
cheria, y Conferueria.

Compuesta por Francisco Martinez
Motino, cozinero mayor del Rey
nuestro señor.



CON PRIVILEGIO.

En Madrid por Luis Sanchez

Año MDCXI.

Haras vnas poquitas de torrijas, y luego cortalas que sean vn poco largas y angostas, y estrellaras vna dozena de huevos vn poco dueros: luego batiras cerca de media açumbre de leche con quatro huevos con claras: luego armaras vna sopa de los huevos estrellados y torrijas, de manera q̄ vayan mezclados los huevos con las torrijas, y entre lecho y lecho vn poco de açucar y canela, y vn poco de manteca de vacas, y echale dela leche con los huevos, de manera que se empape bien la sopa, y luego echale su açucar y canela, y ponlo a quajar en el horno.

Torrijas de Pan.

Tomas pan blanco mollete, y que sean los panezillos tiernos y redondos, cortarás vna dozena de torrijas redondas, que sean vn poquito gordas, y passalas por vn poquito de leche, y luego raspales vn poco de sal por encima: luego pondras la farten al fuego con
harta

Arte de Cocina:

harta manteca, y haras cada torrija de por si, y batiras dozena y media de huevos, y mojaras vna torrija en ellos, y tomarla has con vna cuchara cerrada, de manera q̄ vaya la cuchara llena de huevos, y echa la torrija, y los huevos todo junto en la sartén, y hazerse ha como vna esponja: luego carga la torrija cō la cuchara cerrada, y con la paleta ve recogiendo los huevos encima la torrija, y luego bueluela con la paleta, y friase bien hasta que estè vn poco morena: y destara manera podras hazer las doze torrijas con los deziocho huevos, y luego passalos por almibar: y si no lo tuuieres, siruelas con miel y açucar raspado por encima.

Sopa Borracha.

ASaras torreznos delas Garrobillas o de otra parte que sean buenos, y no tengan sal: luego haras torrijas de pan blanco, y sean vn poco grandes, y tēdras hecho media libra de açucar en almibar,