

Da el bidziado y lustre que se caue de cozer y d.  
 puee buelbe al bñego para cauar se de cozer en un vaso  
 no se haga nada de batuel a cauzar muy bien en una olla y tomar  
 de una oplymy / o mejor de la cauzar y unten de allre / de  
 y feneor una en y fia de la cauzar / en lo que om suer en  
 lustre / obidruado / pero si no quere de que om suer en  
 dar lustre / obidruado no viene de centiar m bulberal que  
 cues a se de acitiz - en la cauzar / y estimo / y buelbe  
 de dinto / tomenlo de linia / o m / s / e / nel / y /  
 unten de neca / lo que om suer en de lustre / o p / a / e / d / e /  
 el a cauzar la futa que om suer en de robiz / de d / i / a / y / d / e / e / n /  
 los cauzar / Dmo que era que fimbien se de y se de  
 lustre / obidruado / om cozer e cauzar / Dmo que era  
 de la f / i / e / s / o / e / m / s / e / r / b / a / / d / e / m / e / o / q / u / e / s / e / v / i / o / a / n / e / l /  
 de cauzar / o de aco de d / i / e / l / a / o / t / i / o / s / d / e / m / d / e / s / i / s / t / e /  
 f / i / e / d / e / p / o / a / c / a / n / t / i / d / a / d / f / a / z / e / n / d / e / o / m / m / e / z / a / / T / o / m / e / s / e /  
 de naer de de q / u / e / b / o / m / y / b / i / e / n / b / i / f / i / d / a / y / v / n / a / d / o / a / v / e / z /  
 v / e / n / a / / d / e / n / d / e / s / i / f / u / e / r / e / m / e / n / e / o / t / e / r / h / e / s / h / a / n / y / d / e / e / z / e /  
 de la cauzar muy molido y mez clamo muy bien y sm cozerlo  
 m de aco a d / a / n / e / l / l / u / s / t / r / e / y / e / s / t / i / m / y / b / u / e / n / a / m / a / n / e / z / a

Cap. LVIII de como se arze

El marica pan

De tres maneras se arze el marica pan la una es esta  
 tomen de dos libras de cauzar de o m / m / blanco e duro  
 de balenaa y de aco de libras de al mendrao. la a que lee  
 se al limpiar. y blan que en de esta manera herben lae en agua  
 caliente y verbiente en cantidad que lae cubzan  
 y tapense para que se de baten y antes que la agua se  
 en fue mondense de o de ho / l / e / s / o / s / e / s / t / r / e / g / i / n / d / o / s / a / s / o / n / e / n /  
 pan de aspero y l / m / i / z / o / d / e / c / a / n / a / m / o / . / T / o / m / o / s / o / c / o / n / b / r / a /  
 manos y silas munda en con las manos en y d / u / e / n /  
 lae de o / s / i / n / e / s / . / D / i / e / n / d / e / l / a / g / u / a / q / u / e / f / u / e / r / e / n / e / n /  
 l / i / n / z / i / o / o / m / e / g / u / i / s / e / n / u / n / m / o / r / t / e / r / o / d / e / d / i / e / d / a / c / o / n / / m / m / m /  
 de plo / no tomando en un boz m / e / d / e / l / a / e / q / u / e / s / e / d / o / d / e / r / e



## RECETAS INEDITAS PARA ELABORAR EL MAZAPÁN RECOGIDAS EN EL LIBRO *VERGEL DE SEÑORES...* (1490-1520)

María del Prado Olivares Sánchez

Entre los manuscritos que conserva la Biblioteca Nacional y que pueden consultarse en la web, reproducidos íntegramente, a través de la Biblioteca Digital Hispánica, promovida por esa institución, o incluso en portales más globales como Hispana o Europea, destaca por su singularidad el libro *Vergel de señores, en el cual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel*<sup>1</sup>. Esta obra está considerada por algunos especialistas como el manuscrito confitero escrito en castellano más importante por su contenido y antigüedad, pero de ella no existe ninguna edición impresa ni es accesible su transcripción<sup>2</sup>.

La datación de este texto es imprecisa, pues no en vano se trata de una copia, de las varias que se debieron hacer, del manuscrito original cuya fecha de redacción desconocemos. En la descripción realizada en la Biblioteca Nacional de esta copia se indica simplemente que es del siglo XV; y en la que aparece en la Biblioteca Digital Hispánica figura fechada “entre 1401 y 1500?”. Los dos tipos de letra utilizados en su redacción nos mueven a pensar que el libro conservado en la Biblioteca Nacional debió ser escrito entre 1490 y 1520. Y lo mismo cree María del Carmen Simón Palmer.

Para esta autora, “su contenido responde a la tradición de las compilaciones de recetas según el modelo medieval, heredado de la medicina clásica y los tratados árabes, con una parte dedicada a lo dulce y otra a la perfumería, en términos modernos. Dividido en cinco libros, el primero y el quinto se dedican específicamente a la repostería y confitería, mientras que el segundo trata de la elaboración de distintos tipos de aceites, el tercero lo componen recetas de belleza y el cuarto se ocupa de la confección de perfumes”<sup>3</sup>. Va dirigido a un público selecto al que se pretende dar un “vergel” de consejos para hacerles más agradable la vida, al modo de los tratados renacentistas<sup>4</sup>.

Entre los capítulos que forman el Libro Primero se incluyen seis que están relacionados con el dulce toledano por excelencia. Nos referimos, como es obvio, al mazapán, denominado en esta obra “marçapán”. El primero, el 59, lo titula “De cómo se hace el mazapán”. A este le siguen: “De las formas y figuras de frutas y otras gentilezas que se hacen de mazapán” (capítulo 60), “De las rosquillas que se hacen de mazapán que las llaman de ángeles” (cap. 61), “De los pastelicos que se hacen con mazapán y diacitrón y carne de membrillo” (cap. 62), “Del mazapán que se hace para dolientes debilitados” (cap. 63) y “De cómo se hace la piñonada” (cap. 64).

La reciente publicación facsimilar por Antonio Pareja de la obra del toledano Miguel de Baeza titulada *Los cuatro libros del Arte de la Confitería*, editada en 1592, en la que se recogen varias recetas sobre la elaboración del mazapán, nos han movido a completar ese texto con los capítulos ya mencionados, que hemos transcrito y que recogemos a continuación<sup>5</sup>.

### Capítulo LVIII

#### *De cómo se aze el marçapan*

*De tres maneras se aze el marçapan. La una es esta: tómense dos libras de açucar de lo muy blanco e duro de Valençia y otras dos libras de almendras, las quales se alinpien y blanqueen desta manera: héchenlas en agua calliente y erbiente en cantidad que las cubran, y atápanse para que se abahen. Y antes que la agua se enfríe móndense de los hollejos estregándolas con un paño áspero y linpio de cáñamo, o lino o con las manos. Y si las mondaren con las manos, enxúguenlas después vien de la agoa que tuvieren con un paño linpio e mágense en un mortero de piedra com mano de palo, no tomando en una bez más de las que se podiere vien majar. E porque las almendras no se azeiten, que son muy peligrosas de azeitarse, es menester que se magen a mucha prisa e con muy grande deligençia y liberalidad.*

E allende desto se tenga allí aparejada una escodilla con una poca agoa rrosada o de azar, en la cual mojarán muy a menudo la mano del mortero. Y desde estubieren majadas las almendras, deságanse las dos libras de açúcar en ocho onças de agoa rrosada o de azar, e clarifiqu[e]se sy fuere menester. E después de clarificado, cueza asta que tenga punto de heletuario<sup>6</sup>. Y en llegando a este punto héchense las almendras y mézclense bien con el açúcar. Y dé diez o doze bueltas asta que se bea que la untuosidad de las almendras hestá consumida y la pasta está bien incorporada. Entonçes quítese el caço del fuego e déxese enfriar. Y para que más presto se enfríe, apártese la pasta con la espátula azia las orillas del caço. Y después questobiere fría, tórnese a majar en mortero de piedra toda la pasta que así se cozió. Y después amase con las manos, teniéndolas mojadas en agua rrosada o de hazaar. Y sobre obreas se hagan tortas e rrosquillas e panezicos, o las formas e ynbençiones que quisieren. Y háganles sus çerquitos rrepulgados con un cochillo y pónganse en unos baçines y cuezan en el horno. Y el horno no sea fuerte syno tenplado. Y desde estén algo blancas las tortas, e quando poniendo las espaldas de la mano sobre la torta no se podiere sufrir, sáquense del fuego y hécheseles lustre o bidriado con una cuchara. Y después se allane con unas plumas. Y el lustre o bidriado se aga con açúcar y agoa rrosada o de azaar, como se a mostrado en el capítulo antes deste. Y héchese arto lustre o bedriado en la cara de las tortas porque los marçapanes hechos a manera de tortas y pastelicos quieren más lustre o bidriado que otra ninguna fruta. E después buelban los marçapanes al borno e acábense de azer, digo cozer. E si los quisieren dorar o platear, háganlo por la forma que se a mostrado arriba.

No tenyendo baçines en que cozer los marçapanes en el horno, pónganlos sobre tablas, callentando primero muy bien el suelo de la tabla en que se ovieren de poner. Y porque se cuezan ygalmente, buelban las tablas, digo la parte questá hazia la voca del horno hazia lo de dentro dél. Y no teniendo obleas, hechen al suelo açúcar muy molido. Y no teniendo horno puédense cozer desta manera: pónganse las tortas sobre tabla o baçín y, ençima dellas, se ponga una cobertera de arambre o de hierro, y sobre esta cobertera se pongan brasas ençendidas y quando fuere cozida la parte de arriba, buélbese lo del alto avaxo porque se acave de cozer. Y désele lustre y dórese.

Esta primera manera de hazer marçapanes es muy mucho buena y algunos la tienen por la mejor de todas. Y quando se ubiere de hazer mucha cantidad de maçapanes, no se deven de hazer de otra manera. Y las quantidades an de ser a una libra de almendras otra de fruta.

La segunda manera es ésta: tómese dos libras de açúcar, de lo muy bueno y muy blanco, y muélase muy bien y pase por

çedaço. Y tómese otras dos libras de almendras mondadas y mángense en mortero de piedra con mano de palo, no tomando en una vez más de las que se podieren vien majar. Y como se baya majando váyase hechando juntamente con ellas las dos libras del açúcar. Y májense con diligencia, mojando sienpre la mano del mortero en agua rrosada o de azar, como se a dicho, porque no se azeiten las almendras. Y de que estubieren vien majadas las almendras con el açúcar, échese la pasta en un caço o perolo y póngase sobre huego muy manso de carvón. Y dé diez o doze bueltas sobre él hasta que se bea y conozca que la unidad de las almendras se a consumido, entonçes quítese del fuego y déxese enfriar. Y amásese y háganse las tortas o rrosquillas o panizillos o lo que quisiere. Y cuézase y déseles el lustre y vedriado. Y doren o platéense, si quisieren, por la misma horden que se a dicho en la primera rreçpta. Algunos dexan un poco del açúcar muy molido para el tiempo que amasan y hazen las tortas, para hecharlo porque no se les apegue la pasta. Pero esto con dos cosas se rremedia: la una con el dar a la pasta las diez o doze bueltas que se a dicho en el fuego, y la otra con mojar las manos en agua de azar o rrosada.

La terçera manera es ésta: tómense dos libras de açúcar, que sea tal como a dicho. Y tómense otras dos libras de almendras y pelen o alínpiense de los olleros, y májense por la misma horden que se ha dicho, con mucha diligencia, en mortero de piedra con mano de palo, majándola a menudo en agua rrosada o de azaar, no tomando en una bez más de las que se pudieren bien majar. Y como se bayan majando, báyase echando y mojando juntamente con ellas la libra y media del açúcar, y la otra media libra se guarde aparte para el amasar. Y desde estubieren bien majadas con la libra y media del açúcar, póngase la pasta sobre una tabla linpia y lisa de nogal o sobre piedra mármol, y amásese con la otra media libra del açúcar que quedó, incorporándolo todo mui bien, y no echándole todo el açúcar de golpe sino poco a poco, y mojándose las manos en agua rrosada o de azahar. Y áganse tortas o rrosquillas o las formas que quisieren, y bayan al horno. Y antes que se acabe de cozer, déseles lustre o bedriado y acábense de cozer. Y después dórense si las quisieren dorar.

## Capítulo LX

### De las formas y figuras de frutas y otras gentilezas que se hazen de marçapán.

Hágase la pasta de marçapan por la horden que se ha mostrado en la primera rreçpta del capítulo antes deste. Y si quisieren hazer duraznos o peras, háganse de su hechura y faición, poniendo dentro de cada fruta una almendra mondada o un dátíl sin cuesco. Y si fuere durazno, hágasele aquella partidura

que ha de tener por medio. Y tómesse en un salserico una poca de grana molida deshecha con una poca de agua rrosada y déseles color al natural. Y, si fueren peras, pónganles peçones de otras y denles color al natural, como tienen las peras, con un poco de azul y acafrán mezclados y deshechos en una poca de agua rrosada, y pónganse al sol a secar así los duraznos como las peras. Y si no biziere sol séquense al horno, poniéndolas un rrato ael pero[lo]. El horno no ha destar muy callente sino tivio.

Y si quisieren hazer figuras de cuescos de priscos hágase la pasta más dura haziéndola desta manera: tómesse media libra de almendras y májenlas con otra media de açucar y después añádase otra media libra de açucar mui molido y çernido y amátese con él la pasta, de manera questé muy dura o si más quisieren denle a la pasta dos bueltas sobre el huego y échesele una onça y media de canela y media ochaba de sándalos y cernidos y amátese todo junto hasta que tome color de cuescos y teniendo hechos moldes de cuescos, pongan dentro dellos una poca de la pasta metiendo dentro del cuesco una almendra en lugar de pepita y espolborizando los moldes con un poco de açucar mui molido porque no se apegue la pasta en ellos, y así se haga cuescos toda la masa y séquense como se ha dicho.

#### Capítulo LXI

##### De las rrosquillas que se hazen de marçapan que las llaman de ángeles.

Hágase la pasta deste marçapan de la misma manera que se ha mostrado arriba, en el capítulo [en blanco], haziéndola por la horden que arriba se ha dicho. Y anse de tomar quatro libras de almendras y otras quatro de açucar y añádase una onca de canela y una dozena de clavos, todo molido y mui çernido, y amátese todo mui bien. Y áganse rrosquillas que no sean mui delgadas y pónganse sobre unas tablas de la noche a la mañana porque se oreen y no estén una sobre otra. Y la manera [sic] otra pasta clara de harina y agua para cubrir estas rrosquillas y freirlas desta manera: tómesse la harina que fuere menester y échese en una almofia o escudilla grande. Y con agua rrosada bátase mucho de manera que no quede muy ralo ni mui duro. Y tomarán las rrosquillas con un huso de una en una e meterlas an en esta pasta. Y sáquenlas de presto de manera que no se aga más de mojarlas prestamente. E téngase aparejado muy buen azeite calliente o manteca de bacas fresca y fríanse. Y después de fritas, sy tubieren alguna de aquellas moticas que se suelen azer al freir, quítenselas. Y enmelarlas an y platéenlas o dórenlas o échenles canela por ençima.

Desta misma manera se pueden azer coronillas trepadas y otras gentilezas que quisieren. Y si no quisieren que llikebe espeçias la pasta de marçapan, no se las hechen. Y si en la pasta o masa que se a de azer de arina y agoa rrosada para cubri[r] las rrosquillas o coronillas de marçapan, quisieren añadir azeite bueno y un poco de bino, puédese azer, que muchos lo azen.

#### Capítulo LXII

##### De los pastelicos que se hazen con marçapan y diaçitron<sup>7</sup> y carne de menbrillo.

Tómesse una libra de almendras blanqueadas y otra de açucar muy bueno y hágase la pasta de marçapan como arriba se mostró. Y háganse con ella pastelicos del tamaño que quesieren. E para esta cantidad, tómesse una libra de daçitron muy bueno y ágase taxadas delgadas y pónganse en los pastelicos de manera que queden llanos. Y entre lecho y lecho del daçitron héchese un poco de açucar molido y una gota de agua de azaar si la ubiere, y sino sea rrosada. Y, desque los pastelicos estén llenos, cúbranse con la misma pasta y rrepulguen los çercos con un cochillo y, puestos en unos baçines, métanse en el horno e cuezan un poco y, antes que se acaven de cozer, hécheseles del lustre o bidriado que se dio y mostró a dar a los marçapanes en el capítulo [en blanco]. Y tórnenlos al horno y acábense de cozer, y después dórenlos. De la misma manera que se azen estos pastelicos con diaçitron, se hazen con carne de menbrillo y son muy buenos.

#### Capítulo LXIII

##### Del marçapan que se haze para dolientes dibilitados.

Para dolientes debilitados se haze el marçapan desta manera: tómesse una libra de açucar y otra de almendras blanqueadas e una pechuga de un capón manido y asado e májese juntamente todo muy bien. Y hágase de la misma manera que se mostró a azer el marçapan en el capítulo [en blanco].

#### Capítulo LXIII

##### De cómo se haze la piñonada.

Clarifíquese el açucar con mui poca cantidad de agoa, de manera que a una livra de açucar no se le heche más de quatro honças de agua, y si la agua fuere rrosada o de azaar será mejor. Y después de clarificado cueza hasta que tenga punto çerca de heletuario. Y como llegare a este punto, apártese del huego y bátase muy bien con la espátula. Y como se biniere a entibiar hechésele claras de huebos, hechando a cada libra de açucar

dos claras. Y antes que se hechen an de ser primero muy bien batidas. Y la manera del hechárselas a de ser con un ysopillo de juncos, mojando el ysopillo en las claras y sacodiéndolo sobre el açucar. Y luego se bata con presteza porque las claras no se quagen. Y tornen otra y otra vez a mojar y a sacudir el ysopo hasta que todas las claras se ayan hechado y encorporado en el açucar, teniendo sienpre abiso que no se hechen estando el açucar muy calliente porque se cuajarían e cozirían. Y después que las claras estobieren bien encorporadas, póngase el açucar sobre muy manso huego de carbón, y bátase allí mucho hasta quel açucar haga una nata ençima e se conozca quel açucar está mui blanco. E luego, en llegando a este punto, se an de hechar los piñones, los quales an de estar ya tostados consalvados y linpios y aparejados e callientes cabe el huego en otro caço. Y a se de hechar a una libra de açucar media libra de piñones. E mézclense muy bien con el açucar guardando mucho de no rronperlos porque si los rronpiesen saldría fea la piñonada. Y después de hechados los piñones en el açucar cueza no más de quanto se bea questán vien mezclados y encorporados. Y añádase el almisque que quisieren. Y entonces sáquense y háganse tortas o rrosquillas o bocados o tablas o piñas o las formas que quisieren, pero hágase con deligençia antes que se enfríe la pasta, porque después no se podrían azer.

Algunos azen esta piñonada mezclando con los piñones almendras blanqueadas y tostadas, poniendo partes yguales, y es mucho buena.

Queda por avisar lo mesmo que avisé en la pasta rreal, que si el açucar no se quisiese azer tan blanco como querría el que aze esta piñonada, aunque se le ayan hechado las claras de los huebos, que se le hechen unas gotas de çumo de limón con las quales se ará el açucar muy blanco. Y por falta de limón se tome çumo de naranja aunque todabía es mejor el limón. Pero después que se ayan hechado estas gotas de çumo, no esté mucho el açucar sobre el huego porque tomaría mal color.

Yten que las claras de los huebos se hechan en el açucar porque, allende del clarificarlo, lo azen más blanco y más tiero para comer y lo hazen aguardar y detener que no se panize.

Otra manera de piñonada rrubia o bermeja: clarifíquese el açucar y cueza hasta el punto de beletuario, y héchensele las claras por la misma horden que arriba se a dicho. Y después que las claras estobieren bien encorporadas con el açucar, póngase el açucar sobre el huego e no se toque ni se bata como se mandó azer en la rreçeta primera, porque en aquella se mandó, porque con el batir el açucar, se haze más blanco, y aquí pues no lo a de ser, sino rrubio. No es menester sino que luego, después que las claras estobieren bien encorporadas con el açucar, estando fuera

del huego, se heche a cada libra de açucar media honça de canela fina y una ochaba de gengibre bueno, todo molido, y el almisque<sup>8</sup> que quisieren. Y después que estobieren estos polvos vien encorporados con el açucar, y no antes, héchense los piñones. Y después de hechados téngase el açucar en el huego lo menos que podieren porque no exhale o pierda la birtud de la canela.

Otra manera de piñonada para tísicos: tómesese una libra de açucar, otra de çumo de rrosas, clarificado por la horden que se mostró en la miel rrosada colada, y deshágase el açucar con el dicho çumo y cueza. Y guárdese en todo lo demás la horden que se a mostrado en la primera rreçeta. Y puédense mezclar almendras con los piñones, como allí se a dicho. Esta piñonada es maravillosa cosa para tísicos.

#### NOTAS

1 Biblioteca Nacional de Madrid, Signatura Mss/8565. Este manuscrito comienza con 7 hojas de índice, situadas al principio y continúa con otras 252 de texto numeradas, aunque no se conservan de la 72 a la 80.

2 Al parecer existe una transcripción inédita del texto realizada por María Trobat para la Real Academia de Gastronomía.

3 SIMÓN PALMER, M<sup>a</sup> del C. La dulcería en la Biblioteca Nacional de España. En *La Cocina en su tinta...*, [Madrid]: Biblioteca Nacional de España, 2010, p. 63. La autora dedica las pp. 63-76 de su texto a analizar el contenido y características de este manuscrito.

4 PÉREZ SAMPER, M<sup>a</sup> de los A. Recetarios manuscritos de la España Moderna, *Cincinnati Romance Review*, vol. 33: 2, p. 29.

5 El texto que presentamos es una transcripción literal del original a la que se le han añadido los signos de puntuación que hemos creído necesarios para facilitar la lectura, y los acentos. Tan solo hemos modificado las palabras que contienen la letra “n” pero que en la actualidad se escriben con “ñ”, caso de “pinones” o “pinonada”, transcritas como “piñones” o “piñonada”. Sin embargo hemos dejado la letra “c” que aparece en el original manuscrito aunque su grafía debía haber sido escrita con cedilla, caso de “onca” por “onça” o “acafrán” por “açafrán”.

6 “Electuario” según el *Diccionario* de la RAE es un “Medicamento de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuesto de varios ingredientes, casi siempre vegetales, y cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar. En sus composiciones más sencillas tiene la consideración de golosina.”

7 El “diacitrón” o “acitrón” es el nombre que se da a la cidra confitada. Recordemos que la cidra es el “fruto del cidro, semejante al limón, y comúnmente mayor, oblongo y algunas veces esférico”.

8 “Almisque”, “almizque” o “almizcle” es una “sustancia grasa, untuosa, de olor intenso que algunos mamíferos segregan en glándulas situadas en el prepucio, en el periné o cerca del ano... base de ciertos preparados cosméticos y de perfumería”.



La terceramanera es de la tomense dos libras de acnax  
 que se ha tal como a dñs — tomense. Estas de libras de acnax  
 mendras — y de len Calimpiense de los es leeros y ma  
 jense de ora mis mayor orden que se ha dñs. comm haderigen  
 En modo de de piedra. commano de de la o ma janda la  
 y memeb e nagnariosada e de a zar no o mando en  
 y nabe y mas de las que se dñdren bien malaz y como  
 se ha y amma janda la yase y omib y mo jandib jantam  
 coneeere. La libra y media de la acnax y b e tamer  
 dualibra segnar de a dñe y avela mis az y de e  
 ones in Oburen bien maladas. con la libra y media  
 de la acnax y on gase la y as ta sobre una tabla limpia  
 de las enogal e sobre de otra marmol y ama se se  
 con la y media libra de la acnax que queda en cor doran  
 de lo todo imbien y no e y and ole — todo de la acnax de  
 pot de sino do co. d y poco y mo jandose las manos. En  
 y gnariosada e de a zar y ag m se tortas orros qui  
 llas. e las formas que quisieren y ha y angese no  
 y am teo que se ca be de co zer y se se les in ste Obel  
 y riado y acabense de co zer y de e dñe do rense si  
 las quisieren dorar.

capo lxx. de las formas. y fi

puras de futas y otras gen  
 tiles. q se ha y ende marca por

y ha gase lapas de a de mar capan por el y orden que se ha  
 mostrado. En e primera recepta de la capi mib antes  
 de se te y si quisieren y a zer dñm y no e de e re ha  
 gase de si y e y m y faucion do unendo de n to.  
 de co a fenta. Una al mendra mon gada obu  
 gatil sin co beco. y si fne redura y no y g e se le agne  
 ler de a t d m que se de tener por medio y to mese en  
 on se lico. y a poca de g rana. molida de se lico  
 con una poca de agna y rosada y de se les color al n t d