













































- Flandrin, Jean Louis y Montanari, Massimo (eds.), *Historia de la Alimentación* (Gijón: Trea, 2011).
- Frago García, Juan Antonio, “El americanismo léxico en la *Agricultura de Jardines* (1592)”, *Boletín de la Real Academia Española*, 83/28 (2003), 37-49.
- García Frías, Carmen, *Gaspar Becerra y las pinturas de la Torre de la Reina del Palacio de El Pardo* (Madrid: Patrimonio Nacional, 2005).
- García Mercadal, José, *Viajes de extranjeros por España y Portugal desde los tiempos más remotos hasta comienzos del siglo XX* (Valladolid: Junta de Castilla y León, 1999).
- Granado Maldonado, Diego, *Libro del arte de coquina* (Lleida: Diputación, 1990 [edición original de 1599]).
- Hernández de Maceras, Domingo, *Libro del arte de coquina* (Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 1999 [edición original de 1607]).
- Jordan, William B. y Cherry, Peter, *El bodegón español de Velázquez a Goya* (Madrid: El Viso, 1995).
- L'Obel, Matthias de y Pena, Pierre, *Stirpium adversaria nova* (Londres: Excudebat prelum Thomae Purfoetii ad Lucretiae symbolum, 1571).
- López de Gómara, Francisco, *La historia general de las Indias, con todos los descubrimientos, y cosas notables que han acaescido enellas, dende que se ganaron hasta agora* (Amberes: en casa de Iuan Stelsio, 1554).
- Lune, Pierre de, *Le nouveau et parfait maistre d'hostel royal, enseignant la manière de couvrir les tables dans les ordinaires & festins, tant en viande qu'en poisson, suivant les quatre saisons de l'Année. Le tout représenté par un grand nombre de Figures. Ensemble un nouveau cuisinier à l'Espagnole, contenant une nouvelle façon d'apprester toutes sortes de mets, tant en chair qu'en poisson, d'une méthode fort agreable. Par le sieur Pierre de Lune...* (París: Chez Estienne Loyson, 1662).
- Martínez Montaña, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (Madrid: Por Luis Sánchez, 1611).
- Montanari, Massimo, *Il cibo come cultura* (Roma: Laterza, 2007 [version Ebook]).
- Nola, Rupert de, *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de coquina* (Noia: Toxosoutos, [2000]) (reproducción de la edición de Logroño, 1529).
- Ortega, Julio, “O bodegón e a mescla: uma sintaxe transatlántica”, en *Alea*, 15 (2013), s.p. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1517-106X2013000100007>.

- Pardo-Tomás, José y López Terrada, María Luz, *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y Crónicas de Indias (1493-1553)* (Valencia: CSIC-UV - Instituto de Historia de la Medicina y de la Ciencia López Piñero, 1993).
- Pérez Samper, María de los Ángeles, “Comer en la España del siglo XVIII. Historias de hambre y abundancia”, en *Cuadernos Jovellanistas*, 13 (2019), 132-162. Recuperado de: <https://jovellanos.org/wp-content/uploads/2020/03/5.-Comer-en-la-Espana-del-siglo-XVIII.pdf>
- Quintanar, Vanessa, “‘Liquidum non frangit jejunum’: la polémica religiosa en torno al chocolate y su reflejo en el arte de la Edad Moderna”, en *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021*, coords. Ramón Marqués y Luisa Nuria (Valencia: Editorial Universitat Politècnica de València, 2022), 171-183. Recuperado de: <https://ocs.editorial.upv.es/index.php/EGEM/EGEM2021/paper/viewFile/14900/6764>
- . *Cibus Indicus. Alimentos americanos en las artes y ciencias de la Edad Moderna europea (siglos XVI-XVIII)* (Aranjuez: Doce Calles, 2023).
- Ríos, Gregorio de los, *Agricultura de Jardines* (Madrid: por P. Madrigal, 1592).
- Sáenz de Miera, Jesús (ed.), *El pasatiempos de Jehan Lhermite. Memorias de un Gentilhombre Flamenco en la corte de Felipe II y Felipe II* (Aranjuez: Editorial Doce Calles, 2005).
- Salaman, Redcliffe N., *Historia e influencia social de la patata* (Madrid: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991).
- Scappi, Bartolomeo, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V diuisa in sei libri...* (Venecia: apresso Michele Tramezzino, 1570).
- Simón, Carmen, *La cocina de Palacio, 1561-1931* (Madrid: Editorial Castalia, 1997).
- Varenne, François Pierre de la, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes... légumes, par le sieur de La Varenne...* (París: P. David, 1651).

Recibido: 4 de diciembre de 2023

Aceptado: 17 de febrero de 2024