

Será por recetas



Perdices escabechadas

Carnes

 4 Personas

 150 Minutos

 Media

 Enviada el 02/11/2012

Ingredientes

- | | | |
|--------------|-------------------|---------------|
| • 4 perdices | • 1 cabeza de ajo | • laurel |
| • vinagre | • vino aromático | • 1 cebollita |
| • pimienta | • sal | • aceite |

Elaboración

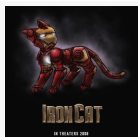
Antes de cocinar las perdices, hay que limpiarlas bien y lavarlas con agua debajo del grifo. Las perdices, se cocinarán en una cacerola, en la que se pondrá medio vaso de vino. Rehogar hasta que queden bien doraditas, por los dos lados. Echar un poco de sal.

Una vez se han rehogado, sacar del fuego y las poner en una fuente, si es posible de barro.

En el mismo aceite en el que hemos hecho las perdices, cocinar la cebolla rallada y los dientes de ajo sin pelar.

Cuando ya lleve un par de minutos, añadir el laurel, pimienta y 1 vaso de vino, otro de vinagre. Dejar la salsa un instante al fuego, para después echarla sobre la fuente donde tenemos las perdices.

En el último paso y que requiere más tiempo, poner las perdices a fuego lento, durante 2 horas, dándole la vuelta de vez en cuando. Antes de sacarlas, comprobar que están tiernas. Antes de servir, dejar enfriar y macerar unas horas.



Autor receta de Perdices escabechadas

IronCat

 Valoración 3/5

 32 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/07/2012