

Receta de Faisán en Estofado

30 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy quiero dejaros esta receta de Faisán Estofado que este fin de semana hemos preparado en casa, me lo regalaron y al final opté por guisarlo de esta forma que me enseñó mi querida madre y quedó riquísimo, nos gustó mucho a tod@s.

Ingredientes

- Faisán troceado (uno)
- Cebollas (cuatro o cinco medianas)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Perejil
- Sal
- Pimiento verde y rojo (uno de cada)
- Zanahorias (dos medianas)
- Laurel (tres o cuatro hojas)
- Pimienta negra molida (a vuestro gusto)
- Aceite de oliva
- Vinagre (un vaso)
- Agua

Modo de Preparación

1. Poner la olla al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Echar el faisán troceado, ponerle sal y pimienta negra al gusto y las hojas de laurel
3. Partir las cebollas en trozos grandecitos y añadirla a la olla con el faisán, trocear los pimientos y añadirlos, pelar las zanahorias y cortarlas en rodajitas y echar a la olla
4. Remover bien todo para que se mezclen bien los ingredientes
5. Pelar y trocear los ajos y añadir al guiso, picar el perejil muy picadito y remover todo
6. Echar el vaso de vinagre y dejar que evapore un poco y después añadir agua hasta que quede cubierta la carne
7. Poner a cocer con la pesa puesta unos treinta minutos a fuego medio
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!