

Receta de Perdices Escabechadas

07 Nov 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de una carne de caza muy apreciada, se trata de unas **Perdices en Escabeche**, son fáciles de preparar y podéis comerlas en caliente o frías, de cualquier forma resulta un plato Exquisito.

Ingredientes

- Perdices (dos)
- Cebolla (una grande)
- Zanahorias (una o dos)
- Ajos (cuatro dientes enteros)
- Laurel (seis hojas)
- Pimienta negra en grano (diez o doce granos)
- Vino blanco (un vaso)
- Vinagre de jerez (1/4 litro)
- Agua o caldo de carne (dos vasos)
- Tomillo, Pimienta y Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar las perdices de tripas y plumas
2. Atar las perdices con un cordel o sujetar los muslos con palillos para que cuando se guisen salgan enteras
3. Echarlas sal, pimienta y tomillo
4. Sellarlas en aceite de oliva
5. Rehogar en el mismo aceite la cebolla, la zanahoria y los ajos a los que habremos dado un golpe para romperlos, poner un poquito de sal
6. Echar el laurel y la pimienta en grano
7. Incorporar el vaso de vino y que hierva unos minutos
8. Echar el vinagre y el agua y dejar que hierva
9. Incorporar las perdices y cocer a fuego lento unos 90 minutos, cada 20 minutos darlas la vuelta
10. Cuando falten unos 5 minutos para retirarlas, ajustar de sal y vinagre al gusto, si están fuertes, poner un poco más de agua
11. Servir calientes o frías según vuestro gusto y....buen provecho!!!