

Receta de Palomas en Estofado

13 Sep 2019



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta rica receta de caza, se trata de unas **Palomas en Estofado**, si sois amantes de este tipo de carne os recomiendo que la preparéis porque quedan muy ricas y seguro que os van a encantar.

Ingredientes

- Palomas (cuatro o cinco, según comensales)
- Sal
- Pimienta negra en grano (al gusto)
- Cebollas (cuatro o cinco)
- Ajos (siete u ocho dientes)
- Zanahorias (dos o tres)
- Laurel (cuatro o cinco hojas)
- Perejil (unas ramitas)
- Vinagre de vino blanco (medio vaso)
- Agua
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las palomas y limpiarlas bien lavándolas por dentro para quitar los restos de tripas y de sangre recogida, dejarlas escurrir bien
2. Atar con hilo de cocina las patas y las alas para que no se abran mucho al cocinarlas
3. Ponerles sal al gusto y freírlas por todos los lados en aceite de oliva caliente durante unos minutos
4. Colocarlas en la olla con un poco de aceite de freírlas y echar las hojas de laurel
5. Picar las cebollas en juliana a vuestro gusto y añadirlas a las palomas
6. Pelar y picar las zanahorias y añadirlas a la olla, trocear los ajos y el perejil y añadirlos junto con la pimienta en grano
7. Remover con cuidado, mejor volteando para que se mezcle bien todo
8. Echar el vinagre y después cubrir con agua, ajustar la sal si fuera necesario
9. Tapar la olla y dejar unos treinta minutos con la pesa puesta, si la olla es rápida, pues la mitad de tiempo
10. Servir caliente, mejor de un día para otro y....buen provecho!!!

Palomas en Estofado

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
