

FAISÁN CON CIRUELAS PASAS Y GROSELLAS NEGRAS

Ingredientes:

- 2 faisanes de 1 kg. cada uno
- 1 decilitro de aceite de oliva
- 1 decilitro de brandy
- 1 decilitro de jerez seco
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- 6 bayas de enebro
- 24 cebollitas francesas
- 24 champiñones pequeños
- 1 diente de ajo
- 2 chalotas
- sal y pimienta negra
- 300 gr. de ciruelas pasas deshuesadas
- 2 ó 3 cucharadas de confitura de grosellas negras

Preparación:

Machacar las bayas de enebro en un mortero con un poquito de sal para que no salten fuera. Pelar las cebollitas dejándolas enteras. Picar las chalotas menuditas. Pelar el ajo y machacarlo con las bayas de enebro. Limpiar los champiñones dejándolos enteros.

Precalentar el horno a 225-250°.

Sofreír un poco las cebollitas enteras y las chalotas picadas hasta que empiecen a tomar color. Después añadir todos los demás ingredientes menos la confitura y dejar asar los faisanes hora y media o dos horas hasta que las patas se muevan con facilidad.

Retirar la hoja de laurel y las ramitas de tomillo y romero.

Añadir a la salsa o jugo que ellos han soltado la confitura de grosellas removiendo con cuchara de palo para unificar.

La salsa se puede servir así o triturarla en el Thermomix a velocidad 4 unos minutos hasta que esté muy fina.