

Libreta: Legumbres

Creado: 25/03/2018 14:25

Actualizado:

25/03/2018 14:34

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/judias-con-perdiz.html>

Judías con perdiz

INGREDIENTES

- 400 grs de judías
- 2 perdices
- 1 cabeza de ajo
- 2 hojas de laurel
- 50 grs. de pimentón dulce
- 100 grs. de zanahorias
- 600 grs de cebolla
- 6 ajos pelados
- ½ litro de vino blanco
- ¼ de vinagre
- 10 granos de pimienta
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Cocer las judías con la cabeza de ajo y el laurel hasta que estén tiernas

Cortar la cebolla en juliana y la zanahoria en rodajas. Sofreímos en aceite , añadiendo los 8 dientes de ajo enteros. Se añaden las perdices enteras, la sal y los granos de pimienta y se rehogan. Incorporamos el vino y el vinagre y agua hasta cubrir las perdices, dejamos cocer hasta que estén echas (1 hora y media mas o menos)

Una vez frías, separamos la carne de los huesos y los muslos enteros y reservamos. En una sartén ponemos un poco de aceite y el pimentón, inmediatamente incorporamos el caldo donde hemos guisado las perdices y la carne de las perdices, dejando hervir durante 5 minutos.

Pasado ese tiempo unimos el guiso anterior a las judías y volvemos a cocer todo junto otros 10 minutos mas.

Servir con una hoja de orégano