

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/perdices-con-chocolate.html>

Perdices con chocolate

INGREDIENTES

- 3 Perdices
- 500 grs. de cebollitas
- 100 grs. de chocolate
- 200 grs. de pan frito
- Aceite de oliva
- laurel, orégano
- vinagre
- pimienta negra
- sal y vinagre
- patatas torneadas cocidas
- caldo

PREPARACIÓN

Esta forma de preparar las perdices es habitual en Navarra y La Rioja.

Limpiamos las perdices y las rehogamos en una cazuela con un poco de aceite. A continuación, añadimos el vinagre, el laurel, la pimienta, dejamos cocer 10 minutos a fuego lento. Agregamos las cebollitas y el orégano, cubrimos con caldo y dejamos cocer una hora a fuego lento.

Transcurrido este tiempo, deshacemos el chocolate en un poco de caldo, agregamos a las perdices y dejamos cocer otros 10 minutos.

Sacamos las perdices y las colocamos sobre panes fritos. Rodeamos con las cebollitas, las patatas cocidas y acompañamos con salsa ligada. También podemos acompañar con puré de castañas o de manzana.