

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

Perdices con salmorejo

INGREDIENTES

4 perdices,
2 huevos,
1/4 l. de aceite de oliva,
100 gr. de aceitunas,
200 gr. de pimientos morrones,
Sal

PREPARACIÓN

Una vez que las perdices estén perfectamente desplumadas, limpias y vacías, se cuecen en una olla con agua y sal.

A continuación, se asan a la parrilla de forma que queden un poco tostadas y luego, se desmenuzan cuidadosamente.

Las yemas de los huevos, previamente cocidos, se machacan en un mortero, añadiéndoles poco a poco y sin pausa aceite puro de oliva y unos granos de pimienta.

A este majado se le incorpora el caldo de haber cocido las perdices, así como las claras de los huevos bien batidas, las aceitunas partidas por la mitad y sin hueso y los pimientos morrones cortados en trocitos.

Se rocían las perdices con esta salsa y se ponen al fuego durante un rato, con objeto de que lleguen calientes a la mesa.

Nota:

La composición de este sencillo plato denuncia claramente su procedencia cortijera. Las perdices eran cobradas libremente por los vecinos de las tierras y todo lo que se añade a las mismas es del propio contorno: aceite, huevos, aceitunas y pimientos morrones. Eran tiempos en los que la alimentación quedaba reducida al aprovechamiento de lo que se tenía más a mano.

Hoy la perdiz silvestre es tan rara que, según dice Gonzalo Sol, sería un pecado que en nuestra cazuela pudiera llegar a caer una sin haber alcanzado previamente la práctica y el punto necesarios para guisarlos con los soberbios resultados que su rareza y sus inéditas calidades exigen. La receta malagueña, naturalmente, nació para las perdices que andaban libremente por los campos.

En tiempos antiguos –nada menos que de Plinio– se estimaba que la perdiz tenía propiedades afrodisíacas, basándose en la lujuria excesiva de sus machos. Esta condición afrodisíaca ha sido atribuida a muchos alimentos y como es sabido, no siempre surten los efectos deseados.