

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

Perdices escabechadas

INGREDIENTES

1 perdiz comensal
Aceite a su gusto
Ajos a su gusto
Laurel a su gusto
Media cebollas
Vinagre a su gusto

PREPARACIÓN

Si son de caza hay que ponerlas un momento en agua hirviendo para escaldarlas. Se pone aceite a calentar y se van dorando las perdices. Se sacan y se sazonan.

En una cacerola se meten con una cabeza de ajos, dos hojas de laurel y un vaso de vinagre, junto con el aceite de freírlas. Se cubre todo de agua y se deja hasta hervir hasta que al pinchar se noten hechas.

Se saca y se prueba por si conviene añadir un poco mas de vinagre, que pierde al hervir