

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

Perdices estofadas

INGREDIENTES

4 Perdices
1 cabeza de ajo
6 cebolleta
1 manzana
500 ml. de agua
500 ml. de vino blanco
2 hojas de laurel
Pimienta Negra
Tomillo
Perejil picado
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN

Cortar la cebolla y ponerla a rehogar en una sartén con aceite. Añadir la cabeza de ajos, las perdices limpias, el tomillo, la pimienta y el laurel.

Sazonar. Luego agregar el vino, el agua y dejar cocer a fuego lento hasta que esté hecho (aproximadamente 1 y 1/2 horas).

Servir las perdices.

Pasar la salsa por el pasapurés, poner a punto de sal y espolvorear con perejil picado.

Reducir la salsa unos minutos y si hace falta, ligarla con fécula de patata.

Acompañar el plato con unas rodajas de patatas fritas.