

Perdiz en escabeche

Perdiz en escabeche, quizás la forma más habitual de preparar las perdices con ese toque de vinagre y de hiervas de monte un clásico de la cocina.

ingredientes

- 1 Perdiz
- 1 Cebolla Pequeña
- 1 Zanahoria
- 12 Granos de Pimienta Negra
- 1 Hoja de Laurel
- 1 Ramita de Tomillo
- 1 Ramita de Romero
- 1 Vaso de Vino Blanco
- 1 Vaso de Agua
- 1/2 Vaso de Vinagre
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Perdiz en escabeche

Lo más normal es comprar las perdices de granja ya limpias y desplumadas, si conseguimos perdices de caza el sabor de la receta mejorará pero tendremos que limpiar el pájaro.

Lo primero que haremos será en una olla con un poco de aceite, poner sal y sellar la perdiz por todos lados con un par de minutos por cada uno suficiente, la sacamos y la reservamos.

Cortamos la cebolla en gajos y la zanahoria en rodajas, las ponemos junto con los granos de pimienta en la misma olla donde hicimos la perdiz y a fuego lento dejamos que se pochen, añadiremos el laurel y el ramillete de hierba, tomillo y romero, removemos lo dejamos un par de minutos y volvemos a

meter la perdiz en la olla.

Es hora de poner los ingredientes líquidos, el vaso de vino blanco, el vaso de agua y el medio vaso de vinagre, removemos y cuando comience a hervir lo dejamos a fuego lento una hora, dándole vueltas cada 20 minutos.

Lo de poner las ramitas de tomillo y romero es para que luego sean fáciles de quitar del escabeche, si ponemos las hierbas cortadas será misión imposible.

Ya tendremos nuestra perdiz en escabeche, podemos comerla caliente, fría o usarla para preparar otros platos deliciosos como la ensalada tibia de perdiz o el pate de perdiz en escabeche.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.