

PERDIZ EN COL AL VINAGRE DE SIDRA

para 4 personas.

INGREDIENTES:

- 4 perdices hembras jóvenes
- 4 cebollas
- 4 hojas de berza, previamente cocida en agua.
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 hoja de laurel
- un poco de tomillo
- 1½ l. de caldo de verdura
- 4 dcl. de nata
- ½ dcl. de vinagre de sidra
- 2 dcl. de vino blanco
- 2 dcl. de aceite
- sal y pimienta
- Juliana de nabo previamente cocida:

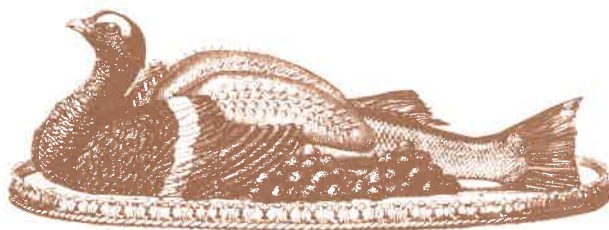
8 trozos de zanahorias pequeñas torneadas
8 trozos de nabo pequeños torneados

ELABORACION DEL PLATO.-

1º.- Se despluman, se flamean, se destripan, se bridan y se sazonan las perdices. A continuación se enharinan, y se doran con el aceite. Se le añade la cebolla, la zanahoria, el puerro y las hierbas aromáticas. Cuando vemos que se empieza a dorar y a reducir las verduras, le añadimos el vinagre y el vino blanco, una vez reducido le volvemos a añadir el caldo de verduras previamente preparado hasta cubrir.

continua....

restaurante
ARZAK



2º.- Una vez veamos que las perdices están hechas, lo más sonrosadas posibles, las sacamos y las guardamos en un recipiente aparte.
Con la salsa que queda, una vez haya cogido punto se pasa por un chino.

3º.- A la salsa (2), le añadimos la nata, se le dá punto y se sazona.

4º.- Envolvemos las perdices en las hojas de col previamente cocidas en agua con sal.

5º.- En una cazuela ponemos a calentar las perdices (4) y la salsa (3).

FINAL Y PRESENTACION.-

Colocamos 4 platos bien calientes, con un poco de salsa en el fondo del plato, la perdiz encima, lo espolvoreamos con la juliana de zanahorias y le ponemos 2 zanahorias y 2 nabos torneaditos en una esquina.

restaurante
ARZAK

