

## SALMIS DE PALOMA

L. A. CERECEDA

### Preparación del plato:

Limpiar las palomas y salarlas. Guardar los interiores. Rehogarlas en una cazuela con mitad de aceite y mitad de mantequilla, durante casi media hora a fuego lento y las sacamos a un recipiente. En la misma grasa que nos ha quedado, rehogamos la cebolla, las zanahorias, los puerros, el ajo y el perejil, todo ello finamente picado.

Mientras tanto, se parten las palomas en dos, quitándoles el esqueleto. Se pican lo más menudo posible los huesos y el cuello más los interiores y los añadimos a las verduras rehogadas. Le añadimos el vaso de vino blanco seco o chacolí y cubrimos de agua (no demasiada), dejándolo cocer en puchero exprés, durante media hora. Mientras, picamos en láminas unos champiñones, dándoles unas vueltas en la sartén con un poco de mantequilla.

Cuando la verdura y los huesos estén hechos, se turmiza (debe de quedar bastante espesa); luego se pasa por el pasador y por el chino.

Se colocan las palomas en una cazuela, se les ponen encima los champiñones y se flambea con una copa de coñac, añadiéndose éste poco a poco. Seguidamente, se cubre con la salsa y lo colocamos al fuego muy lento durante una hora o poco más.

**IMPORTANTISIMO:** No deben hervir; deben de hacerse al vapor de la salsa, pero sin hervir. Se sirven acompañadas de rodajas de pan frito untadas con ajo.

### Ingredientes:

*Palomas (según comensales)*  
*aceite*  
*mantequilla*  
*cebolla*  
*puerro*  
*champiñones*  
*ajos*  
*zanahoria*  
*perejil*  
*1 vaso de vino blanco seco o chacolí*  
*1 copa de coñac*