

PERDIZ ESCABECHADA

INGREDIENTES: 6 personas

- o 6 Perdices de campo desplumadas.

PARA LA BASE DEL ESCABECHE

- o Cebolla picada en brunoise.
- o 1 puerro.
- o 2 Zanahorias.
- o Pizquita de romero.
- o Pizquita de orégano.
- o ¼ de litro de AOVE
- o Vaso de vinagre de jerez.
- o 3 hojas de laurel.
- o 1 cabeza de ajos.
- o Vayas de pimienta en grano.
- o Sal.
- o ½ litro de agua/ 10% de vinagre.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION: 6 PERSONAS



Se despluman y escaldan las perdices.
Se evisceran.
Se procede al chamuscado.
Se bridan.



En una cazuela se pochan las verduras.
Se añaden las hierbas aromáticas.



Las perdices se cubren con el preparado de las verduras, aceite, el vinagre y el agua.
Se salpimientan y añaden unos ajos sin pelar.
La cazuela, se tapa y se deja a fuego lento durante hora, hora y media.
Se incorpora agua si fuere necesario.

También pueden cocinarse las perdices en olla a presión. (20-25 minutos).

Tanto la base de escabeche, como las perdices escabechadas, se conservan varios días en el Frigo.



PRESENTACIÓN:

Se desbridan las perdices.
Se cortan por la mitad.



Se sirven en caliente, en un plato con su salsa, la cebolla y los ajos enteros.



VINO TINTO ADARO 2009

El Vino tinto Adaro 2009 está elaborado con 100% Tempranillo y pertenece a la D.O Ribera del Duero.

ADARO Un vino muy especial, elaborado con las mejores uvas seleccionadas de la variedad Tinta Fina de la finca Real Sitio de Ventosilla de la cosecha de 2009, una añada excepcional y envejecido doce meses en barrica nueva de roble francés y otros tres meses en conos de Nervers. crianza de pradorey .

La bodega que lo elabora es Prado Rey.

NOTA DE CATA DEL VINO TINTO ADARO 2009

Vista: se presenta con color rojo picota

Nariz: se presenta en nariz equilibrado con notas a frutas y vainillas

Boca: en boca se presenta carnosos y equilibrado.

Graduación Alcohólica de El Vino Tinto Adaro 2009: 14.50 grados.