



PERDIZ ESTOFADA A LA TOLEDANA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Avanzado 10 min 100 min

Ingredientes

Perdices: 4 de unos 300 g
Vino blanco: ½ litro
Vinagre: 100 ml
Cebolla: 2 piezas
Zanahorias: 2 piezas
Aceite de oliva extra virgen: ¼ litro
Laurel: 3 hojas
Ajo: 1 cabeza
Pimienta negra: 5 bolas
Tomillo: 2 ramitas
Sal al gusto (1 y ½ cucharaditas más o menos)



Preparación

1. Lavar en agua hasta dejar bien limpias, secar y bridar.
2. Pelar y filetear la cebolla. Pelar y picar los ajos (por la mitad a lo largo).
3. Pelar las zanahorias, cortarlas en rodajas.
4. Poner al fuego fuerte el aceite en una cazuela. Añadir las perdices y dorarlas.
5. Cuando las perdices estén doradas, añadir los ajos y la cebolla y rehogar un par de minutos.
6. Incorporar la zanahoria. Sazonar y rehogar conjuntamente.
7. Dejar las perdices con la pechuga hacia abajo. Añadir el vino blanco y agua hasta cubrir. Dar un hervor a fuego fuerte durante 5 minutos.
8. Añade las dos hojas de laurel, los granos de pimienta, el tomillo y sazona.
9. Cocer a fuego lento hasta que estén en su punto (alrededor de 90 minutos).
10. Retirar del fuego, desbridar y partir a la mitad las perdices, quitando con cuidado el esternón y costillas al mismo tiempo.
11. Pasar por un pasapuré la salsa.
12. Servir rociando con la salsa y acompañando con unas patatas.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Perdiz estofada a la toledana	Carnes	01	21-10-2024	