



Perdiz estofada a la toledana

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.