



PERDIZ ESTOFADA

Ingredientes:

- 6 cebolletas
- 500cc de agua
- 4 perdices
- tomillo
- perejil picado
- sal
- 500cc de vino blanco
- 1 manzana
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- pimienta negra en grano
- aceite

Elaboración:

Corta la cebolla y ponla a rehogar en una sartén con aceite. Añade la cabeza de ajos, las perdices limpias, el tomillo, la pimienta y el laurel. Sazona. Luego agrega el vino, el agua y deja cocer a fuego lento hasta que esté hecho (aproximadamente 1 hora y 30 minutos). Sirve las perdices. Pasa la salsa por el pasapuré, pon a punto de sal y espolvorea con perejil picado. Reduce la salsa unos minutos y si hace falta, lígala con fécula de patata. Acompaña el plato con unas rodajas de manzana fritas y salsea.