



02/
Clavo
[*Syzygium
aromaticum*]

Perdices estofadas con patatas a lo pobre

INGREDIENTES:

- 4 perdices
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- Una rama de tomillo
- Una hoja de laurel
- 2 clavos con olor
- 200ml de vino blanco
- 100 ml de vinagre blanco o de manzana
- 1 cucharadita de maizena
- Aceite de oliva, sal y pimienta negra

MIEMBROS DEL GRUPO:

- Naroa Guinaldo
- Yeremit Garcia

ELABORACIÓN:

- Las perdices deberán estar limpias por dentro, sin cuello y sin plumas. De todas formas repasa las un poco por si tienes que retirar alguna pluma más.
- Átalas con hilo de brida de forma que queden las dos patas juntas y también las alas pegadas al cuerpo.
- Salpimenta las perdices y ponlas en una olla con un poco de aceite a fuego medio. Ve dándoles la vuelta ayudándote de unas pinzas de cocina para que se doren por todos sus lados. Tardarán unos 10 minutos.
- Mientras tanto pela la cebolla y córtala en trocitos pequeños.
- Pela también el diente de ajo y picar muy finito.
- Pela las zanahorias, córtalas por la mitad y después en rodajas.
- Retira las perdices cuando estén listas a un plato aparte y en ese aceite incorpora los ajos, la cebolla y las zanahorias junto con un poco de sal y pimienta y deja que se cocinen a fuego medio-bajo entre 5 y 10 minutos hasta que empiecen a dorarse un poco.



02/
Clavo
[*Syzygium
aromaticum*]

Perdices estofadas con patatas a lo pobre

- Ahora sube el fuego para que esté fuerte y echa el vino blanco.
- Espera 2-3 minutos a que se evapore el alcohol e incorpora el vinagre y espera 2 minutos más.
- Incorpora a la olla las perdices (pinchais en la piel los clavos de olor para que luego podamos localizarlos fácilmente y retirarlos), la hoja de laurel, la rama de tomillo y pimienta negra recién molida al gusto.
- Cubre las perdices casi por completo con agua y cocinarlas.
- Mientras tanto puedes preparar la guarnición. Yo en este caso he salteado unos champiñones y también he preparado estas patatas a lo pobre pero sin cebolla ni pimientos.
- Cuando estén listas las perdices sácalas a un plato aparte y retira también de la olla la hoja de laurel y los clavos de olor (comprueba si siguen incrustados en la carne de las perdices o si tienes que buscarlos en la salsa).
- Tritura la salsa y, si quieres que se espese, puedes reducirla poniendo la olla a fuego alto hasta que consigas la textura que buscas. Para acelerar el proceso también puedes mezclar una cucharada de postre de maicena en 4 cucharadas soperas de agua y añadirlo a la olla mientras su contenido está hirviendo. Remueve un poco y espera a que se espese a fuego medio.
- Tritura la salsa y, si lo ves conveniente, cuéla la o pásala por un chino. Pruébala por si tienes que rectificar de sal.
- Ya puedes servir las perdices tal cual con la salsa, aunque a mi me gusta partir las perdices por la mitad y volverlas a meter en la salsa durante apenas un par de minutos a fuego suave para que queden bien impregnadas.