

PERDIZ AL CHOCOLATE

ESCUELA PIMIENTA Y SAL



Ingredientes

3 perdices
2 cebollas
2 zanahorias pequeñas
2 onzas chocolate negro
150 g pan
Aceite
Vinagre
Laurel

Elaboración

1. Limpiar y vaciar bien las perdices por dentro y quemarlas al fuego por fuera por si tiene plumas.
2. Rehogarlas con un poco de aceite bien caliente.
3. Añadir un chorrito de vinagre, pimienta y una hoja de laurel.
4. Dejar reducir el vinagre.
5. Picar las cebollas en juliana fina y las zanahorias en cuadraditos, añadir a las perdices.
6. Cubrir con agua y dejar cocer unos 40 minutos.
7. Hay mucha diferencia si son salvajes o de granja para el tiempo de cocción.
8. Deshacer el chocolate picado en un poco del caldo del estofado y verter de nuevo sobre las perdices.
9. Comprobar el punto de cocción con una brocheta.
10. Freír las rebanadas de pan.
11. Presentar cada perdiz sobre su rebanada correspondiente.
12. Con la cebolla y salsa alrededor.



pimientaySal
(ESCUELA DE COCINA)