

FAISAN CON FRUTOS SECOS

Ingredientes

2 faisanes medianos
¼ kg. de ciruelas pasas, 5 nueces picadas
4 lonchas de bacon, 50 gr. de mantequilla
1 vaso pequeño de oporto
1 Bouquet Garní (B.G.)
250 gr. de caldo de ave
1 frasco de castañas cocidas
250 gr. de ciruelas pasas
1 bolsa de patatitas cocidas
Perejil,
3 cebollas
75 gr. mantequilla
Oporto
2 chdas. Azúcar

Procedimiento:

Lavar y limpiar los faisanes de todas las plumas. Secarlos.
Picar las ciruelas, las nueces y el bacon. Mezclar todo con un poco de aceite y parte de la mantequilla. Salpimentar. Introducirlo en los faisanes y coserlos o cerrarlos con un palillo.
Fundir el resto de la mantequilla con un poco de aceite y dorar los faisanes.

Calentar el horno a 180° y meter los faisanes durante 1 h. aprox. A los 15 mts de meter los faisanes y rociar con el Oporto, pasados otros 10 mts Añadimos el caldo de ave con el B.G. Regar con su jugo a cada rato. Una vez asados los faisanes, retirar el bramante o palillo para presentar.

Cortar las cebollas en juliana fina, fundir la mantequilla e incorporar la cebolla.
Remover de vez en cuando y añadir el azúcar. Cuando este bien caliente regar con un poco de oporto. Dejar a fuego lento sin que se fría la cebolla, hasta que este blanda y un poco caramelizada.

Mientras hacer las patatitas en una sartén con mantequilla y sal.
Espolvorear con perejil picado para presentarlas
Mezclar las ciruelas de guarnición con un poco de la salsa de los faisanes. Calentar las castañas.
Servir el relleno del faisán por un lado y por otro el faisán trinchado con los frutos secos y la salsa en una salsera.

Escuela de Cocina Pimienta y Sal

Calle Francia, 2 bis – Pozuelo de Alarcón – 28224 Madrid - tel: 91 351 56 57

www.pimientaysal.com