

Ingredientes para 4 comensales

- 4 perdices.
- 2 cebollas, 400 g.
- 4 zanahorias, 200 g.
- Una cabeza de ajos.
- 8 granos de pimienta negra.
- Una ramita de tomillo.
- 4 hojas de laurel.
- 300 ml de vino blanco.
- 100 ml de vinagre.
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra.
- 20 chalotas.
- Sal al gusto.



Elaboración

1. Bridamos las perdices.
2. Con la olla al fuego y el aceite caliente, salpimentamos las perdices, las sofreímos hasta dorar y reservamos.
3. Añadimos las cebollas y zanahorias en paisan hasta pochar.
4. Ponemos el tomillo, el laurel, la pimienta, la mitad del vino y cocinamos a fuego lento hasta reducir el vino.
5. Agregamos medio litro de agua, trituramos con ayuda de la batidora y colamos la salsa.
6. Incorporamos las perdices a la salsa, junto con el resto de vino y vinagre, cubrimos sobradamente de agua y cocinamos a fuego lento hasta que las perdices queden tiernas. A mitad de cocción pondremos la cabeza de ajos entera.
7. Una vez tiernas las perdices y la salsa reducida, añadimos las chalotas y mantenemos la cocción otros 5 minutos.
8. Apagamos el fuego y dejamos la olla tapada en reposo, para intensificar aromas y sabores.

Este guiso gana cocinándolo de un día para otro.

Investigación de la receta:

Una de las aves mejor valorada de todos los tiempos, pájaros reservados para el clero y la nobleza.

Generalmente su caza estuvo prohibida para evitar compartir tal exquisitez, pero la caza furtiva hizo su mella y no solo quedó en el paladar de los más pudientes.

Famosos sus escabeches, y como guiso colofón el de la ciudad de las tres culturas.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación

Cuenta una leyenda, que una vieja mora regentaba una venta en Toledo, allí cocinaba las perdices, y su hija, una exuberante viuda joven, las servía contoneándose por entre las mesas. Nunca faltaban comensales que pregonaban tales exquisiteces por todos los reinos:
“Quien de mozo se come la perdiz, de viejo caga las plumas”



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

2019-1-IT02-KA204-063346

