

Lista de ingredientes para la receta Perdiz en salsa de mostaza antigua

Guarnición

- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomate confitado en gajos 2 Unidades
- Zucchini en láminas grillados 2 Unidades

Muslos de perdiz

- Bouquet garnie 1 Unidad
- Cognac 50 cc
- Vino Blanco 50 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates concassé sin piel ni semillas 50 g
- Muslos de perdiz 6 Unidades
- Mirepoix (zanahoria, cebolla, apio en cubos) 500 g
- Harina 2 cdas.
- Aceite De Oliva 40 cc
- Fondo de caza 700 cc

Pechugas de perdiz

- Pechugas de perdiz 6 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 1 cda.

Puré de lentejas

- Bouquet de hierbas 1 Unidad
- Papas 2 Unidades
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Tocino ahumado en fetas 60 g
- Comino molido 1 cda.
- Canela 1 Ramas
- Fondo de caza 100 cc
- Lentejas cocidas en caldo 1 Taza

Salsa de mostaza antigua

- Cognac 30 cc
- Mostaza en grano 40 g

- Jugo del braseado filtrado 300 cc
- Azucar rubia 2 cda.
- Echalotte chico picado 2 Unidad
- Aceite De Oliva 20 cc
- Mantequilla 50 grs.