elGourmet

Escabeche de perdiz

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perdices: 4 Unidades

Marinada

Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Vinagre de vino tinto: 200 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Agua: 500 cc
Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Troce la perdiz.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las piezas de perdiz.

Marinada

- Corte la *zanahoria* en emincé.
- Corte la *cebolla* en aros.
- En una *cacerola* lleve a hervor el *vinagre*, el agua y el vino blanco.
- Incorpore la *zanahoria*, la *cebolla*, el *laurel* y los granos de pimienta.
- Incorpore las piezas de perdiz y cocine durante 10 minutos a fuego suave.
- Envase en caliente en un tarro hermético previamente esterilizado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escabeche-de-perdiz