

# Perdices perfumadas con chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Manteca:** 50 g

**Pimiento verde:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Girgolas:** 3 Unidades

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Pimiento colorado:** 1/2 Unidad

**Pimiento amarillo:** 1/2 Unidad

**Curry:** A gusto

**Nabo:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Echalotes:** 3 Unidades

### Perdices

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Cebolla Morada:** Unidades

**Perdices:** 4 Unidades

### Salsa

**Manteca:** 100 g

**Chocolate amargo:** 60 g

**Miel:** 1 cda.

**Jengibre:** 1 cda.

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Oporto blanco:** 1 Copa

## Preparación de la Receta

### Perdices

- Ate las patas de las perdices y las alas con un hilo de cocina.
- Condimente las perdices con sal y pimienta
- Corte la *cebolla* en juliana gruesa.
- En una sartén con aceite de oliva dore las perdices por todas sus caras.
- Incorpore la *cebolla* y cocine en el horno caliente (220/230° C) durante 15 minutos aproximadamente.

## Salsa

- Pele y ralle el *jengibre*.
- Ralle el **chocolate**
- En una *cacerola* sobre fuego bajo derrita la *manteca* revolviendo constantemente cuidando que no se corte
- Sin dejar de revolver agregue el *oportó*, la miel, el *jengibre* y el *jugo de*
- Incorpore el *chocolate* rallado y continúe revolviendo hasta emulsionar la salsa.

## Guarnición

- Corte los pimientos, la *zanahoria*, la *cebolla*, *échalotes* y nabos en fina juliana.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los vegetales, excepto las *échalotes* durante 2 minutos.
- Corte la cocción el agua helada y escurra bien.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los vegetales y las *gírgolas* durante unos minutos.
- Condimente con sal, pimienta y *curry*.
- Integre las *échalotes*, saltee un segundo y retire del fuego.

## Presentación

- En la base de un fuente sirva los vegetales encima acomode las perdices y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/perdices-perfumadas-con-chocolate>