

Perdiz asada con polenta y hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hongos secos: 25 g

Tomillo: 2 Ramas

Champignones: 250 g

Laurel: 1 Hoja

Agua: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 30 cc

Panceta ahumada: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Tinto: 200 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Perdices: 4 Unidades

Puerros: 2 Unidades

Bebida sugerida

Vino Tinto Gran Reserva 1983:

Opcional

Tomillo:

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Polenta

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Caldo de verduras: 600 cc

Manteca: 25 g

Harina de maíz precocida: 200 g

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Mascarpone: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Bide las perdices con un hilo de algodón.
- Desgrane el *tomillo*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Hidrate los **hongos** en agua tibia durante 2 horas, retire los **hongos** y filtre a través de un lienzo.
- Corte los champignones en cuartos.
- Corte la *cebolla*, los puerros, el *apio* y la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Aromatice las perdices con el *tomillo* entre la piel y la carne de las pechugas y el interior.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las perdices por todos sus lados.
- Retire de la sartén y reserve en un bowl cubierto por una lámina de papel aluminio.
- Agregue la *panceta* y saltee.
- Incorpore la *cebolla* y deje sudar.
- Añada los puerros, el *apio* y la *zanahoria*.
- Aromatice con el *laurel* y continúe la cocción durante 5 minutos.
- Incorpore los *hongos* y los champignones, cocine durante 3 minutos
- Deglase con el vino, el fondo de remojo de los *hongos* y deje evaporar durante 15 minutos.
- Reincorpore las perdices y termine la cocción en el horno caliente durante 8 minutos aproximadamente.
- Retire el hilo de algodón antes de servir.

Polenta

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla* de verdeo.
- Bañe con el caldo caliente y vierta la *harina* en forma de lluvia batiendo constantemente hasta que espese.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire del fuego y mezcle con el mascarpone y el queso rallado.

Presentación

- En el fondo de un palto hondo sirva la **polenta**
- En el centro acomode una perdiz y la salsa en los bordes.
- Espolvoree con pimienta negra recién molida y decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/perdiz-asada-con-polenta-y-hongos>