Perdiz en salsa de mostaza antigua



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

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

Muslos de perdiz

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

Pechugas de perdiz

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

Puré de lentejas

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

Salsa de mostaza antigua

Cognac: 30 cc
Jugo del braseado filtrado: 300 cc
Echalotte chico picado: 2 Unidad
Mantequilla: 50 grs.
Mostaza en grano: 40 g
Azucar rubia: 2 cda.
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

Muslos de perdiz

- Salpimiente los muslos de perdiz y añada aceite de oliva.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las verduras del *mirepoix*.
- Coloque en una budinera, añada los tomates, el *harina*, el cognac, el vino blanco, el bouquet garnie, y añada el caldo y los muslos de perdiz.
- Lleve a horno a 200° a brasear durante 20 minutos.
- Retire, cuele el *jugo* del braseado y reserve.

Pechugas de perdiz

- Salpimiente las pechugas y saltee en una sartén caliente con aceite de oliva por el lado de la piel.
- Termine la cocción en horno

Salsa de moztaza antigua

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee la *echalotte* picada y añada la **mostaza** antigua y la azúcar rubia.
- Flambée con cognac y agregue el *jugo* del braseado.
- Cocine retirando las impurezas de la superficie.
- Termine montando con *manteca* fría.

Puré de lentejas

- Corte las papas en cubos.
- Pele y pique la *cebolla* y el *ajo*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*
- Añada las papas y el bouquete de hierbas.
- Añada las lentejas cocidas, un poco más de caldo, *comino*, canela y *tocino*.
- Suba el fuego condimente con sal y pimienta y deje que cocine lentamente.
- Retire la canela, el *tocino*, y el líquido restante con un cucharón.
- Muela con un procesador.

Guarnición

- Saltée los zucchinis y los tomates en una sartén con aceite de oliva caliente
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva las pechugas , los muslos, acompañe con la *guarnición* de zucchinis y tomates, el puré de lentejas y termine con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/perdiz-en-salsa-de-mostaza-antigua