

Pernici alla salvia e ciliege con endivia caramellata (Perdices a la salvia y cerezas con endivias caramelizadas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Cerezas: 100 g

Laurel: 2 Hojas

Salvia: 5 Hojas

Zanahorias: 2 Unidades

Apio: 1 Rama

Azucar: 1 cdita.

Perejil Crespo: 1 cda.

Vino Blanco: 1 L

Harina: 50 grs.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Clavo De Olor: 1 Unidad

Perdices: 4 Unidades

Puerros: 2 Unidades

Arvejas salteadas

Manteca: 50 g

Arvejas: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Harina: Cantidad necesaria

Endivias caramelizadas

Manteca: 20 g

Vino Blanco: 2 cdas.

Azucar: 2 cdas.

Endibias: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte las perdices en cuartos, páselas por *harina* y retire el excedente.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría las perdices hasta *dorar*.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte el *puerro* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* al medio.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Corte las cerezas descaroizadas al medio.
- Pique el *perejil* crespo.
- En una olla con aceite de oliva, saltee el *puerro*, la *zanahoria*, el *ajo* y el *apio*.
- Agregue las perdices, la salvia, el *laurel* y el clavo de olor.
- Deslace con vino blanco seco, deje evaporar el alcohol, condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante diez minutos.
- Cinco minutos antes de finalizar la cocción, incorpore las cerezas, el azúcar y el *perejil* picado.

Endivias caramelizadas

- Separe las hojas de endivias.
- En una sartén antiadherente con *manteca*, coloque las hojas de endivias con el azúcar.
- Deslace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y condimente con sal y pimienta.
- Deje caramelizar a fuego suave.

Arvejas salteadas

- Corte la *panceta* en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* saltee las arvejas previamente cocidas con el *ajo*, la *cebolla* y la *panceta*.
- Agregue el caldo de verduras y condimente con sal y pimienta.
- Al final agregue el resto de la *manteca*, pasada por *harina* para emulsionar.

Presentación

- En la base del plato coloque las endivias caramelizadas, encima las arvejas salteadas y las perdices.
- Decore con *perejil* crespo y rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pernici-alla-salvia-e-ciliege-con-endivia-caramellata-perdices-a-la-salvia-y-cerezas-con-endivias-caramelizadas>