



Sección Gastronómica

Perdices en salsa de uvas

Ingredientes:

- Perdices 4 ud.
- Panceta 200 gr.
- Cebolletas 2 ud.
- Zanahorias 2 ud.
- Puerros 2 ud.
- Tomillo 1 ramillete
- Vino blanco 2 dl.
- Caldo de carne 1 l.
- Uvas blancas ½ kg.
- Azúcar 80 gr.
- Sal
- Pimienta

Elaboración:

Limpiar bien las perdices, quitándoles los intestinos, la cabeza, las patas y alguna pluma, si la tuviera. Bridarlas con una cuerda, para que los muslos estén pegados al cuerpo y no se separen durante la cocción. Picar la panceta en trocitos, saltear en una cazuela, sin aceite y cuando vayan soltando el jugo, introducimos las perdices, previamente salpimentadas, dejamos que cojan algo de color y las retiramos a un plato. En la misma cazuela, añadimos las verduras, picadas en dados, cuando estén bien rehogadas, volvemos a añadir las perdices y el vaso de vino blanco. Dejamos que reduzca. A continuación agregamos el caldo de carne y el tomillo deshojado, dejamos cocer. Una vez cocidas las perdices, las retiramos, desbridamos y reservamos.

Trituramos la salsa y la pasamos por un chino, apretándola bien, para que suelte todo el jugo. Volvemos a poner el jugo a fuego. Si vemos que está muy espeso le añadimos algo más de caldo. Mientras en un sartén, salteamos, a fuego vivo las uvas y les añadimos el azúcar, cuando cojan color, añadimos las perdices y la salsa. Dejamos que hierva tres minutos y servimos.

