



Dificultad: media
Preparación: 30 minutos
Cocción: 2 minutos
Ingredientes para 4 personas



GASTRONOMÍA

RISOTTO DE PERDIZ GLASEADO Y HONGOS

Javier Chozas (Jefe de cocina escuela de hostelería de Toledo)

PERDIZ GLASEADA

**Perdices 4 unid.
Orégano 5 gr
Tomillo 5 gr
Pimienta negra molida 2 gr**

FONDO DE PERDIZ

**Huesos de perdiz
Puerro 1 unid.
Cebolla 1 unid.
Ajo 2 dientes
Vino tinto 200 ml**

RISOTTO DE PERDIZ Y SETAS

**Arroz carnaroli 400 gr
Fondo de perdiz 800 ml
Setas 300 gr
Ajo 3 dientes
Puerros 2 unid.
Zanahoria 1 unid.
Tomate 1 unid.**

Sal 5 gr
Ajo 1 diente
Vino tinto syrah 100 ml

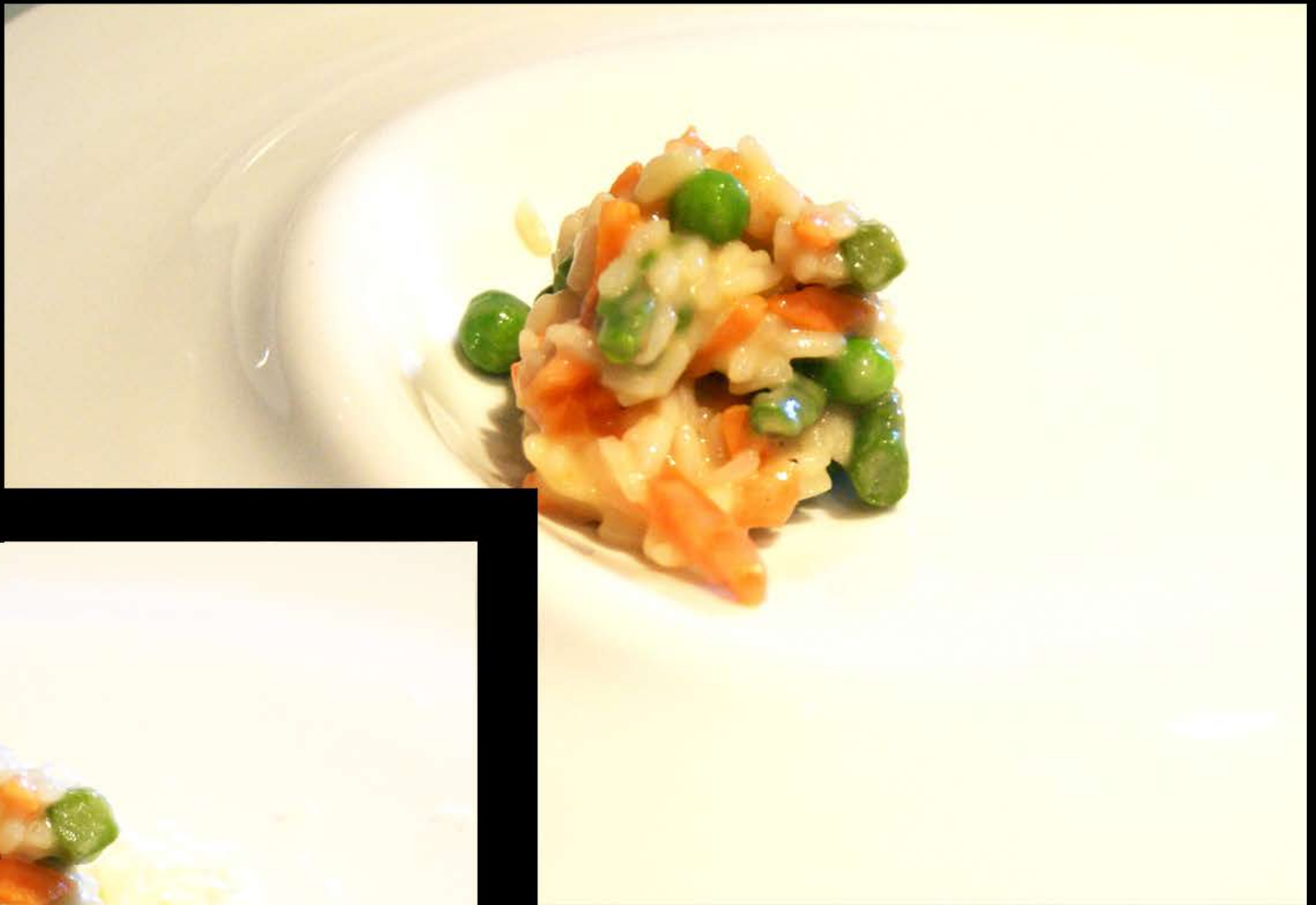
DIZ

c/s

ETAS

Parmesano rallado 100 gr
Mantequilla 80 gr
Tomillo 1 ramita
Vinagre balsámico 5 gotas
Perdiz muslo 8 unid.
Brandy c/s





Pichón glaseado

Limpiar la perdiz y especiarlo, una vez especiado introducir en una bandeja gastronorm con aceite de oliva y el vino en el fondo. Acto seguido incorporar el vino por encima de vez en cuando, para que vaya adquiriendo brillo y sabor.

Una vez dorado reservar para después introducirlo en el horno.


Fondo de perdiz: Cortar las verduritas y pochar por orden de dureza, primero el ajo, después la cebolla y el puerro. Acto seguido incorporar los huesos de la perdiz y rehogar en conjunto. Una vez rehogado, incorporar el vino tinto, dejar unos minutos hervir para eliminar los alcoholes. Por ultimo incorporar el doble de agua y dejar cocer durante un periodo de tiempo extenso. Colar y reservar para después incorporar al arroz.





Risotto de perdiz y setas

Cortar las verduritas y pochar por orden de dureza, primero el ajo, después incorporar el puerro, la zanahoria, el pichón, dejar dorar agregar el brandy y flambear, una vez flambeado incorporar el vinagre, acto seguido incorporar el tomate y el tomillo. Sazonar y dejar sofreír durante unos minutos. Incorporar el arroz y rehogar durante unos minutos. Una vez rehogado incorporar el fondo de perdiz caliente y dejar cocer unos minutos, después remover para ligar el arroz. Transcurridos 20/22 minutos el arroz estará en su punto. Retirar del fuego y agregar el queso rallado y la mantequilla.



Para maridar

Vino tinto syrah.

Presentación:

En un plato ovalado incorporar el arroz ligado, las patitas y las pechugas glaseadas. Decorar con unas flores o brotes.

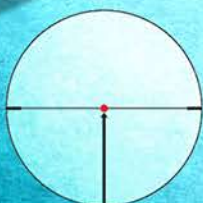


HELIA 5

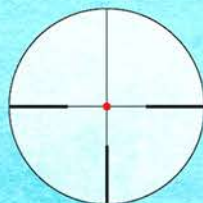
1-5x24

EL MAYOR CAMPO DE VISIÓN

Su impresionante campo de visión de más de **42 metros a 100 metros** permite disparar con nulo efecto túnel y con los dos ojos abiertos. Compacto y ligero: **27 mm. y 470 gramos.** Reticula iluminada con auto-light apta para utilizar con luz solar intensa: **4-Dot y P-Dot.** Óptica multitratada de gran nitidez. Lentes con tratamiento externo repelente de agua, aceite y suciedad



RETICULA P-DOT



RETICULA 4-DOT


borchers

www.borchers.es



KAHLES

gegr. 1898
AUSTRIA