

GASTRONOMÍA

Dificultad: media
Preparación: 35'
Cocción: 5 minutos
Para 4 personas



PERDIZ A LA PARRILLA CON BOMBÓN DE FOIE Y MIGAS MANCHEGAS

Javier Chozas. Jefe de cocina de la
Escuela de Hostelería de Toledo



PERDIZ PARRILLA

1 diente de ajo machacado
Tomillo una pizca
Sal 5 gr
Orégano 5 gr

Aceite de oliva 25 gr
V. Blanco 25 ml
Pechugas de perdiz 4 unid.
Muslos de perdiz 4 unid.

MIGAS MANCHEGAS

Pimiento verde 100 gr
Migas de pan 300 gr
Chorizo rojo 60 gr
Panceta 60 gr
Pimentón dulce 5 gr
Agua 40 ml

GUISO DE PERDIZ

Perdiz 900 gr
Cebolla 1 unid.
Ajo 2 dientes
Zanahoria ½ unid.
Vino blanco 100 ml
Agua 400 ml

BOMBÓN DE FOIE

Foie 200 gr
Brandy 20 ml
Sal c/s
Pimienta blanca c/s
Pistacho picado 100 gr
Polvo de oro c/s

ADEMÁS

Aceite oliva c/s
Pisto manchego c/s
Brotos c/s



Perdiz a la parrilla

Mezclar todos los ingredientes y dejar marinar 48 horas.
La pechuga marcarla en el momento de su uso.

Guiso de perdiz

Cortar las verduras y pochar en aceite de oliva virgen extra, en el siguiente orden, ajo, cebolla y zanahoria. Incorporar acto seguido la perdiz. Dejar dorar e incorporar el vino, dejar reducir y agregar el agua hasta conseguir que la perdiz este tierna.



Bombón de foie

Desvenar el hígado y aderezar con el resto de ingredientes. Triturar y dar forma. Para finalizar pintar con oro en polvo y decorar con pistacho picado.





Migas manchegas

En una olla incorporar aceite de oliva, acto seguido agregar la panceta y el chorizo, dejar sofreír y acto seguido el pimiento dulce. Rehogar y agregar un chorrito de agua. Para finalizar agregar las migas de pan e ir secado a fuego muy lento. Sazonar y rectificar.







Presentación

En un plato trincherero incorporar las migas en la parte baja, acto seguido agregar la pechuga y el muslo de perdiz. Para finalizar salsear con la salsa del guiso y decorar con el bombón de foie, y reducción. Decorar con tomillo y brotes.

Para maridar

Vino variedad Syrah.

NIVAL



ALMA DE CAZADOR



Botas de caza impermeables, ligeras y robustas
de fabricación española.

www.nival.com.es