

Recetas Sabores del Quijote

CAZA MENOR
PERDIZ ROJA

Castellar de Santiago
14-15 Octubre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

ALBÓNDIGAS GLASEADAS DE PERDIZ, PAN BAO Y HIERBAS FRESCAS.

Ingredientes:

Para las albóndigas de perdiz

- 4ud Perdices deshuesadas y picadas
- 2 huevos
- 70gr Pan rallado
- 50ml de Vino Oporto
- 80gr Paté de perdiz
- c/s Nuez moscada
- c/s Perejil picado.
- Sal y pimienta.
- 2ud dientes de ajo + 1ud cebolla picados y pochados lentamente.

Para el guiso de las albóndigas

- c/s Harina
- c/s Aceite de oliva
- 1l Caldo de perdiz o de pollo
- 1ud zanahoria
- 1ud cebolla
- 1ud puerro
- 3ud dientes de ajo
- ½ cuchta pimentón
- 100gr tomate triturado
- 300ml Vino tinto
- 10ml Vino oporto
- c/s Salsa de soja

Para la salsa tártara

- 150gr Mahonesa
- ½ Cebolla morada picada
- 4ud Pepinillos picados
- c/s Alcaparras picadas
- c/s Cebollino picado
- c/s Sal y pimienta

Para la salsa tártara

- 6ud de Pan Bao
- c/s Cebolla frita
- Hierbas frescas: Hierbabuena, cilantro, albahaca

Elaboración:

Para las albóndigas de perdiz

Primeramente pocharemos a fuego lento el ajo picado con la cebolla hasta quedar bien pochados. Seguidamente pondremos en un bol la carne picada de las perdices, junto con los huevos, el pan rallado, el vino oporto, el paté de perdiz, la nuez moscada, el perejil picado y el sofrito de ajo y cebolla pochados. Ponemos a punto de sal y pimienta. Y comenzamos a formar las albóndigas.

Para el guiso de albóndigas

Una vez tengamos formadas las albóndigas, las pasaremos por harina ligeramente para terminar friéndolas en aceite caliente durante 1 minuto. Evitando que queden secas en el interior.

En una olla, empezaremos rehogando el ajo picado, seguidamente la cebolla, continuamos con el puerro y la zanahoria, una vez bien rehogado añadimos la hoja de laurel y el pimentón, rehogamos durante 30 segundos y añadimos el tomate triturado, dejamos reducir bien y añadimos el vino tinto, y el vino oporto, dejamos reducir durante un par de minutos y añadimos las albóndigas ya fritas y cubrimos con el caldo de perdiz o caldo de pollo. Dejaremos cocer por espacio de 25 minutos. Y rectificaremos el punto de sal, añadiendo más o menos salsa de soja.

Una vez cocinadas las albóndigas, las sacaremos del guiso y trituramos la salsa con las verduras. Pondremos a cocer de nuevo la salsa junto a las albóndigas, hasta reducir ligeramente, la espesaremos y daremos brillo con una nuez de mantequilla fría.

Para la salsa tártara y el pan bao

Mezclamos bien todos los ingredientes, rectificamos el punto de sal, pimienta y reservar en frío. Regeneramos el pan bao al vapor durante minutos.

Para terminar el plato

En la base del pan bao, dispondremos una cucharada de salsa tártara, sobre ésta pondremos tres albóndigas glaseadas pinchadas en una brocheta. Terminamos añadiendo la cebolla frita y las hierbas frescas por encima. (Para comer: sujetamos la carne con el pan, retiramos la brocheta y disfrutamos del plato).

Jesús Villarejo

Escuela de Cocina NATURAL CHEF - Miguelturra