

LA RECETA

Perdiz estofada al Rías Baixas

Los ingredientes

2 perdices de campo, 1kg. de cebollas, 4 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 1 manojito de hierbas (tomillo, romero, perejil), caldo de ave, sal, aceite de oliva, ½ litro de albariño 'Rubines', ¼ litro de vino dulce

Preparación

Se limpian las perdices, se bridan y se doran en una cazuela. Aparte se pican la cebolla, los ajos y se sofríen hasta que estén bien sudados. Se trituran añadiéndoselo a las perdices con el resto de los ingredientes y se agrega el caldo de ave hasta cubrir las perdices, dejándolas cocer a fuego lento unas dos horas hasta que estén tiernas y se rectifica de sal.

Guarnición: se cuece el repollo picado en juliana con agua y sal. Una vez cocido y escurrido se coloca en una cazuela con ajo bien picado, perejil, aceite de oliva, taquitos de jamón y un vao de albariño, dejándolo cocer durante 10 minutos.

Presentación: se monta en un plato con ½ perdiz, un aro de repollo y unas patatas torneadas y doradas, bañando la perdiz con salsa.



Mero con verduritas y ajada



Crema de Queixo-tetilla