

Perdiz con cebolla

Comensales: 4

Dificultad: baja

Tiempo: alto

La cocinera Marisol comparte con nosotros la receta tradicional de perdices con cebolla de Morata de Jalón (Zaragoza). Es un plato elaborado con piezas cazadas por su marido y preparadas tal y como las hacía su madre.

INGREDIENTES

3 perdices despiezadas
1 botella de vino tinto de 75 cl
Aceite de oliva virgen extra
7 dientes de ajo
2 ramitas de romero fresco
2 ramitas de tomillo fresco
2 hojas de laurel
1 cebolla
1 l de caldo preparado con los esqueletos de las perdices
Sal

ELABORACIÓN

Antes de empezar a cocinar debemos dejar las perdices macerando en vino tinto durante 24 horas. Pasado ese tiempo, lavamos la carne y la dejamos otras 24 horas más con un chorrito de aceite junto con 5 dientes de ajo pelados, 1 rama de romero, 1 rama de tomillo y 1 hoja de laurel. Durante este tiempo, las mantendremos en la nevera bien tapadas.

Transcurridos estos 2 días, podemos empezar a cocinarlas.

Ponemos la sartén al fuego con un chorrito de aceite para dorar la cebolla cortada en juliana. Cuando empiece a tomar color, añadimos 2 dientes de ajo enteros, sin pelar.

Incorporamos y mezclamos las perdices, removemos y añadimos 1 ramita de romero y 1 de tomillo junto a otra hoja de laurel. Damos la vuelta a las perdices, agregamos la mitad del caldo y cocinamos unos minutos.

Después salamos y añadimos el resto del caldo.

Movemos con una cuchara y dejamos que hierva durante unos 90 minutos a fuego medio.

Pasado ese tiempo, emplatamos: presentamos las perdices en un plato regadas con un poco de caldo y acompañadas por las hierbas enteras.

Lomo de ciervo empanado

Comensales: 4

Dificultad: baja

Tiempo: bajo

Viajamos hasta Candasnos (Huesca) para preparar en una caseta de monte de la mano de José, un plato típico que prepara para su cuadrilla de cazadores.

INGREDIENTES

500 g de lomo de ciervo fileteado
12 ml de vinagre
7 dientes de ajo

ELABORACIÓN

En primer lugar, debemos limpiar las impurezas de la carne. Para ello, la dejamos macerando en la nevera unas horas con un buen chorro de vinagre y unos dientes de ajo. Después escurrimos la carne y ya estamos listos para cocinarla.