

Perdiz escabechada

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

3 cucharada/s	Aceite oliva
	Tomillo
1 cucharada/s	Sal
	Pimienta negra
1 cucharadita/s	Pimentón (Paprika)
2	Perdices — o codornices de 500 gr
3	Laurel
2	Clavo
1	Cebollas
1 cabeza/s	Ajos
5 cucharada/s	Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

- Dentro de un bote se coloca las perdices y se rellena con todos los ingredientes, se rellena de agua el resto y se tapa el bote.
- Se coloca al baño maría y se cuece durante tres cuartos de hora.
- Se deja enfriar y a comer.
- Esta receta es válida para cualquier tipo de ave.