

Perdiz escabechada

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.