



Escabeche de perdiz

Escabeche de perdiz

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

4 perdices, 1 cabeza de ajo, 1/2kg. de cebollas, 5 cucharadas de vinagre, 1/2 litro de vino blanco, 1/4 litro de aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se despluman las perdices, se vacía, se lavan y se atan.
- 2) Se pelan y se pican las cebollas y se retira el telillo de la cabeza de ajo.
- 3) Se espolvorean las perdices con sal.
- 4) Se colocan las perdices en una cazuela de barro, con la cabeza de ajo y la cebolla.
- 5) Rociar con el vinagre, el aceite de oliva y el vino blanco.
- 6) Se lleva a fuego lento media hora, aproximadamente, se le da la vuelta a las perdices y se dejan 2 horas más a fuego lento.
- 7) Se retira del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/escabeche-de-perdiz-166.php>