



Perdices al vino blanco

Perdices al vino blanco

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

Ingredientes:

2 perdices, 1 vaso de vino blanco, pimienta molida, 100gr. de tocino cortado en trocitos, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se vacían, se lavan y se secan las perdices.
- 2) Se atan y se sazonan con sal y pimienta.
- 3) Se calienta abundante aceite en una sartén y se doran las perdices.
- 4) Se trasladan a una cazuela de barro. Se añade el tocino, el vino blanco y la mitad del aceite de la sartén.
- 5) Echar sal, si es necesario.
- 6) Poner la cazuela a fuego lento hasta que las perdices estén tiernas y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/perdices-al-vino-blanco-154.php>