

## **PERDICES BORRACHAS**

- Cuatro perdices.
- Cien gramos de tocino entreverado.
- Un huevo batido con una cucharada de azúcar.
- Margarina/mantequilla y un chorro de aceite.
- Un vasito de leche.
- Dos copitas de Brandy.
- Medio litro de vino blanco.
- Sal y pimientas.

Rehogar las perdices con la margarina, el aceite y el tocino cortado en cuadrados, hasta que se doren, echar unas pimientas en grano y rehogar rápidamente.

Bañar con el Brandy y prender fuego, moverlas sin parar para que consuma el alcohol. Añadir el vino blanco y cocer hasta que estén tiernas, sacar de la cazuela y reservar. Debe quedar el líquido justo para hacer una salsa no para hacer sopa, si queda mucho reducir cociendo.

Echar el huevo y la leche en la cacerola donde se han cocido las perdices, moverla sobre el fuego para que cuaje y de esta manera espese el caldo. Añadir las perdices y servir.

Nota: se pueden hacer también codornices.