

## **RESTAURANTE BAKARTXO**

### **PERDICES ESCABECHADAS**

- Una perdiz pequeña o media grande por persona.
- Aceite de oliva para freírlas.
- Un vaso, de los de vino, de vino blanco.
- Un vaso de los de vino de vinagre bueno.
- Agua.
- Brandy.
- Una zanahoria por perdiz.
- Media cebolla por perdiz.
- Un diente de ajo por perdiz.
- Una hoja de laurel por perdiz.
- Tomillo y perejil.
- Dos granos de pimienta negra por perdiz.

Limpiar, vaciar y chamuscar las perdices. Salpimentarlas y freírlas en el aceite hasta que se doren.

Mientras tanto pelar las cebollas y las zanahorias y trocearlas toscamente. Cuando las perdices estén listas ponerlas en una cacerola, a ser posible de fondo ancho echarlas un chorro de Brandy y flamearlas, añadirles en vinagre y el vino blanco, si este líquido no es suficiente para cubrir las, hacerlo con agua, cocerlas unos diez minutos a fuego lento.

Ecurrir el aceite de freírlas dejando solo un poco, poner las verduras y las hierbas y rehogar unos 10 minutos, juntarlo todo y dejar cocer muy despacio hasta que las perdices estén tiernas, esto depende del tamaño y de la procedencia. El mínimo tiempo de cocción es de unos tres cuartos de hora.

Este guiso se puede comer en el acto pero está mejor si reposa unos días. La manera de guardarlo es en un recipiente de cristal con tapa hermética, cubiertos con el líquido de su cocción y en la nevera.