

# Recetas Sabores del Quijote

CAZA MENOR  
PERDIZ ROJA

Castellar de Santiago  
14-15 Octubre



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## SUPREMA DE PERDIZ ROJA DE LA ABUELA CANDIDA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA EN ACEITE DE TOMILLO RELLENA DE PANACHÉ DE SETAS CON SALSA DE CENCIBEL

### Ingredientes para 4 personas:

- Perdiz
- Chalota
- Roux
- Sal maldon
- Azúcar
- Tomillo limonero
- Mezcla de setas
- Jugo de caza
- Brandy
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Cebolla tierna
- Vino tinto cencibel
- Nata culinaria
- Sal
- Ajos

### Elaboración:

#### Suprema

Sacar las pechugas de perdiz salpimentar, rellenar con las setas y envolver en papel albal reservar, al montar el plato confitar en aceite de tomillo a baja temperatura

#### Panache de setas

Pochar cebolla tierna en aceite de oliva junto con el ajo, una vez pochada saltear las setas muy picadas, flambear con brandy, añadir nata y dejar de reducir

#### Salsa Cencibel

Pochar chalota flambear con Brandy, añadir jugo de caza dejar reducir, tostar azúcar que se quede en un punto rubio y echarle el tinto cencibel, dejar hervir y juntarlo con el jugo de carne que reduzcan juntos triturar y espesar.

#### Montaje del plato

Poner un pequeño lecho de setas, colocar encima la suprema de perdiz trinchada y napor con la salsa cencibel.

Javier Huertas  
Hotel Santa Cruz