

Recetas Sabores del Quijote

CAZA MENOR
PERDIZ ROJA

Castellar de Santiago
14-15 Octubre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

MOUSSE DE PERDIZ CON CREMA DE MANZANA ASADA Y VELO DE PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes para 4 personas:

- 2 Dientes de ajo
- 3 Hojas de gelatina
- 3 Manzana tipo G. Smith
- 400gr de higaditos de pollo.
- 100 G de Hígado de pato. (foie)
- 200 gr de Perdiz en escabeche
- Vino pedroximénez 500 ml
- 250 gr mantequilla (80 gr para la manzana)
- Sal
- Pimienta
- Brandy.
- 4 cebollas

Elaboración:

Papillote de Manzana

Cortamos la manzana en dados y la ponemos encima de papel aluminio, con unos dados de mantequilla y azúcar espolvoreada y lo envolvemos y al horno a 180 grados 25 minutos. Después la pasamos por la Turmix, hasta que quede una crema bien fina.

Mousse de perdiz

Salteamos los ajos laminados y añadimos la cebolla en juliana, y cuando ya esté dorada, añadimos los higados de pollo , los vamos dorando y añadimos la perdiz desmigada y al final añadimos el foie, flambeamos con un poco de brandy y salpimentamos.

Cuando ya lo tengamos a nuestro gusto, pasamos por robot y trituramos hasta tener una mousse.

Velo de Pedro Ximénez

Disponer un cazo con el Pedro Ximénez y ponerlo a fuego hasta que evapore el alcohol, mientras tanto, hemos hidratado las hojas de gelatina y luego las ponemos en el cazo para disolverlas.

Presentación

Ponemos en la base de una copa o tarro la crema de manzana asada , luego ponemos la mousse de perdiz y por último ponemos un velo de Pedro Ximénez.

Acabamos con algún fruto rojo y con unos bastones de manzana, y algún brote o flor, para darle altura a el plato.

Lo comemos con unas tostas de pan de pueblo.

Jose Antonio Medina

José Antonio Medina
Hotel El Coto de Quevedo