

Recetas Sabores del Quijote 2019

**CAZA MENOR
PERDIZ ROJA**

**Castellar de Santiago
23 - 24 Marzo**



**PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA**

PATÉ DE PERDIZ Y PATO CON GEL DE SU GUISO Y PAN DE CRISTAL

Ingredientes:

Para el canelón:

- 3 cebollas
- 3manzanas
- 500gr de setas
- 200 gr de carne de perdiz
- una carcasa de perdiz
- 200 gr de hígado de pato
- 200 gr de hígado de pollo
- 4 dientes de ajo
- 6 huevos
- 1 litro de leche

Elaboración:

Para el relleno:

Sofreír los dientes de ajo , cuando estén bien dorados añadir la cebolla cortada fina; una vez que haya pochado , añadimos las setas y las manzanas también cortadas en juliana fina. rehogamos bien y por último añadimos la carne de la perdiz y los hígados. Añadimos los huevos y la leche Y trituramos bien, vertemos en nuestros moldes y a hornear . Temperatura 140° por espacio de media hora. Sacar inmediatamente del horno y refrigerar

Diego Morales
Latitud - Ciudad Real