

Recetas Sabores del Quijote 2019

**CAZA MENOR
PERDIZ ROJA**

**Castellar de Santiago
23 - 24 Marzo**



**PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA**

TACO DE ENSALADA DE PERDIZ, CON CREMA DULCE DE ASADILLO Y EMULSION DE SU ESCABECHE

Ingredientes:

Para el canelón:

- Pasta de Arroz.
- 1 oblea por ensalada
- Hojas de brotes de ensalada, menta, albahaca, etc.
- C/S 50 grs
- Perdiz en escabeche. 1 u por cada 4 ensaladas
- Asadillo Manchego.
- Cebolla crujiente.
- Queso Manchego.

Para el escabeche de cuatro perdices

- 1 cabeza de ajo
- 400 grs aceite
- 200 grs vinagre
- 150 grs agua
- 1 cebolla
- 2 clavos
- C/S romero
- C/S tomillo
- Sal y pimienta C/s.

Elaboración:

Para el escabeche:

alpimentar la perdiz , pochamos las verduras y aromáticas y añadimos la perdiz y cubrimos de líquidos y a hervir lentamente durante 2 horas aproximadamente.

Elaboración e ingredientes para la crema de asadillo dulce.

6 Pimientos rojos, 4 tomate, 2 dientes de ajos, C/S al gusto cominos, sal, aceite y miel de caña. lavamos pimientos y tomates, y los asamos en el horno, una vez asados quitamos piel y cortamos en tiras, mientras tanto hacemos un majao con el mortero de ajo, aceite, sal y cominos. A la hora de hacer la crema de asadillo añadimos la miel de caña y trituramos.

Elaboración de la emulsión de escabeche.

Cogemos escabeche de la perdiz porcada 500 grs de escabeche , y Goma Santana C/S y la emulsionamos en la thermomix.

Para Terminar el plato:

Nos ponemos a hidratar la masa de arroz, le ponemos encima los brotes seleccionados para la ensalada, los dados de queso manchego, la cebolla crujiente y la perdiz deshuesada en escabeche. Hacemos un rulo con cuidado y cortamos al gusto. Le ponemos de base asadillo dulce y arriba le ponemos emulsión de escabeche, acabamos con flores de romero.

Jose Antonio Medina

**José Antonio Medina
Horel El Coto de Quevedo**