

Recetas Sabores del Quijote 2020

CAZA MENOR
PERDIZ ROJA

Santa Cruz de Mudela
15-16 Febrero



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

GALIANOS DE PERDIZ, MAIZ Y SARMIENTOS

Ingredientes:

Para los galianos de perdiz:

- 3ud Perdiz Roja
- 150 gr de tomate
- c/s Romero
- 1ud pimiento rojo
- 2 dientes de ajos
- 100gr Vino blanco
- 2 l caldo de ave
- c/s Tomillo
- c/s Nuez moscada
- 1 cebolla
- 2 hojas de laurel
- 2ud clavos de olor
- c/s Orégano
- Aceite de oliva y sal
- c/s Pimienta negra molida

Para la masa de buñuelo:

- 145gr Harina
- 1,5gr Bicarbonato
- 7gr miel
- 30gr Azúcar
- 100gr huevo
- 65gr agua

Para el puré de maíz:

- 200gr Maíz dulce cocido
- c/s Sal ahumada
- c/s Aceite de oliva
- c/s Sarmientos de pan
- Flores y brotes frescos

Elaboración:

Para los galianos de perdiz:

Primeramente, bridamos y salpimentamos las perdices. Seguidamente doramos las perdices en la olla con un poquito de aceite de oliva. Una vez doradas las retiramos y hacemos el sofrito con los ajos, la cebolla, el pimiento rojo. Una vez bien pochado, añadimos el tomate. Dejamos freír bien hasta quedar bien reducido y añadimos el vino blanco. Hervimos un par de minutos y añadimos las perdices, las especias aromáticas y el caldo de ave. Dejamos cocer por espacio de 1 hora y 30 minutos.

Pasado el tiempo, sacaremos las perdices y colaremos la salsa de la cocción. Juntamos la carne desmigada con la salsa reducida y ponemos a punto hasta quedar la carne muy melosa y sabrosa. Para posteriormente meter en moldes redondos con forma de esfera y congelamos.

Para la masa de buñuelo:

Mezclar todos los ingredientes y triturar, reposar en la nevera al menos 1 hora. Una vez tengamos los bombones de galianos de perdiz perfectamente congelados. Los pincharemos con una brocheta, y los bañamos en la masa de buñuelo para freírlos seguidamente en aceite caliente. Quedando un buñuelo perfecto, encerrando dentro de él, un sabroso guiso de perdiz.

Para el puré de maíz:

Rehogamos en una olla el maíz dulce hasta que adquiera ligeramente color dorado, añadimos la sal ahumada, y trituramos, podemos añadir un poquito de agua si hace falta, colamos y mantene-mos caliente.

Para terminar el plato:

Sobre el buñuelo caliente de galianos de perdiz colocaremos el puré de maíz, los sarmientos de pan y unos brotes o flores de temporada.

Jesús Villarejo
Profesor de cocina