

Recetas Sabores del Quijote 2020

CAZA MENOR
PERDIZ ROJA

Santa Cruz de Mudela
15-16 Febrero



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

ENSALADA DE MANGO Y PERDIZ EN ESCABECHE

Ingredientes:

- ½ Brotes tiernos
- 1 mango
- 1 perdiz en escabeche
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Lo ideal es tener preparadas con antelación las perdices en escabeche, otra opción comprarla, podéis comprar la perdiz ya escabechada a nuestros paisanos de La Abuela Candida.

El mango, lo pelamos y cortamos en dados pequeños.

Repartimos en el recipiente que vayamos a utilizar, ya sean cuencos o vasitos una mezcla de brotes tiernos.

Encima ponemos un poco de mango y por último la perdiz escabechada.

Un poco de mezcla de diferentes pimientas, recién molida y unas escamas de sal.

Terminamos con un chorreón de AOVE.

A COMER.

FLOR MANCHEGA FRITA

Ingredientes:

- 350 gr. de huevo
- 225 gr. de harina de almortas
- 125 gr de leche aromatizada con corteza de limón.

Elaboración:

Para la realización de este dulce requiere un molde especial, compuesto de varias láminas circulares y unidas entre ellas por un mango. Este molde se impregna en la masa elaborada y se sumerge en abundante aceite, muy caliente. Poco a poco, la masa se fríe y se irá despegando del molde, quedando a flote sobre el aceite hasta que dore por igual. Luego, y con ayuda de una araña, extraer el molde del aceite y, bien escurrida y fría, se complementa con azúcar glass, miel, almíbar u otro elemento endulzante.

Rocío Arroyo Fernández
Profesora Hostelería EFA La Serna - Bolaños de Cva.