

SOPA DE PERDÍZ

(LIBRO DE RECETAS DE CUMBRES MAYORES)

Esta receta se elaboraba en nuestra localidad cuando empezaba la temporada de caza menor y se cobraban las primeras perdices.

Ingredientes: (2 personas)

- 2 perdices.
- 1 dl. De aceite de oliva.
- 2 cebollas finamente picadas.
- 6 dientes de ajo picado.
- 200gr. De jamón ibérico cortado en dados.
- 1 ramita de perejil.
- 1 ramita de hierbabuena.
- 2 vasos de vino de jerez.
- 2 litros de agua.
- 120gr. de pan cortado en rebanadas.
- 1 pellizco de sal.
- Pimienta recién molida al gusto.

Utensilios:

- Cazuela de barro.
- Paleta para remover.
- Cuchillo y tabla para cortar.

Preparación:

Limpiar y trocear las perdices.

Poner el aceite de oliva en una cacerola. Saltear la cebolla sin que llegue a dorarse con el ajo, el jamón, el perejil y la menta.

Añadir las perdices y saltearlas. Añadir el vino de Jerez y cocer lentamente unos 10 minutos, incorporar el agua y cocer a fuego suave 1 hora y media.

Cuando las perdices estén tiernas se desmenuza la carne, se añade el pan se condimenta y se cuece 3 minutos más.

Retirar del fuego. Añadir el zumo de ½ limón y servir.

EN LA INDUSTIA ALIMENTARIA...Cambiaremos la cacerola por una marmita de cocción, y la candela (el fuego), por una vitro-cerámica o por un anafe.