

Ensalada de Perdiz en Escabeche

Ingredientes para 4 Personas

1 Perdiz Roja Escabechada

4 Huevos de codorniz

2 Tomates

2 Endivias en hojas

Alcaparras

Zanahoria rayada

1 Cebolla

1/2 dl. de aceite de oliva virgen extra

1/4 dl. de vinagre

Sal

Elaboración

Eviscerada y desplumada freímos en aceite de oliva. Una vez bien dorada, hervimos durante 2 horas en escabeche con: vinagre, aceite, clavo, pimienta, ajo, laurel y sal.

Dejamos enfriar.

Deshuesar la perdiz y cortar en trocitos.

Picar los tomates y la cebolla en trocitos pequeños y marinar con el aceite, el vinagre y la sal.

Presentación

Mezclar con la perdiz y colocar todo en una fuente sobre las hojas de endivias, acompañando de los huevos de codorniz, alcaparras y zanahoria, culminado el plato con un buen chorreón de aceite de oliva virgen.



Ensalada de Perdiz en Escabeche