



Perdices con salsa de chocolate

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

4 Perdices
1 Cebolla
2 Zanahorias
2 Dientes de ajo
Sal y pimienta negra
2 Hojas de laurel y alguna hierba
Aromática más como tomillo o romero al gusto (opcional)
250 ml de Pedro Ximénez
1 l de Caldo de pollo o carne
40 g de Chocolate negro
Aceite de oliva

Ingredientes 6-10 personas

10 Perdices
3 Cebollas
5 Zanahorias
5 Dientes de ajo
Sal y pimienta negra

5 Hojas de laurel y alguna hierba aromática más como tomillo o romero al gusto (opcional)
625 ml de Pedro Ximénez
2 l y medio de Caldo de pollo o carne
100 g de Chocolate negro
Aceite de oliva

Ingredientes 12-16 personas

16 Perdices
5 Cebollas
8 Zanahorias
8 Dientes de ajo
Sal y pimienta negra
8 Hojas de laurel y alguna hierba aromática más como tomillo o romero al gusto (opcional)
1000 ml de Pedro Ximénez
4 l de Caldo de pollo o carne
160 g de Chocolate negro
Aceite de oliva

Preparación

Atamos las patas de las perdices, las salpimentamos y en una cazuela con un poco de aceite de oliva virgen extra las sellamos por todas sus caras. Retiramos y reservamos. En esa misma cazuela doramos la cebolla cortada en trozos con las zanahorias, los ajos sin pelar, el laurel, el Pedro Ximénez y el caldo. Luego volvemos a incorporar las perdices y cocinamos durante 1 hora a fuego medio bajo tapado. Transcurrido ese tiempo retiramos las perdices. Colamos la salsa y la pasamos de nuevo en una cazuela para que reduzca a fuego fuerte hasta que se concentre y no esté tan líquida. Añadimos el chocolate negro en virutas y removemos hasta que quede una salsa homogénea. Emplatamos las perdices y cubrimos con la salsa.