



<https://www.mepillasquisando.com>



1194 - PERDICES A LO TÍO LUCAS



INGREDIENTES:

2 Perdices.
100 gr. de Ternera picada.
250 gr. de Champiñones.
2 Cebolletas.
1 Huevo.
75 gr. de Tocino.
2 Cucharadas de Manteca de Cerdo.
1 Seso de Cordero.
1 Vaso de Jerez seco.
1 Trozo de miga de Pan.
1 Trufa de bote y su jugo.
Sal, Perejil y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Desplumamos y limpiamos las codornices, las lavamos y sazonomos por dentro y por fuera. Picamos la carne con la mitad del tocino y añadimos una cebolleta picada y rehogada en manteca, el seso de cordero cocido 1 minuto, el huevo batido, la miga de pan mojada en jerez, la trufa y su jugo, perejil picado, sal y pimienta. Rellenamos las perdices con la mezcla y bridamos o atamos. Doramos en una cazuela con el resto del tocino cortado en dados y la manteca de cerdo. Añadimos la otra cebolleta picada, rehogamos hasta que tome color y añadimos los champiñones, limpios y laminados. Sazonamos y rehogamos. Tapamos la cazuela y dejamos hacer a fuego lento. Cuando se consuma el jugo de los champiñones, añadimos el jerez, tapamos y dejamos cocer lentamente durante una hora o hasta que las codornices estén tiernas. Añadimos caldo si fuera necesario. Servimos con su salsa de champiñones.

FACEBOOK: Cocina Española Casera