

Perdiz con almendras

Ingredientes (para 4 personas):

- 2-4 perdices (según el número de comensales)
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 g de almendras fileteadas
- 1 cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Calienta el aceite de oliva en una sartén u olla a fuego medio. Sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén dorados.
2. Añade las perdices y dóralas por todos lados (unos 5-7 minutos).
3. Incorpora las almendras y cocina unos minutos sin que se quemen.
4. Vierte el vino blanco y deja que el alcohol se evapore (2-3 minutos).
5. Añade el caldo de pollo, tapa y cocina a fuego lento durante 30-40 minutos, o hasta que las perdices estén tiernas.
6. Sirve caliente con una guarnición a tu gusto (arroz blanco, patatas fritas o verduras).

Notas:

- Puedes sustituir las almendras por setas frescas, pasas o frutas secas para variar la receta.
- Ajusta la cantidad de perdices según el número de comensales.