

ENSALADA DE PERDIZ CON TOMATE CONFITADO Y VINAGRETA DE NARANJA

JM Viña

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

1 Lechuga hoja roble
 1 Perdiz escabechada
 2 Tomates rama
 Tomate seco aceite oliva
 3 Champiñones
 Azúcar moreno / Brown sugar
 AOVE
 Vinagre módena
 Naranja

TAGS

#perdiz #naranja #tomate #confitado #ensalada



1

Resultado final!!



2

Deshuesamos la perdiz y apartamos el escabeche para utilizar con la vinagreta



3

Pelamos y despepitamos los tomates. Cortamos en 4 partes y aprovechamos los corazones de pepitas. Confitamos con AOVE y azúcar moreno a fuego bajo aprox 1 hora



ENSALADA DE PERDIZ CON TOMATE CONFITADO Y
 VINAGRETA DE NARANJA, by JM Viña

cookbooth.com

/recipe/ensalada-de-perdiz-con-tomate-confitado-y-vinagreta-de-naranja-10292



4

Doramos los champiñones en láminas con un poco de AOVE a fuego bajo por ambos lados y retiramos.



5

Cortamos en tiras la lechuga



6

Picamos fino el tomate seco



7

Calentamos el zumo de media naranja con azúcar moreno. Con ayuda de una coctelera preparamos la vinagreta mezclando el zumo, el escabeche, el vinagre de módena y la sal. Batimos y probamos para dejar al gusto.



8

Colocamos los ingredientes en una ensaladera, añadimos la vinagreta y mezclamos bien. A comer!!!

