

Restaurante Duque



Pastel de perdices

Ingredientes

(Para 6 personas).

- 3 perdices jóvenes limpias ya faenadas
- 150 g de tocino fresco
- 150 g de jamón serrano
- 1 dl de vino de jerez
- 2 trufas
- 0,5 dl de salsa de tomate
- 150 g de champiñones
- 150 g de cebolla picada
- Sal y pimienta blanca
- 2 huevos cocidos duros
- Raspadura de nuez moscada

PARA LA PASTA QUEBRADA

- 250 g de harina de buena calidad tamizada
- 2 huevos, 0,5 dl de agua, 5-7 g de sal, 75 g de mantequilla



Restaurante Duque

Receta

Ya limpias y faenadas las perdices se chamuscan, se parten en 4 trozos cada una y se sazonan con sal y pimienta. Picar la cebolla. Lavar y picar los champiñones. Poner aceite de oliva y freír ligeramente el tocino, partido en lonchitas, sin que llegue a dorarse. Sacar el tocino de la sartén y colocarlo en el fondo de una fuente rectangular refractaria. Reservar.

En el aceite sobrante de freír el tocino y los cuartos de perdices, hasta que tomen un bonito color dorado. Agregar la cebolla picada y dorarla también. Agregar el jerez, los champiñones, la trufa picada, la salsa de tomate, la nuez moscada, sal y pimienta. Tapar el recipiente y dejarlo cocer a fuego lento durante 1 hora, más o menos, teniendo cuidado de que no se pegue el fondo. Si es necesario se agrega un poco de caldo. Pasado este tiempo, se colocan los cuartos de perdices en la fuente donde está el tocino; poniendo por encima los champiñones, la trufa, los huevos duros picados y el resto de la salsa de la cocción; y se cubre con las lonchas de jamón cortadas finamente.



Restaurante Duque

Receta

PASTA QUEBRADA

Disponer la harina sobre la mesa de trabajo en forma de círculo y poner en el centro los huevos, sal, agua y la mantequilla ablandada. Mezclar primero delicadamente usando 2 dedos de la mano derecha y después con las manos hasta obtener una masa fina y compacta; formar con la masa una bola, cubrirla con una servilleta algo húmeda y dejarla reposar 1 hora. Pasado este tiempo está lista para ser utilizada.

Extender la masa con el rodillo sobre la mesa enharinada, dándole tres vueltas, como a un hojaldre, y volverla a extender hasta dejarla de un grosor de 0,5 cm. Cubrir con ella la fuente apretando en los bordes para que se adhiera bien. Para que se pegue mejor se puede presionar con los dedos mojados con un poco de agua. En el centro se abre un hueco de unos 3 cm para que respire y no reviente la masa quebrada. Con la pasta sobrante se forman unos cordones para adornar el pastel. Se barniza con huevo batido y pizca de agua y se mete al horno a temperatura moderada durante media hora aproximadamente, hasta que esté dorado. Se sirve caliente.

Este pastel se puede cocer también al baño maría, pero para ello, conviene deshuesar primero las perdices y disponerlas partidas en trozos. Después de que se hayan sacado del baño maría se dejan enfriar, se desmoldan y se pasan a una fuente de horno, se cubren con la pasta quebrada, se pincha ésta y se mete el pastel al horno hasta que esté dorado. Hecho de esta manera el pastel está mejor frío.

