

Receta de Judías blancas con Perdiz

15 Dic 2014



Buenos días a tod@s, como el tiempo está fresquito y hay que calentar los estómagos, para hoy os dejo esta rica receta que es muy rápida de preparar y resulta un plato exquisito para comer en familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Perdiz en escabeche (un bote)
- Alubias blancas cocidas (dos tarros de cristal)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate maduro (uno grande)
- Patatas (una troceada)
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner una cazuela de barro al fuego con un poco de aceite de oliva, si no tenéis pues una cacerola normal
2. Picar la cebolla muy finita y refreír lentamente
3. Echar el tomate pelado y bien picadito y dejar refreír unos diez o doce minutos
4. Añadir uno o dos vasos de agua, las judías lavadas al grifo y la patata troceada, remover con cuidado
5. Echar la perdiz de la lata con el caldo y mantener a fuego medio durante ocho o diez minutos, ajustar la sal si fuera necesario
6. Servir caliente y....buen provecho!!!