

## Receta de Palomas en Estofado

13 Sep 2019



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta rica receta de caza, se trata de unas **Palomas en Estofado**, si sois amantes de este tipo de carne os recomiendo que la preparéis porque quedan muy ricas y seguro que os van a encantar.

### Ingredientes

- Palomas (cuatro o cinco, según comensales)
- Sal
- Pimienta negra en grano (al gusto)
- Cebollas (cuatro o cinco)
- Ajos (siete u ocho dientes)
- Zanahorias (dos o tres)
- Laurel (cuatro o cinco hojas)
- Perejil (unas ramitas)
- Vinagre de vino blanco (medio vaso)
- Agua
- Aceite de oliva

### Modo de Preparación

1. Pelar las palomas y limpiarlas bien lavándolas por dentro para quitar los restos de tripas y de sangre recogida, dejarlas escurrir bien
2. Atar con hilo de cocina las patas y las alas para que no se abran mucho al cocinarlas
3. Ponerles sal al gusto y freírlas por todos los lados en aceite de oliva caliente durante unos minutos
4. Colocarlas en la olla con un poco de aceite de freírlas y echar las hojas de laurel
5. Picar las cebollas en juliana a vuestro gusto y añadirlas a las palomas
6. Pelar y picar las zanahorias y añadirlas a la olla, trocear los ajos y el perejil y añadirlos junto con la pimienta en grano
7. Remover con cuidado, mejor volteando para que se mezcle bien todo
8. Echar el vinagre y después cubrir con agua, ajustar la sal si fuera necesario
9. Tapar la olla y dejar unos treinta minutos con la pesa puesta, si la olla es rápida, pues la mitad de tiempo
10. Servir caliente, mejor de un día para otro y....buen provecho!!!

