



RECEPTES

CARLES GAIG, Restaurant Gaig

PERDIU A LA GARNATXA DOLÇA DE L'EMPORDÀ

Ingredients:

6 perdius vermelles salvatges
1 dl. d'oli
150 gr. de llard
600 gr. de foie gras fresc
120 gr. de tòfona negra
¾ L. de garnatxa dolça de l'Empordà
4 dl. de caldo blanc
1 cl. de vi de Porto
40 gr. de fècula de blat
Sal
Pebre

Elaboració:

Raspallem les tòfones, les pelem i en traiem 12 trossos. Reservem les peles i els retalls.

Tallem el foie-gras en 12 escalopes i reservem les puntes i els retalls. Les perdius tindran un repòs de 8-10 dies en un lloc fresc (amb ploma). Plomem les perdius amb molta cura per no esquinçar la pell. Buidem de visceres i bridem. Salpebrem les perdius i amb el llard i l'oli ben calent les fregim, tenint cura de que ens quedin ben daurades. Les retirem i les introduïm en bosses de buit.

Afegim la garnatxa, els retalls de tòfona i els retalls de foie gras. Tanquem les bosses al 98% de buit. Ho introduïm a un forn de vapor a 85 graus i 99% vapor durant 12 hores. Retirem les bosses de les perdius del forn, obrim i reservem el caldo de la cocció. Quartegem les perdius i disposem les carcasses a una cassola juntament amb el caldo de cocció i el caldo blanc, i deixem coure a foc molt suau durant 20 minuts. Fixem la salsa amb la fècula de blat diluïda amb el Porto. Deixem coure 10 minuts més i passarem per colador fi a una altra cassola. Amb una paella marquem molt lleugerament les escalopes de foie gras i les incorporem a la salsa juntament amb les tòfones tallades. Deixem coure tot plegat a foc molt suau amb les perdius quartejades dintre la cassola 5 minuts més.