

Ya sea perdiz roja o pardilla, el caso es que sea perdiz. La naturaleza pone el ingrediente principal, luego la sabiduría tradicional y el arte culinario añaden lo que falta para lograr uno de los bocados más exquisitos de la gastronomía mundial



# L

a perdiz es el pájaro más famoso de la cultura manchega y, más aún, de la cocina mediterránea. El clásico Filoxeno de Citeres, en la descripción de los antiguo banquetes, ya recoge una receta simple, pero sabrosa, que se viene a simplificar en la siguiente fórmula: "Después de limpiar el ave y vaciados sus intestinos, se rellena con unas lonchas de tocino, se envuelve en unas hojas de parra y se deja cocer sobre el rescoldo".

Ahora y aquí, ya en época de las "artes venatorias" vamos a dar una receta, más elaborada que la de Filoxeno, pero también de fácil preparación, para dar gusto al paladar con el succulento bocado que nos proporciona la perdiz roja.

Necesitaremos tres o cuatro perdices jóvenes. (Ya sabemos que son más sabrosas y más tiernas las hembras, que se reconocen por no tener espolón

en la pata). También necesitaremos medio vaso de aceite de oliva, un par de cebollas grandes y un buen vaso de vino blanco manchego, unas hojitas de laurel, una cabeza de ajos, unos granos de pimienta negra, una cabeza de clavo y sal.

#### ●●● MANOS A LA OBRA

Pelamos y limpiamos bien las perdices por dentro y las chamuscamos a la llama para que pierdan hasta el último pelillo, las embridamos con un bramante y las tenemos en agua alrededor de doce horas para que desangren bien. (El

tener las perdices en agua para que desangren sólo ocurre en aquellas recetas que responden a una tradición judía).

Ya fuera del agua, debemos secar perfectamente los pájaros con un paño limpio. Los sazo-

namos con la sal, los colocamos en una cazuela o puchero de barro, al ser posible, y los rociamos bien con un aceite de oliva que tenga poca acidez, (si es de la zona de los Montes de Toledo, mejor que mejor). Añadimos al puchero la cebolla uniformemente cortada en rodajitas, los dientes de ajo y las hojas de laurel, los granos de pimienta y el clavo y damos un rehogo a fuego lento. Luego se vierte sobre los ingredientes el vaso de vino blanco manchego y medio vaso de agua. Dejamos cocer con paciencia franciscana el preparado durante unas dos horas, dejamos que repose y lo servimos calentito.

## La perdiz: un don para el paladar

**La perdiz nos proporciona uno de los más succulentos bocados**