

Perdices a la vinagreta en col

Ingredientes: Perdices, cebollas cortadas en juliana, cabezas de ajos, sal, pimienta, *bouquet* de romero y tomillo, aceite virgen extra, vinagre de garnacha, *escudella* y panceta cortada a dados.

1. Ligar las perdices, marcarlas hasta que queden doradas y retirar.
2. Poner la cebolla y confitar hasta que esté totalmente reducida. Sin quemarla, añadir la panceta y hacerla sudar.
3. Una vez hecho este procedimiento, añadir las perdices, el *bouquet* de hierbas, los ajos, el vinagre y la sal.
4. Cocer 25 minutos a fuego lento, añadir el *escudella* y ponerlo 45 minutos al horno a 200°.
5. Y 45 minutos más, si hace falta añadir más *escudella*.
6. Escaldar las hojas de col 3 minutos y enfriar. Reservar entre papel para extraer el agua.