

# Perdius a la vinagreta en col

**Ingredients:** Perdius, cebes tallades en juliana, caps d'all, sal, pebre, *bouquet* de romaní i farigola, oli verge extra, vinagre de garnatxa, escudella i cansalada tallada a daus.

1. Lligar les perdius, marcar-les fins que quedin daurades i retirar.
2. Posar la ceba i confitar fins que estigui totalment reduïda. Sense cremar-la, afegir la cansalada i fer-la suar.
3. Un cop fet aquest procediment, afegir les perdius, el *bouquet* d'herbes, els alls, el vinagre i la sal.
4. Coure 25 minuts a foc lent, afegir l'escudella i posar-ho a 45 minuts al forn a 200°.
5. I 45 minuts més, si fa falta afegir més escudella.
6. Escaldar les fulles de col 3 minuts i refredar. Reservar entre paper per extreure l'aigua.