



**Dificultad**

Baja



**Cocina**

Mediterránea



**4 Comensales**



**Tiempo**

30 minutos



**Variedad**

Blanco

## Ensalada de Perdiz Escabechada Con Ajo Blanco



1. Pelamos los dientes de Ajo Blanco y los picamos en daditos pequeños.
2. Pelamos la manzana y la cortamos en cuadraditos pequeños, lo más iguales posibles de tamaño.
3. Pelamos el Apio, quedándonos con el interior, lo cortaremos en cuadraditos pequeños.
4. Fileteamos las pechugas de Perdiz lo más finas posibles.
5. En un bol añadimos el Ajo Picado, una cucharadita de Mostaza y otra de Miel, una pizca de Sal y 3 partes de Aceite por 1 de Vinagre.

### Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- 8 pechugas de Perdiz Escabechada
- 1 manzana Granny Smith
- 1 rama de Apio
- Brotes Tiernos de Lechuga
- 20 gr de Almendra Cruda
- 5 gr Frambuesa
- Mostaza en Grano
- Miel de Romero
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Vinagre de Jerez

### Terminado del Plato

6. En un plato colocamos más o menos 2 pechugas de Perdiz y, sobre ellas, colocamos los Brotes Tiernos.
7. Por encima, añadimos un poco de Manzana picada, Apio, Almendras y Frambuesas.
8. Aliñamos con nuestra vinagreta de Mostaza y Miel.

### Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Es una ensalada ideal para la época de Verano utilizando Brotes Tiernos, pero si queremos hacerla en Invierno os recomendamos que los sustituyáis por Escarola.
- En nuestro caso hemos utilizado Frambuesas Liofilizadas, pero podemos utilizar Frambuesas normales o deshidratadas.