

Perdices con naranja y chocolate

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 60 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

La carne de caza posee un color generalmente oscuro y un sabor y olor intensos, destacando por su aporte de hierro.

Modo express

1. Corte las perdices por la mitad y salpimiéntelas por dentro y por fuera.
2. Pele y pique la cebolla muy fina y mézclela con 2 cucharadas de harina.
3. Ralle el chocolate y la piel de las naranjas; exprima el zumo de estas últimas y reserve la mitad del jugo y de la ralladura.
4. Vierta el aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír 30 minutos a 180°. Dore las perdices, retírelas y dore también la cebolla.
5. Incorpore las perdices a la cubeta junto con el resto de ingredientes, excepto la nata, la mayonesa y el zumo y la ralladura de naranja reservados. Remueva

mientras vierte el vino, el agua y el 1/4 de medida de zumo de naranja; reduzca hasta que termine el programa.

6. Al acabar, cierre la tapa y programe el menú Presión 30 minutos a 135°.
7. Para hacer la muselina, mezcle la mayonesa en un bol con la nata, el zumo y la ralladura reservados.
8. Sirva las perdices regadas con su salsa y la muselina al lado.