

LA RECETA

Faisán en salsa de vino tinto

CREACIÓN

10_10_2020



Ingredientes para 6 personas

Un faisán grande cortado en trozos y deshuesado

1 litro de vino tinto

4 cucharadas de aceite de oliva

6 dientes de ajo pelados y cortados por la mitad

2 cebollas cortadas en dados

2 zanahorias cortadas una en rodajas y la otra en dados

2 tallos de apio troceados

1 trozo de puerro (la parte blanca) cortado en dados

6 bayas de enebro ligeramente aplastadas

1 cucharadita de granos de pimienta negra

Un ramo de tomillo

2 hojas de laurel

Sal

Poner los trozos de faisán deshuesado en un recipiente, salarlos y añadir los demás ingredientes para que la carne se marine con calma. Cubrirlo con una película y dejarlo en la nevera durante al menos seis horas (mejor si es durante toda la noche).

Después de este tiempo, sacar el contenedor de la nevera y dejarlo a temperatura ambiente durante una hora.

Quitar los trozos de faisán del marinado y freírlos por todos lados en aceite de oliva. Cuando estén dorados, añadir el marinado y dejar cocer a fuego lento durante cuatro horas, hasta que el líquido se absorba, la salsa espese y la carne esté tierna. A mitad de la cocción comprobar la sal.

Servir caliente, acompañado de pan tostado con aceite de oliva.