

# Alubias de La Bañeza con perdiz de Tierra de Campos



## INGREDIENTES

- ◆ ½ kg de alubias blancas
- ◆ 2 perdices de caza
- ◆ 2 cebollas
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 2 zanahorias
- ◆ 2 ó 3 tomates (pelados y triturados)
- ◆ laurel
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua
- ◆ sal

## PREPARACIÓN

- 1.- En la víspera ponemos las alubias en un cazo con agua fría a remojo.
- 2.- En una cazuela ponemos las alubias y cubrimos de agua; cuando empiece a hervir desespumamos y añadimos un ajo machacado en el mortero con agua, para "asustar" las alubias (corta el hervor y concentra mejor el sabor de las alubias), añadimos sal, media cebolla, una hoja de laurel y un chorrito de aceite de oliva. Cocemos hora y media aproximadamente (habrá que añadir agua fría de vez en cuando).
- 3.- Por otro lado, picamos la cebolla y media, dos puerros y dos zanahorias y rehogamos con 2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva en la olla.
- 4.- Mientras, cortamos la perdiz libre de pluma en cuatro trozos y cuando esté la verdura rehogada pero sin dorarse añadimos las perdices troceadas, dejamos que se dore el conjunto y añadimos un vasito de coñac; cuando el alcohol se evapore echamos el tomate triturado, damos unas vueltas y añadimos agua, laurel y sal.
- 5.- El tiempo de cocción dependerá del tipo de perdiz; al menos ha de cocer 1 hora si es en olla rápida; en cazuela necesitará más de dos horas si la perdiz es silvestre.
- 6.- Una vez cocida, separamos las perdices y trituramos la salsa por un colador chino. A esta salsa incorporaremos las alubias y las perdices. Por último damos un hervor al conjunto durante 10 minutos.