

Perdiz estofada en cerveza y con hierbas aromáticas

Ingredientes

- - 1 perdiz roja de campo
- - cebolla
- - laurel
- - cerveza Estrella Damm Inèdit
- - caldo de ave
- - pimienta
- - zanahoria
- - hierbas aromáticas (romero, enebro...)
- - 1 diente de ajo
- - 2 ó 3 piezas de clavo
- - sal
- - harina
- - un toque de miel castellana

La [Taberna Arzábal](#) es un restaurante joven, pero con apenas tres años de vida ha consolidado una filosofía gastronómica sello de la casa. Buen producto y de temporada, creatividad pero siempre desde el respeto por la tradición y una carta que se adapta a todos los gustos y bolsillos.

El chef del restaurante explica **paso a paso cómo preparar** una de sus propuestas: **perdiz estofada con cerveza.**

Elaboración:

- Se pela y se flambea la perdiz, se sazona por dentro con sal y pimienta, se enharina y se fríe con aceite muy caliente hasta que se dore.

- Se añade la cebolla y la zanahoria, se rehogan y por último se echa el laurel, la pimienta y las hierbas aromáticas junto con un toque de miel para que quede un poco más dulce.

- Se añade la cerveza con caldo de ave y se deja cocer unas dos horas y media hasta que la perdiz esté en su punto.