

Perdices con vinagreta al estilo de 'l'àvia Ramona' de Can Jaumet

Ingredientes

(para 4 personas)

- - Perdices medianas, con sus hígados
- - Tomates
- - 1 cabeza de ajos
- - 12 cebollitas de platillo
- - Medio litro de vinagre de jerez
- - Medio litro de aceite
- - 1 tacita de agua
- - 1 cucharada de sal
- - 1 cucharada de azúcar
- - Pimienta negra
- - Pimienta roja dulce
- - Sal
- - 2 patatas (opcional)

Uno de los más aplaudidos manjares del [Hostal Jaumet](#), restaurante fundado en 1890 en La Segarra, es su perdiz a la vinagreta "Can Jaumet". Se trata de uno de los deliciosos y memorables **platos de "l'àvia Ramona"**, todo un referente en este establecimiento catalán.

Preparación:



- Limpiamos bien las perdices y las chamuscamos.
- Seguidamente, las cortamos por la mitad y las salamos ligeramente.
- Pelamos los tomates y los cortamos a daditos.



- Ponemos al fuego una cazuela de barro y echamos el agua, el aceite, el vinagre, el azúcar, la sal, los tomates, las cebollitas peladas, los hígados cortados a trozos, la

cabeza de ajos, un poco de pimienta negra y un poco de pimienta roja dulce. Si tenemos, **podemos poner dos tapones** de corcho, que ayudarán a que las perdices queden más tiernas.



- Lo removemos bien y lo calentamos a fuego vivo hasta que hierva. Entonces, ponemos las perdices y, cuando vuelva a arrancar el hervor, bajamos el fuego al mínimo y las dejamos hasta que estén muy tiernas.



Emplatado:

- Las servimos tibias, regadas con la salsa, que podemos pasar por el colador chino para que quede más fina, y acompañadas con las cebollitas como guarnición.
- Podemos, además, tornear patatas, hervirlas con agua fría y servir las con la salsa.