elGourmet

Alubias Verdinas con Codornices y Calabaza

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Brandy: c/n
Caldo De Pollo: c/n
Codorniz: 1 Unidad
Alubias verdinas en conserva: 250 grs
Calabaza: 100 grs
Cebolla de verdeo: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una cazuela con un poco de aceite muy caliente, *dorar* la codorniz troceada y salpimentada
- Retirar y reservar.
- En ese mismo aceite, *dorar* la **calabaza** en dados y la *cebolla* de verdeo picada.
- Cuando tome *color*, devolver la codorniz a la cazuela y flambear con brandy.
- Reducir, añadir las alubias verdinas y cubrir con el caldo de *pollo*.
- Poner a punto de sal, pimienta y dejar cocer suavemente durante 10 minutos.
- Servir muy caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alubias-verdinas-con-codornices-y-calabaza