Brochettes de codorniz a la plancha



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Orejones: 4 Unidades
Aceite De Maíz: 50 cc
Codornices: 4 Unidades
Panceta ahumada: 8 Fetas
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada

Radicchio: 1 Unidad
Sal: A gusto
Escarola: 1 Planta
Pasas de Uva: 50 grs.
Endibia: 1 Unidad
Aceto balsámico: 1 cda.

Salsa

Sal: A gusto
Salvia: 4 Hojas
Caldo De Ave: 50 cc
Manteca: 100 g

Preparación de la Receta

- Troce las codornices, elimine las alas.
- Separe los cuartos traseros y corte las pechugas en dos.
- Envuelva las pechugas con *panceta*.
- Hidrate los *orejones* y corte en cubos regulares.
- En un pinche para brochette intercale un cubo de *orejón*, una pechuga y una pata
- Repita este procedimiento 3 veces.
- Condimente con sal, pimienta y aceite.
- Cocine en el grill caliente.

Salsa

- Derrita la *manteca* con la salvia.
- Agregue el caldo, la sal y deje reducir.

Presentación

- En el fondo de un plato forme un colchón con el radicchio, endibias y escarola
- Rocíe con aceto balsámico, sal, pasas.
- Encima sirva la brochette.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-codorniz-a-la-plancha