

Caldo de codorniz



Ingredientes

Codornices: 3 Unidades

Jitomates: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Comino molido: Cantidad Necesario

Sal: Cantidad Necesario

Ajo: 1/2 Cabeza

Cebolla: 1/2 Unidad

Chile serrano: 2 Unidades

Harina de trigo: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Cocinar las codornices limpias en una *cacerola* con agua caliente, agregar sal y media cabeza de *ajo* partida
- Una vez cocidas, escurrir y cortar a la mitad, reservar el caldo.
- Sofreír en una *cacerola* con aceite el *jitomate*, *cebolla* y *chile* troceados, añadir una pizca de *comino* en polvo y revolver.
- Licuar y sofreír la salsa en la misma *cacerola*, añadir poco a poco el caldo de las codornices y mantener a fuego bajo
- En un tazón colocar la *harina* y un poco del caldo de cocción integrar la *harina* para no dejar grumos, una vez que la mezcla no tiene grumos se *añade* poco a poco al caldo, rectificar la sal.
- Agregar las piezas de carne y *hervir*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-codorniz>