

# Carnitas de codorniz



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Cilantro:** unas Ramas

**Agua:** 500 Ml.

**Ajo:** 1 Unidad

**Chiles Anchos:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Codorniz:** 2 Unidades

**Manteca:** 300 Ml.

**Refrescos de cola:** 100 Ml.

## Preparación de la Receta

- Calentamos 300 ml de *manteca* con 500 ml de agua hasta que se disuelva con ayuda de un batidor de globo.
- Luego, retiramos las semillas de 2 chiles anchos y agregamos a la *manteca*.
- Añadimos 1/4 de *cebolla*, 1 *ajo* y unas ramas de *cilantro*
- Mezclamos y dejamos cocinar.
- Salpimentamos las dos codornices e introducimos a la preparación.
- Finalmente, agregamos 100 ml de refresco de cola y dejamos *hervir* durante 10 minutos.
- Una vez que las codornices estén cocinadas, retiramos del fuego y dejamos enfriar.
- Cortamos otro cuarto de *cebolla* en cubos
- Picamos el *cilantro* finamente y reservamos todo.

## Para terminar

**desmenuzamos la codorniz y formamos los tacos acompa&ntilde**

- Ando con la *guarnición*.