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*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carnitas-de-codorniz