Cazuela de becacinas con panceta y oporto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Becacinas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Tomillo fresco: 1 cda.
Panceta: 4 Fetas
Oporto: 1/2 Taza
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte chico picado: 4 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Guarnición de manzanas y morillas

Canela: 1 cda.
Manteca: 2 cdas.
Manzanas: 1 1/2 Unidades
Dulce de higos: 2 cdas.
Azafrán: 1 Cápsula
Sal y Pimienta: A gusto
Morillas: 100 g

Salsa

Jugo de cocción:
Dulce de higos: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Envuelva de a una las becacinas en *fetas* de **panceta** y sujete con un *palillo* de madera.
- Condimente con sal, pimienta, *tomillo* y pase por *harina*.
- Pele y pique los echalottes.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* transparente los echalottes y agregue el **oporto**.
- Agregue las becasinas y dore de ambos lados.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Termine la cocción en horno a 180° durante 10 a 12 minutos.

- Retire las becacinas y reserve el *jugo* de cocción.

Guarnición de manzanas y morillas

- Pele las manzanas y corte en gajos.
- En una sartén con *manteca*, vino blanco y *azafrán* cocine las manzanas y condiméntelas con sal y pimienta.
- Por último agregue las morillas, el dulce de *higo* y la canela.
- Cocine las manzanas hasta que estén tiernas pero no se desarmen.

Salsa

- Lleve a fuego la misma sartén donde cocinó los becacinas.
- Añada el dulce de *higo* al fondo de cocción y cocine unos minutos más

Presentación

- Sirva las becasinas en un plato acompañe con las *guarnición* de manzanas y morillas y rocíe con la salsa.
- Decore con *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-becacinas-con-panceta-y-oporto