

# 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 becacinas 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 becasinas 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 becasinas.
- 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>