Codornices a la toledana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 4 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Vino Blanco: 1 1/2 Taza
Codornices: 4 Unidades
Vinagre de vino tinto: 1/2 Taza
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Fondo blanco: 1 Taza
Caldo de codorniz: 1 Taza
Ajo: 1 Cabeza

Pisto manchego

Morrón verde asado: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Jamón crudo en fetas: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Morrón rojo asado: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Limpie las codornices y luego bridelas con un hilo, sazónelas con sal de ambos lados.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Parta por la mitad la cabeza de *ajo* con piel.

Pisto manchego

- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en rodajas.
- Corte el *jamón* en cubitos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubitos.
- Corte los morrones asados en cubitos.
- Pele los tomates y quite las semillas

- Luego corte la pulpa en cubitos.
- Corte el *zucchini* en cubitos.
- En una cazuela caliente con aceite de oliva dore las rodajas de *ajo*, luego agregue el *jamón*, cuando comience a dorarse añada la *cebolla*, una vez transparente incorpore los morrones junto con los tomates, cocine unos minutos y agregue el *zucchini*, sazone con sal y cocine durante aproximadamente 15 a 20 minutos a fuego lento.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las cebollas a fuego bajo durante aproximadamente 1 hora, hasta que se caramelicen, perfume con el *laurel* y granos de pimienta negra.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle las codornices de ambos lados, perfume con el *ajo*.
- Una vez doradas las codornices colóquelas dentro de la sartén con *cebolla* caramelizada, agregue el *ajo* y siga cocinando a fuego lento.
- Quite el exceso de grasa de la sartén donde cocino las codornices y fuera del fuego agregue media taza de vino blanco, lleve nuevamente al fuego solo unos segundos y vierta sobre las codornices, añada el resto de vino, el *vinagre*, el caldo de codorniz y el fondo blanco, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor cocine el fuego a medio.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de pisto manchego y sobre este acomode una codorniz con *cebolla* caramelizada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codornices-a-la-toledana