Codornices al Vino Blanco



Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Aceite: c/n
Vino Blanco: 200 cc
Panceta ahumada: 80 grs
Queso de roquefort: 80 grs
Codornices: 4 Unidades
Cebolla: 2 Unidades
Puerro: 1 Unidad
Azucar: 50 grs
Nueces tostadas: 80 grs
Pimienta en grano: c/n
Sal: c/n
Zanahoria: 1 Unidad
BATATA: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- *Saltear* la *panceta* en taquitos y desgrasar.
- Picar junto con el queso y las nueces.
- Rellenar con la *crema* las codornices y cocinar en una bandeja de horno con *cebolla*, *zanahoria* y *puerro* en trozos.
- Hacer una mezcla con el vino, el azúcar y la pimienta en grano con la que vamos mojando las codornices.
- Cocinar en horno precalentado a 180 ºC durante una hora.
- Cocinar también las papas, batatas y cebollas, aprovechando el horno.
- Servir las codornices con la *guarnición* y los jugos de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codornices-al-vino-blanco