

# Codornices Braseadas con Langostinos

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### Codornices

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Codornices:** 8 Unidades

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tomillo:** c/n

### Salsa de langostinos

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Sal:** c/n

**Brandy:** 100 mililitros

**Langostinos:** 400 Gramos

**Zanahoria:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

### Codornices

- Preparar las codornices para asar uniendo las patas y juntando las alas.
- *Sazonar* bien por dentro y por fuera.
- En una sartén *dorar* por todos lados con un poco de aceite de oliva.

### Salsa de langostinos

- *Pelar* los langostinos.
- Reservar la carne.
- En una olla con aceite *dorar* las cáscaras y las cabezas.
- Flambear con brandy.
- Añadir la zanahoria y la cebolla en trozos.
- Cubrir con agua y dejamos *hervir* 30 minutos.

- Machacar bien las cabezas y colar.

## Armado

- Incorporar el caldo de los *langostinos* a la sartén con las codornices y dejar cocinar a fuego suave dándoles la vuelta de vez en cuando, durante aproximadamente media hora.
- Incorporar los *langostinos* y cocinar 5 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/codornices-braseadas-con-langostinos>