

# Codornices con gírgolas, limón y alcaparras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Girgolas:** 300 g

**Alcaparras:** 2 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Codornices deshuesadas:** 8 Unidades

**Aceite De Oliva:** 5 cdas.

**Caldo de verduras:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Perejil picado:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Deshuese las codornices, luego condimente con sal y pimienta.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte las gírgolas en tiras.

## Armado

- En una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva caliente, selle las porciones de codorniz de ambos lados hasta dorarlas. Luego agregue  $\frac{1}{2}$  diente de *ajo* picado, las **alcaparras**, el *jugo* de **limón** y el caldo de verduras. Deje reducir, y justo en el momento de retirar del fuego incorpore el *perejil* picado.
- En otra sartén con el resto de aceite de oliva caliente, saltee las gírgolas junto con el  $\frac{1}{2}$  *ajo* picado restante, condimente con sal.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de codornices y acompañe con las gírgolas.
- Acompañe con un Cabernet sauvignon Joven.