

# Codornices con salsa de cacao

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Arroz

**Sal:** A gusto

**Aceite Neutro:** 3 cdas.

**Ajo:** 2 Dientes

**Agua:** 2 Tazas

### Codornices

**Ron:** 1/2 Taza

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Cinco especias:** 1 cda.

**Salsa Hoisin:** 1 cda.

### Salsa

**Chocolate amargo:** 60 g

**Sal:** A gusto

**Cacao Amargo:** 2 cdas.

**Tahineh:** 1 cda.

**Onoto (colorante natural):** 1 cdita.

**Ají dulce:** 3 Unidades

**Arroz:** 1 Taza

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Codornices:** 12 Unidades

**Oporto:** 1/2 Taza

**Mantequilla de maní:** 1 cda.

**Vino Tinto:** 2 Tazas

## Preparación de la Receta

### Codornices

- Corte las codornices en mitades y retire los huesos de la columna y las costillas.

- En un bowl combine las codornices, las cinco *especias*, la salsa de soja, la pasta de hoisin y el *ron*.
- Deje *marinar* en la heladera durante 1 hora.
- Retire las codornices de la *marinada* y fría en abundante aceite caliente hasta que estén bien crujientes

## Arroz

- Pique finamente el *ají dulce* y el *ajo*.
- En una *cacerola* caliente el aceite.
- Agregue el *ají dulce*, el *ajo* y deje *dorar* con el *onoto*.
- Incorpore el *arroz* y revuelva unos segundos.
- Cubra con el agua, añada sal y cocine a fuego alto hasta que el agua llegue al ras del *arroz*.
- Baje el fuego a mínimo, tape la *cacerola* y prolongue la cocción 5 minutos más.

## Salsa

- En una *cacerola* mezcle el vino tinto, el cacao, el *chocolate* picado, sal, la *mantequilla de maní*, el *oportó* y el tahineh.
- Lleve sobre fuego bajo y deje cocinar durante unos minutos.
- Rectifique la sazón y retire del fuego.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro de 10 cm de diámetro, dentro sirva el *arroz*, alrededor acomode las codornices, rocíe con la salsa y retire el aro.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/codornices-con-salsa-de-cacao>