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
Onoto (colorante natural): 1 cdita.
Ají dulce: 3 Unidades
Arroz: 1 Taza

Codornices

Ron: 1/2 Taza
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Cinco especias: 1 cda.
Salsa Hoisin: 1 cda.
Salsa de soja: 2 cdas.
Codornices: 12 Unidades

Salsa

Chocolate amargo: 60 g
Sal: A gusto
Cacao Amargo: 2 cdas.
Tahineh: 1 cda.
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 *oporto* 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