

Codornices Escabechadas

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 4 Hojas

Agua: 500 Ml.

Pimentón dulce: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Sal: A gusto

Aceite de oliva virgen extra: Cantidad necesaria

Ajo: 5 Dientes

Pimienta en grano: Cantidad necesaria

Codornices: 4 Unidades

Vinagre de vino: 250 ml

Preparación de la Receta

- En una cazuela a fuego medio, añadir un par de cucharadas de aceite.
- Salpimentar y sellar las codornices de ambos lados, hasta que queden bien doradas
- Retirar y reservar.
- En el mismo aceite y a fuego medio, agregar los ajos enteros con piel para darles un golpe
- Luego incorporar la *zanahoria* y la *cebolla* en juliana.
- Sofreír unos minutos
- Añadir las hojas de *laurel*, la pimienta en grano y el *pimentón*
- Sofreír unos segundos
- A continuación, verter el *vinagre* y el agua
- Agregar las codornices y dejar que hiervan durante unos 30 minutos.
- Retirar y servir.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

- Quítale el germen.
- Si el caldo no cubre las codornices, dadas vuelta para que se cocinen bien de ambos lados
- Al servir, puedes regar la carne con salsa vinagreta.