Codornices rellenas con morillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cognac: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 5 Unidades
Codornices: 4 Unidades
Caldo De Ave: 250 cc
Ajo: 3 Dientes
Tomates cherry: 50 grs.
Manteca clarificada: 40 cc
Aceite De Oliva: 20 cc

Galleta de papa

Papa: 1 Unidad
Epazote: 5 Hojas
Manteca clarificada: 40 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Mousse

Manteca: 20 g
Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Carne de pollo: 60 g

Relleno

Caldo de ave concentrado: 50 cc
Echalotte: 20 g
Manteca clarificada: 10 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Morillas: 60 g

Preparación de la Receta

- Deshuese las codornices.

- Sazone con sal y pimienta, por dentro y por fuera.

Mousse

- Corte el *pollo* en trozos.
- En un procesador coloque el *pollo*, la *manteca* blanda
- Procese.
- Agregue la yema de *huevo*, la *crema* de leche, sal y pimienta
- Procese
- Retire y pase por un *tamiz*.

Relleno

- Corte las morillas en trozos.
- Pele y pique el echalote.
- En una sartén con *manteca* clarificada, rehogue el echalote, agregue las morillas, sazone con sal y pimienta.
- Añada el caldo de *pollo*
- Mezcle.
- Retire y deje enfriar.
- Mezcle el relleno con la *mousse* de *pollo*.

Armado

- Coloque las codornices con la pechuga hacia arriba.
- Introduzca el relleno dentro de las codornices, con una cuchara.
- Cierre juntando la piel de la parte trasera de las codornices.
- Entrecruce las patas, atraviese con un *palillo*.
- En una sartén con *manteca* clarificada y aceite de oliva, selle las codornices.
- Agrague los ajos con piel, los echalotes
- Cocine las codornices de ambos lados.
- Añada los tomates cherry, mezcle con el *jugo* de cocción.
- Retire, sazone con sal y reserve.
- Retire las codornices, quite los palillos.
- Desglace con cognac
- Deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo de *pollo*
- Cuele la salsa y Reserve.

Galleta de papa

- Pele la *papa* y corte con una mandolina en tiras finas
- En un repasador coloque las papas y seque bien.
- Sazone con sal y pimienta.
- Corte el *epazote* en tiras finas.
- En una sartén con *manteca* clarificada, coloque las papas y el *epazote*

- Presione con una cuchara las papas y de vuelta
- Deje *dorar* y retire.

Presentación

- En la base de un plato coloque la galleta de *papa*, encima las codornices y los tomates cherry
- Rocíe con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codornices-rellenas-con-morillas