Codornices sobre foie gras estilo vigneronne

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Uvas blancas: 50 g
Menta: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Codornices: 4 Unidades
Cognac: 50 cc
Laurel: 2 Hojas
Fondo de ave: 50 cc

Foie gras

Foie Gras: 2 Rodajas
Pan de campo: 2 Rodajas

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto
Endibias: 5 Hojas
Fondo de Carne: 50 cc
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Retire la punta de las alas de las codornices y limpie.
- Pele el *ajo* y corte por la mitad.
- Rellene el interior de cada codorniz con un diente de *ajo*, junto con el *laurel*, y la *menta*.
- Coloque en una bandeja, agregue aceite de oliva, lleve a la heladera y deje *marinar* unos instantes.
- Pele las uvas.

Foie gras

- Tueste el pan.
- Condimente el foie gras con sal y pimienta.
- En una sartén caliente, cocine el foie gras.
- Agregue el resto de las uvas

Guarnición

- Corte las hojas de endibias por la mitad.
- En una sartén con *manteca* caliente, saltee las endibias, condimente con sal, pimienta y agregue el azúcar.
- Vierta el fondo de carne y termine la cocción.

Armado

- En una sartén caliente, selle las codornices.
- Agregue la mitad de las uvas y el coñac, deje evaporar el alcohol y vierta el fondo.
- Lleve al horno y termine la cocción durante 10 minutos aproximadamente
- Retire el *ajo* del interior de las codornices y frote por encima del pan tostado

Presentación

- Sirva en un plato las endibias cubriendo el fondo, por encima el pan tostado con el foie gras y las codornices con las uvas
- Decore con *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codornices-sobre-foie-gras-estilo-vigneronne