

Codorniz a la Plancha con Salsa de Rosas



Ingredientes

Para la salsa de rosas

Pimienta: A gusto

Aceite de oliva virgen: 40 gr

Canela molida: 4 g

Jugo de Limón: 1 Chorrito

Pistachos: 30 g

Comino: 1 cdita.

Sal: A gusto

Pimienta: 1 cdita.

Ajo: 2 Dientes

Mermelada de rosas: 75 grs

Canela: 1 cdita.

Para las codornices

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada

Canela: 7 g

Agua de Rosas: 1 chorrito

Agua: 100 Ml.

Menta picada: 1 Hoja

Rosas secas: 20 grs

Comino molido: 15 g

Ajo: 4 Dientes

Jugo de Limón: 1 Chorrito

Pimienta Negra: 5 g

Codornices: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- *Marinar* las codornices en el agua de rosas junto con los pétalos desecados, el *ajo* y las *especias* (comino, pimienta y canela).
- Utilizando dos sartenes de forma simultánea con 20 gramos de aceite de oliva en cada una, poner la mermelada de rosas con *especias* y 1 diente de *ajo* en una, y el *jugo de limón* con *especias* y 1 diente de *ajo* en la otra.
- Pasar las codornices por la sartén con el *jugo de limón* y las *especias*.
- Agregar los pistachos a la mermelada de rosas y dejar reducir.
- Esparcir sobre las codornices las rosas secas y la *menta* picada.

- Regar con la salsa y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/codorniz-a-la-plancha-con-salsa-de-rosas>