Codorniz Aromatizada y Radicchio Salteado



Ingredientes

Agujas de pino lavadas y secadas: 1/2 Bolsa
Mantequilla: c/n
Romero: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Vainilla: 1 Vaina
Canela: 1 Rama
Piedras de río: 10 Unidades
Salvia: c/n
Codornices: 3 Unidades
Tomillo: c/n
Radiccio: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Partir las codornices en dos y salpimentarlas, con un poco de aceite de oliva marcarlas bien en una parrilla muy caliente.
- Luego cuando estén doradas, bajar el fuego y cubrirlas con las hierbas, los aromas y un par de trozos de *mantequilla*.
- Cortar el radicchio a lo largo en cuatro y marcarlos en una sartén con virgen y sal.
- Poner las agujas de pino, las piedras en el centro de una tabla y por encima disponer las codornices aromatizadas y el radicchio al lado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codorniz-aromatizada-y-radicchio-salteado