Codorniz con alcauciles, chícharos y habas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles: 10 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Chicharos: 300 g
Ajo: 3 Dientes
Habas: 300 g
Perejil picado: 1 cda.
Panceta: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Harina: 1 cda.
Jerez: 250 cc
Pasas de uva negras: 50 g
Caldo de codorniz: 1 L
Codornices: 4 Unidades
Perejil: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Quite las hojas exteriores de los **alcauciles** hasta llegar a las hojas más tiernas y quite la punta y el pie
- Coloque los *alcauciles* en un bowl con agua fría y unas ramas de *perejil* para que no se oxiden
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los *alcauciles* durante aproximadamente 20 a 25 minutos.
- Blanquee en abundante agua hirviendo las **habas** y los **chícharos** por separado, luego cuele y quíteles la piel.
- Corte la *panceta* en finos rectángulos.
- Parta las codornices por la mitad y sazónelas de ambos lados con sal, colóquelas dentro de una fuente y agregue aceite de oliva, el resto de *ajo* picado y *perejil* picado, deje *marinar* una hora.

Armado

- En una cazuela de barro caliente con una cucharada de aceite de oliva dore un diente de *ajo* picado, incorpore la *cebolla* y cocine a fuego lento.
- Corte los *alcauciles* por la mitad y colóquelos dentro de la cazuela con *cebolla*, incorpore las *habas* junto con los *chícharos*, espolvoree con *harina* y mezcle, luego agregue el caldo de codorniz caliente y las pasas de uva, cocine a fuego lento.
- En un grill bien caliente selle las codornices de ambos lados, cuando las de vuelta desglace con jerez, deje reducir el alcohol y luego incorpore las codornices a la cazuela de barro, cocine durante aproximadamente 10 minutos mas.

Presentación

- Presente en una fuente las codornices con *alcauciles*, *chícharos* y *habas*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codorniz-con-alcauciles-chicharos-y-habas