Codorniz con lluvia de rosas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Codornices deshuesadas: 2 Unidades
Miel: 3 cdas.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Arroz con frutos secos

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Arroz cocido: 1 Tazas
Almendras fileteadas: 20 g
Pasas de Uva: 20 grs.
Zest de limón: 1 Unidad
Maní: 20 g

Pétalos de rosas

Claras: 2 Unidades
Pétalos de rosas rojas: 20 g
Azucar impalpable: 2 cdas.

Relleno

Huevo batido: 1 Unidad
Pimiento rojo picado: 1/4 Taza
Zanahorias picadas: 1/4 Taza
Apio picado: 1/4 Taza
Pechuga de pollo cortada en cubos: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 3 cdas.

Salsa de moras

Clavos De Olor: 2 Unidades
Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Cebolla en cubos: 1/3 Taza
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Miel: 2 cdas.
Laurel: 1 Hoja

Zanahoria en cubos: 1/3 Taza
Tomillo fresco: 1 Rama
Concentrado de moras: 3 cdas.
Apio en cubos: 1/3 Taza
Vino Tinto: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Condimente las codornices deshuesadas con sal y pimienta.

Relleno

- En un procesador coloque la pechuga de *pollo* en cubos
- Procese hasta lograr un puré, agregue el *huevo* batido y la *crema* de leche fría, no procese mas de treinta segundos.
- Coloque en un bowl y agregue el *apio*, *pimiento* rojo, la *zanahoria*, sal y pimienta.

Armado

- Sobre las codornices coloque el relleno y luego coloque sobre papel aluminio de 25 cm, envuelva y cierre como un caramelo.
- Cocine en una olla con agua hirviendo, por 15 0 20 minutos aproximadamente.
- Retire y quite el papel aluminio.
- En un sartén con aceite, salsa de soja y miel coloque las codornices rellenas a caramelizar.

Salsa de mora

- En una olla con aceite de oliva caliente, dore bien el *apio*, la *cebolla* y *zanahoria*.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue las hierbas aromáticas y las *especias*.
- Cocine hasta que haya reducido a 1/2 taza de líquido, el concentrado de mora
- Retire y cuele.
- Vuelva a colocar en la olla y agregue sal y miel
- Deje reducir.

Pétalos de rosa

- Pase los pétalos de rosa lavados por la clara de *huevo* mezclada y por azúcar impalpable.
- Coloque en una bandeja con una *plancha* de silicona y cocine en horno a 100° por 30 minutos.
- Retire y deje enfríar.

Arroz con frutos secos

- En una sartén con aceite dore las almendras fileteadas y los manies.
- Agregue el zest de *limón*, las pasas de uva y el *arroz*.

- Cocine por unos minutos hasta calentar.

Presentación

- En un plato coloque la codorniz rellena cortada al medio, rocíe con la salsa y acompañe con el *arroz* con frutos secos
- Termine con los pétalos de rosa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codorniz-con-lluvia-de-rosas