

# Codorniz con salsa de uvas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.  
**Codornices:** 8 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Panceta ahumada:** 150 g

## Guarnición

**Piñones:** 20 g  
**Almendras:** 20 grs.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Arroz blanco cocido:** 2 Tazas

**Pistachos:** 20 grs.  
**Aceite De Oliva:** 2 cdas.  
**Nueces:** 20 g  
**Pasas de Uva:** 20 grs.

## Relleno

**Caldo De Pollo:** 50 cc  
**Higados de pollo:** 100 g  
**Pimiento verde:** 1 Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Hongos Portobello:** 100 grs.

**Pimiento rojo:** 1 Unidad  
**Pan Lactal:** 4 Rodajas  
**Manteca:** 2 cdas.  
**Zucchini:** 1 Unidad  
**Zanahoria:** 1 Unidad

## Salsa

**Huesos de codorniz:** 4 Unidades  
**Cardamomo:** 1/2 cda.  
**Vino Blanco:** 2 Tazas  
**Caldo De Pollo:** 1 Taza  
**Anís estrellado:** 1 Unidad  
**Manteca fría:** 30 grs.  
**Apio:** 1 Rama  
**Azucar:** 1 cda.  
**Enebro:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Harina de trigo:** 10 grs.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Laurel:** 1 Hoja  
**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza  
**Hígado de pollo:** 1 Unidad  
**Zanahoria:** 1 Unidad  
**Tomillo:** 1 Rama

## Uvas caramelizadas

Uvas verdes peladas: 1 Taza

Azucar: 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Haga un corte por el lado contrario de la pechuga de la codorniz para abrir.
- Deshuese con la ayuda de un cuchillo bien afilado, (deje los huesos de los muslos y las alas a modo de decoración)
- Reserve los huesos.
- Condimente con sal y pimienta.

## Relleno

- Corte el zucchini en cubos muy pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos muy pequeños.
- Corte los pimientos rojo y verde, retire las semillas y la parte blanca y corte cubos muy pequeños.
- Corte los *hongos* y corte en cubos pequeños.
- Corte la corteza del pan y desmenuce.
- Corte los hígados de *pollo* en trozos.
- En una sartén con *manteca*, saltee los vegetales.
- Agregue los *hongos*, el pan, los hígados, el caldo, sal y pimienta.
- Cocine por unos minutos y deje enfriar.

## Armado

- Coloque el relleno dentro de la codorniz, cierre y envuelva con 3 *fetas* de *panceta* ahumada.
- Coloque sobre una placa para horno con aceite de oliva y lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

## Uvas caramelizadas

- Coloque las uvas verdes en una olla con agua hirviendo durante 30 segundos, retire, pele y corte en trozos.
- En una sartén con *manteca* coloque el azúcar y agregue las uvas a caramelizar.

## Guarnición

- Pique las frutas secas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los frutos secos.
- Agregue el *arroz blanco cocido*, sal y pimienta.

## Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, saltee la mitad de los vegetales.
- En una placa para horno, coloque los huesos de codorniz junto con la mitad restante de vegetales y el aceite de oliva.
- Lleve a horno fuerte hasta que estén bien dorados
- Retire del horno y desglase con ¼ taza de vino blanco
- Agregue a la sartén donde, salteó los vegetales.
- Añada, la *harina*, mezcle bien y agregue, *tomillo*, el *cardamomo*, *laurel*, anís estrellado, enebro y el caldo de *pollo*.
- Desglase con el resto del vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el hígado de *pollo*.
- Deje cocinar hasta que espese
- Retire los huesos y cuele.
- Coloque la salsa en una olla, condimente con sal, pimienta y azúcar.
- Emulsione con *manteca* fría.

## Presentación

- En un plato con un aro de metal coloque la *guarnición*, retire el aro de metal y sirva dos codornices, rocíe con la salsa y decore con las uvas caramelizadas.

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