

# Codorniz empalomada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Pechugas de codorniz:** 12 Unidades

### Los esquites

**Ajo:** 1 Diente

**Elotes:** 2 Unidades

**Cebolla:** 100 g

**Epazote fresco picado:** 20 g

**Aceite De Oliva:** 100 cc

### Mojo de macadamia

**Pan frito:** 70 g

**Sal:** A gusto

**Crema:** 100 ML.

**Nueces de macadamia tostadas:** 200 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Queso Crema:** 200 grs.

**Vinagre:** 30 cc

### Polvo de palomita

**Maíz inflado:** 1/2 Paquete

### Puré de pipicha

**Semillas de girasol tostadas:** 90 g

**Pan frito:** 40 g

**Sal:** A gusto

**Pipicha:** 3 g

**Nueces de macadamia tostadas:** 30 g

**Nopales:** 120 g

**Ajos fritos:** 2 Dientes

**Vinagre de sidra:** 20 cc

**Aceite De Oliva:** 70 cc

### Varios

**Nuez de macadamia rallada:** A gusto

**Pelos de maíz fritos:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Mojo de macadamia

- En el vaso de la licuadora coloque las nueces de *macadamia* previamente tostadas y peladas, el queso *crema* (debe estar a temperatura ambiente), aceite de oliva, *crema*, *vinagre* y el pan frito, por ultimo incorpore dos cucharadas de agua y licue, sazone con sal y licue nuevamente.

### Polvo de palomita

- Procese las palomitas de maíz hasta conseguir un polvo fino.

### Puré de pipicha

- Corte el *nopal* en tiras. En un a sartén caliente con una gotas de aceite de oliva áselo unos minutos.
- Tueste en el horno las semillas de girasol.
- En el vaso de una licuadora coloque las semillas de girasol, el pan frito, los dientes de *ajo* frito, *vinagre*, aceite de oliva, las nueces de *macadamia*, la pipicha y el *nopal*, incorpore dos cucharadas de agua y licue. Sazone con sal y licue nuevamente hasta conseguir una preparación lisa y homogénea, reserve.

### Los esquites

- Cocine los elotes partiendo de agua fría, una vez que rompa hervor cocine un par de minutos y retire, luego desgrane. Reserve el agua donde cocino los elotes.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Corte las hojas de *epazote* en chiffonade.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los granos de *elote*, incorpore luego la *cebolla* y el *ajo*, cuando comiencen a dorarse agregue el *epazote* y una taza del agua reservada de la cocción de los elotes, deje reducir a fuego mínimo.

### Armado

- Sazone las pechugas de codorniz con sal, luego úntelas de ambos lados con el mojo de *macadamia*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las pechugas de ambos lados, primero séllelas del lado de la piel.
- Terminado este proceso pase las pechugas por el polvo de palomitas y resérvelas.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción del puré de pipicha y una cucharada del mojo de *macadamia*, acomode encima del mojo dos pechugas de codorniz y por ultimo una porción de esquites.
- Decore con pelos de maíz fritos y ralladura de nuez de *macadamia*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/codorniz-empalomada>