

Codorniz en Chile Negro

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Agua: c/n

Codorniz: 4 Unidades

Tomillo en Rama: 2 Unidades

Aceite Vegetal: c/n

Cabeza de ajo: 1/2 unidad

Sal: c/n

Salsa de chile negro

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla: 1 unidad

Comino: c/n

Orégano: 1/2 cdta

Sal: c/n

Chile negro: 6 Unidades

Diente de ajo pelado: 3 Unidades

Pimienta Negra: 6 Granos

Tomate: 1/4 Kilo

Preparación de la Receta

- Cocer las codornices bien lavadas por dentro a fuego bajo con la *cebolla* partida en cuartos, *ajo*, sal y *tomillo* por 30 minutos
- Una vez cocidas las codornices, enteras se doran un poco.
- *Dorar* los chiles ligeramente en una sartén con un poco de aceite.
- Retirar los chiles y agregar diente de *ajo*, *tomate* lavado y partido en cuartos, *cebolla* mediana en juliana, *orégano*, pimienta negra y *comino* hasta que el *tomate* quede bien cocido.
- Licuar los ingredientes dorados con un poco del caldo de la codorniz, obteniendo una salsa rústica.
- En una olla, *hervir* la salsa y agregar las codornices, rectificar sazón y dejar *hervir* unos minutos mas.
- Este platillo se sirve con morisqueta.