Codorniz en escabeche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Codornices: 4 Unidades
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Chucrut de repollo colorado

Licor de moras: 100 cc

Marinada

Cebollas Mini: 200 g
Pimienta Negra en grano: 100 A gusto
Laurel: 2 Hojas
Vinagre vino blanco: 50 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Blanco: 200 cc
Agua: 200 cc
Romero: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Troce la codorniz.
- En un sartén con aceite de oliva selle las piezas de codorniz.
- Salpimiente.
- Reserve.

Marinada

- Corte la *zanahoria* en emincé fina.
- En una *cacerola* agregue el vino, el *vinagre*, el agua, la *zanahoria* las cebollas mini, la pimienta, el *laurel*, el *tomillo* y el *romero*.

- Caliente, agregue las codornices y cocine a un hervor suave durante 20 minutos.
- Retire del fuego y deje enfriar en la heladera durante 24 horas.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las codornices, acompañe con la *guarnición*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codorniz-en-escabeche