Codorniz en tequila



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo De Pollo: 120 cc
Cerveza: 60 cc
Tequila: 30 cc
Codornices deshuesadas: 4 Unidades

Ajos confitados

Manteca: 20 g
Ajos: 8 Diente
Tomillo: 1 cda.
Vino Blanco: 100 cc
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: 1 cda.

Flan de ajos

Leche: 100 cc
Huevo: 1 Unidad
Yema: 1 Unidad
Ajo: 8 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 150 cc
Azucar: 2 cdas.

Mantequilla

Manteca: 50 g
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de Palta: 4 Unidades

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Yema: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 50 cc
Carne de codorniz: 100 g
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Desguece la codorniz y retire la piel.

Relleno

- En un procesador coloque carne de codorniz, *perejil*, la yema de *huevo*, sal y pimienta
- Agregue *crema* de leche y procese hasta obtener una pasta
- Reserve.

Mantequilla

- En una sartén ase las hojas de *palta*.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Coloque en un procesador, *cebolla*, *manteca*, sal y pimienta.
- Procese y añada las hojas de *palta* trituradas con las manos
- Vuelva a procesar para integrar bien los ingredientes.

Armado

- Unte la codorniz por dentro con la mezcla de *mantequilla*.
- Introduzca dentro el relleno.
- Ate con un hilo la codorniz, uniendo las patas y haga un nudo.
- Corte el extremo de las alas y ate con otro hilo.
- Unte por fuera la codorniz con la mezcla de *mantequilla*.
- En una olla coloque la codorniz y añada un poco de *mantequilla*
- Cocine hasta *dorar*.
- Agregue tequila, cerveza y caldo de *pollo*
- Deje evaporar el alcohol y deje cocinar unos minutos.
- Retire las codornices y quite el hilo.
- En una sartén coloque el *jugo* de cocción colado y deje reducir a fuego suave y reserve.
- Corte las codornices a la mitad

Ajos confitados

- En una olla con aceite de oliva y *manteca* coloque los dientes de *ajo*, el *tomillo*, el *laurel* y vino blanco.
- Deje evaporar el alcohol y cocine a fuego suave.

Flan de ajo

- Pele los ajos y cocine en una olla con leche caliente hasta ablandar.
- En una sartén coloque azúcar a fuego suave para formar un caramelo.

- En una licuadora coloque los ajos, azúcar, sal, pimienta, yemas de *huevo*, un *huevo* entero, *crema* de leche y leche
- Procese hasta emulsionar.
- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque el caramelo en la base de moldes individuales para horno, deje enfriar unos minutos y añada la preparación de ajos.
- En una fuente para horno con agua coloque los moldes
- Cocine a baño María.
- Retire del horno
- Reserve

Presentación

- En un plato desmolde el flan de ajos, añada los ajos confitados con su piel y *tomillo*
- Agregue las codornices y salsee con el *jugo* de cocción reservado.

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