

Codorniz frita sobre crema de pimientos de piquillos

Tiempo de preparación: 32 Min



Ingredientes

Pimientos de piquillo: 1 Trarro
Vinagre de jerez: 1 Vaso

Cebollas blancas: 1 Unidad
Codornices: 4 Unidades

Para el macerado

Cebolla en polvo: 1 Cucharada
Tomillo: 1 Pizca
Comino: 1 Pizca
Pimienta Negra: ½ pizca
Aceite de oliva virgen extra: Cantidad necesaria
Sal: A gusto

Ajo en polvo: 1 Cucharada
Orégano: 1 Pizca
Cayena: ½ pizca
Tabasco: Cantidad necesaria
Aceite de girasol para freír: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclamos todas las *especias* del macerado con un poco de aceite de oliva.
- Embadurnamos las codornices y las freímos en abundante aceite caliente
- Cuando comiencen a flotar, las retiramos a un plato con papel absorbente
- Tardarán unos 10 minutos en freír.
- Picamos las cebollas en juliana y las pochamos bien en una sartén
- Cocinamos a fuego bajo hasta que esté bien pochada y añadimos un chorrito de *vinagre*.
- Mezclamos, dejamos cocinar 5 minutos más y apagamos el fuego.
- Ponemos los pimientos de piquillo en un vaso batidor y los trituramos con un poco de aceite de oliva
- Reservamos.
- Emplatamos poniendo una base de **crema** de pimientos, una cama de *cebolla* bien pochada y terminamos con la codorniz frita.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/codorniz-frita-sobre-crema-de-pimientos-de-piquillos>