Codorniz guisada con guarnición de apio, échalotes y batatas rellena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Aceitunas negras: 100 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal: A gusto
Vino Blanco: 50 cc
Tomates: 4 Unidades
Codornices: 4 Unidades
Caldo De Ave: 100 cc

Apio breseado

Panceta ahumada: 10 Fetas
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 4 Ramas
Aceite De Oliva: 1 cda.
Perejil: 1 Rama
Caldo de verduras: 50 cc
Vino Blanco: 50 cc
Ajo: 1 Diente
Zanahoria: 1 Unidad

Batata rellena con mousse de champignones

Batatas: 4 Unidades
Harina: 1 cda.
Champignones: 250 g
Manteca: 50 g
Limon: 1 Unidad
Almendras: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 200 cc

Échalotes confitadas

Sal gruesa: A gusto
Echalottes: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Troce las codornices en cuartos, separe las pechugas y deshuéselas.
- Emprolje los bordes de las piezas de codorniz y los huesos de las patas.
- Corte la *cebolla* en emincé.
- Pele el *ajo*.
- Pele el *tomate* y corte en *concassé*.
- Descaroce y filetee las aceitunas.
- En una sartén caliente aceite de oliva y dore la codorniz a fuego fuerte, comenzando por el lado de la piel.
- De vuelta las codornices y baje el fuego.
- Agregue la *cebolla* y deje sudar
- Condimente con sal deglase con el vino y deje evaporar.
- Añada el bouquet garnie, el *ajo*, el caldo, el *tomate* y las aceitunas
- Tape y deje cocinar durante 15 minutos a fuego moderado.

Échalotes confitadas

- Coloque las échalotes en una plátina.
- Rocíe con aceite de oliva y sal gruesa.
- Lleve a horno precalentado a 160ºC durante 15 a 20 minutos.

Apio breseado

- Limpie y pele las ramas de **apio**.
- Corte las ramas de *apio* en trozos del mismo tamaño.
- Corte la *cebolla* y la *zanahoria* en cubos regulares de 5 x 5 mm.
- Pele el *ajo* y filetee.
- En una sartén con aceite de oliva caliente deje sudar el *apio* durante 3 minutos.
- Envuelva cada trozo de *apio* con la *panceta*, vuelva al fuego y añada la *zanahoria* y *cebolla*.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Añada el caldo, el *ajo* y el *perejil*.
- Tape y lleve al horno caliente durante 5 minutos.

Batata rellena con mousse de champignones

- Pele las batatas y tornee en forma de cilindro.
- Con la ayuda de un cortapastas ahueque cada cilindro y cocine en abundante agua hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada.
- Exprima el *limón*.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Pele las almendras y pique groseramente.
- Bata la *crema* a 3/4 de su punto.
- En una *cacerola* con agua fría disuelva la *harina* y *jugo* de *limón*.

- Agregue la *manteca*, los champignones, cubra con papel absorbente y cocine durante 10 minutos.
- Pase por un colador chino.
- Corte los champignones en cuartos y procese con *jugo* de *limón*.
- Seque el puré de champignones en una *cacerola* a fuego bajo.
- Pase a un bowl y salpimente
- Incorpore las almendras y la *crema* en dos veces.
- Disponga los cilindros de *batata* en una plátina enmantecada y caliente en el horno.

Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con la salsa, a los costados disponga el *apio* y las échalotes.
- Finalmente las piezas de codorniz.
- En un costado sirva las batatas rellenas.
- Salsee los costados del plato con más salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codorniz-guisada-con-guarnicion-de-apio-echalotes-y-batatas-rellena