Codorniz rellena con salsa de cerezas y guarnición de pastas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Fondo de ave: 100 cc
Codornices: 4 Unidades
Panceta ahumada: 500 g
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades

Opcional

SPAGHETTI:

Relleno

Cognac: 100 cc
Yema: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Crema de leche: 50 cc
Carne de pato: 200 g
Champignones: 100 g
Echalotte: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Hígado de ave: 150 g

Salsa

Cerezas en conserva: 100 g
Fondo de cocción de la codorniz:
Vino tinto Cabernet Sauvignon: 200 cc
Higado de pato: 200 g

Preparación de la Receta

- Deshuese las codornices.

Relleno

- Corte la échalote doble ciselado.
- Corte la carne y el hígado de *pato* en *brunoise*.
- Corte las verduras en *brunoise*.
- En una sartén rehogue las échalotes.
- Agregue la *brunoise* de carne de *pato* y saltee.
- Añada la *brunoise* de hígado y mezcle bien.
- Incorpore la *zanahoria*, los *zucchini* y los champignones.
- Flambee con el Cognac.
- Condimente con el *laurel*, sal y pimienta negra.
- Cocine durante 5 m minutos
- Vierta la *crema* de leche y caliente.
- Fuera del fuego agregue la yema.

Armado

- Rellene las codornices.
- Cubra las codornices con las *fetas* de *panceta* ahumada.
- Ate con hilo de algodón.
- Corte la *zanahoria*, la *cebolla* y los puerros en cubos regulares
- En una sartén caliente dore la codorniz por todas sus caras.
- Agregue el aceite de oliva y la **guarnición** aromática.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Incorpore los ajos aplastados y el bouquet garnie.
- Vierta el fondo de ave y termine la cocción en el horno.
- Bañe la codorniz de tanto en tanto con el *jugo* de cocción.

Salsa

- Procese el hígado de *pato*.
- Recupere el fondo de cocción de la codorniz.
- Lleve el fondo al fuego con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada las cerezas en conserva con su *jugo* y deje reducir a la mitad de su volumen inicial.
- Ligue la salsa con el hígado procesado.

Presentación

- Sirva la salsa en el costado de un plato, encima la codorniz trozada.
- Acompañe con pastas largas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codorniz-rellena-con-salsa-de-cerezas-y-guarnicion-de-pastas