

Codorniz trufada con salsa de naranjas, manzanas guisadas e higos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad

Trufas: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 1 cda. Zanahoria: 1 Unidad Puerros: 2 Unidades

Opcional

Higos: Cantidad necesaria

Manzanas:

Salsa almibarada de naranja

Azucar: 50 grs.

Miel: 1 cda.

Fondo de gibier: 100 cc Sal y Pimienta: A gusto Naranjas: 3 Unidades

Vinagre: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte las trufas en láminas finas.
- Elimine las alas de la codorniz y separe la piel de la carne desde la abertura del cogote.
- Introduzca láminas de trufas en los muslos y pechuga.
- Bride las aves sin aguja con un hilo de algodón.
- Corte la panceta en fetas delgadas
- Cubra las codornices con las fetas de panceta ahumada.
- Ate con hilo de algodón.

Cebolla: 1 Unidad Vino Blanco: 100 cc Fondo de ave: 100 cc Codornices: 4 Unidades Panceta ahumada: 500 g

- 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.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/codorniz-trufada-con-salsa-de-naranjas-manzanas-guisadas-e-higos