Cremoso de Lentejas al Curry y Codorniz



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 15 g
Aceite De Oliva:
Curry rojo en pasta: 1 cda
Leche de coco: 1 Chorrito
Pechugas de codorniz: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidad
Sal:
Caldo De Ave: 1 Chorrito
Crema de leche: 1 Chorrito
Hierba fresca:
Lentejas cocidas: 250 grs.
Muslos de codorniz: 2 Unidades
Pimienta:

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* y freírla en una cazuela con *manteca* y una gota de aceite
- Salpimentar
- Seguidamente, incorporar la pasta de **curry** y rehogar.
- A continuación, añadir las lentejas cocidas, un chorrito de caldo de ave, un chorrito de leche de coco y un chorrito de *crema* de leche líquida y cocinar a fuego medio-alto durante 6 minutos.
- Entonces, triturar, pasar por el colador y reservar.
- Por otro lado, salpimentar los muslitos y las pechugas de codorniz y freírlos en una *cacerola* con aceite
- Retirar y *rebozar* con *sésamo*.
- Emplatar el cremoso de lentejas y, por encima, colocar la codorniz.
- Por último, picar un poco de hierba *limón* fresca y espolvorear.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremoso-de-lentejas-y-pechuga-de-codorniz