

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 Chorruto

Pechugas de codorniz: 2 Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidad

Sal:

Caldo De Ave: 1 Chorruto

Crema de leche: 1 Chorruto

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 chorruto de caldo de ave, un chorruto de leche de coco y un chorruto 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>