

Huevos de codorniz en su nido

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papa: 2 Unidad

Huevos de codorniz: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta ahumada: 100 g

salsa

Pimienta negra recién molida: A gusto

Vino Blanco: 100 cc

Curry: 1 cdita.

Echalottes: 2 Unidades

Manteca: Cantidad necesaria

Sal fina: 2 cdita.

Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Pelar las papas, lavarlas y cortarlas en juliana muy fina
- Quitarles el resto del agua, colocar la sal, la pimienta y reservar en un bol
- Calentar el horno a 180° C.
- Por otro lado en una sartén *dorar* la *panceta* ahumada picada, incorporar éste preparado a las papas y mezclar bien.
- Volver a calentar la sartén y disponer sobre ésta la preparación de las papas en forma de galletas
- *Dorar* de un lado y dar vuelta para *dorar* del otro lado
- Retirar y colocar en una fuente para horno
- Sobre cada una de ellas ubicar dos huevos de codorniz
- Hornear hasta cocinar
- Retirar

Salsa

- En otra sartén con *manteca* transparentar los *echalottes* finamente picados y agregar vino blanco, dejar evaporar y luego incorporar la *crema* de leche, la sal, la pimienta negra recién molida y el *curry*.

Presentación

- Colocar sobre un plato la salsa y sobre la misma los nidos y los huevos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-de-codorniz-en-su-nido>