

Huevos de codorniz en su nido

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papa: 2 Unidad Sal y Pimienta: A gusto Huevos de codorniz: 4 Unidades Panceta ahumada: 100 g

salsa

Pimienta negra recién molida: A gusto Manteca: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 100 cc Sal fina: 2 cdita.

Curry: 1 cdita. Crema de leche: 100 cc

Echalottes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pelar las papas, lavarlas y cortarlas en juliana muy fina

- Quitarles el resto del agua, colocar la sal, la pimenta 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