Lista de ingredientes para la receta Ragout de codorniz al momento con mollejas y bola de aceite de maíz

Bolas de aceite de maíz

- Isomalt 200 g
- Glucosa 200 grs.
- Aceite de girasol Cantidad necesaria
- Granos de choclo 1 Taza

Mayonesa de hongos

- Huevos 2 Unidades
- Hongos frescos 300 g
- Vino Blanco 1/2 Taza
- Echalottes 2 Unidades
- Tomillo 1 Rama
- Aceite de girasol Cantidad necesaria

Ragout

- Cebollas 4 Unidades
- Caldo de verduras 1 L
- Tomillo 3 Ramas
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Pechugas de codorniz 10 Unidades
- Mollejas de ternera 4 Unidades
- Portobellos 200 grs.
- Echalottes 6 Unidades
- Huevos de codorniz 6 Unidades
- Patitas de Codorniz 10 Unidades

Salsa

- Foie Gras 1 Unidad
- Fondo oscuro de codorniz 1 Taza
- Caldo de verduras 1 Taza
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Crema de leche 150 cc

Varios

- Flores comestibles A gusto