

Tiramisú y Cordornices al romero con caponata siciliana



Ingredientes

Caponata

Pimienta negra recién molida: A gusto
Aceitunas negras descarozadas: 7 Unidades
Ajo picado: 3 Dientes
Extracto De Tomate: 1 cda.
Alcaparras: 50 g
Vinagre de vino: 50 cc
Leche: 400 Ml.
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Tomates perita en concasse: 7 Unidades

Albahaca picada: 2 cda.
Apio picado: 3 Ramas
Sal fina: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva:
Tomates secos: 10 Unidades
Azucar de caña: 3 cdas.
Berenjenas medianas: 3 Unidades
Cebolla picada: 2 Unidades

Codornices

Almendras fileteadas: 2 cdas.
Sal fina: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates secos: 6 Unidades
Romero: Cantidad necesaria

Albahaca: 6 Hojas
Manteca: 3 cdas.
Pimienta negra recién molida: Una pizca
Codornices deshuesadas: 6 Unidades

Para los hongos

Portobello: 18 Unidades
Albahaca fresca picada: 5 Hojas
Paprika: 1 cedita.

Ralladura de limón: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 50 cc

Tiramisú

Cafe:

Queso mascarpone: 500 grs.

Azucar: 100 grs.

Crema de leche: 200 cc

VAINILLAS: 200 g

Amaretto: Cantidad necesaria

Yemas: 3 Unidades

Almibar: 100 cc

Chocolate rallado: A gusto

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el Tiramisú :

- Mezclar el *café* con el *licor* y el *almíbar*.
- Remojar las *vainillas* en el *almíbar* de *café* y *amaretto* y tapizar con ellas una fuente.
- Colocar en un bol las yemas junto con el azúcar batir sobre el fuego durante 3 minutos.
- Retirar del fuego y batir hasta obtener un punto letra.
- Agregar el queso mascarpone, y mezclar.
- Batir a medio punto la *crema* de leche e incorporarla a la mezcla anterior.
- Terminar de integrar con movimientos envolventes.
- Verter dentro del molde preparado. Colocar una nueva capa de *vainillas*, humedecerlas con el *almíbar* y cubrirlas con la preparación.
- Cubrir el tiramisú con *chocolate* rallado.
- Llevar al congelador por 3 o 4 horas.

Para las codornices :

- Fijarse bien que no quede ningún *hueso* suelto dentro de la codorniz. Incorporar en el interior *albahaca*, tomates secos y almendras.
- *Condimentar* con sal y pimienta. Pintarla con *manteca*, agregarle el **romero** fresco y ralladura de *limón*.
- Cocinarlas al horno en una placa con aceite de oliva, durante 25 minutos a fuego fuerte hasta que estén doradas.

Para la caponata :

- Cortar las berenjenas, agregarle la sal entrefina y leche.
- Dejar reposar por unos minutos.
- Dentro de una *cacerola* con aceite de oliva poner a cocinar a fuego muy suave la *cebolla*, el *ajo*, los tomates, los tomates secos (previamente hidratados en agua tibia y cortados en cuartos), las aceitunas negras y las *alcaparras*.
- Agregar las berenjenas previamente escurridas con agua y también los apios.
- Agregar el resto de los ingredientes y cocinar durante dos horas.

Para los hongos :

- *Condimentar* los *hongos* con aceite de oliva, sal y *paprika*.
- Cocinar en una sartén a fuego fuerte por dos minutos y desglasar con el aceto balsámico.
- Por último, agregar *albahaca* y ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-y-cordornices-al-romero-con-caponata-siciliana>