

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:17  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/codornices-asadas.html>

---

## Codornices asadas

### INGREDIENTES

- 4 codornices
- 2 tiras de panceta adobada
- Sal
- Pimienta negra
- 1/2 cebolla picada
- 1 dl. de aceite de oliva
- 1 dl. de consomé de ave
- 2 cucharadas de un buen vino blanco
- 2 cucharadas de vinagre de chalota
- 1 cucharada de fécula
- 2 costrones de pan tostado

### PREPARACIÓN

Limpiar las codornices y quitarles a poder ser el hueso de la pechuga. Salpimentarlas y envolverlas con la panceta.

Partir la cebolla en rodajas después de pelarla. Depositarla sobre una placa de horno. Colocar encima las codornices.

Verter el aceite. Meter la placa a horno caliente e intensidad muy fuerte, teniendo hasta que se doren por fuera y queden sangrantes por dentro. Una vez hechas, se retiran y se depositan en una bandeja que mantendremos al calor.

Al jugo de la bandeja de horno se le quita la grasa y se le incorpora el caldo, el vino y el vinagre. Antes de que empiece a hervir, unos segundos, se le añade la fécula para que ligue. Las codornices se colocan en el plato sobre los trozos de pan tostado y se les napa con la salsa.