

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

Codornices con tomate

INGREDIENTES

8 codornices
4 tomates
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 pimiento verde
1 hoja de laurel
Tomillo
Pimienta negra molida
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Salpimenta las codornices y fríelas en una cazuela con aceite. A continuación, sácalas a un plato y reserva.

Pica la cebolla, el pimiento, los tomates y los dientes de ajo. Fríe todo en el mismo aceite donde hemos frito las codornices durante 15 minutos. Echa el laurel, tomillo y sal.

Cuando las verduras estén hechas echa las codornices y haz a fuego suave durante 30 minutos.

A continuación, coloca las codornices en un plato grande. Pasa las verduras por el pasapurés y viértelo sobre las codornices.

Antes de sacarlo a la mesa adorna con perejil.