

**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.