

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

Codornices escabechadas

INGREDIENTES

8 codornices limpias
2 zanahorias
2 cebolletas o cebollas
2 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco
Vinagre de vino
Sal
Aceite
Agua
2 o 3 hojas de laurel

PREPARACIÓN

Pon en un recipiente un chorro de aceite e introduce en el las codornices ya saladas (que puedes atar para asegurarte de que no se rompan). Cuando estén doradas, rehoga las cebolletas y las zanahorias en juliana y los dientes de ajo, añade después el vino blanco, el laurel, un chorro vinagre y el agua cubriendo las codornices.

Déjalo cocer tapado y a fuego suave durante unos 30 minutos.

Sirve las codornices y salsea.

Puedes acompañar el palto con puré de patata, puré de manzana y puré de ciruelas pasas.

Este plato se puede comer tanto frío como caliente y se pueden guardar las codornices en su jugo para usarlas posteriormente.