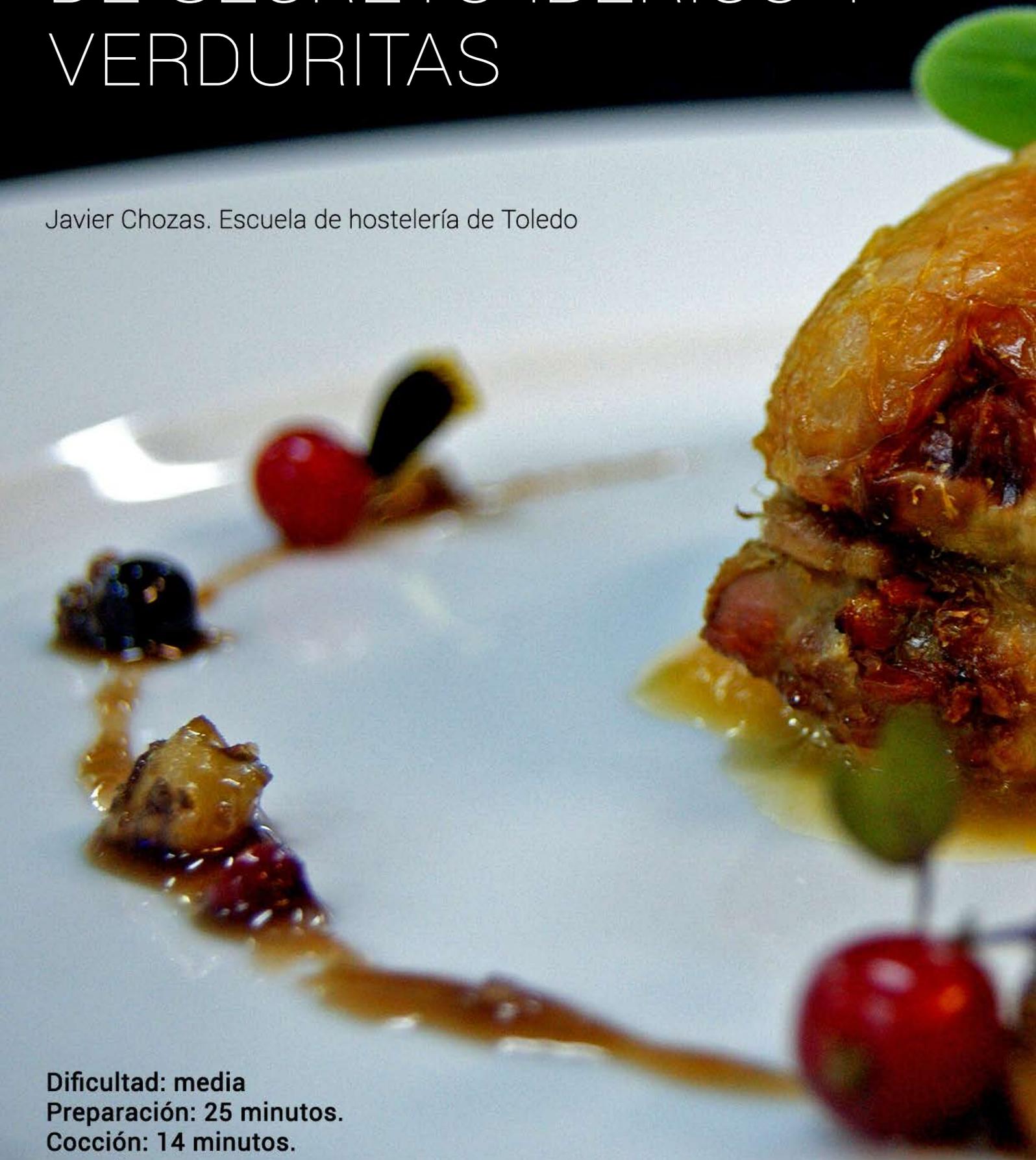


CODORNIZ RELLENA DE SECRETO IBÉRICO Y VERDURITAS

Javier Chozas. Escuela de hostelería de Toledo

Dificultad: media
Preparación: 25 minutos.
Cocción: 14 minutos.
Ingredientes para 4 personas



GASTRONOMÍA



CODORNIZ

Codorniz 4 unid.
Orégano 5 gr
Tomillo 5 gr
Pimienta negra molida 2 gr

RELLENO

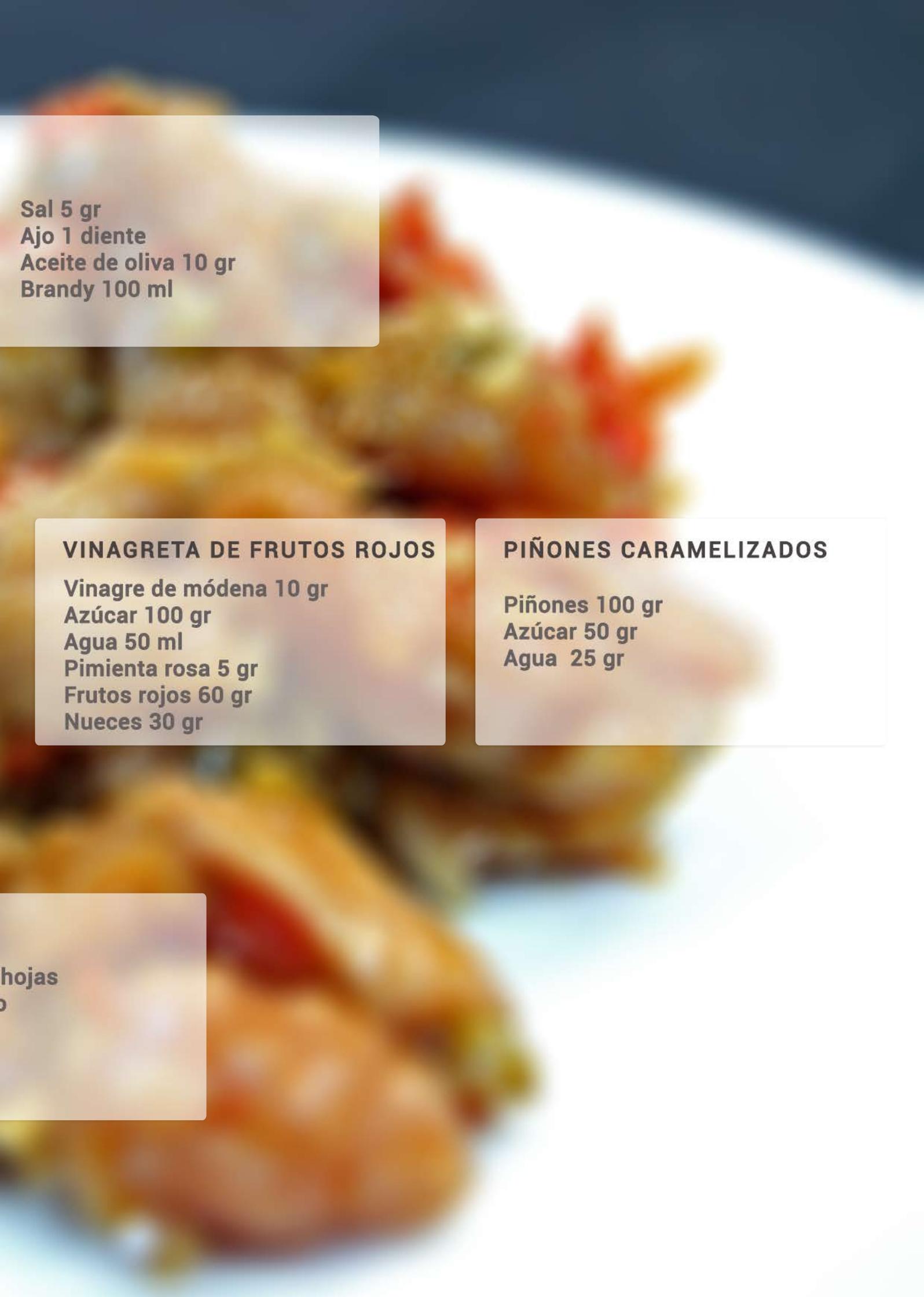
Secreto ibérico 100 gr
Pimiento rojo 100 gr
Pimiento verde 100 gr
Cebolla 100 gr
Pimentón dulce c/s
Pimienta negra molida c/s
Sal c/s

COMPOTA DE CEBOLLA

Cebolla 200 gr
Aceite de oliva v.e. c/s
Azúcar 50 gr
Agua 20 gr

Y ADEMÁS

Pensamientos 4
Tomillo 1 manojo
Espiral de pan



Sal 5 gr
Ajo 1 diente
Aceite de oliva 10 gr
Brandy 100 ml

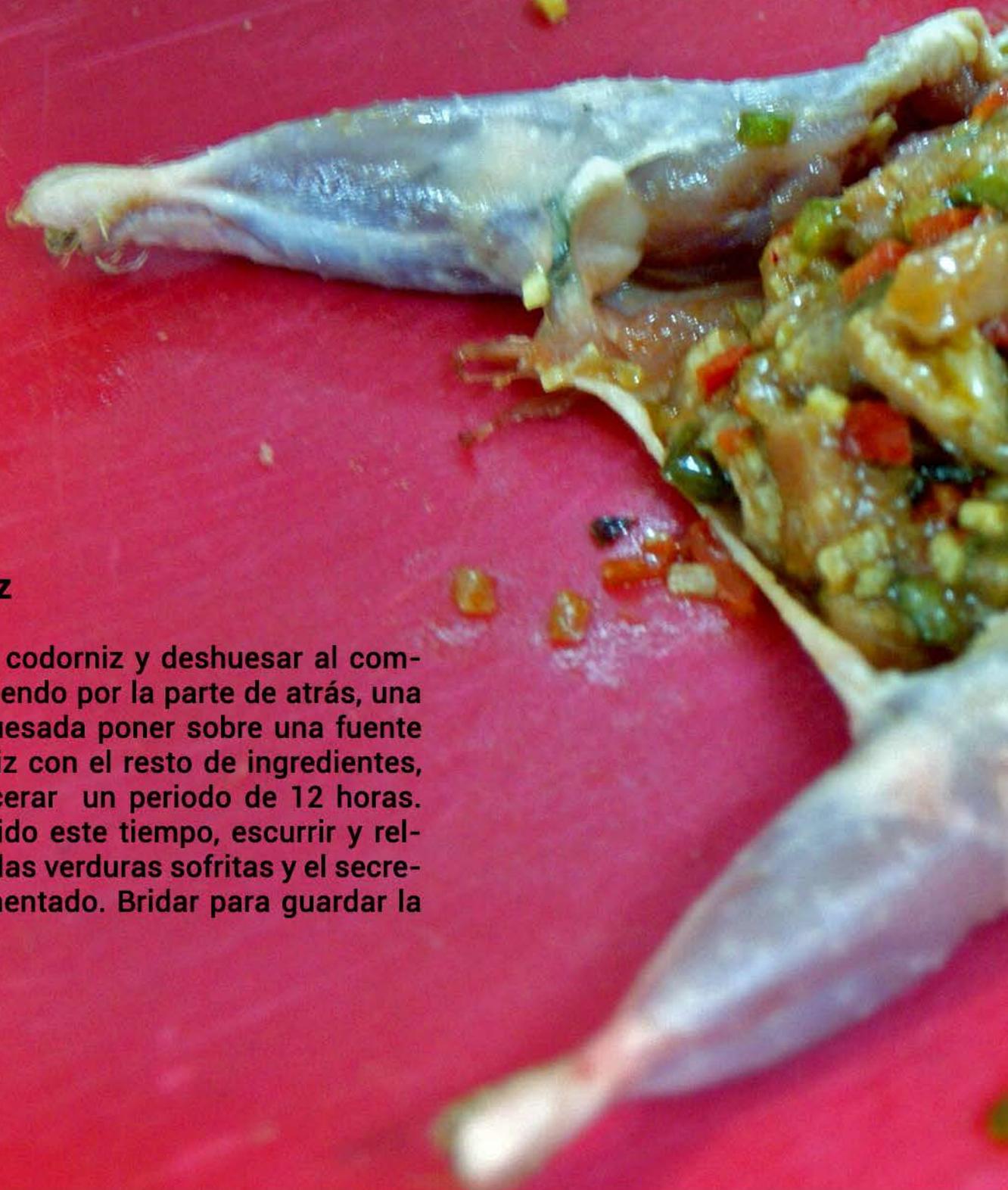
VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

Vinagre de módena 10 gr
Azúcar 100 gr
Agua 50 ml
Pimienta rosa 5 gr
Frutos rojos 60 gr
Nueces 30 gr

PIÑONES CARMELIZADOS

Piñones 100 gr
Azúcar 50 gr
Agua 25 gr

hojas



Codorniz

Sanear la codorniz y deshuesar al completo, abriendo por la parte de atrás, una vez deshuesada poner sobre una fuente la codorniz con el resto de ingredientes, dejar macerar un periodo de 12 horas. Transcurrido este tiempo, escurrir y rellenar con las verduras sofritas y el secreto sal pimentado. Bridar para guardar la forma.





Compota de cebolla

Poner la cebolla picada en brunoise , junto con el aceite de oliva. Dejar pochar lentamente, una vez pochada agregar el agua y el azúcar, dejar reducir y dorar. Una vez dorado retirar y reservar.

Vinagreta de frutos rojos

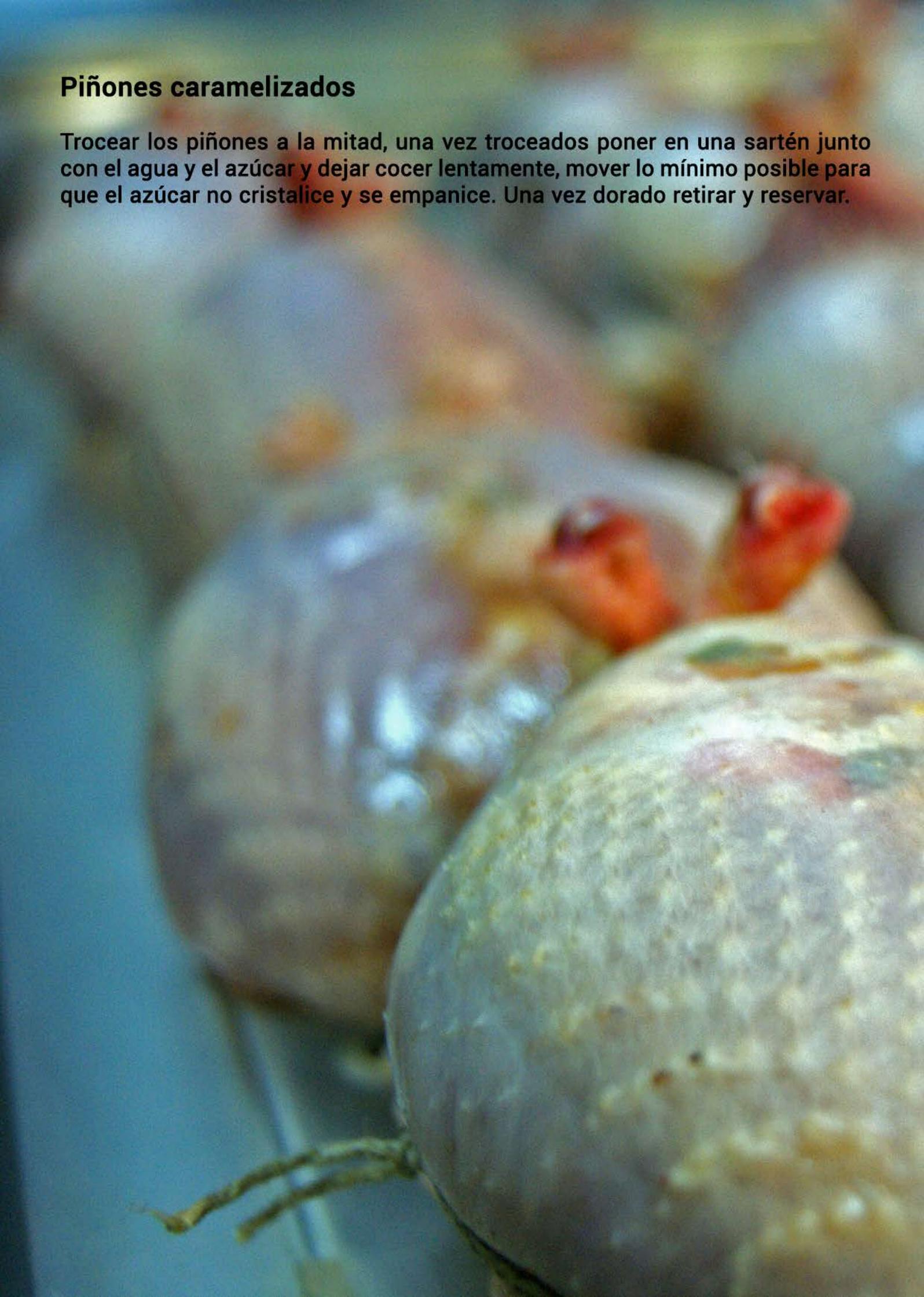
Poner todos los ingredientes sobre un cazo y dejar cocer 5 minutos, por ultimo una vez cocinado agregar los frutos rojos.





Piñones caramelizados

Trocear los piñones a la mitad, una vez troceados poner en una sartén junto con el agua y el azúcar y dejar cocer lentamente, mover lo mínimo posible para que el azúcar no cristalice y se empanice. Una vez dorado retirar y reservar.





Presentación

En un plato trinchero, poner un punto central de la compota de cebolla triturada, acto seguido colocar sobre este la codorniz asada a 180° c durante 20 minutos.

Alrededor de esta colocar la vinagreta de frutos rojos, junto con los piñones caramelizados. Para finalizar decorar con el espiral y los brotes.





Para maridar

Vino tinto garnacha.



SANCHEZ

NUESTRAS



AV. 1º DE MAYO, 1 13500 F
926 432532 SANCHEZJO
WWW.SANCHE



JOYEROS

MARCAS:



KOROMA

PUERTOLLANO CIUDAD REAL.
YAS@SANCHEZJOYAS.COM
ZJOYAS.COM