Codornices escabechadas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 codornices,
- 2 dientes de ajo,
- ½ taza de vinagre de manzana,
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de agua,
- 1 cebolla mediana,
- 2 zanahorias pequeñas,
- aceite de oliva,
- tomillo, 1 hoja de laurel, pimienta negra en grano y sal.

Preparación:

Paso 1

Lava las codornices y sécalas con papel absorbente. En una sartén no muy grande, calienta aceite para dorar las codornices. Una vez que están doradas, puedes retirarlas con cuidado y reservarlas. Vamos a escabecharlas. En ese mismo aceite, rehoga la cebolla picada y los ajos pelados y enteros. Añade el laurel y el tomillo, remueve e incorpora las codornices. Vierte por encima el vinagre, el vino, el agua, la pimienta, sal a tu gusto y las zanahorias peladas y cortadas en rodajas. Las codornices tendrían que quedar cubiertas, así que si no es el caso, puedes echar un poco de agua más. Tapa la sartén y déjalo a fuego bajo durante unos 30 minutos. Pasado ese tiempo, las codornices estarán tiernas. Deja enfriar un rato y ya puedes guardarlas en un bote de conserva en el frigorífico, donde aguantará al menos una semana (bien tapado y cubierto del caldo). Así puedes disfrutarlas cuando tú quieras. Las debes sacar de la nevera al menos una hora antes de degustarlas. Otra opción de presentación es deshuesar las codornices y colocarlas en una fuente con el caldo y las zanahorias.