

Será por recetas



Codornices con uva

Carnes, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 35 Minutos

 Enviada el 21/05/2012

Ingredientes

- Codornices con uvas
- 4 codornices limpias
- Sal
- Pimienta
- 150 g de granos de uva
- 100 ml de aceite de oliva
- 4 cebollas
- 10 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 6 cucharadas de vinagre de jerez
- 16 lonchas de panceta entreverada
- Gajos de limón

Elaboración

Primero salpimentar las codornices. Pelar las uvas y cortarlas por la mitad.

En una cazuela, calentar la mitad del aceite y sofreír las codornices. Pelar las cebollas y los ajos y picarlos.

A continuación en una sartén calentar lo que quede de aceite y rehogar el ajo y la cebolla hasta que estén transparentes. Añadir el laurel y seguir rehogando 1 minuto.

Sazonar el sofrito con sal, pimienta y vinagre y pasarlo a la cazuela de las codornices. Freír las lonchas de panceta en la misma sartén.

Tapar la cazuela y estofar las codornices a fuego lento. Cuando estén hechas, partir en cuartos y servir con varias mitades de uva y una loncha de panceta por encima, con gajos de limón.



Autor receta de Codornices con uva

Esgarraet

 Valoración 4/5

 55 Recetas publicadas

 Miembro desde 22/05/2012