

CODORNICES CONFITADAS CON CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE ESPINACA

INGREDIENTES: 4 personas

- 4 codornices.
- Ajo.
- 1 cebolla.
- 200 g frutos rojos congelados.
- 1 manojo de espinaca.
- Sal y AOVE.
- Pimienta.
- Vinagre de Módena.
- Azúcar.
- Para el caldo:
 - . Carcasas de codorniz.
 - . Cebolla.
 - . Especias.
 - . Perejil.
 - . Laurel
 - . Zanahoria.
 - . Vino tinto.
 - . Agua.



ELABORACIÓN:



ELABORACIÓN DEL CHUTNEY

- Se saltea el ajo cortado muy fino.
- Se dora la cebolla cortada muy fina,
- Se incorporan los frutos rojos y se saltean.
- Para su caramelizado se añade azúcar.
- Finalmente se añade un chorrito de vinagre de Módena.
- Se deja reducir a fuego lento hasta que adquiera una consistencia melosa.
- Reservar.

DESPIECE DE LA CODORNIZ /PICHÓN:

Se despieza el ave, obteniendo las pechugas y los muslitos. Reservar.

ELABORACIÓN DE LA SALSA

Las carcasas de las codornices/pichones se llevan al horno. Se doran a 240°. Reservar.
En una cazuela se deposita un chorrito de aceite, se incorporan



dos zanahorias troceadas, hoja de laurel, cebolla, ajo...
Rehogar.

Incorporar las carcasas de las codornices.

Añadir vino tinto y reducir.

Cubrir de agua

Cocer por un tiempo de 2 horas mínimo.

Reducir y colar para obtener la salsa.

PROCESADO DE PECHUGAS Y MUSLITOS:

- En una cazuela se depositan los muslitos.
- Se cubren de aceite.
- Busca el punto de confitado, procurando que sea baja la temperatura del aceite.
- Reservar.
- Las pechugas se salpimientan y se marcan en la plancha con un chorrito de aceite bien caliente, procurando que queden tiernas y no se pasen.
- Por último se fríen las espinacas en AOVE a fuego fuerte hasta que floten.
- Se retiran sobre papel absorbente y se reservan.

PRESENTACION

En la base del plato depositaremos una lágrima/cucharada de chutney, sobre ella pondremos las pechugas en vertical y los muslitos. Se vierte la reducción de salsa por encima y se decora con las espinacas crujientes o el crujiente de batata. Se incorpora un chorrito de AOVE de perejil/espinaca/albahaca...



TIRIÑUELO TINTO: vinos sierra de Salamanca

D.O. Vinos Sierra de Salamanca.

Tinto.

80% Rufete.

20% Tempranillo.

12º 75cl.

AÑO : 2010

Acompañamiento: Asados de carnes blancas.