

# Codornices con majado de anacardos

Codornices con majado de anacardos, un guiso diferente de esta pequeña ave, con un delicado sabor, los frutos secos combinan perfectamente en este plato.

Las codornices son un plato poco habitual en nuestra alimentación pero no por ello dejan de ser una pequeña delicia.

## ingredientes

- 6 Codornices
- 6 dientes de Ajo
- 6 Chalotas
- 4 rebanadas de Pan
- 50 gr de Anacardos
- 1/2 botella de Vino Blanco
- 6 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta
- Sal

## elaboración Codornices con majado de anacardos

Normalmente las codornices ya nos las venden limpias, solo habrá que hacerles un corte por el lado de la pechuga para que queden abiertas, si se lo pides al carnicero también te lo hará.

En una olla suficientemente amplia pondremos el aceite de oliva virgen, freiremos las rebanadas de pan, las reservaremos y en el mismo aceite pondremos a freír los ajos y las chalotas partidas a la mitad, cuando estén doradas reservaremos.

Salpimentamos nuestras codornices y las freímos en el mismo aceite hasta que estén doradas por los dos lados, es hora de poner nuestro vino y las dejamos a fuego lento una media hora.

En un vaso de batidora ponemos el pan, los ajos, las chalotas, los anacardos y un poco del caldo de la olla donde se están haciendo las codornices.

Trituramos todo hasta que tengamos una pasta homogénea.

Cuando lleven las codornices haciéndose 30 minutos, añadimos el majado, removemos y veremos como se espesa nuestra salsa, deberemos dejar que se haga durante 10 minutos más, removiendo frecuentemente para que no se pegue.

Servimos nuestras codornices bañándolas con la salsa espesa que tendremos en la olla.

Ya tenemos nuestra codornices con majado de anacardos.

Tradicionalmente en vez de hacerse con la batidora se hacía con el mortero machacando los ingredientes hasta obtener la misma pasta.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

### **Terminos:**

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la

espuma que se forma en la superficie de las cocciones.

- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.