

# Codornices rellenas de Ibérico con salsa chocolate

Codornices rellenas de Ibérico con salsa chocolate, una carne que inicialmente se obtenía de cazar pero hoy mayoritariamente viene de granjas.

Es fácil encontrarlas en cualquier supermercado.

## ingredientes

- 4 Codornices
- 4 lonchas Jamón Ibérico
- 4 dientes de Ajo
- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 1 Pimiento Verde
- 1/2 copa de Brandy
- 1 vaso de Vino Tinto
- 1/2 lt de caldo de Pollo
- 50 gr de chocolate Negro
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

## elaboración Codornices rellenas de Ibérico con salsa Chocolate

Comenzamos salpimentando las codornices que tendremos ya limpias, sin tripas, ni cabeza, ni plumas, ni patas.

En una cazuela ponemos un chorro de aceite de oliva y freímos los dientes de ajo pelados pero enteros, cuando estén los retiramos y los metemos uno a uno dentro de las codornices, lo mismo haremos con las lonchas de jamón, las freímos y las

metemos una en cada codorniz.

Es la hora de sellar las codornices, las pasamos por el mismo aceite hasta que la piel quede tostada por cada lado de la misma, las retiramos y las reservamos.

Es la hora de la verdura, pondremos la cebolla, el pimiento y la zanahoria, cortadas finamente, esperaremos a que se sofrían y desglasen el fondo de nuestra cazuela.

Cuando estén, volveremos a poner las codornices y echaremos el brandy que flambearemos, a continuación incorporamos el vino tinto (nosotros usamos hoy rioja) y cuando se evapore el alcohol echamos el caldo, ponemos a fuego lento y lo dejamos que se haga durante 1,5 horas.

Pasado ese tiempo el caldo se debió reducir bastante, sacamos las codornices y las ponemos en una fuente.

En la cazuela ponemos el chocolate y removemos para que se disuelva, cuando este integrado, colaremos la salsa y regaremos nuestras codornices.

Ya tendremos nuestras codornices rellenas de ibérico con salsa chocolate listas para comer.

## **BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA**

### **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