

# Ensalada de Codorniz en Escabeche

Ensalada de Codorniz en Escabeche, una ensalada diferente con el sabor potente de un buen escabeche, es típica en Andalucía.

## ingredientes

- 3 Codornices
- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 1/2 vaso de Vinagre de Jerez
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- 2 hojas de Laurel
- 10 granos de Pimienta Negra
- 1 diente de Ajo
- Variado de ensalada de brotes tiernos (cada uno que escoja la que más le guste)
- 12 Aceitunas Negras
- 12 Tomates Cherry
- 3 Huevos duros
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Crema de Vinagre Balsámico
- Sal

## elaboración Ensalada de Codorniz en Escabeche

Lo primero será preparar el escabeche, si es el día anterior mejor, porque aportará más sabor.

Partimos de unas codornices ya limpias que salpimentamos y pasamos por una sartén con un poco de aceite, cuando estén ligeramente doradas las reservamos.

Ponemos un poco más de aceite en la misma sartén y a fuego lento pochamos la cebolla y la zanahoria cortadas en trozos junto con las hojas de laurel, el diente de ajo chafado y las bolas de pimienta negra.

Cuando la verdura se ablande ponemos de nuevo las codornices dentro y las bañamos con el vinagre y el vino, removemos todo y dejamos que cueza un mínimo de 10 minutos, si os gusta el sabor del escabeche potente podéis poner más vinagre.

Con esto ya tendremos hecho el escabeche, solo queda esperar a que enfríe y deshuesar las codornices.

Montamos la ensalada, como base pondremos los brotes tiernos escogidos (escarola, rúcula, berros...) y sobre esto los trozos de codorniz escabechada, aceitunas negras, huevos cocidos y tomates cherry cortados en trozos.

Para aliñar el conjunto pondremos la sal, aceite de oliva virgen extra, salsa del propio escabeche y rematamos con la crema de vinagre balsámico.

Listo ya esta la ensalada de codorniz en escabeche.

### **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.