

# Huevos de Codorniz aliñados

Huevos de Codorniz aliñados, recuerdo esta receta que la hacían en los bares como tapa cuando iba de pequeño con mi padre, y desde entonces la hacemos en casa.

## ingredientes

- 18 Huevos de Codorniz
- 1 Cebolla dulce pequeña
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Vinagre de Vino de Jerez
- Perejil
- Sal

## elaboración Huevos de Codorniz aliñados

Es un plato fresco y que tanto como tapa, como entrante o como acompañamiento es válido.

Se suele hacer con huevos de codorniz por su tamaño pero también se podría hacer con huevos de gallina.

El procedimiento es sencillo, en una cacerola cocemos con un poco de sal los huevos de codorniz durante 5 minutos, pasado ese tiempo los sacamos y los metemos en agua fría para cortar la cocción.

Una vez fríos los cascamos y con cuidado para no romperlos los pelamos y los cortamos a la mitad.

En un plato pondremos una base de cebolla cortada en taquitos muy finitos, sobre estos los huevos de codorniz cocidos, perejil picado, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino de Jerez y un poco de sal.

No hace falta decir que contra mejor sea el aceite de oliva virgen extra y el vinagre de vino de Jerez mejor saldrá este plato.

Removemos todo para que se mezcle todo el conjunto, lo dejamos durante unos 10 minutos para que absorban los sabores y listo.

Ya tendremos los huevos de codorniz aliñados.

Hay que tener en cuenta que aunque son más pequeños los huevos de codorniz tienen más colesterol que los de gallina.

### **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.