

Pimiento Morrón relleno de codorniz

Pimiento Morrón relleno de codorniz, los pimientos rellenos es un plato que se cocina en toda España y para el relleno se pueden utilizar mil ingredientes.

ingredientes

- 1 Pimiento Rojo
- 1 Codorniz
- 1 laminas de Tocino Ibérico
- 50 gr de Pate de Pato
- Brandy
- 1/2 cucharada de Harina
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

Los ingredientes los he calculado para uno si son más solo hay que calcular.

elaboración Pimiento Morrón relleno de Codorniz

A la hora de elegir los pimientos deberemos tener en cuenta que nos debe caber la codorniz en su interior, sino al intentar meterla se romperá.

Cortamos el pimiento por la parte superior dejando el pedúnculo para después poder cerrar el pimiento.

Lo limpiamos por el interior quitándole todas las pepitas.

Con las codornices ya limpias y sin cabeza por el hueco que queda entre sus patas introducimos el pate de pato y

presionamos con el dedo, por debajo de las alas ponemos la loncha de tocino ibérico abrazándola y salpimentamos el exterior del ave. Es el momento de introducirlo dentro del pimiento y poner un chorrito de brandy.

Con la ayuda de unos palillos cerramos el pimiento y lo ponemos en una fuente para el horno, no os preocupéis si no cierra perfecto, no importa. Al pimiento por fuera le pondremos un chorrito de aceite de oliva virgen y un poco de sal.

Con el horno precalentado a 180º pondremos nuestra fuente y la tendremos en 45 y 60 minutos dependiendo un poco en el horno en que se haga. Cuando esté veremos que ha soltado bastantes jugos el asado, lo recogemos en una jarra, lo reservamos y aprovechamos para pelar el pimiento.

Mientras en una sartén con un poco de aceite pondremos la cebolla partida en gajos a caramelizar, esto le llevará un buen rato a fuego lento, cuando la cebolla esté añadimos la media cucharada de harina, removemos para que se integre y se tueste con la cebolla, en este momento vamos añadiendo el jugo que sacamos del asado, lo vamos poniendo poco a poco, veremos que la salsa va espesando pero nosotros lo que necesitamos es que quede como una salsa un poco espesa, lo conseguiremos poniendo más caldo.

Cuando consideremos que esta a nuestro gusto, lo echamos por dentro y por encima del pimiento.

Ya tendremos nuestro pimiento morrón relleno de codorniz.

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.