

LÁGRIMA
DE MALVASÍA
VOLCÁNICA



Una receta de
MARTÍN BERASATEGUI

CODORNICES EN ESCABECHE



4 comensales



Fuego suave



1 hora aprox

INGREDIENTES

- 8 codornices limpias
- 150 g. de cebolleta
- 10 cebollitas francesas
- 225 g. de apio
- 400 g. de puerro
- 150 g de zanahoria
- 10 zanahorias mini
- 20 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 100 g. de aceite virgen extra
- 150 g. de aceite de oliva suave
- 200 g. de vinagre “Lágrima de Malvasía”
- 150 g. de vino blanco
- 1 L. de agua
- 10 bolas de pimienta

Cortar las zanahorias en láminas, picar el puerro, el apio y las cebolletas.

Pelar los ajos.

Salari las codornices por dentro y por fuera y dorarlas a fuego vivo en una cazuela con una parte el aceite de oliva virgen extra (deben coger color).

Retirar y reservar.

En la misma cazuela, sudar todas las verduras con el resto del aceite y una pizca de sal durante 10 minutos.

Escalar las zanahorias mini, ponerlas en agua con hielos y quitarles la piel. Añadir las codornices reservadas y agregar el vino blanco, el vinagre, el aceite de oliva suave a las verduras.

Cubrir con el 1 litro de agua y cocer tapado a fuego suave, durante 12 minutos. Añadir las zanahorias mini.

Rectificar de sal.

Retirar del fuego y dejarlas reposar al menos un día.



Martín Berasategui

ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB