

## Codornices con salsa agridulce



### Ingredientes:

para cuatro personas  
8 codornices  
1 cacillo de jugo de carne  
una taza de caldo de ave  
1 cucharada de miel  
8 naranjas  
col  
aceite  
sal  
pimienta.

### Preparación:

Primero se pasan las codornices por una sartén hasta dorarlas y a continuación se ponen al horno caliente a 200C°.

Una vez asadas las codornices se reservan hasta el momento de emplatar.

Para la salsa agridulce se une el zumo de las naranjas al jugo de carne y el caldo en una cazuela y se calienta. Cuando comienza a hervir se le añade la miel y se le da un hervor ligero.

Previamente se cuecen con agua y sal unas hojas de col.

Para emplatar las codornices con su salsa agridulce cogemos las hojas de col y en el

## **Codornices con salsa agridulce**

plato formaremos dos nidos, que se decoraran con tiritas cortada en juliana de piel de naranja sin la parte blanca.

Sobre cada nido se coloca una codorniz y se rocía con la salsa agridulce.