

Codornices con uvas



Ingredientes:

8 codornices
cuarenta granos de uva blanca
500 gr. de uva negra
unos brotes de ajedrea
mejorana fresca
una tacita de brandy
1 taza de moscatel
1 1/2 taza de aceite de oliva
8 gr. de pimienta negra
sal

Preparación:

Para hacer las codornices con uvas haremos lo siguiente:

Coger las uvas negras, ponerlas en un colador y apretarlas para que suelten todo el zumo.

Reservar pelar y sacar las pepitas a las uvas blancas sin estropear las uvas.

Limpiar las codornices y secarlas.

Calentar el aceite en la cazuela de barro y rehogar las codornices, sin prisas, hasta que se doren por un igual.

Sazonar las codornices con sal y pimienta.

Codornices con uvas

Regar las codornices con el zumo de la uva negra, incorporar las hierbas aromáticas, atadas, tapar la cazuela y dejar cocer muy dulcemente a fuego moderado. A media cocción regar con el vino moscatel.

Cinco minutos antes de apartar del fuego, agregar las uvas blancas y el brandy.

Sacar el atado de hierbas aromáticas, probar la sazón y dejar confitar.

La salsa debe de quedar jugosa y reducida.

Los granos de uva, sin perder la forma y mostrando cierta tersura.
Servir las codornices con uvas en la misma cazuela.