

Codorniz macerada en agua de rosas

La carne de Codorniz, como hemos comentado en otras recetas, es muy sana y está llena de propiedades nutricionales. Es una carne muy versátil en la cocina que combina con multitud de sabores y de alimentos. De modo que con el agua de rosas y las rosas secas se convierte en un plato delicado y exquisito con el que sorprender a nuestros amigos o familiares. Las flores comestibles combinan muy bien con la carne, y le dan un toque de sabor muy especial a los platos. A nosotras nos ha encantado esta receta, que sin duda volveremos a preparar. Esperamos que os guste :)

Ingredientes

8 codornices

200 ml de agua de rosas

20 g de rosas secas comestibles

4 dientes de ajo

7 g de canela en rama

15 g de comino molido

5 g de pimienta en grano

El zumo de 1 limón

6 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra

Sal

Ingredientes para la salsa

150 g de mermelada de rosas

3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra

El zumo de 1 limón

4 g de canela molida

2 dientes de ajo

30 g de pistachos picados

Sal y pimienta

1 rama de menta picada para decorar

Preparación de la receta de Codorniz

Limpiamos las codornices y las ponemos abiertas. Las colocamos en un recipiente grande y les echamos el agua de rosas, las rosas secas, los ajos, la canela, el comino, la pimienta y el zumo de limón. Las maceramos durante 1 hora. Reservamos.

Las codornices en el proceso de maceración

Después las pasamos a una cacerola grande (sin el macerado) con seis cucharadas de aceite y las sellamos. A continuación agregamos el macerado a la cacerola. Cuando el líquido rompa a hervir las cocinamos durante 30 minutos a fuego lento.

Mientras se cocinan las codornices preparamos la salsa. En una sartén ponemos el aceite y freímos los ajos picaditos. Después añadimos la mermelada, la canela, la sal y la pimienta. Removemos muy bien hasta obtener una salsita espesa. Añadimos los pistachos. Reservamos.

Una vez que hayan pasado los 30 minutos del guiso rectificamos de sal. Servimos en el momento con la menta picada y acompañadas las codornices de la salsa.

Si te ha gustado esta receta tan especial, te recomendamos nuestras **Berenjenas blancas al horno**