



CODORNICES CON CHOCOLATE

Foodies De Barrio

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 8 codornices e hilo bramante
- 2 cebollas
- 1 y 1/2 vaso de vino blanco o tinto
- 6 onzas de chocolate (para hacer a la taza)
- sal y pimienta.
- Para la guarnicion:
 - Ajo y perejil
 - Patatas
 - Zanahorias.

TAGS

#codornicesconchocolate



1



2

Esta es la cantidad aproximada de aceite que usaremos. Muy poco



3

Atamos las codornices (yo hice lo que pude jeje) y salpimentamos





4

Las doraremos en el fondo de aceite



5

Cuando estén, las retiramos



6

En ese mismo fondo, incorporamos la cebolla, echamos sal y dejamos que poche (aquí con el sudor de la cebolla, lo que quedó tostado en el fondo, desaparece)



7

Cuando la cebolla esté, volvemos a incorporar las codornices



8

Agregamos el vino y dejamos que se hagan lentamente

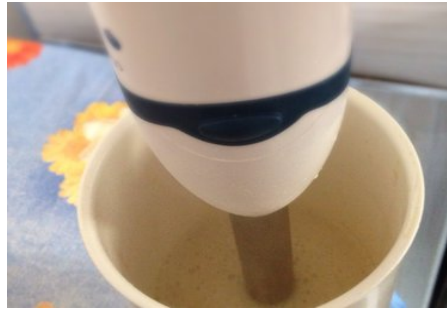


9





10



11

Cuando estén, las retiramos y pasamos la salsa y rectificamos de sal si fuera necesario



12

Una vez pasada, vamos añadiendo las onzas de chocolate una a una, sin dejar de remover y pararemos cuando rompa a hervir y veamos que ha espesado (yo necesité las 6 onzas)



13

Este es más o menos el aspecto de la salsa



14

Para la guarnición, damos una pequeña cocción a la patata y zanahoria. En un fondo de mantequilla, las terminamos de hacer junto con sal, ajo y perejil



15

Y este es el resultado! Si te gusta el contraste de sabores, te gustará

