

Codorniz glaseada al oloroso, puré de castañas y trompetas de la muerte

RECETA DE M^a ÁNGELES PÉREZ BESCÓS

(4 raciones)

Fondo de codorniz

Ingredientes

- Carcasas de 8 codornices
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 150 ml de vino oloroso seco
- 1 litro de agua aprox. (hasta cubrir todo)
- AOVE
- Sal (al gusto)

Elaboración

1. Dorar las carcasas con un poco de aceite o mantequilla.
2. Añadir cebolla, zanahoria, puerro y ajo troceados y dorar bien.
3. Añadir el oloroso, rascar el fondo y reducir casi por completo.
4. Cubrir con agua, añadir tomillo y laurel y cocer a fuego muy suave 2-3 horas (deberían salir 600ml aprox)
5. Colar, enfriar, desgrasar y reservar.

Mantequilla al oloroso

Ingredientes

- 60 g mantequilla sin sal
- ½ chalota muy picada
- 40 ml vino oloroso
- Sal



Elaboración

1. Pochar la chalota en la mitad de la mantequilla sin dorarla a fuego muy
2. Añadir oloroso y reducir a la mitad.
3. Colar y mezclar con la mantequilla restante.
4. Guardar en frío.

Puré de castañas y calabaza

Ingredientes

- 180 g castañas cocidas
- 70 g calabaza asada
- ½ diente de ajo asado (opcional)
- 110 ml leche entera
- Unas cucharadas de fondo de codorniz
- 40 g mantequilla al oloroso
- Sal (al gusto)

*El puré puede requerir 20-50 ml extra de leche o fondo

Elaboración

1. Juntar castañas, calabaza, ajo, leche y algo de fondo en un cazo o batidora.
2. Calentar suavemente y triturar hasta obtener un puré muy fino.
3. Si queda espeso (suele pasar), añadir más leche caliente o fondo hasta textura cremosa.
4. Fuera del fuego, mezclar con la mantequilla al oloroso hasta que quede brillante. Rectificar de sal.

Glaseado de oloroso

Ingredientes

- 200 ml fondo de codorniz
- 60 ml vino oloroso
- 15 g mantequilla fría
- Sal (al gusto)

Elaboración

1. Reducir el oloroso a un tercio.
2. Añadir el fondo y cocinar lentamente hasta obtener una salsa espesa.
3. Ajustar sal y, opcionalmente, un poquito de miel.
4. Fuera del fuego, montar con la mantequilla en dados.

Pechugas de codorniz

Ingredientes

- Pechugas de 8 codornices
- AOVE
- Sal

Elaboración

1. Salpimentar y envasar al vacío con un hilo de aceite o envolver individualmente en film transparente.

2. Cocinar 25 minutos a 80 °C o introducir en un bol con agua a esta temperatura durante 30' y tapar.
3. Desenvasar las pechugas y secarlas con papel absorbente. Dorar por la piel en la sartén con un poquito de mantequilla de oloroso.
4. Bañar con el glaseado antes de emplatar

Trompetas de la muerte

Ingredientes

- 60-70 g trompetas frescas
- 10 g mantequilla
- Sal

Elaboración

1. Saltear en mantequilla a fuego vivo justo antes de emplatar.
2. Añadir una pizca de sal

Emplatado

1. Extender una base de puré templado en el centro del plato.
2. Colocar encima tres pechugas glaseadas con un poquito de sal en escamas.
3. Distribuir las trompetas alrededor y sobre la carne.
4. Añadir un hilo o una pincelada de glaseado alrededor.
5. Terminar con brotes o germinados.