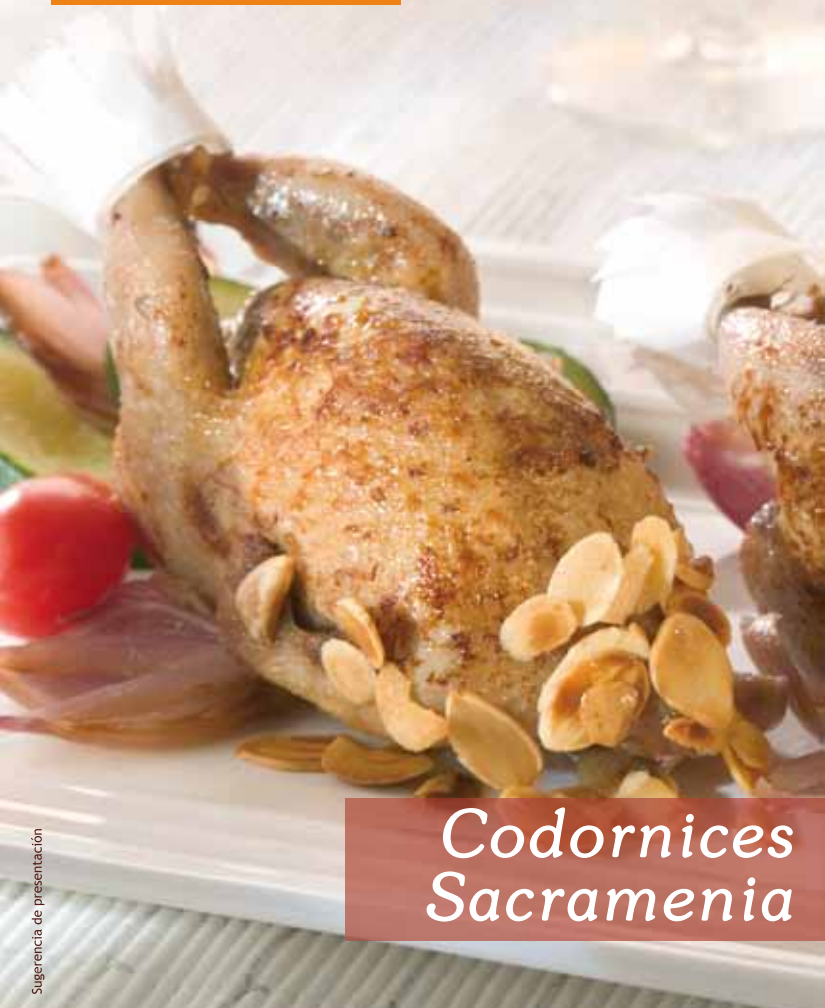




ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Codornices Sacramenia

Codornices Sacramenia

4 Personas

Ingredientes:

8 Codornices Abordo

1 Tomate

2 Hojas de laurel

1 cucharadita de perejil picado
Abordo

Aceite de oliva Abordo

150 g de cebolla picada Abordo

2 Pimientos verdes

2 Cucharaditas de ajo picado Abordo

2 Cucharadas de vinagre

Pimienta negra molida y en grano

Sal

*duración aprox.
60 min.*

Modo de Preparación:

En una cacerola echamos 4 ó 5 cucharadas de aceite y ponemos las codornices a freír, después de salpimentarlas. Añadimos 2 hojas de laurel pequeñas.

Cuando las codornices estén bien doradas les añadimos la cebolla los pimientos verdes y el tomate todo picado, lo sofreímos, le echamos agua y dejamos cocer de 35 a 40 minutos. Antes de terminar la cocción le añadiremos unos 10 granos de pimienta negra.

En el mortero echamos el ajo y el perejil y lo machacamos bien añadimos 2 cucharadas de vinagre y reservamos.

Cuando están listas las codornices las quitamos del fuego y pasamos la salsa por el pasapurés, añadimos el majadito y listo para servir.

Para acompañar:

Para acompañar las codornices, freímos en una sartén las patatas cortadas en redondo con la cebolla y el pimiento verde cortado en juliana.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151