



Rafael Rodríguez

## Recetas

### Codornices rellenas de frutos secos

#### INGREDIENTES (para 6 personas):

- 12 Codornices peladas, evisceradas, flambeadas (chamuscadas), lavadas y bien secas, deshuesadas, si se desea, o sin deshuesar.
- 100 gramos de piñones
- 100 gramos de almendras peladas
- 100 gramos de uvas pasas, sin hueso, remojadas en Oporto
- 1 manzana pelada y cortada en dados pequeños

#### Preparación

*En una sartén, con una cucharada de mantequilla y un poco de aceite, rehogar los frutos secos. Con ellos rellenar las codornices, deshuesadas o sin deshuesar, y sujetarlas con palillos, uno para cada codorniz.*

*Una vez sujetas y rellenas, ponerlas en una cacerola y dorarlas por todos los lados. A continuación añadir un vaso de vino dulce y un vaso de caldo o agua, y que estofen durante treinta minutos, muy despacio (lentamente) y tapadas.*

*Transcurrido el tiempo, sacarlas, quitarles los palillos y servir dos unidades por ración y un poco de jugo o salsa.*

*Acompañar con guarnición de patatas fritas.*



El prestigioso cocinero Rafael Rodríguez es autor del libro "LA CAZA EN LA GASTRONOMIA".

**El libro tiene el precio de 36 euros.**

**Pedidos al autor en el teléfono 639 662 341**