

gastronomía



Rafael Rodríguez

Recetas

Codornices con manzanas

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 12 Codornices preparadas sujetas con palillos y sazonadas
- 6 Manzanas reineta sin corazones ni semillas, cortadas en rodajas gruesas
- 150 g de mantequilla
- 2 dl de nata líquida
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 3 cucharadas de aguardiente seco
- Sal, pimienta, cilantro molido y toque de canela
- Cáscara de un limón y 50 g de almendras fileteadas

Preparación

Poner al fuego un recipiente con la mitad de la mantequilla y en ella saltear las aves durante 14 minutos, sacar, quitarles los palillos y mantenerlas calientes. En el recipiente echar el aguardiente, quemarlo, agregar la nata líquida, poner sal, pimienta, cilantro y canela, que reduzca algo menos de la mitad. Poner en esta salsa las aves, manteniéndolas tapadas y calientes sin que hiervan. Con la otra mitad de la mantequilla colocar las manzanas, saltearlas, echar el azúcar y estofar unos minutos.

En una fuente bonita colocar las rodajas de manzana, sobre ellas poner las aves y sobre éstas echar la salsa. Decorar con juliana de cáscara de limón, cocida con agua y azúcar, y almendras peladas y fileteadas



Ediciones La Trébere ha editado un nuevo libro y, siguiendo fiel a su costumbre, en muy reducida tirada, tan sólo 600 ejemplares. Esta vez es un sencillo libro de cocina, vistoso en maquetación y diseño, impreso a un color y apretado en número de páginas (96). En ellas, su autor Rafael Rodríguez —jefe de cocina de grandes hoteles y restaurantes de Madrid, como Horcher o el Hotel Ritz— nos muestra una cocina sencilla teniendo como base las distintas carnes de caza. Además, las setas y las algas junto a postres y aperitivos van dando contenido a este llamativo libro.

Pedidos al correo electrónico: latrebere@telefonica.net
o en el teléfono 917540280. PVP: 18 €