

Receta de Arroz con Codornices

06 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Arroz con Codornices**, es una estupenda forma de comer las codornices y si sois amantes del arroz, esta será una estupenda manera de disfrutar de este rico plato.

Ingredientes

- Arroz redondo (300 grs o más según comensales)
- Codornices (cuatro)
- Zanahorias (dos)
- Guisantes (200 grs)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Condimento amarillo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Separar los muslitos y las pechugas de las codornices, reservar la carne y las carcasas
2. Para el caldo, pelar y picar la cebolla y los dientes de ajo, rehogarlos en una cacerola con un chorrito de aceite
3. Agregar los huesos de las codornices y dorar un poco
4. Cubrir con agua, poner un poco de sal y cocer todo durante 15 minutos
5. Pasado este tiempo, colar y reservar el caldo
6. Por otro lado, salpimentar las pechugas y los muslos de las codornices y dorarlos en una cacerola con un chorrito de aceite, retirar y reservar
7. Cortar las zanahorias en daditos y rehogar junto con los guisantes en la misma cacerola donde hemos dorado las pechugas y los muslos de codorniz
8. Añadir el arroz y rehogar un poco, después poner un poco de condimento e incorporar los muslos y pechugas y el caldo ya colado
9. Poner a punto de sal y cocinar durante 18/20 minutos
10. Cubrir con un paño limpio y dejar reposar 4/5 minutos
11. Servir en un plato hondo y....buen provecho!!!