

Codornices Estofadas al Chocolate sobre Crema de Puerro y Peras Crocantes.



Hoy, primer domingo de Mayo, día de la madre, quiero compartir con vosotros una receta de esas que sólo se entienden desde el amor más profundo.

De las que necesitan mimo, generosidad y dedicación para llegar a la mesa.

Ingredientes básicos de nuestra cocina, de los que una madre tiene siempre en su alacena.

La mía, los ha derrochado durante lustros y aunque sigue cocinando como los ángeles (hace, entre otras muchas cosas, el arroz con caracoles más rico del mundo), tener que hacerlo para ella sola desde hace ya dos años, la lleva a simplificar bastante su cocinar de cada día.

Por eso quise esmerarme y, bajo su atenta mirada, preparar un delicioso plato para disfrutarlo juntas y de paso, hacer que se sintiera orgullosa por haber sabido transmitirme su amor por la cocina.

Así que, si vais buscando una receta rápida.....hoy no es éste el blog para encontrarla.

No es una elaboración difícil, pero necesitarás algo más de un par de horitas de fogones y de tu precioso tiempo, para servir en tu mesa un plato de succulentas «Codornices Estofadas al Chocolate sobre Crema de Puerro y Peras Crocantes» con el que te amarán y triunfarás seguro.

Hoy voy a hacer uso además de esta plataforma, para mandar un beso y felicitación especial a todas las madres, pero especialmente a aquellas para las que la tarea más hermosa del mundo se convierte a diario en una lucha por la supervivencia y son un ejemplo para todas nosotras.

Para ti [Isabel Rufo](#) con todo mi cariño.

Aquí os dejo la receta.

Espero que os guste. Besos.

«Codornices Estofadas al Chocolate sobre Crema de Puerro y Peras Crocantes».

Ingredientes (para 8 personas):

Para la crema de Puerro

- 3 Puerros (la parte blanca).
- 2 Patatas medianas.
- 50 gr. de Jamón Ibérico.
- 1 Litro de Caldo de Verduras Ecológicas (he usado [Aneto](#)).
- Medio Vasito de Leche Evaporada Ideal.
- Una Cucharada de Salsa de Soja.
- Un poco de Pimienta Negra recién Molida.



Lavamos, secamos y cortamos los puerros en rodajas. Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en dados. Reservamos.



Salteamos en una cazuela, a fuego medio, el jamón y cuando empiece a dorarse y

suelte un poco de grasita, añadimos el puerro cortado, moviendo para que se impregne de los jugos del jamón durante un par de minutos. Agregamos entonces las patatas en dados y hacemos lo mismo que con el puerro, echamos la pimienta y la salsa de soja y removemos, cocinando otro par de minutos más.

Cubrimos con el caldo y cocemos, sin tapar, hasta que las patatas estén tiernas. Trituramos hasta tener una crema fina, añadimos la leche evaporada y trituramos un poco más para integrarla bien con la crema. Bajamos la temperatura al mínimo para mantenerla caliente mientras preparamos lo demás (removemos de vez en cuando para evitar que se nos pegue) y reservamos hasta emplatar.



Para las Peras Crocantes

- 2 Peras Conferencia (que no estén muy maduras).
- 25 gr de Mantequilla sin Sal.
- 2 Cucharadas de Siropo de Agave.
- 30 gr. de Avellanas sin tostar.
- Una pizca de Sal del Himalaya.
- Una Pizca de Ají Molido. (o Cayenas).



Trituramos las avellanas y pelamos y cortamos las peras en dados.
Reservamos.



Ponemos la mantequilla en una sartén antiadherente a fuego medio y cuando esté derretida sin dejar que tome color, salteamos en ella la pera, añadiendo la sal

y el ají, durante un par de minutos. Incorporamos las avellanas trituradas y cocinamos sin dejar de remover, hasta que las avellanas estén tostaditas. (ojo que no se quemen). Retiramos del fuego y reservamos hasta el momento de emplatar (que será cuando le añadiremos el sirope.



Para las Codornices Estofadas

- 8 Codornices Limpias (las puedes comprar así ya envasadas de 2 en 2 o encargarlas a tu carnicero de confianza).
- 100 gr. de Panceta ibérica.
- 1 Cebolleta Mediana.
- 1 diente de Ajo.
- Unas Ramitas de Tomillo Fresco.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 200 gr de Agua.
- 300 gr. de Vino de Jerez (he usado Canasta Creme).
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- 1 Pastilla de caldo concentrado de Miso (si no tienes puedes usar de verduras).
- 2 Champiñones grandes laminados.
- Un puñado de Arándanos Deshidratados.
- Una Cucharadita de sal del Himalaya (colmada).
- Media Cucharadita de Pimienta Negra Recién molida.
- 1 Onza de Chocolate Negro 70% cacao. (he usado Gran Saman Venezolano, Uno de los mejores del mundo regalo de mi queridísima amiga Irene).

Material extra:

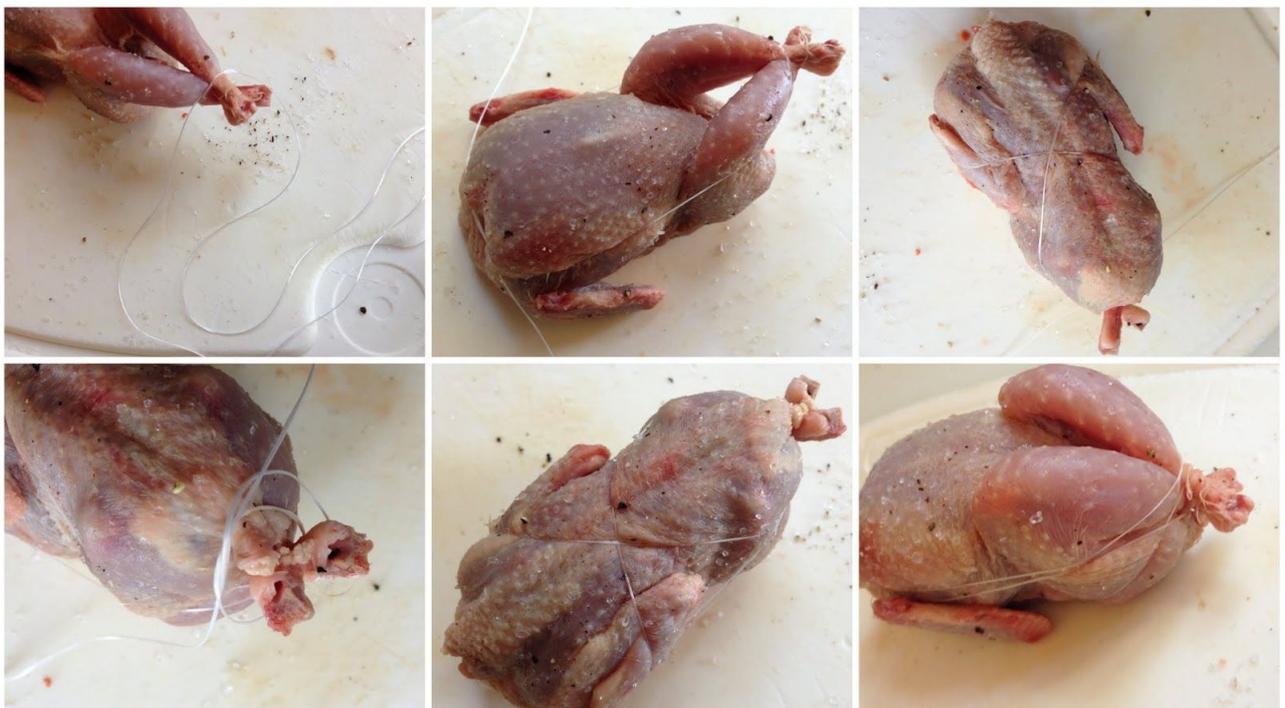
Hilo de cocina especial para bridar. (8 Trozos de 1 metro de largos).



Templamos el agua y diluimos en ella el caldo miso. Reservamos.
Quitamos la corteza a la panceta y la dividimos en 8 trocitos iguales. Lavamos, secamos, salpimentamos las codornices y les introducimos por el culete un trocito de panceta a cada una.



Con el hilo, empezamos a bridar las codornices empezando por atar las patitas como indica la foto, rodeando el cuerpo, pasando por la parte del cuello, que así quedará sellado. Seguimos cruzando en la espalda para atar nuevamente las patitas, procurando sujetar el final de las mismas, pegadas al trasero, atando con ellas la piel para que no se salga el relleno. Damos una vuelta más alrededor del cuerpo y anudamos. Reservamos.



Cortamos la cebolleta en pequeños trocitos y picamos el tomillo fresco. Reservamos.



Ponemos el aceite en una cazuela o sartén antiadherente con fondo a fuego medio y doramos el ajo. Lo retiramos cuando esté tostadito y subimos el fuego un poco para sellar las codornices, que iremos dorando por todos los lados y que, cuando estén bien tostaditas, retiraremos y reservaremos.

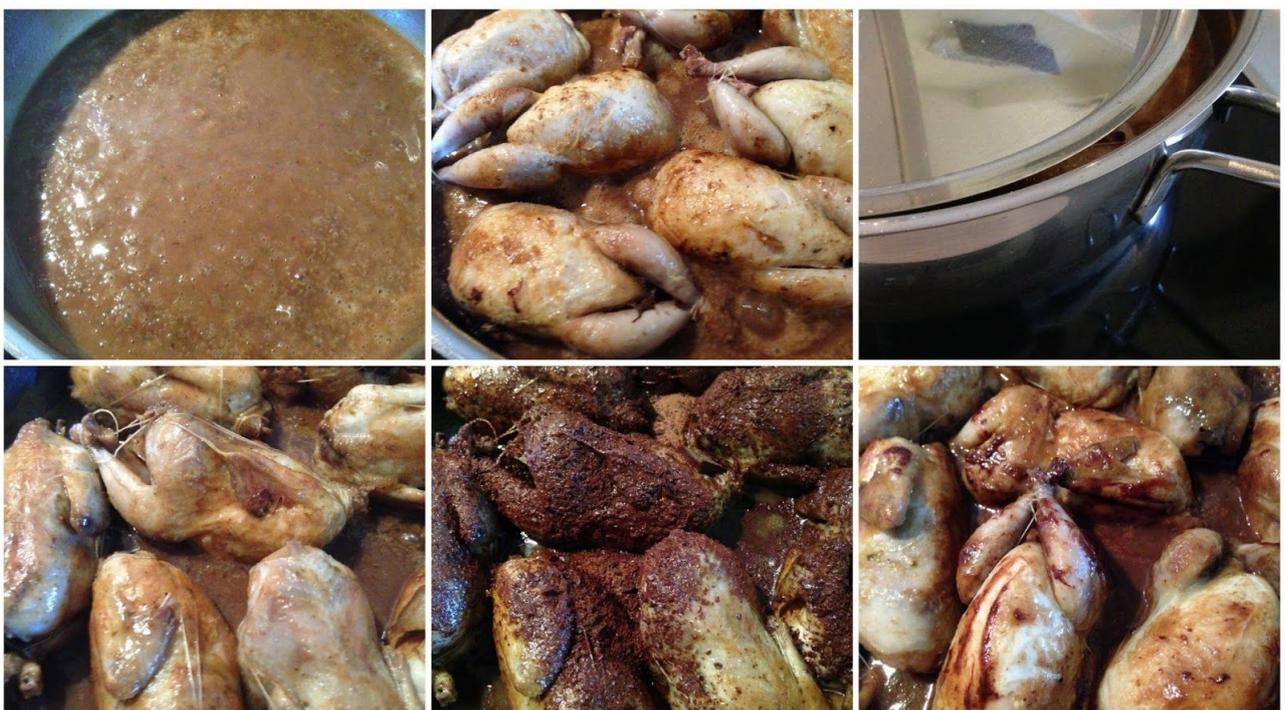


En la misma cazuela donde hemos dorado las codornices, retiramos casi todo el aceite y , a fuego medio, pochamos la cebolleta picadita. Cuando empiece a transparentarse, incorporamos los arándanos que saltearemos durante un minuto. Añadimos los champiñones laminados, la salsa de soja y el tomillo y cocinamos durante un par de minutos. Regamos con el vino de jerez, dejando que evapore

durante 5 minutos y añadimos el caldo miso, subiendo un poco la temperatura del fuego y cocinamos durante 7 minutos más. Trituramos hasta tener una finísima salsa.



Ponemos la salsa en una cazuela, incorporamos las codornices doraditas y cocinamos a fuego medio-suave 5 minutos. Damos la vuelta a los pajarillos, espolvoreamos con el chocolate rayado y cocinamos, semi-tapados, dejando que hagan chup-chup durante una hora, volteándolos para que se cocinen bien por todas partes.



Con las codornices bien tiernas, es el momento de terminar de preparar la pera, que volveremos a poner a fuego fuerte añadiendo el sirope y cocinando durante un minuto si dejar de remover para que se impregne bien . Retiramos del fuego y vamos quitando el hilo a las codornices para empezar a emplatar.



Repartimos la salsa de chocolate en pequeñas salseritas individuales que colocaremos al lado de cada plato.

En platos con un poco de fondo, ponemos tres cucharadas grandes de la crema de puerro, colocamos encima una cucharada generosa de la pera crocante y encima ponemos una codorniz, que regaremos con una cucharadita de la salsa de chocolate y decoraremos con unas hojitas de tomillo fresco.



Et voilà!!! Feliz día de La Madre.





Codornices Estofadas al Chocolate
sobre Crema de Puerro y Peras Crocantes



Ya se lo que quiero



Codornices Estofadas al Chocolate

sobre Crema de Puerro y Peras Crocantes