



Codornices de invierno



Ingredientes:

Dos codornices

Dos lonchas de queso tierno

Mermelada de Tomate (El Perolet)

*Sal, pimienta negra triturada, mantequilla
y 3 hojas de endibia*

Preparación:

Añadimos a las codornices un poco de sal y pimienta negra, ponemos a derretir la mantequilla en una sartén, freímos las codornices hasta que estén doradas; a continuación añadimos la mermelada de tomate y con el fuego bajo las cocinamos con el queso encima de ellas hasta fundirlo.

Emplatamos y decoramos con las hojas de endibia y la mermelada de tomate

Plato creado por Jordi Aracil en el restaurante "El Rincón del Olvido, actual fábrica de mermeladas El Perolet" en el año 1994