

# Codornices guisadas con dados de patata



## INGREDIENTES

- ◆ 4 codornices
- ◆ 1 cebolla hermosa
- ◆ 1 pimiento verde (o medio si es muy grande)
- ◆ 4 ó 5 tomates cherry
- ◆ 1 patata
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ harina
- ◆ 1/2 vaso de vino blanco
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua
- ◆ sal

## PREPARACIÓN

- 1.- Picamos la cebolla y el pimiento verde y los ponemos a rehogar en una cazuela a fuego suave.
- 2.- Cuando la verdura tome un tono tostado pero sin quemarse añadimos las codornices limpias.
- 3.- Mantenemos las codornices rehogando 3 ó 4 minutos más hasta que cambien de color, añadimos una cucharadita de harina y damos unas vueltas para que se disuelva, después echamos los tomates cherry partidos en dos mitades y seguimos rehogando el conjunto otro par de minutos.
- 4.- Añadimos un machado con los dientes de ajo y el vino blanco. Dejamos que se evapore el alcohol del vino.
- 5.- Añadimos agua y dejamos cocer 50 minutos o 1 hora hasta que la carne esté blanda (la pechuga es la parte más dura).
- 6.- Mientras se guisan las codornices partimos la patata en dados y les freímos en abundante aceite de oliva (este aceite podremos utilizarlo en otros platos)
- 7.- Por último, cuando las codornices estén blandas y la salsa tenga el punto deseado añadimos los dados de patata frita que previamente habremos mantenido en un plato con papel absorbente para que elimine el exceso de aceite, ya que si no lo hacemos quedará un guiso excesivamente graso.