

Pechugas de codorniz rellenas

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos | Dificultad: Medio

INGREDIENTES

0

6 Codorniz - pechugas, 3 codornices, Ósea 6 medias pechugas
6 loncha/s Bacon - finitas

Relleno

Ron - o cualquier otro alcohol

100 gr Mango

50 gr Piñones

30 gr Pasas rubias

100 gr Setas

50 gr Jamón serrano

1 Cebollas - pequeña

Sal marina

ELABORACIÓN

Sofreír la cebolla, en un poco de manteca de cerdo, el jamón y las setas cortadas muy menudas, agregar los piñones y las pasas remojadas en ron, y unos taquitos pequeñitos de mango, salpimentar (ojito con el jamón y pensar que lleva beicon después) y agregar el ron de macerar las pasas y dejar reducir.

Dejar enfriar, así coge cuerpo y es más fácil rellenar.

Las pechugas las puedes abrir o estirar un poco (film encima, y rodillo) lo he hecho de las dos maneras como las lonchas la recubren entera, es fácil.

Poner la loncha de beicon, encima la pechuga abierta y poner un poco del relleno, cerrar lo que se pueda e ir con cuidado envolviendo la pechuga en el beicon, poner en una fuente de horno. Horno 180° 15 minutos y un golpe de grill al final, para que se tueste el beicon. La guarnición, setas, espárragos y mango a la plancha, y lo que sobro del relleno la salsita una reducción de PX flojita y a comer