PECHUGUITAS DE CODORNIZ CON REDUCCION DE OPORTO, PURÉ DE ALUBIAS Y MORILLAS AL VINO DULCE

Ingredientes:

Pechugas de codorniz
Oporto
Alubias
Cebolla
Morillas
Vino dulce
Pimiento verde

Elaboración de las pechugas:

Salpimentar las pechugas y dorarlas; una vez que hayan cogido color dorado añadir el vino de Oporto y dejar que reduzca.

Elaboración del puré de las alubias:

Hacer unas alubias de la forma tradicional.

De las morillas:

Macerar las morillas en vino dulce.

Presentación:

Colocar las pechugas en el centro del plato en forma de abanico. Poner una cucharada de puré al lado y unas morillas alrededor.