



Artesanía alimentaria y recetas

Codornices con arroz

Saber de:

Sofía Menés Robledo

Codos
Zaragoza

Recogido por:
Enrique Vicente Menés
(A. C. Grío)

Septiembre de 2013

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Para seis personas:

- ✓ Nueve codornices.
- ✓ Dos pimientos verdes.
- ✓ Dos pimientos rojos.
- ✓ Cinco o seis dientes de ajo.
- ✓ Sal y pimentas molidas.
- ✓ Coñac.
- ✓ Hierbas aromáticas.
- ✓ Cubitos de caldo.
- ✓ Un kilo de arroz.
- ✓ Agua.
- ✓ Aceite de oliva.

MATERIALES

- ✓ Una sartén.
- ✓ Una cuchara de palo.
- ✓ Una jarra medidora.
- ✓ Platos.
- ✓ Cuchillos de cocina.

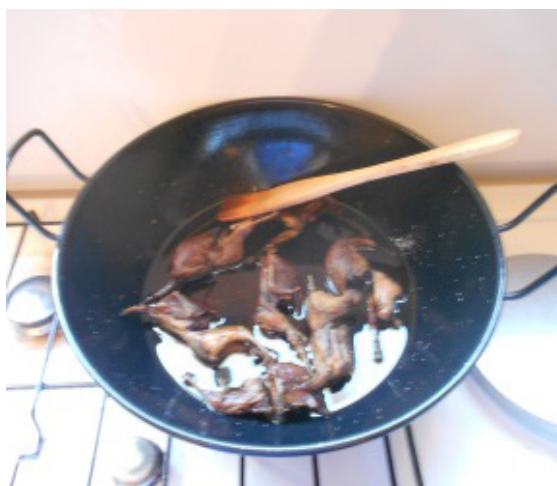
ELABORACIÓN

1. Cuatro o cinco horas antes de cocinar las codornices las salpimentamos.
2. Freímos las codornices en abundante aceite.
3. Partimos los pimientos y los dientes de ajo.
4. Añadimos las verduritas picadas a las codornices y freímos también hasta que se pochén.
5. Una vez pochadas, añadimos un “chorrete” de coñac.
6. A continuación añadimos 2,2 l. de agua y tres cubitos de caldo de carne y dejamos hervir de veinte a veinticinco minutos.
7. A mitad de cocción incorporamos las hierbas aromáticas. El caldo tiene que estar sabroso para que al añadir el arroz no se quede soso.
8. Trascurrido el tiempo de cocción añadimos el arroz y dejamos hervir otros veinte minutos (depende del arroz) a fuego lento.
9. Rectificamos de sal.
10. Una vez hecho, dejamos reposar cinco minutos.

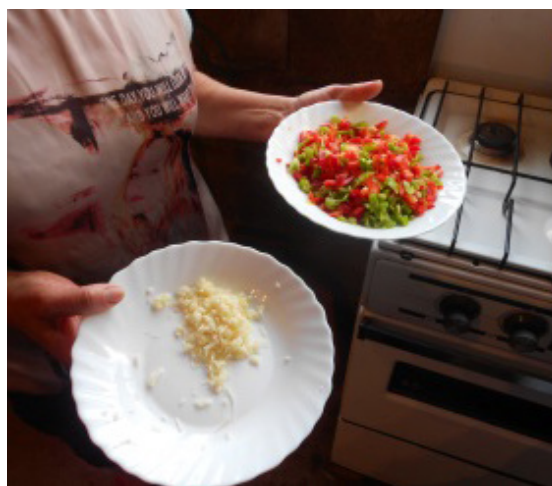
CURIOSIDADES

Para que no huelan las manos a ajo, las metemos bajo el agua sin frotar.

FOTOGRAFÍAS



1. Freímos las codornices en abundante aceite.



2. Partimos los pimientos y los dientes de ajo.



FOTOGRAFÍAS



3. Añadimos las verduras picadas a las codornices.



4. Añadimos el agua y el caldo de carne y lo dejamos hervir.



5. Añadimos el arroz.



6. Dejamos hervir a fuego lento unos veinte minutos.



7. Codornices con arroz.