

Codornices sobre salsa de granada con calabaza y ñoquis fritos

Tiempo de preparación: 1 h. 35 min. · Nivel de dificultad: medio

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

8 ud. Codornices listas para cocinar
1 ud. Manzana
100 g Jamón o bacon
800 g Calabaza
500 g Ñoquis
1 ud. Cebolla
1 ud. Guindilla
1 pizca Canela
2 cda Azúcar moreno
1/2 manojo Albahaca fresca
Ramitas de tomillo
Mantequilla y aceite de cocina
Sal y pimienta
1 cdta Salsa de Granada agria

Preparación

Para empezar, calentar el horno: 180°-200°C calor superior e inferior.

Pelar la calabaza y cortarla en cubos gruesos (de unos 2 cm) y reservar.

A continuación, preparar las codornices.

Cortar el jamón en trozos y la manzana en dados y rellenar las codornices con los trozos recién cortados. Este relleno sólo sirve para dar sabor y evitar que la carne se seque por dentro. Cruzar las patas de la codorniz y cerrarla con un palillo (para ello, atraviesa el palillo por la parte posterior de los muslos). Salpimentar por encima.

Calentar un poco de aceite en una sartén y asar las codornices por todos los lados hasta que se doren, preferiblemente en 2 tandas. Poner todas las codornices en una bandeja apta para horno, colocar las ramitas de tomillo entre las codornices, poner el tamaño de una nuez de mantequilla encima de cada codorniz y meter la bandeja en el horno.

Dejar las codornices en el horno durante unos 25 minutos, darles la vuelta a la mitad del tiempo.

Cortar la cebolla en dados finos y freírla en una olla hasta que esté translúcida. Añadir la calabaza y fríela también hasta que esté ligeramente dorada. Bajar el fuego, añadir la guindilla picada, una cucharada de azúcar, una pizca de canela y un poco de sal y seguir cocinando tapado durante 10 - 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

Por último, freír los ñoquis en una sartén amplia. Derretir el resto de la mantequilla en la sartén y añadir directamente los ñoquis. Freír a fuego lento hasta que se doren por todas partes, cubriendo entre medias si es posible.

Sazonar con sal y pimienta. Picar la albahaca y espolvorear sobre los ñoquis cocinados. Retirar la sartén del fuego y dejar los ñoquis tapados para que se impregne el aroma de la albahaca.

Sazonar la calabaza de nuevo al gusto.

Si no quieres que el sabor sea muy picante, se puede omitir la guindilla y condimentar con una pizca de jengibre en polvo.

Para servir, poner 2 cucharadas de salsa de granada en el centro del plato, quitar los palillos de las codornices y colcarlas sobre la salsa. Servir con una porción de ñoquis y un poco de calabaza.

¡A disfrutar de este manjar!