



Codorniz glaseada con miel, tamarindo y jengibre, y chirivía

Codorniz

- 2 codornices
- ½ cabeza de ajo
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo

Jugo de miel y tamarindo

- C.S. de mantequilla
- 2 chalotas
- 20 g de jengibre
- 1 diente de ajo en camisa
- Huesos de las codornices
- 4 alas de pollo
- C.S. de coñac
- 1 l de fondo de ternera
- C.S. de miel
- C.S. de pasta de tamarindo

Chirivía

- 4 chirivías
- C.S. de leche
- C.S. de mantequilla
- C.S. de agua

Chips de chirivía

- Recortes de chirivía
- C.S. de aceite de girasol para freír

Presentación

- Laurel en polvo
- Chips de chirivía
- Hojas de acelgas fritas
- Aire de jengibre (opcional)

Progresión

Codorniz

- Deshuesar las patas traseras y cortar las primeras falanges de las alas. Reservar el cofre entero.
- Sazonar la codorniz y espolvorear con polvo de laurel. Luego untar con mantequilla pomada.
- Marcar las pechugas y las patas, añadir las hierbas aromáticas y el ajo en camisa.
- Hornear a 210°C durante 15 minutos, sacar y dejar reposar 10 minutos.
- Filetear las pechugas y embellecer (*manchonner*) los huesos de las pechugas y de las patas.
- Glasear las piezas con la *demi-glace* de tamarindo y miel, y reservar.

Jugo de miel y tamarindo

- Sellar las carcasas, añadir las chalotas, el ajo y el jengibre, y sudar bien. Desglasar con el coñac y reducir a seco. Entonces, agregar el fondo y cocer durante 1 hora.
- Colar con ayuda de un chino fino y reducir hasta obtener la textura deseada.
- Condimentar con la miel, la pasta de tamarindo, sal y pimienta.

Chirivía

- Pelar las chirivías. Conservar las peladuras y sacar algunas láminas con el pelador para freír.
- Cortar las chirivías en trozos y mojar con mitad de agua y de leche hasta cubrir.
- Cocer, escurrir y triturar, emulsionando con un poco de mantequilla fría.
- Rectificar la sazón y reservar.
- Freír los recortes de chirivía en aceite a 160°C, escurrir y sazonar.
- Freír las hojas de acelgas y reservar.

Presentación

- Disponer el puré de chirivía con algunas chips, la pechuga y la pata de la codorniz al lado, y acabar con la salsa y los chips de acelga.

Si todavía tienes dudas o ya has decidido comenzar con tu proceso de admisión,
¡haz clic en los siguientes enlaces y contacta con nosotros!



+34 661483009



admisiones@cordobleu.edu



[Le Cordon Bleu - Proceso de admisión](#)

Consulta también nuestros Cursos Cortos. Podrás beneficiarte de las **condiciones especiales del Black Friday** hasta el **próximo domingo 1 de diciembre a las 23:59 h.**

¡Disfruta de una experiencia de alta cocina!



LE CORDON BLEU®
MADRID