



## **ESCUELA DE FORMACIÓN HACIENDA LA LAGUNA**

### **PUENTE DEL OBISPO (JAÉN)**

#### **LENTEJAS CON CODORNICES**

##### **INGREDIENTES:** (6 Pax.)

- Lentejas 400 grs. . Orégano C.S.
- Codornices 6 Und. . Pimentón Dulce C.S.
- Codillo Jamón 1 Punta. . Tomate 1 Und.
- Cebolla 200 grs. . Laurel 1 Hoja
- Vino blanco 1 dl. . Sal C.S.
- Patatas 300 grs.
- Puerro blanco 100 grs.
- Aceite 1 dl.
- Ajo 2 Und.

##### **ELABORACIÓN:**

Poner las lentejas previamente remojadas a cocer en agua fría. Incorporar el codillo de jamón, las codornices previamente evisceradas y desangradas, bien limpias, el blanco de puerro finamente picado, el vino blanco, el orégano, el laurel.

Dejar cocer y espumar. Cocer lentamente durante dos horas.

Cuando está a las  $\frac{3}{4}$  partes de cocción incorporar la patata cortada en dados pequeños. Hacer el refrito con el aceite, la cebolla, el ajo, el tomate pelado y despepitado, pimentón dulce. Desleír con un poco de caldo e incorporar al preparado.

Cocer durante 5 minutos más, sacar las codornices y deshuesar.

Procurar que no se pasen las codornices si están antes que la lentejas. Evitar mover las legumbre para que no se deterioren. El acompañamiento de las lentejas puede ser muy variado.