

BELTZA

WWW.THEBELTZA.COM

PAJARITO FRITO

Cebolleta y zanahoria

CODORNICES

Coger 5 codornices. Limpiar bien y quemar con soplete los posibles restos de plumaje. Sumergirlas en una salmuera de 40 gr sal x litro de agua, retirarlas y secar.

MARINADA

1L vermouth (mejor si es "The Beltza")
 ½ L soja
 ½ L agua
 1 cabeza de ajos
 300 gr miel
 5 gr especias mediterraneas

Tostar en una cazuela la cabeza de ajos cortada grosso modo con un poco de aceite, ya dorados añadir el vermouth y hervir a fuego lento durante 10 min, agregar la miel, agua y soja y hervir durante 5 minutos más. Retirar del fuego y añadir las especias mediterráneas. Dejar enfriar y envasar con las codornices partidas por la mitad. Reservar marinando 24 h mínimo.

PURÉ DE ZANAHORIA

1,200 kg zanahoria
 500 gr patatas con piel
 100 gr mantequilla
 50 gr aceite de oliva
 Sal y pimienta
 Caldo

Para el puré trocear las zanahorias y las patatas en trozos regulares, dorarlas en una cazuela con el aceite y la mantequilla, bien doradas introducirlas en una bandeja de horno con un poco de caldo en su base y forrala con papel de aluminio. Hornear a 200° durante (1 h aprox) hasta que queden tiernas. Retirar del horno, triturar en thermomix y poner a punto de sal y pimienta.

CEBOLLAS ENCURTIDAS

12 cebollas moradas
 400 gr vinagre sidra
 36 gr sal
 6 gr azúcar
 3 bolas pimienta negra
 1 clavo
 1 hoja laurel
 400 gr fino
 400 gr agua

Cortar las cebollas moradas en cuartos y tostarlas bien en la plantxa, reservar. Hervir en un cazo el vinagre con la sal, azúcar y especias. Retirar del fuego, añadir el agua, el fino y dejar enfriar. Envasar los cuartos de cebolla junto con el jugo frío y dejar macerar un mínimo de 48 horas.

SERVIR

En el momento del pase escurrir y secar la media codorniz, freír en abundante aceite a unos 190° durante 2 minutos. Escurrir y realizarle 2 cortes con el cuchillo, retirando el muslo y partiendola pechuga en dos. Colocar las tres piezas en el nido sobre un papel, colocar una quenelle de puré de zanahoria en lo alto, colocar tres láminas de cebolla encurtida y terminar con una pizca de cebollino picado sobre el puré.

