

**Tipo de receta:** Carne  
**Método utilizado:** Tradicional  
**Número personas:** 4  
**Fuente:** Libro La Cuchara de plata

## Codornices al espetón

### Ingredientes

25 gr de mantequilla en pomada  
2 cucharadas de romero seco  
1 cebolla pequeña picada fina  
8 codornices  
16 lonchas de panceta  
8 rebanadas de pan de pueblo  
aceite de oliva para engrasar  
sal y pimienta



### Preparación

Precalentar el horno a 180°.

En un cuenquito mezclar la mantequilla, el romero y la cebolla y salpimentar. Introducir la mantequilla de hierbas dentro de las codornices.

Albardar cada codorniz en dos lonchas de panceta y atarlas con hilo de cocina. Espetar las codornices en los palillos alternándolas con las rebanadas de pan (es aconsejable poner dos palillos por cada brocheta para se sujeten mejor las codornices) untarlas con aceite y asarlas en el horno durante 25 minutos regándolas con el jugo de la cocción de vez en cuando.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)