

Tipo de receita: Carne

Método utilizado: Tradicional

Número pessoas: 4

Fonte: Livro *La Cuchara de plata*



Codornizes no espeto

Ingredientes

25 gr de manteiga em pomada

2 colheres de alecrim seco seco

1 cebola pequena picada fina

8 codornizes

16 fatias de beicon

8 fatias de pão caseiro

azeite de oliva para untar

sal e pimenta

Preparação

Preaquecer o forno a 180°.

Numa tacinha misturar a manteiga, o alecrim e a cebola e temperar com sal e pimenta.

Introduzir a manteiga de ervas dentro das codornizes.

Enrolar cada codorniz em duas fatias de beicon e atá-las com a ajuda de um cordel de culinária.

Espetar as codornizes nos pauzinhos de espeto alternando-as com as fatias de pão (é aconselhável colocar dois pauzinhos para que as codornizes se segurem melhor) untá-las com o azeite e levá-las ao forno a assar durante 25 minutos regando-as de vez em quando com o caldo da própria cozedura.



La Casita Verde

Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

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