

Pasión de codorniz, con foie, mango y sal de trufa

Ingredientes

- **(para 2 personas):**
- - 1 codorniz
- - 1 mango
- - Hígado de pato
- - Sal de trufa
- - Perrins
- - Cebolla
- - Ajo
- - Tomillo
- - Romero
- - Coñac
- - Caldo vegetal

El jefe de cocina del restaurante [El Jardí de Can Marc](#) (Begur) comparte con **Gastronosfera** una de las recetas de su renovada carta: pasión de codorniz. Una propuesta que combina a la perfección tradición y vanguardia.

Preparación:

- Abrimos la codorniz y separamos los muslos de las pechugas.
- Las pechugas las confitamos con aceite de girasol, tomillo, ajo y romero durante 40 minutos a 90 grados.
- Con los muslos hacemos chupa-chups y los cocemos hasta que queden bien rosados.
- Cortamos el mango a dados, lo salteamos con un poco de mantequilla y cuando esté dorado le añadimos un chorrito de coñac.

- Para preparar la salsa asamos las carcasas de la codorniz con cebolla 30 minutos a 180 grados y pasado este tiempo le añadimos perrins hasta que reduzca. Una vez reducida le añadimos un poco de caldo vegetal, lo cocemos unos 20 minutos más a 180 grados y después colamos la salsa.

- Para montar los platos, ponemos el mango encima de las pechugas de codorniz con el foie laminado, los chupa-chups de codorniz con la salsa de perrins y lo salamos con sal de trufa.