

Ragout de lentejas y codorniz confitada:

Ingredientes y preparación del ragout de lentejas:

- 100g de lentejas pardinas, 40g de bacon y 40g de jamón cortado a dados
- 1 diente de ajo aplastado, 1 cebolla pequeña con 3 clavos de olor, 1/2 rama de apio lavada, 1/2 blanco de puerro y 1/2 zanahoria lavada y pelada
- 600g de fondo blanco de ave
- Aceite de oliva, 1 cucharada de mantequilla
- Rehogar en el aceite, el jamón y el bacon, el ajo, las verduras y mojar con el caldo, añadir las lentejas y cocer más o menos entre 45' - 50', controlando la cocción a fuego lento. Una vez cocidas rectificar el punto de sal (no antes), añadir la mantequilla para ligar y dejar reposar. Quitar las verduras antes de servir



Ingredientes y preparación de las codornices confitadas:

- 2 codornices a cuartos
- Aceite de girasol, sal y pimienta de molinillo
- 1 hoja de laurel, 1 rama de tomillo, 1 rama de romero y 1 diente de ajo laminado
- Marinar las codornices unas 3 horas con todas las especias y la sal. Pasado ese tiempo blanquearlas y ponerlas a confitar en aceite de girasol hasta que estén cocidas (depende del fuego y el tamaño de la codorniz) aprox. 45' / 1 h, cuidando que no se rompan. Una vez cocidas reservar cubiertas en el aceite de confitar
- Emplatarse en plato sopero disponiendo el ragout de lentejas en el fondo y las codornices encima intentando dar volumen al plato. Refreshar con una ramita de romero