



*codornices asadas con bacon y uvas*

Ingredientes para 2 personas:

4 codornices

1 cebolla

200 gr de bacon en dados

200 gr de uva

4 filetes de bacon

sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°.

Limpiamos las codornices y salpimentamos, por dentro y por fuera.

Colocamos en la bandeja del horno con las pechugas hacia arriba, rellenamos con un poquito de bacon y un par de uvas. A su alrededor repartimos la cebolla cortada en juliana, el resto de bacon en dados y las uvas. Añadimos un par de cucharadas de AOVE.

Horneamos a 200° durante 15-20 minutos. Sacamos y envolvemos las codornices con el bacon. Introducimos de nuevo en el horno y doramos con la función grill.

[Con las zarpas en la masa](#)