



<https://www.mepillasquisando.com>



CODORNICES ADOBADAS PARA BARBACOA O FRITAS



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HERMANA Loli (Lola)

INGREDIENTES:

8 Codornices.

8 Dientes de Ajo.

Aceite.

Tomillo, Orégano, Salvia, Pimentón picante.

Tomillo, Perejil, Sal.

ELABORACIÓN:

Abrimos las codornices por la mitad. Machacamos los ajos. En una fuente plana o un bol metemos todos los ingredientes y untamos por parejo bien las codornices. Dejamos macerar un día en el frigorífico. Al día siguiente las tendremos listas para la freírlas o a la barbacoa.

NOTA: A la barbacoa les sacaremos mejor el sabor. Podemos acompañarlas con un alioli casero.

<https://www.mepillasquisando.com>