

Codornices con salsa bordelesa

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

La carne de codorniz es de buena calidad por lo que se puede consumir habitualmente.

Modo express

1. Salpimiente las codornices y átelas con hilo de cocina para que se mantengan compactas.
2. Lave y pique finamente las cebolletas
3. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos.