

Codornices Guisadas

Free PDF Books and Manuals for Download: Unlocking Knowledge at Your Fingertips In today's fast-paced digital age, obtaining valuable knowledge has become easier than ever. Thanks to the internet, a vast array of books and manuals are now available for free download in PDF format. Whether you are a student, professional, or simply an avid reader, this treasure trove of downloadable resources offers a wealth of information, conveniently accessible anytime, anywhere. The advent of online libraries and platforms dedicated to sharing knowledge has revolutionized the way we consume information. No longer confined to physical libraries or bookstores, readers can now access an extensive collection of digital books and manuals with just a few clicks. These resources, available in PDF, Microsoft Word, and PowerPoint formats, cater to a wide range of interests, including literature, technology, science, history, and much more. One notable platform where you can explore and download free Codornices Guisadas PDF books and manuals is the internet's largest free library. Hosted online, this catalog compiles a vast assortment of documents, making it a veritable goldmine of knowledge. With its easy-to-use website interface and customizable PDF generator, this platform offers a user-friendly experience, allowing individuals to effortlessly navigate and access the information they seek. The availability of free PDF books and manuals on this platform demonstrates its commitment to democratizing education and empowering individuals with the tools needed to succeed in their chosen fields. It allows anyone, regardless of their background or financial limitations, to expand their horizons and gain insights from experts in various disciplines. One of the most significant advantages of downloading PDF books and manuals lies in their portability. Unlike physical copies, digital books can be stored and carried on a single device, such as a tablet or smartphone, saving valuable space and weight. This convenience makes it possible for readers to have their entire library at their fingertips, whether they are commuting, traveling, or simply enjoying a lazy afternoon at home. Additionally, digital files are easily searchable, enabling readers to locate specific information within seconds. With a few keystrokes, users can search for keywords, topics, or phrases, making research and finding relevant information a breeze. This efficiency saves time and effort, streamlining the learning process and allowing individuals to focus on extracting the information they need.

Furthermore, the availability of free PDF books and manuals fosters a culture of continuous learning. By removing financial barriers, more people can access educational resources and pursue lifelong learning, contributing to personal growth and professional development. This democratization of knowledge promotes intellectual curiosity and empowers individuals to become lifelong learners, promoting progress and innovation in various fields. It is worth noting that while accessing free Codornices Guisadas PDF books and manuals is convenient and cost-effective, it is vital to respect copyright laws and intellectual property rights. Platforms offering free downloads often operate within legal boundaries, ensuring that the materials they provide are either in the public domain or authorized for distribution. By adhering to copyright laws, users can enjoy the benefits of free access to knowledge while supporting the authors and publishers who make these resources available. In conclusion, the availability of Codornices Guisadas free PDF books and manuals for download has revolutionized the way we access and consume knowledge. With just a few clicks, individuals can explore a vast collection of resources across different disciplines, all free of charge. This accessibility empowers individuals to become lifelong learners, contributing to personal growth, professional development, and the advancement of society as a whole. So why not unlock a world of knowledge today? Start exploring the vast sea of free PDF books and manuals waiting to be discovered right at your fingertips.

The book delves into Codornices Guisadas. Codornices Guisadas is a vital topic that needs to be grasped by everyone, ranging from students and scholars to the general public. This book will furnish comprehensive and in-depth insights into Codornices Guisadas, encompassing both the fundamentals and more intricate discussions.

- Chapter 4: Codornices Guisadas in Specific Contexts
- Chapter 5: Conclusion

1. The book is structured into several chapters, namely:

- Chapter 1: Introduction to Codornices Guisadas
- Chapter 2: Essential Elements of Codornices Guisadas
- Chapter 3: Codornices Guisadas in Everyday Life

2. In chapter 1, the author will provide an overview of Codornices Guisadas. This chapter will explore what Codornices Guisadas is, why Codornices Guisadas is vital, and how to effectively learn about Codornices Guisadas.
3. In chapter 2, the author will delve into the foundational concepts of Codornices Guisadas. The second chapter will elucidate the essential principles that need to be understood to grasp Codornices Guisadas in its entirety.
4. In chapter 3, this book will examine the

practical applications of Codornices Guisadas in daily life. The third chapter will showcase real-world examples of how Codornices Guisadas can be effectively utilized in everyday scenarios.

5. In chapter 4, this book will scrutinize the relevance of Codornices Guisadas in specific contexts. This chapter will explore how Codornices Guisadas is applied in specialized fields, such as education, business, and technology.
6. In chapter 5, the author will draw a conclusion about Codornices Guisadas. The final chapter will summarize the key points that have been discussed throughout the book.

The book is crafted in an easy-to-understand language and is complemented by engaging illustrations. This book is highly recommended for anyone seeking to gain a comprehensive understanding of Codornices Guisadas.

2020-06-01 Descorchados es hoy la más importante referencia de vinos sudamericanos. Publicada por primera vez en 1999, por ya más de dos décadas analiza la escena vitícola de este lado del mundo, un extenso y profundo reporte anual sobre los mejores vinos de Sudamérica, pero también sobre las tendencias y de los nombres que hay que conocer. Nuevas regiones, nuevos tipos de uvas y nuevos estilos de vinos, una foto en gran angular de lo que hoy sucede en las principales regiones productoras de Latinoamérica y más de 4.000 vinos para beber. ¡Que disfruten! vino brasileño Si andan

por el Vale dos Vinhedos no olviden visitar la bodega y comer en el restaurant de los Valduga el Casa Madeira Las codornices guisadas que all ofrecen son de otro mundo CHADOS2020 34 35 DESCORCHAD

1858 This edition was preceded by an 1845 edition done in Mexico by Cumplido with a slight title variation. This is considered the true first edition. Rare cornerstone work. CODORNICES ESTOFADAS Limpias y cosas debe ser la regla el gusto de vaciadas las codornices se sancochan cada uno tupas en una olla con manteca quemada Otra rebanadas de salchichon y la sal Hay otra multitud de necesaria

1955 codornices fuesen viejas conviene cocerlas antes CODORNICES GUIADAS 4 codornices 100 gramos de manteca 2 yemas de huevo 1 cucharada de pan rallado pimienta y sal Se asan ligeramente en el asador y se pasan a una cazuela en

2022-07-02 Este Manual es el más adecuado para impartir la UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria de los Certificados de Profesionalidad, y cumple fielmente con los contenidos del Real Decreto. Puede solicitar gratuitamente las soluciones a todas las actividades y al examen final en el email tutor@tutorformacion.es Capacidades que se

adquieren con este Manual: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental. - Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas. - Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación..

Índice: Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones 6 1. Métodos de cocción. 7 1.1. Cambios de las materias primas. 7 1.2. Métodos de cocción. 8 2. Clasificación, definición y aplicaciones. 19 3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención elaboraciones culinarias básicas. 20 3.1. Mirepoix. 20 3.2. Fondos de cocina. 22 3.3. Caldos. 47 3.4. Salsas. 53 3.5. Guarniciones. 66 3.6. Actividades. 84 Realización de elaboraciones elementales de cocina 88 1. Hortalizas. 89 1.1. Definición. 89 1.2. Clasificación. 89 1.3. Cortes de las hortalizas. 89 1.4. Pre-elaboraciones. Proceso de ejecución y resultados. 92 1.5. Técnicas culinarias. 95 1.6. Cocciones especiales. 96 1.7. Actividades. 97 2. Legumbres. 98 2.1. Definición. 98 2.2. Clasificación. 99 2.3. Aplicaciones gastronómicas. 99 2.4. La preparación de las legumbres. 100 2.5. Las judías o alubias. 101 2.6. Los garbanzos. 104 2.7. Las lentejas. 105 2.8. Actividades. 107 3. Arroz. 108 3.1. El valor nutritivo del arroz. 108 3.2. Clasificación del arroz. 108 3.3. El aprovisionamiento del arroz. 109 3.4. La preparación del arroz. 111 3.5. La conservación del arroz. 112 3.6. Actividades. 112 4. Las pastas. 113 4.1. Valor nutritivo de la pasta. 114 4.2. Tipos de pasta. 114 4.3. La preparación de la pasta. 117 4.4. Conservación de la pasta. 117 4.5. Salsas para pastas. 117 4.6. Actividades. 119 5. Huevos. 120 5.1. Composición. 121 5.2. Determinación de la calidad. 122 5.3. Los ovoproductos, derivados del huevo, ¿qué son y para qué sirven? 125 5.4. Conservación. 127 5.5. Aplicaciones gastronómicas. 128 5.6. Elaboración básica de los huevos. 129 5.7. Actividades. 139 6. Carne de vacuno. 140 6.1. Estudio particular de cada especie. 141 6.2. Composición de una res. 141 6.3. Clasificación de las categorías del vacuno. 142 6.4. Despiece del vacuno. 147 6.5. Técnicas culinarias y aplicaciones. 157 6.6. Elaboraciones básicas. 162 6.7. Conservación. 166 6.8. Actividades. 167 7. Carne de ovino. 169 7.1. Clasificación de las categorías del ganado ovino. 169 7.2. Despiece del cordero. 171 7.3. Técnicas culinarias. 178 7.4. Elaboraciones básicas. 179 7.5. Actividades. 184 8. Carne de cerdo. 186 8.1. Clasificación de las categorías del ganado porcino. 186 8.2. Despiece del cerdo. 187 8.3. Técnicas culinarias. 196 8.4.

Elaboraciones básicas. 197 8.5. Actividades. 202 9. Aves y caza. 204 9.1. Tipos de presentación en el mercado. 204 9.2. Aves de corral. 205 9.3. Aves de caza. 211 9.4. Preelaboración de aves domésticas y de caza. 217 9.5. Técnicas culinarias. 221 9.6. Elaboraciones básicas. 222 9.7. Actividades. 227 10. Pescados y mariscos. 228 10.1. Clasificación de los pescados. 229 10.2. Clasificación del marisco. 231 10.3. Limpieza de distintos tipos de pescados según su especie. Desespinado y distintos cortes. 232 10.4. Limpieza de diferentes tipos de mariscos. 250 10.5. Técnicas culinarias de los pescados. 252 10.6. Técnicas culinarias de los mariscos. 257 10.7. Elaboraciones básicas con pescados. 259 10.8. Elaboraciones básicas con mariscos. 266 10.9. Actividades. 274 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación 276 1. La conservación. 278 1.1. La conservación por calor. 278 1.2. La conservación por el frío 280 1.3. Otros métodos de conservación. 286 2. Regeneración de alimentos. 292 3. Actividades. 296 Participación en la mejora de la calidad 297 1. Aseguramiento de la calidad. 298 1.1. Las normas de calidad. 300 1.2. Q de calidad turística. 301 2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos. 303 3. Actividades. 315

CODORNICES GUIADAS Ingredientes 4 o 5 codornices de 180 g cada una aproximadamente un poco de harina para sellar las codornices antes de sellarlas 3 dientes de ajo 3 zanahorias 1 cebolla grande

1 tomate maduro 1 vaso de vino

2013-01-21 La cocina española es amplia, variada y además riquísima y sana, pero, ¿cómo preparar estos platos de una manera sencilla y económica? A veces se nos presentan problemas que nos ocasionan una pérdida de tiempo y que, en cambio, son muy fáciles de solucionar; por ejemplo: ¿cómo evitar que la mayonesa se corte?, o ¿cómo saber si el pescado es fresco? Cada lector podrá utilizar esta obra según sus gustos, dadas las muchas posibilidades que ofrece, para combinar todos los productos que tienen cabida en la cocina española: la pasta, el arroz, las patatas o las legumbres, la carne, el pescado... Todas las recetas que ofrece el libro están pensadas para cocinar sin complicaciones, pero logrando platos muy atractivos y exquisitos. Encontrar aquí una completísima selección de platos propios de la cocina española, algunos muy conocidos, otros no tanto, pero con todos podrá satisfacer los gustos más exigentes de todas las personas que desean comer bien. El gran libro de la cocina española es realmente un manual práctico que conviene tener siempre a mano, pues incluye infinidad de trucos que nos demostrarán que cocinar es muy fácil.

guisadas Pencas de acelgas en salsa Pepino en ensalada Pimientos rellenos de carne Pimientos verdes enteros fritos Pisto de calabac n Porrusalda Potae de Codornices estofadas Entrecot de vaca o buey a la parrilla Filetes rusos

1991 Simone Ortega Klein Simone Ortega 231 Codornices guisadas con leche Y co ac INGREDIENTES 8 codornices 6 cucharadas soperas de aceite 1 cucharada sopera de harina 1 cebolla mediana 125 gr 2 chalotas medianas si no se tiene

1922 Codornices la jardinera Para cuatro personas ocho codornices guisadas Desplumadas y bien limpias se derrite tocino fresco que no Codornices la vitoriana Se limpian bien se les quitan las patas cabeza

2010 Codornices guisadas 168 232 Chochas rellenas 169 233 Alondras al minuto 169 234 Pajaritos 170 SECCI N SEXTA Las carnes Carnes de Matadero Buey 235 Ros bif 172 236 Rosbif espadolizado 174 237

2023-11-21 Madrid, 1586. Un hombre es condenado a galeras de por vida por haber robado la imagen de una virgen y haberla colocado como reclamo en el balcón del burdel que regentaba. A partir de los datos proporcionados por el proceso de esta historia, real, ambientando los hechos en el reinado de Felipe III, se intenta reconstruir la vida cotidiana de las capas medias y bajas de la sociedad del momento: los temas que les apasionan, lo que piensan de sus gobernantes, las salidas profesionales de los hombres, las opciones de las mujeres y la caída, casi inevitable, en la delincuencia de aquellos que se negaban a seguir el camino trazado. Es el caso de Martín, protagonista de una historia apasionante, curiosa y

reveladora. codornices guisadas No t a le dijo Rodrigo cogi ndola cari osamente por los hombros Quiero comer cocido porque vuelvo a Flandes y pasar mucho tiempo antes de que lo vuelva a probar Pero no vamos a comer en la cocina y mand

2021-05-18 Cocina del tiempo, ó arte de preparar sabrosos y exquisitos platos propios de cada estación de Luis Ruiz Contreras de la Editorial Good Press. Good Press publica una gran variedad de títulos que abarca todos los géneros. Van desde los títulos clásicos famosos, novelas, textos documentales y crónicas de la vida real, hasta temas ignorados o por ser descubiertos de la literatura universal. Editorial Good Press divulga libros que son una lectura imprescindible. Cada publicación de Good Press ha sido corregida y formateada al detalle, para elevar en gran medida su facilidad de lectura en todos los equipos y programas de lectura electrónica. Nuestra meta es la producción de Libros electrónicos que sean versátiles y accesibles para el lector y para todos, en un formato digital de alta calidad. se envuelven en hojas de parra que se sujetan con un cord n y se asan en horno no muy fuerte Para servir las se quita el cord n pero no la hoja ni el tocino Coste aproximado 9 50 pesetas Codornices guisadas Doce codornices Cien gramos

2012 estofadas la antigua 219 335 Codornices asadas 220 336 Codornices guisadas 221 337 Chocha la vizca na 221

338 Zorzales en salsa 222 339 Zorzales
asados 223 340 P jaros fritos de Madrid 223
341

2018-03-05 | PREMIO EDHASA NARRATIVAS HISTÓRICAS. Era huérfano, y bastardo, pero su ilusión estaba clara: que cuando su padre, don Rodrigo Seijas, señor de San Paio, volviera de las Cruzadas, estuviera orgulloso de él. Por eso había escalado el roquedal hasta conseguir un polluelo de halcón, que criaría para regalárselo. Pero las malas noticias llegaron al fin: don Rodrigo no iba a volver. Y ahí empezó todo. Expulsado a golpes por su hermanastro, será acogido por Guy de Tarba, infanzón fiel al señor de la villa y, con él, Laín se embarcará en un viaje lleno de peligros y aventuras. Desde Galicia, pasarán los Pirineos y, ya en Venecia, embarcarán hacia la Palestina y allende ultramar. Perseguido por los templarios, será traicionado, embaucado, torturado..., pero se convertirá en un hombre, en un héroe. Y lo mantendrá vivo una única esperanza: la venganza. Como si fuera una cantiga moderna, Martín Códax nos relata la historia de Laín, el bastardo de de San Paio; la gesta del halconero, una historia de aventuras, conspiraciones y honor, sumergida en la época más turbulenta del medioevo europeo, desde la España de Alfonso X el Sabio hasta las lejanas tierras de Mongolia, donde la sombra del gran Gengis Kan sigue enmudeciendo a vivos y a muertos. El bastardo Francisco Narla Con grandes

ademanos Wasif engull a codornices estofadas con d tiles a una velocidad asombrosa mientras se relam a y soltaba portentosos eructos y estruendosos cuescos La bandeja era tan grande como para

2019-05-23 Gorka Barredo nos presenta recetas fáciles, económicas y rápidas de hacer. ¡Hola, receteros y receteras! Mi nombre es Gorka Barredo y por mucho que me llamen youtuber, blogger o influencer, yo prefiero que se me conozca como cocinero; uno que tiene la peculiaridad de compartir sus recetas a través de las redes. En ¡Que viva la cocina! he recopilado, en exclusiva para ti, 70 recetas que no encontrarás ni en mi blog, ni en mis canales de YouTube ni en Facebook. Primeros, segundos y postres que, como todos los platos que me caracterizan, son caseros, fáciles, baratos y para todos los públicos. No importa si tienes mucha o poca experiencia entre fogones, porque el mejor cocinero del mundo no es aquel que mejor guisa, sino el que más entusiasmo le pone a la cocina. Recetas caseras y fáciles para todos los bolsillos Gorka Barredo CODORNICES GUIADAS EN SALSA Unas codornices guisadas en una salsa que casa con casi todo La salsa española es una especie de bechamel hecha con caldo en lugar de leche

2010-10 Pamplona, 1955: tres planos, tres secuencias. Manuel Videa, un activista llegado desde el otro lado de la frontera, pretende atentar contra Franco

aprovechando la visita de éste a la capital navarra. Paralelamente, el inspector Serrano recibe la orden de detener el complot. En ese tiempo, Margot, la inflexible compañera de Manuel, tendrá que cumplir su más difícil misión. Como resultado, una creciente tensión narrativa y un laberinto de emociones que atraparán al lector durante los cuarenta días que duran los preparativos del magnicidio. codornices guisadas En el transcurso de la velada Serrano tiene que o r mil historietas que el abate saltando del espa ol al franc s le desgrana como si al comisario le importaran hasta que despu s de abandonar la cocina de

2005-04-04 With Eyewitness Travel Guides: 15-Minute Spanish, you can learn to speak and understand Spanish with confidence with this revolutionary new system for learning a language. The unique visual approach makes learning quick, easy and fun. Real-life examples cover every vacation and business situation. Whether starting from scratch or just in need of a refresher, there is no easier way to learn Spanish- fast. codornices escabechadas marinated quail codornices estofadas braised quail col cabbage coles de Bruselas Brussels sprouts coliflor cauliflower co ac brandy conejo rabbit conejo encebollado rabbit with onions congrio conger eel

2018-02-09 En la España del siglo XVIII, carcomida por la codicia y donde vidas y lealtades valen poco o nada, nace Aníbal

Rosanegra, huérfano de padre por causas que él desconocerá durante largo tiempo. Subsiste junto a su madre rodeado de miseria, presenciando las ejecuciones de los condenados y sufriendo la avaricia de los comerciantes. Pronto aprenderá a sobrevivir gracias al ciego a quien sirve de lazarillo, y se abrirá más tarde camino gracias a su espada Longina -legado de su progenitor- y al apoyo de su buen amigo Cucha, un antiguo soldado de los Tercios metido a guardés de la Real Fábrica de Tabacos. Aquí y allá Aníbal plantará cara a enemigos harto poderosos. Beberá del ponzoñoso amor de una mujer despiadada, camarera de la Reina que conspira para asesinar al Príncipe de Asturias, y se enfrentará al implacable sicario llamado Gargantúa, a quien ha arrebatado su mayor trofeo de caza. Jairo Junciel desgrana las peripecias de Aníbal Rosanegra para evocar un tiempo cuajado de intrigas, reyertas y aventuras, en un orbe en el que resuenan los nombres de Quevedo, Hernán Cortés o Calderón de la Barca. Rigurosamente documentada e inspirada por la obra de grandes autores del género como Alejandro Dumas, Rafael Sabatini o nuestro Arturo Pérez-Reverte, además de un rico retablo costumbrista El Guardés del Tabaco depara al lector una narración extremadamente amena, que instruye al tiempo que entretiene, y que se alzó con toda justicia como ganadora del III Premio de Novela Albert Jovell. Por su singularidad, una obra de referencia para estudiantes de Lengua y Literatura, historiadores en general

y público amante del género de capa y espada. codornices estofadas faisanes cabritos tostones y embutidos desbordaban de aquel tablero de bano An bal toma asiento por favor me dijo el Duque de Alba desde su sitio en el extremo opuesto de la mesa Corr la nica silla

2012-01-25 Creo que todos los que tenéis olla superrápida os vais a alegrar muchísimo teniendo este libro siempre a mano. Frente a lo que se piensa, o a lo que muchos han hecho hasta ahora, una olla superrápida no solo sirve para cocer garbanzos, judías, lentejas... sino para todo, para cocer verduras, además al vapor, para toda clase de carnes, para sopas, cremas, guisos, pescados... todo. En todas las recetas vamos a utilizar y por tanto a manchar exclusivamente la olla, con su correspondiente tapa de presión, y en muchas ocasiones con una tapa preferentemente de cristal del mismo diámetro que encaje bien en ella para acelerar los dorados y sofritos y manchar bastante menos. ¡Ánimo, vamos todos a cocinar, a estar muy poco tiempo en la cocina y a manchar poquísimo cuidando además nuestra salud que es lo más importante! Para todos mi cariño Si queréis sacar el máximo rendimiento a vuestra olla, y no solo un 10% como hace la mayoría, podéis conseguir aquí el lote especial con los 4 ebooks sobre la olla, que son los 4 imprescindibles. Y al increíble precio de 6'99, ¡prácticamente lo mismo que 2

ebooks separados! Os quedaréis gratamente sorprendidos porque vais a encontrar preparaciones o recetas que nunca soñasteis ni remotamente poder hacer en la olla, ganando no solo en rapidez, limpieza, economía de tiempo y energía sino en calidad gastronómica y nutricional. CODORNICES JUD AS BLANCAS GUIADAS CON CHORIZO CODORNICES PERDICES O MUSLOS DE POLLO 100 LENTEJAS ESTOFADAS

1926 codornices guisadas al horno con arroz dentro un colosal pimiento Como el timbre m s glorioso de su pericia culinaria presentaba las famosas tripas o buchets de bacalao en salsa que a pesar de la vulgaridad de la materia

2018-01-16 The ideal Spanish language course for beginners, the 15-Minute language series will teach you how to speak a new language in just 12 weeks! The perfect book for anyone who wants to learn Spanish fast. 12 themed chapters are broken down into 15-minute daily lessons, spanning a range of practical themes, from socializing to doing business. Each lesson combines Spanish vocabulary and grammar essentials with full-color photographs for a user-friendly, accessible language guide. This course in a handy-sized book comes with a free downloadable audio app for Apple and Android phones, enabling you to hear words and phrases spoken by native Spanish speakers. The book also includes a menu

guide and a two-language dictionary for quick reference when you're out and about. Each lesson is broken down into easy-to-follow stages, including a warm-up box to reinforce what you've already learned and "words to remember" lists that you can hide with the book's front cover flap to hide, remember, and check again. Become a confident speaker in topics such as introductions, food and drink, travel, work, health, and much more. codornices escabechadas marinated quail codornices estofadas braised quail col cabbage coles de

Bruselas Brussels sprouts coliflor cauliflower co ac brandy conejo rabbit 129 escalope empanado breaded escalope escalopines al vino de

2018-10-29 141 recetas de cocina tradicional vasca explicadas paso a paso. ALBERTO DOMINGUEZ CODORNICES GUIADAS Ingredientes Poner a rehogar todas las verduras cortadas en trozos grandes Por otro lado en una sart n saltear las codornices a fuego fuerte dor ndolas bien por todos los lados