

Ορτύκια με Άσπρη Σάλτσα

Υλικά

8		Ορτύκια
16	λωρίδες	Μπέϊκον
1, ½	κουτί	Κρέμα Γάλακτος
1	ποτηράκι	Κονιάκ
3	κουταλιές	Φρέσκο Βούτυρο
2	κουταλιές	Ζωμό Κοτόπουλου
1		Κρεμμύδι
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε και πλένουμε πολύ καλά τα ορτύκια, αφαιρώντας τα εντόσθια.
2. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το “ξανθαίνουμε” στο βούτυρο. Προσθέτουμε τα ορτύκια, αφού πριν τα έχουμε αλατοπιπερώσει.
3. Σβήνουμε με κονιάκ και τα αφήνουμε μέχρι να ροδίσουν καλά.
4. Αφαιρούμε από το τηγάνι τα ορτύκια, τυλίγουμε με 2 φέτες μπέϊκον το κάθε πουλί και στερεώνουμε στο στήθος με οδοντογλυφίδα.
5. Τα βάζουμε στη συνέχεια σε ένα πυρέξ, ρίχνουμε από πάνω τους το ζουμί από το τηγάνι, τον ζωμό κοτόπουλου και τα περιχύνουμε με την κρέμα γάλακτος.
6. Τα ψήνουμε στο φούρνο στους 200° C για 45 λεπτά περίπου.
7. Σερβίρουμε τα ορτύκια γαρνιροντάς τα, εάν θέλουμε με ξερά φρούτα.