Codorniz con salsa de miel y Friseline

La salsa de miel:

1- En una cacerola, caramelice la miel.
2- Desglase con el vinagre de vino tinto y añada el jugo de carne asada y 4 cucharadas de aceite de cacahuete.
3- Reserve.

Las codornices:

Sazone las codornices, después, páselas ligeramente por la sartén con aceite de cacahuete y mantequilla.

La Friseline:

1- Trocee la Friseline.
2- Sazone con la salsa de miel.
3- Reserve.

4 personas

- 3 Friseline
- 4 Codornices en crapaudine
- Aceite de cacahuete
- Mantequilla
- 20 g de Sésamo tostado
- 4 cucharadas de Jugo de carne asada
- 2 cucharadas de Miel
- Vinagre de vino tinto
- Sal, Pimienta