

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:17
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/civet-de-liebre.html>

Civet de liebre

INGREDIENTES

1 liebre de 2,5 Kg.. sin limpiar.
1 cebolla.
2 dientes de ajo.
6 cuch. de aceite de oliva.
3 cuch. de brandy.
1 hoja de laurel.
una pizca de tomillo.
una pizca de perejil.
una pizca de orégano.
Harina.
1/2 l. de vino tinto.
1/2 l. Caldo

PREPARACIÓN

Pelamos y limpiamos bien la liebre. Le quitamos y reservamos en hígado y recogemos lo que podamos de la sangre para hacer la salsa.

Troceamos la pieza y salpimentamos. En una cazuela ponemos el aceite, el brandy, los ajos, la cebolla picada y todas las hierbas aromáticas. Después, macerar durante 12 horas.

En otra cazuela, cuando ya esté listo el adobo, calentamos aceite y ponemos la harina a dorar. También incorporaremos la liebre troceada para que se dore. Añadimos la cebolleta picada hasta que se rehogue bien y regamos con el vino tinto y el caldo.

Removemos cuando hierva y tenemos al fuego unos 20 minutos. Transcurrido este tiempo, añadimos el adobo y ponemos la cazuela en el horno 45 minutos. Calentamos, aparte, en otra cazuela con un poco de salsa la sangre. Añadimos el hígado machacado en el mortero. Mezclamos todo bien e incorporamos a la cazuela con la liebre. Metemos otros 15 minutos más al horno y listo para servir.

Este plato, al igual que otros muchos de caza, queda muy rico cuando se hace de víspera.