

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/liebre-con-setas.html>

Liebre con setas

INGREDIENTES

1 liebre grande.
100 gr. de manteca de cerdo.
100 gr. de tocino magro.
400 gr. de cebollas pequeñas.
400 gr. de setas.
1 pastilla de caldo concentrado.
1 cucharada de harina.
1 vaso de vino blanco seco.
Pimienta y sal.

PREPARACIÓN

Disuelve la pastilla de caldo en 1/2 l. de agua caliente o pon el caldo al calor.

Acerca una cazuela (a ser posible de barro) al fuego y derrite en ella la manteca. Rehoga en ella la liebre troceada y sazonada con sal y pimienta.

Una vez sofrita, retírala de la cazuela y en esa misma grasa fríe el tocino cortado en cuadraditos, las cebollas y las setas limpias y troceadas las más grandes.

Deja unos minutos y espolvorea con la harina, dando vueltas para que se mezcle bien. Coloca de nuevo los trozos de liebre y riégalos con el vino.

Cuando rompa el hervor, añade el caldo y cuece unos 50 minutos, hasta que esté tierna.