

Arroz con liebre

**Nombre de la receta**

Arroz con liebre

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Arroz caldoso con liebre de caza.

Ingredientes

- 1 tercio de liebre
- 3 puñados de arroz
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de colorante alimenticio

- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 En primer lugar colocaremos una olla rápida con el aceite. Cuando este esté caliente, echaremos los trozos de liebre y salteamos bien la carne.

2 Cuando tenemos la carne doradita por fuera añadimos el pimiento en trozos grandes (para deshechar después si no apetece encontrarse los trozos en el plato), la cebolla y el ajo picaditos y rehogamos todo junto.



3 A continuación, echamos el vino y esperamos a que evapore el alcohol. Cubrimos bien de agua y tapamos la olla cocinando durante media hora la carne a partir de que la olla empiece a silbar. Cuando podamos destapar la olla, añadimos agua necesaria para que nos quede un arroz caldoso y cuando empiece a hervir, echamos el colorante y añadimos el arroz y cocemos a fuego no demasiado fuerte hasta que el arroz esté a nuestro gusto.

Observaciones o consejos

Desde el 1 de enero comienza la veda para las liebres. Normalmente no se encuentran en las tiendas, éstas se consiguen si tenemos algún amigo cazador que suelen compartir su caza. En Extremadura, se le hace un majado con el hígado al arroz con liebre. En mi caso no utilizamos las vísceras.

Autor

Matilde Linares