Receta de Liebre En Estofado Con Zanahorias

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo una receta exquisita de Liebre en Estofado, seguro que os gustará y sobre todo a los amantes de este tipo de caza.

Ingredientes

- Muslos de liebre
- Sal
- Cebollas (tres medianas)
- Zanahorias (dos o tres)
- Laurel (dos o tres hojitas)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Pimienta negra
- Avecrem (una pastilla)
- Vinagre (medio vaso)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Rociar los muslos de la liebre con un poco de sal y pimienta negra y re-freírlos en aceite de oliva
2. Picar las cebollas en juliana y echarlas encima de la liebre
3. Picar los ajos en trocitos pequeños y echar con la cebolla, poner las hojas de laurel y las zanahorias troceadas y remover bien todo
4. Cuando esté bien pochada la cebolla añadir el vinagre y unas bolitas de pimienta, una pastilla de avecrem y un poco de agua hasta cubrir la liebre
5. Dejar cocer a fuego medio hasta que la liebre esté blandita, si lo hacéis en la olla rápida tenerlo unos 25 minutos aproximadamente y....lista para comer!!!