Receta de Arroz Caldoso Con Liebre

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os voy a dejar esta receta que es una de mis preferidas y siempre que puedo la hago para mi familia y les encanta a todos, se trata de Liebre con arroz, espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Una liebre troceada
- Arroz (una taza por persona)
- Aceite de oliva
- Pimiento verde y rojo (dos o tres verdes y uno rojo)
- Zanahorias (tres o cuatro medianas)
- Vino tinto (un vasito)
- Tomate frito (un brik pequeño)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Pimentón rojo
- Laurel (tres o cuatro hojas)
- Pimienta negra
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva en la olla y cuando esté caliente echar la liebre troceada (si podemos guardar la sangre, queda más oscurito el caldo)
2. Echar el laurel, los pimientos picaditos, los ajos también picados y la zanahoria en trocitos muy pequeñitos
3. Añadir la sal y un poco de pimentón rojo, y cuando esté todo bien refrito echar el vino tinto y un poco de pimienta negra
4. Cuando se haya evaporado el vino, echar el tomate frito (no lo echéis natural que endurece la carne)
5. Añadir agua que cubra bien la liebre y dejar cocer unos veinte minutos con la pesa puesta
6. Abrir la olla y echar el arroz, dejar cocer unos veinte minutos a fuego medio sin la pesa y apartar procurando que quede caldoso