# Receta de Morteruelo de Cuenca

14 Mar 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de un plato típico de la provincia de Cuenca, el **Morteruelo**, es un plato fuerte hecho a base de carne de caza y resulta exquisito para tomar como aperitivo con un buen vino manchego, espero que os guste porque está delicioso**.**

## Ingredientes

- Conejo de campo o Liebre (medio)
- Perdiz (una)
- Gallina (1/4)
- Hígado de cerdo (1/4)
- Panceta (1/4)
- Jamón serrano (1/4)
- Pan rallado (300grs)
- Aceite de oliva (150ml)
- Sal y Pimienta
- Pimentón
- Clavo molido
- Alcaravea (al gusto opcional)
- Canela (al gusto)

## Modo de Preparación

1. Poner a cocer todas las carnes bien peladas y limpias en agua con sal, durante tres horas aproximadamente, si lo ponéis en la olla, pues la mitad del tiempo
2. Una vez cocidas, sacar y limpiar bien de huesos y pieles y cortarlas muy finitas con un cuchillo, reservar el caldo de la cocción
3. En una sartén grande, poner el aceite y cuando esté caliente echar el pimentón y refreír unos segundos con cuidado que no se queme
4. Añadir el caldo de la cocción, las especias y un poco de sal
5. Cuando empiece a hervir poner el pan rallado y dejar cocer unos cinco minutos, después añadir las carnes bien picadas y dejar cocer unos veinte minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando para que no se pegue, ajustar la sal
6. Debe tomarse muy caliente y bien con tenedor o mojando tostadas de pan o untado como un paté, de cualquier forma está delicioso
7. Acompañar de un buen vino manchego y....buen provecho!!!