

arroz con liebre



- Una liebre, si es posible con su sangre.
 - Arroz Bomba.
 - 1 litro de caldo de carne.
 - 1/2 vaso vino tinto.
 - 1 cebolla.
 - 2 tomates maduros.
 - 1 pimiento rojo pequeño.
 - 1 pimiento verde pequeño.
 - 4 dientes de ajo.
 - 2 cucharadas de Pimentón de la Vera.
 - Un pellizco de hebras azafrán.
 - 1 ramita de romero fresco.
 - 1 ramita de tomillo fresco.
 - 1 cucharadita de orégano.
 - 2 hojas de laurel.
 - 2 ñoras o pimientos choriceros.
 - 2 rebanadas de pan.
 - Pimienta.
 - Sal.
 - Aceite de oliva.
1. Empezamos preparando la liebre, de la cual reservamos el hígado y la sangre. Troceamos el resto y lo marcamos en la sartén dónde vamos a cocinarla. Una vez marcada la retiramos y reservamos.
 2. En el mismo aceite ponemos las 2 rebanadas de pan, el hígado, las ñoras sin pepitas, y 2 ajos. Cuando esté

dorado, retiramos a un mortero y majamos.

3. En ese mismo aceite (ponemos más si es necesario) sofreímos la cebolla y los pimientos, previamente cortado en trozos muy pequeños. Dejamos que dore bien y añadimos los tomates rallados.
4. Cuando el sofrito anterior esté en su punto, añadimos la liebre y los jugos que haya soltado en el recipiente dónde haya estado. Mezclamos bien y añadimos el pimentón y las hebras de azafrán. Mezclamos otra vez con cuidado que no se queme el pimentón.
5. Incorporamos el vino y seguidamente la sangre de la liebre que teníamos reservada. Si tenemos reparos, se puede no poner la sangre, pero el sabor final cambiará y no será tan sabroso.
6. Pasados unos minutos añadimos el caldo de carne hasta cubrir el conejo. Incorporamos las hierbas, el laurel y el majado que teníamos reservado en el mortero. Probamos el punto de sal.
7. A fuego muy suave lo dejamos unas 2 horas, incorporando más caldo o agua si es necesario. Después de estas 2 horas, cuando la liebre esté tierna, nos tiene que quedar abundante salsa, teniendo en cuenta que aún nos queda incorporar el arroz.
8. Reservamos el guiso si el arroz lo tenemos pensado para el día siguiente. Si es para ese mismo día, lo añadimos al guiso unos 25 minutos antes de comer. Dejamos que quede cubierto con la salsa, si vemos que el caldo es un poco justo, le vamos añadiendo según la necesidad del arroz y de como queremos que quede: más seco, meloso, caldoso... Dejamos unos minutos a fuego fuerte, removiendo bien al principio para que se reparta bien el arroz. Ponemos a fuego suave hasta el final de la cocción que en total serán unos 20 minutos. Apagamos y tapamos otros 5 minutos para que repose... A disfrutar!!!