

Liebre guisada y amaranto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Liebre: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Manzana verde: 1 1/2 Unidad

Orejones: 50 g

Crema de leche: 3/4 Taza Zanahorias: 2 Unidades

Orégano: A gusto

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 500 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto Tomillo fresco: A gusto

Azucar: 1 cda.

Amaranto

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Pimienta: A gusto

Caldo de verduras: 1 Taza Queso rallado: 3 cdas. Echalottes: 2 Unidades Manteca: 3 Nueces

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zucchini: 1 Unidad **Amaranto**: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Limpie la liebre y troce.
- Pele la cebolla y corte en cubos grandes.
- Pele las zanahorias y corte en rodajas al bies.
- Pele la manzana, retire las semillas y corte en cubos.

Amaranto

- Corte el zucchini el cubitos.
- Corte la parte blanca de la *cebolla* de verdeo en rodajitas y pique la parte verde.

- Corte el echalotte en láminas y saltee en una sartén con aceite de oliva caliente hasta que se dore
- Agregue luego el zucchini y la parte blanca de la cebolla de verdeo.
- Incorpore el amaranto y el caldo caliente
- Cocine durante 5 minutos aproximadamente.
- Condimente con pimienta y retire del fuego.
- Añada la manteca junto con el queso rallado y la cebolla de verdeo restante
- Mezcle.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle la liebre, agregue la *cebolla* junto con la *zanahoria* y el azúcar
- Cocine unos minutos, agregue la mitad de la *manzana* y el vino blanco, deje reducir el alcohol y vierta el caldo caliente.
- Luego incorpore los *orejones* y la *crema* de leche.
- Condimente con sal, pimienta, orégano y tomillo.
- Sobre el final de la cocción agregue el resto de manzana.

Presentación

- Sirva en un plato la liebre y acompañe con el amaranto
- Decore con tomillo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/liebre-guisada-y-amaranto