

7

## Arroz meloso de liebre de Tierra de Campos con Queso Zamorano



CASTILLA Y LEÓN

Cocinero: ..... **Luis Alberto Lera**  
 Rest.: ..... **El Labrador-Lera (Castroverde, Zamora)**

Tiempo:.....**2 horas**  
 Categoría:.....**Entrante**

Coste:.....**Barato**  
 Dificultad:.....**Media**



### Ingredientes

#### (Para 4 personas)

Liebre **Media pieza**  
 Arroz bomba **Medio kg**  
 Queso zamorano curado **250 gr**  
 Cebollas **2 unidades**  
 Ajo **4 dientes**  
 Vino blanco **250 gr**  
 Laurel, pimienta negra y sal  
 Aceite de oliva  
 Salsa de tomate **50 gr**

### Elaboración

#### Para la liebre

Cortar en trozos pequeños y homogéneos.  
 Rehogar en una sartén amplia.  
 Una vez rehogada, añadir la cebolla picada, los ajos, la pimienta y el laurel.

Añadir la salsa de tomate y caramelizar.  
 Añadir el vino y reducir-lo. Una vez reducido, cubrir de agua y cocer durante una hora y cuarto.

#### Para el arroz

Pochar una cebolla cortada fina junto a dos ajos majados. Una vez pochado, añadir el arroz, cubrir de agua y cocer ocho minutos (la mitad de la cocción).  
 Enfriar en una bandeja o un bol con hielo.

### Montaje del plato

Desmigar la liebre y unir al arroz. Cocer todo con la salsa de la liebre los 8 minutos restantes. Una vez a punto, añadir el queso zamorano rallado y ligar.  
Emplatar en plato hondo y decorar con queso en lascas.