

Liebre a la Royal

Liebre a la Royal, receta clásica de de cocina francesa de la región de Perigord, nosotros hemos adaptado la que aparece en Larousse Gastronomique de Prosper Montagné.

Muchos la consideran de alta cocina pero yo creo que es mas bien de paciencia y horas de preparación.

ingredientes

- 1 Liebre (preferentemente joven)
- 23 Chalotas
- 22 dientes de Ajo
- 1 botella de Vino Tinto
- 1 vaso de Vino de Jerez
- 1 copa de Brandy
- Aceite de Oliva Virgen
- 50 gr de Mantequilla
- 20 bayas de Enebro
- Tomillo
- Romero
- 12 lochas de Panceta Ibérica
- Vinagre de Jerez
- Foie Gras
- 200 ml Nata cocinar Espesa
- [Puré de Patata con Trufa](#)
- Pimienta
- Sal

elaboración Liebre a la Royal

Comenzaremos con la limpieza de la liebre, le quitamos la piel dejando el cuerpo al descubierto. Hay que tener en cuenta que tenemos que aprovechar la sangre y las vísceras, la abrimos y retiramos los intestinos y guardamos el corazón, los riñones,

el hígado y los pulmones.

Pondremos en un bol las vísceras troceadas finamente con 4 dientes de ajo y 3 chalotas también partidas en trozos pequeños, removemos y reservamos.

En un vaso pondremos la sangre que obtuvimos cuando abrimos la liebre.

Siguiente paso, deshuesar la liebre, con paciencia y un cuchillo que corte, sacamos toda la carne que podamos separándola de los huesos, aunque quede en trozos pequeños no importa por que al final habría que desmigarla, reservamos la carne y los huesos de la liebre.

Comenzaremos por rustir los huesos de la liebre en una olla con un poco de aceite de oliva y la mantequilla, la dejaremos removiendo de vez en cuando unos 10-15 minutos, añadimos tomillo, romero, 10 dientes de ajo cortados a la mitad, 10 chalotas cortadas en trozos, 12 bayas de enebro, pimienta y el vaso de vino de Jerez, dejamos llegue a hervir e incorporamos 1/2 botella de vino tinto, ponemos a fuego lento y dejamos hervir 2,5 a 3 horas.

En otra olla vamos poniendo las lonchas de panceta al fondo, sobre esta la carne de liebre que previamente habremos salpimentado, 8 dientes de ajo cortados a la mitad, 10 chalotas cortadas en trozos, el resto del enebro machacado en un almirez, tomillo, la otra mitad de las lonchas de panceta cubriendo todo, aceite de oliva virgen, la copa de brandy y la otra 1/2 botella de vino tinto, fuego lento y esperar otras 2,5 horas con la olla tapada.

Pasado ese tiempo colamos la salsa de los hueso y la ponemos a reducir con las vísceras que habíamos reservado.

De la olla con la carne de liebre, pasaremos la carne a una sartén, la desmigaremos y haremos lo mismo con la panceta de ibérico y reservamos.

Colaremos la salsa que quede de la cocción de la carne de liebre y la pondremos con la la que tenemos reduciendo con las vísceras, la dejaremos hora y media más a fuego lento.

Mientras en una batidora pondremos un chorreón de vinagre de jerez (del mejor que tengamos, nunca Módena ni manzana) , la sangre que teníamos, la nata espesa y el foie gras, trituramos y deberíamos tener una salsa ligeramente espesa.

Hay que tener en cuenta que el sabor del vinagre tiene que notarse.

Finalmente colamos el caldo que tenemos con las vísceras y le añadimos el resultado de batir la sangre con los demás ingredientes, dejamos hervir unos 5 minutos más.

Esta salsa o parte de ella la ponemos en la sartén con los trozos de liebre y panceta y dejamos que se impregnen y calienten.

Para servir poner la carne en un cilindro para darle forma, bañar con la salsa y añadir el [puré de patata con trufa](#).

Ya tendremos nuestra interpretación de liebre a la royal.

Espero haberme explicado lo suficientemente bien para que cualquiera lo pueda entender.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.