



A Coruña Recetas

NANDU JUBANY

CAN JUBANY

LIEBRE A LA ROYALE

PARA LA REMOLACHA

Ingredientes:

15-20gr. de remolacha por persona
Xantana

Elaboración:

Hervimos la remolacha con piel y entera durante una hora y media. La dejamos enfriar y la pelamos con la mano. La incorporamos ala thermomix usando 2 gr. de xantana por quilo de remolacha. Salpimentar con pimienta blanca.

PARA LA PERA

Ingredientes:

1 u. de pera para cada 10 personas.

Elaboración:

Pelamos y sacamos el corazón de la pera. Le pondremos en almíbar de 60 agua y 40 azúcar. Envasamos al vacío y cocemos a 65°C durante 15 minutos. Una vez cocida la cortaremos en laminas.

PARA LA LIEBRE

Ingredientes:

2 liebres
350 gr. de chalota
20 dientes de ajo
120 gr. de zanahoria
50 gr. de apio
100 gr. de puerro
280 gr. de cebolla
1 bouquet de hierbas (tomillo, laurel, canela, etc)
2 gr. de pimienta negra en grano
60 gr. de panceta grasa
350 gr. de fondo de caza
50 gr. de jugo de pollo y gallina asado
20 gr. de harina
4 huevos
20 gr. de pan seco remojado con leche
Crepinette
400 gr. de oporto joven
250 gr. de vino rancio
300 gr. de coñac
1 hígado de pato graso extra

Elaboración:

Empezamos quitando la piel a las liebres y limpiándolas. Reservamos el hígado, el corazón y los pulmones con la mitad del coñac juntamente con la sangre. Debemos tener mucho cuidado con la tripa ya que se tiene que procurar que no se reviente. Cortaremos la liebre a trozos, las paletillas, los muslos y las costillas: lo maceraremos con los vinos y verduras.

Deshuesaremos el lomo y lo reservaremos con aceite de girasol y especias. Después de 24 horas pondremos a escurrir la liebre.

Una vez escurrida la doraremos en una sartén con aceite de oliva con el jugo que hemos obtenido (vinos) y verduras procurando dorar pero sin que se queme el aceite, previamente sal pimentado. En la misma sartén salteamos las verduras con el bouquet de hierbas; rápidamente pondremos la harina y la coceremos un poquito, seguidamente pondremos el oporto, el coñac y el vino rancio, dejaremos reducir un poco y ya podremos añadir el jugo de caza y el jugo de asar. Lo pondremos en el horno a 180°C durante unas dos horas procurando que no se pase de cocción. Iremos sacando la liebre a medida que este cocida y la deshuesamos.

A parte pondremos a cocer la mitad de las chalotas con la mitad de los ajos y a continuación la panceta grasa cortada a dados pequeños. Una vez cocida añadiremos el corazón, los pulmones y el hígado cortado pequeño, lo saltearemos a fuego vivo y añadiremos la sangre con el coñac dos minutos y lo mezclaremos con la liebre deshuesada, el filete crudo y el pan previamente remojado con leche y huevos. A continuación lo pasaremos por la máquina de picar carne con la cortadora más grande y añadiremos un poco del jugo de cocción. Obtendremos una masa de liebre melosa y sabrosa. Finalmente montaremos la terrina con la crepinette con el hígado desvenado y limpio, pondremos la carne picada dentro e intercalaremos el hígado graso y los lomos de habremos salteado ligeramente.

Una vez montada la terrina la pondremos a cocer al baño maria en el horno a convección-vapor hasta que llegue el centro de la terrina a 45°C. Repelaremos el resto de los huesos y junto con las verduras haremos la salsa de la liebre. La salsa la acabaremos con reducción de un buen vino tinto y un poco de chocolate.