

# Liebre con salsa de chocolate

por gijonilla



## Información

**Dificultad:** Media

**Comensales:** 4

**Precio:** Media

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Aves y caza

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Otros

**País:** España

## Ingredientes

---

2 lomos de liebre limpios  
50g de cobertura de chocolate negro  
50g de concentrado de jugo de carne  
100g de salsa de tomate  
200g de cebolla pelada  
200g de blanco de puerro lavado  
15g de ajo  
1 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo  
2 clavos de olor  
40g de mantequilla  
100g de agua  
Sal  
Pimienta

## Preparación

---

- Cortamos la cebolla y el puerro en trozos gruesos. Los ponemos en el vaso junto con el ajo, el laurel, el tomillo, los clavos, la mantequilla y el agua, 20 minutos, a 100º y velocidad 1. Dejamos enfriar, retiramos el laurel y los clavos y trituramos 2 minutos, velocidad 9.
- Añadimos la salsa de tomate, el concentrado de carne y la cobertura de chocolate y ponemos 5 minutos, 90º, velocidad 1. Salpimentamos.
- Cortamos el lomo en dos y salpimentamos. Marcamos la liebre en una sartén hasta que coja color. Terminamos la cocción a fuego medio.
- Servimos y napamos con la salsa.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/186554/liebre-con-salsa-de-chocolate/>