



## “MORTERUELO de CUENCA” *Recette de Sagra*

### *Ingrédients*

- 1 moitié de lièvre,
- 1 perdrie,
- 1 quart de poulet,
- 1 quart de jambon serrano,
- 1 quart de foie de porc,
- 1 quart de poitrine,
- 1 poivron,
- 300g de chapelure de pain,
- 150 cl d'huile d'olive
- Sel, Poivre,
- Carvi, clou de girofle, 1 bâton de cannelle

### *Préparation*

- Nettoyer la viande,
- Mettre à mijoter l'ensemble de la viande pendant 3 heures,
- Une fois cuite, retirer tous les os et la peau, et couper la viande en petits morceaux, réserver dans un plat séparé du bouillon,
- Dans une grande faitout, faire chauffer de l'huile d'olive, et y ajouter le poivron, le frire pendant 5 minutes, puis ajouter le bouillon de viande, le sel, le poivre, le carvi, le clou de girofle et la cannelle,
- Lorsque le bouillon commence à entrer en ébullition y ajouter la chapelure de pain,
- Laisser cuire 5 minutes, puis ajouter les morceaux de viande
- Laisser cuire 20 minutes à feu doux, en remuant de temps en temps,
- Saler puis servir dans des cassolettes individuelles,
- A déguster très chaud, accompagné d'un bon vin rouge de Pedro Muñoz !

