

Liebre con Gurullos

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/836/liebre-con-gurullos>

Dirección: [Región de Murcia](#)



La liebre con gurullos es un plato típico de las zonas de monte que, tradicionalmente, han aprovechado la carne de caza, abundante en la zona, ya sea liebre, conejo o jabalí. Este plato destaca por su sabor intenso y aroma a tomillo así como por los gurullos que aún hoy día, en muchas casas lorquinas, gustan de preparar artesanalmente.

Ingredientes

- 1 liebre (aliada o sin aliada)
- 3 Hojas de laurel
- 2 Cebollas
- 2 Tomates
- Tomillo
- Sal
- Aceite
- Harina
- Agua

Elaboración

En una cazuela se sofríe la liebre con 4 cucharadas de aceite, cuando esté dorada se añaden la cebolla y el tomate rallados. Se sazona.

Se fríe todo junto durante unos 10 minutos. Se cubre con agua y se añade el laurel y la ramita de tomillo. Se deja cocer tapado unos 45 minutos.

Se añaden los gurullos y se deja cocer durante otros 10 minutos.

Liebre con Gurullos

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxqssmgd>

Liebre con Gurullos

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxqssmgd>