



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE ALMANSA



GAZPACHO MANCHEGO

INGREDIENTES:

Carne de pollo, conejo o liebre, perdiz o palomo (a voluntad, tanto en clase como en cantidad, más o menos como para una paella).

Aceite de oliva para el sofrito; 1 cabeza de ajo; 2 hojas de laurel; romero, tomillo y sal; Setas, champiñones o rovellons (a voluntad, más o menos 300 grs.).

1 cebolla, 1 tomate, 1 pimiento, agua y sal.
Tortas de gazpacho (al menos 2).

PROCEDIMIENTO:

- 1) Trocear la carne y ponerla a hervir con romero, tomillo, laurel, el ajo y la sal, a fuego moderado, hasta que la carne esté tierna.
- 2) Hacer un sofrito en aceite de oliva, con el tomate bien picado y la cebolla también muy picada, añadiéndoles las setas o rovellons. El pimiento, en caso de gustar a los comensales, se trocea pequeño y se incorpora al sofrito o, en caso de no gustar, se sofríe en trozos grandes y luego se retira.
- 3) La mitad de las tortas se pone de base en la fuente o esparto, para echar encima el guiso. La otra mitad se trocea muy pequeña, y se reserva.
- 4) Una vez bien hecho el sofrito (paso 2º), y hervida la carne, se añade el caldo resultante de ésta al sofrito (puede ser necesario solo parte) y la torta del gazpacho que habíamos reservado, para que se vaya cocinando todo, a fuego más bien lento, así como la carne hervida, hasta que espese. La carne para que no se deshaga, se añade al final cuando el resto de los ingredientes estén ya cocidos.
- 5) Cuando la mezcla ha espesado, se sala lo necesario, y se pone sobre la torta extendida, para comerla a continuación.

Buen provecho,

Gracias Juani por tu receta