Gazpachos manchegos como los hacían unos de Albacete

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: pancho sueiro **Recetizador:** Angie Lobo Camp

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Las tortas de gazpachos tienen que quedar pastosos y enteras.El plato no puede quedar caldoso.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 tajadas con hueso de pollo sin piel
- 6 tajadas con hueso de conejo sin piel
- medio vaso de aceite de oliva
- una de cabeza de ajos con piel roja
- un de pimiento rojo
- 2 tomates pequeños
- 2 hojas laurel
- una punta de pimentón dulce
- una cucharada de tomillo
- al gusto de sal
- paquete y medio de tortas de gazpachos

Preparación:

Paso 1

Calentar el aceite en una olla de base ancha y añadir las tajadas de pollo y conejo y un poco de sal. Freír hasta que la carne esté bien dorada y añadir la cabeza de ajos (entera y con piel) con varios cortes superficiales para que "desprenda" su aroma.

Paso 2

Añadir el pimiento rojo, previamente cortado en trocitos, a la olla y freír hasta que se poche. A continuación añadir los tomates cortados en trocitos, remover y hacer a fuego lento. Añadir dos hojas de laurel y dejar cocer cinco minutos. Añadir una punta de pimentón dulce, teniendo cuidado de que no se queme.

Paso 3

Añadir agua hasta que cubra ligeramente y calentar. Esperar a que hierva y echar sal y tomillo. Dejar hervir a fuego lento durante 15 minutos.

Paso 4

Añadir las tortas de gazpacho y dejar cocer durante 10-15 minutos.