

# Gazpachos manchegos como los hacían unos de Albacete



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** pancho sueiro **Recetizador:** Penny



**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 pimienta roja
- 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 pimienta roja, 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.*