

El gazpacho manchego.

Elaboración casera de la **torta de gazpacho manchego**.

El **Gazpacho manchego** al estilo alicantino, denominado también gazpacho de torta a la pala (por el modo de elaboración de las tortas), es una de las recetas tradicionales de la montaña Alicantina y tiene su origen en el **gazpacho manchego**. La incorporación de la ciudad de Villena a la provincia de Alicante en el año 1836, propició que este plato de la gastronomía manchega se extendiese por las comarcas alicantinas del Alto Vinalopó, Medio Vinalopó, L'alcoià y Comtat.

Dicho ésto, vamos a relatar cómo se elabora la torta casera de **gazpacho manchego**:

En primer lugar, elaboramos una masa con harina de trigo, agua y sal.



Cuando hemos conseguido que la masa sea homogénea, cogemos una parte y con un rodillo la trabajamos dándole forma redondeada.

Una vez obtenida la torta procedemos a la cocción de la misma. Para ello, usamos una pala de hierro fina y caliente y le damos vueltas hasta conseguir el tostado que deseamos.



Puedes ver este proceso en el siguiente video:

<https://www.youtube.com/watch?v=zjAVNYhuv0I>

Como veis en el video, hemos cocinado unas tortas grandes y otras pequeñas. Las primeras las desmenuzamos con las manos, dando pequeños pellizcos y las segundas las reservamos para colocar en el fondo del plato, sirviendo los gazpachos, una vez cocinados, sobre ellas.



Cuando ya tenemos las tortas de gazpacho desmenuzadas, podemos proceder a cocinar el **gazpacho manchego** o gazpacho de torta a la pala.

Sabemos, por experiencia, que no siempre se tiene el tiempo necesario para poder preparar estas tortas, por ello, en La Despensa de Alicante, os ofrecemos las **tortas de gazpacho manchego**, ya tostadas, desmenuzadas y listas para cocinar unos succulentos gazpachos. Además también podéis conseguir las **bases de torta** y cómo no, un buen **vino tinto** para acompañar, con D.O.P. Alicante.

Un gran plato que adoptamos en nuestra tierra y que puede sufrir alguna variación de ingredientes dependiendo del cocinero. Podemos incorporar caracoles serranos procedentes del monte y pimiento rojo.

En otro artículo os presentamos la **receta** de este maravilloso manjar gastronómico, gazpacho manchego o gazpacho de torta a la pala.

Que aproveche!.

www.ladespensadealicante.com