

Gazpacho Manchego o gazpacho de torta a la pala de Algueña (Alicante).

Ingredientes para 8 Personas:

- 2 Bolsa de **gazpacho manchego** de 500 gr. (La Abuela de Ubeda).
- 1 Conejo y medio troceado.
- 1 cebolla.
- 3 cucharadas soperas de tomate triturado.
- 125 ml. de aceite de oliva virgen extra (como dos tacitas de café).
- 2 litros de agua.
- Sal, romero, tomillo y pebrella.
- 8 **bases de torta** de gazpacho manchego para el fondo del plato (La Abuela de Ubeda).



Ingredientes opcionales:

- Caracoles serranos (de monte), los que queramos poner.
- 1 pimiento rojo pequeño.
- Miel.

La receta de **gazpacho manchego** o gazpacho de torta a la pala (como es conocido en el interior alicantino), sufre algunas variaciones respecto a los ingredientes, dependiendo del cocinero. Podemos usar caracoles serranos, si disponemos de ellos, al igual que pimiento rojo, aunque no son imprescindibles.

Si tenemos caracoles, los hervimos junto al conejo, para que el sabor quede en el caldo, incorporándolos más tarde a los gazpachos.

El pimiento rojo, en trozos medianos, lo sofreímos al principio y reservamos.

También podemos añadir pimienta negra si lo deseamos.

Empezamos con la receta de gazpacho manchego:.

- Hervimos el conejo durante quince minutos a fuego mediano, con los dos litros de agua y le ponemos también las especias para hacer el caldo (sal, romero, tomillo y pebrella). Cuando esté listo, separamos el conejo del caldo.
- Picamos la cebolla y la sofreímos con los 125 ml. de aceite de oliva.
- Una vez pochada la cebolla, añadimos el conejo hervido, mezclamos y sofreímos un par de minutos. Seguidamente incorporamos el tomate, removemos y volvemos a sofreír 2 minutos.

- Ahora añadimos el **gazpacho desmenuzado** y rehogamos hasta que queden bien empapados del sofrito.
- Agregamos el caldo caliente hasta cubrir y un poco más, ya que los gazpachos absorben y condimentamos al gusto de sal, romero, tomillo y pebreña. (Si usamos caracoles y pimiento rojo, los incorporamos también).
- Hervimos durante 20 minutos y listo.
- Una vez apagado el fuego, es importante que reposen unos diez minutos antes de servir, para que el guiso tome consistencia. Ya tenemos nuestro **gazpacho manchego** listo para comer
- **Opcional:** si hemos decidido utilizar las **bases de torta de gazpacho**, las pondremos en el fondo del plato y sobre ellas servimos los gazpachos. Como es un guiso muy caliente, el caldo impregna la torta del fondo. Una vez terminado el plato, rociamos la torta con miel y la comemos.



Sugerencias:

El conejo se puede sustituir por pollo, o incluso, se pueden combinar ambos tipos de carne en el mismo guiso. También los podemos hacer con carne de caza, liebre si es tierna, perdiz, pato o palomo, dejando hervir un rato más para que la carne resulte tierna, o con pescado (mero o atún) y con verduras (espinacas). Obtendremos un resultado igualmente bueno.

Por supuesto, también podemos maridar el gazpacho manchego o gazpacho de torta a la pala, con un buen vino tinto de la D.O.P. Alicante, procedente de las bodegas colaboradoras de La Despensa de Alicante, como pueden ser: **Dominio de Torreviñas tinto doble pasta, Casa Jiménez, Tarima monastrell, Tarima Hill o Triga**. Y si los prefieres de agricultura ecológica, **Alhenia o Tarima orgánico**.

¡¡Que Aproveche!!

www.ladispensadealicante.com