

GAZPACHO MANCHEGO



Ingredientes:

- Conejo
- Pollo
- Dientes de ajo
- Pimiento rojo y pimiento verde
- Tomates maduros
- Hojas de laurel
- Ramita de tomillo
- Romero
- Setas
- Torta gazpachera (o pan sin levadura)
- azafrán
- Sal

Elaboración:

1. Trocear el conejo, el pollo, los tomates, los pimientos y pelar los ajos.
2. Partir la torta en trozos pequeños.
3. Poner un cazo con agua a calentar.
4. En una sartén con aceite sofreír 2-3 minutos el conejo y el pollo, añadir el laurel, los ajos, los tomates y los pimientos. Sofreír 5-10 minutos y añadir el agua caliente, la sal y el azafrán, y dejar cocer unos 20-25 minutos.
5. Añadir los trozos de torta gazpachera, el tomillo y el romero.
6. Lavar y trocear las setas y añadirlas a la sartén, acabar de cocer hasta que la carne esté bien tierna (unos 15 minutos).