Gazpacho manchego tradicional y actualizado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paletas de conejo: 2 Unidades
Pimentón: 1/2 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Torta gazpachera: 100 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Girgolas: 2 Unidades
Hongos Portobellos medianos: 4 Unidades
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 2 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Pata de Conejo: 1 Unidad
Tomillo: 1 Ramitas

Actualizada

Paletas de conejo: 2 Unidades
Pimentón: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan: 2 Rodajas
Tomates: 2 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Pata de Conejo: 1 Unidad
Tomillo: 1 Ramitas
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Torta gazpachera: 100 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Girgolas: 1 Unidades
Hongos Portobellos medianos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Tradicional

- Corte la pechuga en bocados.
- Corte las paletas en dos.
- Corte la pata en tres.
- Corte los pimientos y los tomates en cubitos.

- Retire la nervadura del *ajo* y corte en tiras.
- Corte la torta gazpachera en trozos.
- Corte los portobellos en cuartos.
- Troce las girgolas con los dedos.

Actualizada

- Tueste el pan en el horno.
- Corte la pechuga en bocados.
- Corte las paletas en dos.
- Corte la pata en tres.
- Corte los pimientos y los tomates en cubitos.
- Retire la nervadura del *ajo* y corte en tiras.
- Corte la torta gazpachera en trozos.
- Corte los portobellos en cuartos.
- Troce las girgolas con los dedos.

Armado

- TRADICIONAL
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el *conejo* y el *pollo* hasta *dorar*.
- Agregue los pimientos, el *ajo* y los tomates.
- Vierta agua a nivel, junto con el *laurel*, el *tomillo*, el *pimentón*, la torta gazpachera, los portobellos, las girgolas y cocine durante 25 minutos aproximadamente.
- ACTUALIZADO
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el *conejo* y el *pollo* hasta *dorar*.
- Agregue los pimientos, el *ajo* y los tomates.
- Vierta agua a nivel, junto con el *laurel*, el *tomillo*, parte del *pimentón*, parte de la torta gazpachera, y cocine durante 25 minutos aproximadamente.
- Separe el *conejo* y el *pollo* del resto de la preparación y desmenuce.
- Retire el *laurel*.
- Agregue el resto de la torta gazpachera y procese.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las girgolas junto con los portobellos
- Condimente con sal.
- Coloque en un mortero el pan tostado, el resto de *pimentón*, aceite de oliva y machaque hasta formar una pasta.

Presentación

- Sirva en un plato hondo el **gazpacho** tradicional.
- Sirva en un plato el *gazpacho* actualizado y acompañe con los portobellos, las girgolas y la pasta del mortero.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-manchego-tradicional-y-actualizado