

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/gazpacho-manchego.html>

Gazpacho manchego

INGREDIENTES

- 2 perdices
- 1 conejos de monte
- 1 decilitros de aceite
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 1/2 de litro de vino blanco
- unas hebras de azafrán
- 6 granos de pimienta
- canela en polvo, romero y tomillo en rama, sal
- 2 tortas de pan sin levadura
- Unas rebanaditas de pan

PREPARACIÓN

Las perdices y los conejos se limpian y se cortan en trozos grandes.

En una sartén con aceite, se fríen los ajos, las rebanadas de pan y los hígados de los conejos, una vez fritos se sacan del aceite y se reserva, se echan en el aceite los conejos y las perdices sazonados con sal y al empezar a dorarse se les hecha la cebolla picada y se deja tomar un ligero color dorado, se agrega el vino y doble cantidad de agua y se deja cocer.

En un almirez se machacan las hebras de azafrán, la pimienta, los ajos y el pan fritos y el hígado de los conejos, se diluyen con un poco del caldo de la sartén y se añade a esta, se rectifican de sal y se añade la canela y una de las tortas de pan desmigada.

Este plato se suele comer en la sartén, ayudándose con trozos de la otra torta.