

GAZPACHO MANCHEGO

INGREDIENTES

- .100 g de aceite
- .1 cebolla grande
- $\frac{1}{2}$ pimiento rojo
- . $\frac{1}{2}$ pimiento verde
- . 250 g de tomate triturado
- . 800 g de pollo y conejo a trozos
- 1 paquete de tortas troceadas de gazpachos
- 2 cucharadas de pebrella
- .1 cucharadita de orégano
- . azafrán
- sal

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite, 5 minutos temperatura varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y los pimientos y trocear en yel3 $\frac{1}{2}$. Freír 10 minutos en Varoma velocidad 1. Agregar el tomate y seguir friendo 5 minutos más. Añadir la carne y continuar sofriendo durante 3 minutos

Llenar el vaso justa arriba de agua, añadir las especies y la sal. Cocinar programando 30 minutos a. 100°, velocidad 1. Agregar la pasta de gazpacho y seguir cocinando 10 min, 100°, velocidad 1.

Dejar reposar unos minutos antes de servir.