**Ingredientes**

**Para 6 personas**

* Diente de ajo**4**
* Cebolla**3**
* Pimiento rojo**1**
* Tomate maduros y rallados**2**
* Pimentón dulce cucharada**1**
* Clavo de olor**2**
* Laurel hoja**1**
* Tomillo fresco ramillete**1**
* Romero fresco unas hojas
* Aceite de oliva virgen extra
* Sal
* Pimienta negra molida
* Perdiz**1**
* Codorniz**2**
* Conejo de campo**0.5**
* Liebre**0.5**
* Caldo de ave**1200 ml**
* Tortas cenceñas**150 g**

**Cómo hacer gazpacho manchego**

**Dificultad: Media**

* **Tiempo total2 h 45 m**
* Elaboración**15 m**
* Cocción**2 h 30 m**

Lo importante de esta receta es **contar con una caza de calidad** y, si no sabemos desplumar o limpiar, pedirle a nuestro carnicero que nos lo haga y así ahorrarnos la tarea.

Como os decíamos más arriba, **la clave del gazpacho manchego es la potencia**, pero si no tenemos los animales antes mencionados, podemos intentar imitarlo con pollo y conejo de abasto, pero procurad que sean potentes.

Dicho esto, vamos a la cocina y **picamos todas las hortalizas en paisana** ancha (dados gruesos), reservando después.

Luego **marcamos en una cazuela ancha** y con un poco de altura las carnes salpimentadas y troceadas (luego las vamos a recuperar y desmigar) con un poco de aceite de oliva a fuego medio-fuerte hasta que se doren y en ese momento reservamos.

En la misma cazuela, **sofreímos las verduras** a fuego medio durante 12 minutos, agregamos las especias y a continuación el tomate rallado, y cocinamos diez minutos más.

Vertemos el caldo, **reincorporamos las carnes** y dejamos cocinar todo durante dos horas a fuego suave y medio tapada la cazuela.

Cuando la carnes estén tiernas, las sacamos, **las desmigamos, desechamos los huesos y agregamos el desmigado** al guiso, corrigiendo de sal.

**Recuperamos el hervor**, bajamos a fuego medio, introducimos las tortas cenceñas troceadas en cuadraditos de algo más de bocado y dejamos que se rehidraten durante tres o cuatro minutos.

Cuando estén listas, **servimos el gazpacho bien caliente** en platos individuales —aunque en origen se comía al centro, cada uno con su cuchara—.

Principio del formulario

5 4 3 2 1

Final del formulario

39 votos