

Gazpachos

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- Aceite (un vaso de los de vino).
- 4 dientes de ajo.
- 2 tomates maduros.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento verde.
- 1/2 kg de carne de pollo y conejo.
- 2 docenas de caracoles serranos.
- 2 bolsas de torta de gazpacho.
- Sal (al gusto).

ELABORACIÓN:

Se cuece la carne y se deshuesa. A continuación en una sartén calentamos aceite y sofreimos la carne, el ajo, el tomate, la cebolla, el pimiento verde y los caracoles. Una vez sofrito se agrega el caldo donde hemos cocido la carne, hasta que completemos el litro y medio aproximadamente en la sartén. Cuando hierva, se le añade la torta y se remueve espesando el caldo a gusto de la cocinera. Servir caliente.

DIFICULTAD: **MEDIA**

SUGERENCIAS

Para que el plato sea más sabroso mezclaremos conejo y pollo.