Gaspatxos alacantins

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Guisat

Conill — 0,5 u.

Pollastre de corral — 0,5 u.

Ceba gran — 1 u.

Tomaca gran ratllada — 1 u.

Aigua o brou de carn — 1,5 l

Engrunes de torta de gaspatxos — 250 g

Caragols — al gust

Pebrella — al gust

Oli d'oliva verge extra — al gust

Sal — al gust

Pebre — al gust

Per a servir

Tortes cencenyes — 4 u.

Mel — al gust

Passos

1. Condimenta amb al gust i al gust el 0,5 u. i el 0,5 u. a trossos i daura'ls en una paella amb al gust fins que queden ben marcats per fora. Reserva'ls.
2. En una olla ampla, sofregix la 1 u. fins que estiga transparent. Afig la 1 u. i deixa-la reduir uns minuts.
3. Torna les carns a l'olla amb els al gust i la al gust i sofregix-ho tot uns minuts.
4. Cobrix amb l'1,5 l, corregix de sal i pebre i cou a foc mitjà uns 30 minuts, fins que el brou es concentre.
5. Afig les 250 g trossejades i continua entre 20 i 30 minuts més, removent sovint, fins que el guisat quede espés i homogeni.
6. Calfa les 4 u. senceres, al forn o en una paella, fins que s'ablanisquen.
7. Servix el gaspatxo sobre les tortes, deixant les vores sense cobrir.
8. Unta les vores amb al gust per al contrast dolç.

Fonts

Gazpachos de Castalla (El Español, Andrea Reinosa, 3 d'abril de 2026; recepta difosa per Turisme Comunitat Valenciana): https://www.elespanol.com/alacant/viure/20260403/expertos-alicantinos-coinciden-gazpachos-hacen-litros-agua-medio-pollo-conejo-trt/1003744193671_30.html

Ruta por los gazpachos manchegos de Alicante (Escapada Rural, 12 de febrer de 2023): https://www.escapadarural.com/blog/gazpachos-manchegos-de-alicante/

Gastronomía de Villena (Turismo de Villena): https://turismovillena.com/portfolio/gastronomy/?lang=en

Gazpacho manchego (Viquipèdia en anglés): https://en.wikipedia.org/wiki/Gazpacho_manchego