Gazpachos alicantinos

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Guiso

Conejo — 0,5 ud

Pollo de campo — 0,5 ud

Cebolla grande — 1 ud

Tomate grande rallado — 1 ud

Agua o caldo de carne — 1,5 l

Migas de torta de gazpacho — 250 g

Caracoles — al gusto

Pebrella — al gusto

Aceite de oliva virgen extra — al gusto

Sal — al gusto

Pimienta — al gusto

Para servir

Tortas cenceñas — 4 ud

Miel — al gusto

Pasos

1. Sazona con al gusto y al gusto el 0,5 ud y el 0,5 ud troceados y dóralos en una sartén con al gusto hasta que queden bien marcados por fuera. Resérvalos.
2. En una olla amplia, rehoga la 1 ud hasta que esté transparente. Añade el 1 ud y déjalo reducir unos minutos.
3. Devuelve las carnes a la olla junto con los al gusto y la al gusto y rehoga todo unos minutos.
4. Cubre con el 1,5 l, corrige de sal y pimienta y cuece a fuego medio unos 30 minutos, hasta que el caldo se concentre.
5. Añade las 250 g troceadas y sigue entre 20 y 30 minutos más, removiendo con frecuencia, hasta que el guiso quede espeso y parejo.
6. Calienta las 4 ud enteras, en el horno o en una sartén, hasta que se ablanden.
7. Sirve el gazpacho sobre las tortas, dejando los bordes sin cubrir.
8. Unta los bordes con al gusto para el contraste dulce.

Fuentes

Gazpachos de Castalla (El Español, Andrea Reinosa, 3 de abril de 2026; receta difundida por 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 febrero 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 (Wikipedia en inglés): https://en.wikipedia.org/wiki/Gazpacho_manchego