

## GAZPACHO MANCHEGO

INGREDIENTES: (4 personas)

- 500 gr. De torta de gazpacho
- ½ kg de conejo
- ¼ kg de costillar de cerdo magro
- 2 docenas de caracoles
- 2 cebollas medianas
- 1 bote de tomate triturado
- ½ pimiento rojo
- Romero en rama, Tomillo, Prebela, Clavo molido, Pimienta, Nuez moscada, Sal

### PREPARACIÓN:

En una sartén gazpachera, se pone un vaso pequeño de aceite y sofreímos el conejo e el magro de cerdo. Una vez sofrito, se pone la carne a hervir en una cazuela.

En la gazpachera sofreímos la cebolla, el pimiento y el tomate, agregándole después la torta de gazpacho desmigada.

Mientras hierve el conejo y el magro en la cazuela, le añadimos todas las especies incluyendo también los caracoles.

Dejamos cocer aproximadamente una hora y para acabar, vertemos el contenido de la cazuela a la gazpachera dejándolo cocer otros 20 minutos.