

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

Sección dedicada a la gastronomía venturreña

La gastronomía venturreña es una fiel heredera de la castellano-manchea debido a razones culturales, climáticas y de las propias materias primas con las que se trabaja (aceite de oliva puro, caza, cerdo, productos agrícolas de secano, etc.). Platos como el atascaburras, las almortas, las migas o el gazpacho manchego están extendidos por la geografía castellana caracterizándose por su solidez propia de tierras del interior con climas invernales fríos. Hoy damos la receta de un buen gazpacho manchego.

GAZPACHO MANCHEGO

Ingredientes para cuatro personas:

- Media torta de gazpacho
- Medio conejo
- Aceite de oliva
- Sal
- Ajo
- Pimienta
- Pimentón



En un principio, el conejo se deja cocer en un puchero. Una vez cocido se separa la carne del hueso y se desmenuza en trozos pequeños. En una sartén se sofríen dos ajos y pimentón, añadiéndole posteriormente el caldo del cocido. Es importante saber que el gazpacho manchego se cocina siempre en sartén. A la mezcla del caldo y el sofrito se le agrega pimienta molida y otros dos o tres ajos. La torta de gazpacho se corta en pequeños trozos y se pone también en la sartén. Todo se dejará hervir a fuego lento durante un cuarto de hora (lo que cuesta aproximadamente que se haga el pan). Una vez cocinado, se sirve en la propia sartén y...! a comer!

ROSA MURCIA NAVARRO

Restaurante
Hostal
VENTAMORINO

RESTAURANTE
PENSION

«VENTAMORINO»
José M. Yaves Nohalés

C/ Lepanto, 9 - Telef. 218 51 77
46310 VENTA DEL MORO (Valencia)

Bar
BOGAR
DEL
PRODUCTOR

Extenso surtido en
TAPAS DE COCINA
Café, café, café.
¡qué café!

Las Cruces, 42
VENTA DEL MORO