

gaspatxo manxec (GASTR)

Elaboració: Utilitzarem el caldo d'haver bullit carn de caça: perdiu, llebre, etc. Si no se'n té, sempre hi ha alternatives. En paella gaspatxera, fonda i amb anses, sofregim la nyora, els alls i la tomaca, per a picar després en el morter amb el julivert i el safrà. En el mateix oli daurem el conill, trossejat però deixant senceres cuixes, potes i costelles. Repartim generosament timonet i romer que contribuiran a donar-li el toc de caça. Quan comence a soltar-se la carn de l'os estarà al seu punt i reservarem. En una font tindrem ratllades les cebes i trossejada en trossos molt menuts la pebrera verda. Ho sofregirem tot lentament durant 1 hora, tapant la paella perquè es faça blanet fins quasi desaparèixer. Quan estiga al seu punt incorporem la salsa del morter remenant-ho tot durant 10 minuts més. Afegim ara el caldo procurant que alce el bull a poc a poc i repartim la pasta de gaspatxo amb compte perquè no s'apegue. Finalment, repartim per igual la carn i deixem bullir

20 minuts, sacsant la paella de tant en tant. Deixem reposar 1/4 d'hora. Hi ha qui posa caragols, esclata-sangs, etc. com també són variades les formes de servir-se. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1/4 de costelles de porc (sense greix)
- carn de caça: perdiu, llebre, conill, etc.
- 2 paquets de pasta de gaspatxo
- 2 tomaques ben madures
- 4 cebes
- 1 pebrera verda menuda i tendra
- 5 dents d'all
- 1 nyora
- safrà
- timonet, romer i julivert
- oli d'oliva

Temps de preparació: 2 hores.

Diccionari de
Benidorm