

Gazpacho manchego

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 32 '
- 4



Comentario nutricional

El gazpacho puede resultar una buena receta sobre todo en verano, ya que nos hidrata y refresca, además de aportarnos nutrientes tan valiosos como los antioxidantes.

Modo express

1. Corte los tomates y los pimientos; pele los ajos. Trocee también la torta cenceña, el conejo y la perdiz.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 15 minutos a 180º, vierta el aceite en la cubeta y dore el conejo y la perdiz 10 minutos. Añada el laurel, los ajos, el tomate y el pimiento y sofría 5 minutos más. Luego incorpore las setas, el tomillo, los trozos de torta, el agua caliente y la sal.

3. Programe el menú Carnes con la tapa cerrada.
4. Deje reposar el plato antes de servir.