Gazpachos con carne

RECETARIO CON CARNE: Pollo, conejo, perdiz, pavo, palomo, etc...

NO RECOMENDABLE CARNES GRASAS como el cerdo, cordero, etc…

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 70 gr. de aceite de oliva (6 cucharadas)
- 350 gr. de carne cortada en trozos
- 80 gr. de jamón cortado en trozos pequeños (opcional)
- 2 tomates medianos maduros o 70 gr. triturado
- 3 o 4 dientes de ajo cortado en láminas
- 100 gr. de setas, níscalos o similares (opcional)
- Litro y tres cuartos de agua aproximadamente
- 2 o 3 hojas de laurel
- Sal al gusto
- Pizca de pimienta
- 1 bolsita de gazpachos y un cuarto de otra (250gr.) El pastor de la mancha

FORMA DE COCINARLO

- En una sartén sofreír la carne unos minutos.
- Una vez dorada añadir el jamón, los ajos, las setas y seguidamente el tomate. Cuando esté todo sofrito se añade el agua, el laurel, la pimienta y la sal y se tiene hirviendo hasta que esté la carne blanda, se echan los gazpachos y se tienen hirviendo 8 o 10 minutos.
- Se puede sacar la carne, se deshuesa y se echa a la sartén.
- Que queden jugosos, pero no caldosos.
- Dejar reposar en la sartén unos 5 minutos y servir.
- Acompañar la comida con gazpachos en torta o troceados muy saludables y digestivos.