



## ¿Qué son los Gazpachos Manchegos?

Los gazpachos manchegos, o también conocidos como galianos, son un plato típico de La Mancha consiste en un guiso caldoso servido caliente a base de torta de gazpacho troceada y acompañado de carne de caza, liebre, conejo o perdiz, aunque de un tiempo a esta parte mucha gente se decanta por el pollo para realizar la receta de los gazpachos manchegos. Otra variante de algunas zonas es añadirles setas, como níscalos.

## Un poco de historia

Es un plato pastoril, consistente, muy sencillo en sus ingredientes pero delicioso e intenso sabor. El modo tradicional de comerlo es servirlo sobre la torta de gazpacho sin trocear, de ahí viene el dicho "de los gazpachos se como hasta el plato". Este plato se suele servir muy caliente y se acompaña con vino tinto, siendo un plato único. Como curiosidad, en La Mancha se utiliza el plural para referirse a este plato (gazpachos) y a diferencia del gazpacho pastor de la sierra de Cuenca, los gazpachos manchegos son caldosos.

## Ingredientes:

Para 4 personas:

150 g de Tortas de Gazpacho Manchego

1/2 conejo de monte

1 perdiz

1 cabeza de ajos

1 cebolla

1 pimiento verde

1 tomate

Aceite de Oliva Virgen Extra

sal Maldon ahumada

pimienta

1 hoja de laurel

2 ramas de tomillo

perejil



Si realizas la receta estaremos encantados de que lo compartas con nosotros en nuestras redes **#recetaslatiendalochopos**



/loschopos\_



/restaurante.loschopos



/@LosChopos\_

Los ingredientes Manchegos necesarios para esta receta los puedes encontrar en:

[www.restaurantelochopos.com/tienda](http://www.restaurantelochopos.com/tienda)