

Gaspatcho Manchego.



Ingrédients pour 2 personnes:

2 Perdrix.
2 gousses d'Ail.
2 Tomates de pleine terre bien mûres.
2 Pain Azyme.
1 Oignon.
200 gr de Champignons de Paris frais.
1 cube de bouillon de Poule.
1 bouquet de Persil.

1 L d'Eau.
1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 cuil à café de Cumin.
1 cuil à café de Paprika.
1 cuil à café de Sucre.
2 feuilles de Laurier.
Thym.

Préparation:

- Désosser et découper les perdrix.
- Découper le pain Azyme en morceaux grossiers et réserver.
- Émonder et couper les tomates en morceaux.
- Peler et hacher l'oignon et l'ail et réserver.
- Laminer les champignons et réserver.
- Dans une petite paëlla ou une sauteuse faire revenir la viande de l'oignon avec un peu d'huile d'olive.
- Lorsque la viande commence à se colorer, ajouter l'ail.
- Ajouter les tomates, les épices, les feuilles de laurier, un peu de thym, le sel, le poivre et le sucre.
- Verser le bouillon de façon à couvrir la préparation.
- Laisser mijoter pendant 20 minutes.
- Au bout de 20 minutes, ajouter les champignons et le pain Azyme découpé en morceaux.
- Laisser cuire environ 5-10 minutes de plus (le pain cuit en s'imbibant de sauce).
- Parsemer de persil.
- Déguster tant que c'est chaud !!!!!