

## Gazpachos ayorinos



### Ingredientes:

2 kg de pollo; 1 kg de conejo; 1 perdiz, pichón o palomo; 1 cabeza de ajos, tomate pimiento y sal.

### Ingredientes para la torta:

1 kg de harina, agua y sal.

### Preparación:

Se trocea la carne, y se sofríe en medio litro de aceite de oliva, se pone a hervir con una cabeza de ajos en la olla con agua y se reserva el aceite.

Mientras se está cociendo la carne se prepara la torta de la siguiente forma: se pone la harina en forma de pirámide, se hace un hueco en el

centro y se hecha una cucharada de sal con agua muy caliente, se hace una masa extendiéndola con un rodillo, haciendo una torta redonda muy fina, se cuece en un horno muy caliente.

Una vez cocida la torta, se parte en trocitos muy pequeños.

Aparte en una sartén con el aceite de sofreír la carne se fríe un tomate maduro y pimiento pequeño, se añaden trozos de torta y el caldo de cocer la carne y se deja cocer añadiendo sal y azafrán.

La carne se sirve aparte en una fuente.

Este plato se sigue preparando con los mismos ingredientes que nuestros antepasados y su forma de comer es sin plato ni cuchara, utilizando la torta entera como recipiente y trozos de la misma doblados como cuchara. También se le puede añadir ajo-aceite.