

Gazpacho Manchego Con Pollo (au Poulet)

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE POULET	300g
- AILE(S) DE POULET	4
- FOIE(S) DE VOLAILLE	150g
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- ÉPICE POUR POULET	un peu
- PETITES BOULETTES SURGEL.ÉES	100g (de volaille)
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- TOMATES CONCASSÉES	200g
- BOUILLON DE VOLAILLE	450 ml (1 cube)
- GAZPACHO MANCHEGO (GALETTES DE PAIN)	180g (1 sachet)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les ailes de poulet en deux à l'articulation.
- Emincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Coupez les filets de poulet en dés.
- Détaillez les foies de volaille en dés également.
- Faites revenir les morceaux (ailes et filets) de poulet dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'épices pour volaille, sel et poivre.
- Intégrez l'ail et l'oignon émincés.
- En fin de cuisson des viandes, ajoutez les foies et les petites boulettes de volaille. Remuez quelques instants puis ajoutez les pincées de piment.
- Arrosez alors avec les tomates concassées et le bouillon de volaille. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié.
- Lorsque le jus est bien réduit, ajoutez les galettes de pain et poursuivez la cuisson en remuant doucement pendant 3-4 minutes maximum (il doit rester un peu de jus).
- Servez sans attendre.

