Gazpachos con atún fresco

RECETARIO CON ATÚN FRESCO O EN ESCABECHE

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 3 o 4 dientes de ajo cortados en láminas
- 2 tomates medianos maduros o 150 gr triturado
- 200 gr. de atún fresco o en escabeche en trozos pequeños
- Litro y medio de agua aproximadamente
- 2 hojas de laurel
- Sal al gusto
- Pizca de pimienta
- 1 bolsita de gazpachos y cuarto de otra (250 gr.) El pastor de la mancha
- 150 gr. de almejas

FORMA DE COCINARLO

- En una sartén se sofríen los ajos y seguidamente se agrega el tomate y cuando esté sofrito se agrega el atún removiendo unos minutos.
- A continuación, se añade el agua, al empezar a hervir se echan los gazpachos, laurel, pimienta y almejas, hirviendo de 8 a 10 minutos.
- Que queden jugosos, pero no caldosos.
- Antes de servirlos, dejar reposar en la sartén unos 5 minutos aproximadamente.
- Lo típico, acompañar en la comida con los gazpachos troceados o la torta muy digestiva.
- Tiempo total unos 15 minutos.