Galettes Gazpachos au thon frais

RECETTE AU THON FRAIS OU EN ESCABÈCHE

INGRÉDIENTS POUR QUATRE PERSONNES

- 6 cuillerées d'huile d'olive
- 3 ou 4 gousses d'ail émincées en lamelles
- 2 tomates moyennes mures ou 150 g hachées
- 200 g de thon frais ou en escabèche en petits morceaux
- 1 litre et demi d'eau environ
- 2 feuilles de laurier
- Sel à votre convenance
- Une pincée de poivre
- 1 petit sachet de galettes gazpachos plus un quart d'un autre sachet (250 g) El Pastor de la Mancha
- 150 gr de palourdes

MODE DE CUISSON

- Dans une poêle, faire revenir l'ail puis rajouter la tomate et une fois cuits, rajouter le thon en tournant, pendant quelques minutes.
- Ensuite, rajouter l'eau. Au début de l'ébullition rajouter les gazpachos, le laurier, le poivre y les palourdes. Laisser cuire 8 à 10 minutes.
- Il doit y avoir du jus, mais pas trop liquide.
- Avant de servir, laisser reposer dans la poêle environ 5 minutes.
- Habituellement, le plat est accompagné de morceaux de cette très digeste galette.
- Temps de préparation environ 15 minutes.