# Galettes Gazpachos à la viande

RECETTE À LA VIANDE Poulet, lapin, perdrix, dinde, pigeon, etc.

*LES VIANDES GRASSES NE SONT PAS RECOMMANDÉES* comme le porc et l'agneau, etc.

## INGRÉDIENTS POUR QUATRE PERSONNES

- 70 g d'huile d'olive (6 cuillerées)
- 350 g de viande coupée en morceaux
- 80 g de jambon cru coupé en petits morceaux (option)
- 2 tomates moyennes mures ou 70 g hachées
- 3 ou 4 gousses d'ail émincées en lamelles
- 100 g de champignons, lactaires ou similaires (option)
- 1 litre et trois quarts d'eau environ
- 2 ou 3 feuilles de laurier
- Sel à votre convenance
- Une pincée de poivre
- 1 petit sachet de galettes gazpachos plus quart d'un autre (250 g) El Pastor de la Mancha

## MODE DE CUISSON

- Dans une poêle, faire revenir la viande pendant quelques minutes.
- Une fois qu'elle est dorée, rajouter le jambon, l'ail, les champignons puis la tomate. Lorsque tout est bien revenu rajouter l'eau, le laurier, le poivre et le sel. Laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre, rajouter les galettes de gazpachos et poursuivre la cuisson pendant 8 à 10 minutes.
- On peut enlever la viande et la désosser, puis on la rajoute dans la poêle.
- Il doit y avoir du jus, mais pas trop liquide.
- Laisser reposer dans la poêle environ 5 minutes et servir.
- Accompagner le plat avec des galettes gazpachos entières ou en morceaux, elles sont très bonnes pour la santé et très digestes.