



GALETTE BRETONNE DE ATÚN, ESPINACAS Y HUEVO

Ingredientes

Para 5-6 galettes:

- 200 g de harina de trigo sarraceno
- 1 huevo
- 500 ml de agua fría
- 1 cucharadita de sal

Para el relleno:

- 300 g de espinacas frescas
- 2 ajos finamente picados
- 100 g de queso rallado
- 5-6 huevos (1 por galette)
- 3 latas de atún en aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1º. Mezcla la harina con el huevo, el agua y la sal con batidora o varillas hasta que no queden grumos. Deja reposar al menos 30 minutos en la nevera.

2º. Para el relleno saltea los ajos en una sartén con AOVE. Añade las espinacas, tapa y deja que reduzcan unos 3-4 minutos.

3º. Incorpora el atún, mezcla y salpimenta al gusto. Reserva el relleno.

4º. Unta una sartén antiadherente o crepera con AOVE y ponla a fuego alto. Echa un cucharón de masa y mueve la sartén para que se extienda bien.

5º. Cuando los bordes se empiecen a levantar ya puedes añadir el relleno. Pon un par de cucharadas de queso en el centro dejando un hueco en medio. Casca ahí un huevo, añade una pizca de sal y con ayuda de una espátula extiende la clara del huevo sobre la galette para que cuaje. Si ves que no cuaja ponle encima una tapa de cazuela y espera 1 minuto.

6º. Reparte alrededor del huevo un poco del salteado de atún y espinacas.

7º. Dobla los 4 lados de la galette como si fuera un sobre y listo.

[HTTPS://WWW.ALBO.ES/](https://www.albo.es/)