

La Pipirrana

Coupez 1 poivron vert épépiné en petits dés, 750 gr de tomates bien mûres et pelées, (ne jetez pas leur jus, les espagnols disent que c'est ce jus qui fait toute l'âme de la pipirrana), coupez en rondelles 10 olives noires dénoyautées
Pelez 1 pepino puis ôtez les graines qui ont un goût amer (gros cornichon court et rugueux qui est proche du concombre) mais plus digeste
1 oignon ou des oignons grelots coupés en petits carrés

Ajoutez tous ces ingrédients dans un saladier

L'oignon et l'ail vont relever la pipirrana, en plus de l'oignon, ajoutez 2 gousses d'ail, bien entendu, n'oubliez pas d'en retirer le germe, après les avoir râpées, les diluer dans un grand verre d'eau, puis réservez .

Il ne vous reste plus qu'à émietter 160 gr de thon en boîte, l'ajoutez à la préparation précédente

Mettez 4 c à soupe d'huile d'olive

C'est autour du sel du poivre ,1 pincée d'origan puis le grand verre d'eau que vous avez laissé en attente

Bien mélanger, laissez reposer au minimum 2 h au réfrigérateur

Bonne dégustation