Borrajas



Borraja con jamón

La Borraja es una hortaliza , yo creo que para muchos desconocida . Realmente por aquí en Valencia , yo sólo la he visto en conserva. Cuando me mandó Gvtarra varios de sus productos , y ví la borraja, enseguida me puse a prepararla.

Me traía recuerdos de mi infancia, ya que mi padre la compraba y además de Gvtarra.

Al estar en conserva nos facilita mucho el trabajo, nos olvidamos de limpiarla, y eso ya es mucho. Tan sólo hay que abrir el bote, escurrir bien y reservar. Nos quedan 380 gr de peso escurrido, ideal para dos personas.

Ahora nos queda condimentar la borraja, y para ello hemos un ” refrito” de ajos laminados y taquitos de jamón ibérico.

Os recomiendo probar esta receta, muy muy rica.

INGREDIENTES: 2 personas

– un bote de borraja Gvtarra.

– 2 ajos laminados.

– 25 gr de taquitos de jamón ibérico.

– una cucharadita de pimentón de la Vera .

– aceite de oliva virgen extra.

– 6 anacardos picados.

– sal

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Escurrimos la borraja y reservamos .

Laminamos los ajos y picamos los anacardos. Los taquitos de jamón los podemos cortar, o bien comprarlos ya en taquitos.

Paso 2:

En una sartén con aceite de oliva virgen extra, sofreir los ajos, y cuando empiecen a dorarse, añadir el jamón ibérico ,

damos unas vueltas y apagamos el fuego. Es el momento de añadir el pimentón de la Vera , y remover.

Vertemos sobre las borrajas, añadimos los anacardos y rectificamos de sal.