

Aragó

Temps





45'

Racions



4

Al·lèrgens

-  Cereals amb gluten
-  Ous

Alternatives

-  Sense gluten

Brou de borratges

Ingredients

- 1 kg de borratges
- 1 ceba
- 2 ous
- Oli d'oliva verge extra
- Sal

Ingredients ^{per a} la picada

- 1 clau d'olor
- 70 g d'avellanes torrades
- ½ culleradeta de canyella en pols
- 20 brins de safrà aproximadament
- 1 llesca de pa torrat trossejat

És una planta molt resistent i encara que la puguem trobar a l'horta d'hivern, és a la primavera quan es fa gran part de la recol·lecció.

Elaboració

1. Netejar bé les borratges, pelar-les (si calgués) i trossejar-les. Col·loqueu-les en un cassó cobertes d'aigua freda i una mica de sal, porteu-les a ebullició i cuineu-les a foc mitjà durant uns 10 minuts. Retirar del líquid que es reserva, com a brou. Escorreu les borratges.
2. Picar la ceba i sofregir amb una mica d'oli i un pessic de sal en una olla. Quan la ceba estigui daurada, incorporeu-hi les borratges bullides i salteu-les durant un parell de minuts i torneu-hi afegir el líquid de la cocció de les borratges i cuineu-ho a foc mitjà baix, mentre s'elabora la picada.
3. Combinar tots els ingredients de la picada en un morter i moldre. Afegiu-hi la picada a la sopa i remeneu-ho. Reduir el foc a suau.
4. Batre els ous i afegir a la sopa, retirar del foc i remenar constantment per quallar les clares de l'ou amb la calor residual. Rectificar la sal al gust, si cal.
5. Serviu la sopa calenta.

Alternatives

Per a la versió sense gluten es pot utilitzar una llesca de pa torrat sense gluten.

Tot i que les borratges s'aprecien a tot el territori espanyol és a Aragó on més es cultiven i són més populars