

Aragón

Tiempo



45'

Raciones



4

Alérgenos

-  Cereales con gluten
-  Huevos

Alternativas

-  Sin gluten

Caldo de borrajas

Ingredientes

- 1 kg de borrajas
- 1 cebolla
- 2 huevos
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Ingredientes para la picada

- 1 clavo de olor
- 70 g de avellanas tostadas
- ½ cucharada de postre de canela en polvo
- 20 hebras de azafrán aproximadamente
- 1 rebanada de pan tostado troceado

La borraja es una planta muy resistente y aunque la podemos encontrar en la huerta de invierno, es en primavera cuando se hace gran parte de su recolección.

Elaboración

1. Limpiar bien las borrajas, pelarlas (si fuera necesario) y trocearlas. Colocarlas en un cazo cubiertas de agua fría y una pizca de sal, llevar a ebullición y cocinarlas a fuego medio durante unos 10 minutos. Retirar del líquido que se reserva, como caldo. Escurrir las borrajas.
2. Picar la cebolla y sofreír con un poco de aceite y una pizca de sal en una olla. Cuando la cebolla esté dorada, incorporar las borrajas hervidas y saltear durante un par de minutos y volver añadir el líquido de la cocción de las borrajas y cocinar a fuego medio bajo, mientras se elabora la picada.
3. Combinar todos los ingredientes de la picada en un mortero y moler. Añadir la picada a la sopa y remover. Reducir el fuego a suave.
4. Batir los huevos y añadir a la sopa, retirar del fuego y remover constantemente para cuajar las claras del huevo con el calor residual. Rectificar la sal al gusto, si es necesaria.
5. Servir la sopa caliente.

Alternativas

Para la versión sin gluten se puede utilizar una rebanada de pan tostado sin gluten.

A pesar de que las borrajas se aprecian en todo el territorio español es en Aragón donde más se cultivan y son más populares