



MADE IN  
ARAGÓN

borrajas con setas y jamon

Ingredientes para 4 personas:

1 kilo de borrajas

1 cebolla pequeña

400 gr de setas variadas

120 gr de jamón en tacos

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Limpiamos las borrajas y quitamos las hojas más grandes. Lavamos.

Colocamos en la olla rápida, cubrimos de agua y añadimos 1 cucharadita de sal y un chorrito de AOVE. Cuando comience a salir el vapor, cocinamos durante 4 minutos. Cuando se haya ido la presión de la olla, abrimos y escurrimos el agua. Reservamos.

En una sartén salteamos la cebolla cortada en brunoise, damos un punto de sal y la dejamos al dente, queremos que esté durita, crujiente. Retiramos.

En esa misma sartén salteamos las setas dándoles un punto de sal, también durante muy poco tiempo, lo justo cuando cambian de color. Queremos darle a todos los ingredientes el punto justo de cocción.

Añadimos a la sartén las borrajas escurridas, la cebolla pochada y el jamón en tacos. Salteamos durante un par de minutos.

Servimos añadiendo un chorrito de AOVE.

[Conlaszarpasenlamasa](http://Conlaszarpasenlamasa)