

## Ensalada de borraja con garbanzos

Para 3-4 personas

### **Ingredientes**

1 kg de borraja  
2 ó 3 patatas medianas  
200 gr de garbanzos cocidos  
1 ó 2 huevos duros  
Tiras de pimiento rojo asado  
3 o 4 cucharadas soperas de aceite de oliva  
1 cucharada soperas de vinagre de Jerez  
1 cucharadita de mostaza (opcional)  
1 ó 2 dientes de ajo  
Una pizca de albahaca o ajedrea

### **Preparación**

1. Limpiar y cortar la borraja en trozos de unos 3 cm, las hojas se pueden aprovechar también, aunque hay quien prefiere utilizar sólo los tallos. No es necesario quitar los pinchos porque se deshacen con el hervor.
2. Pelar y cortar las patatas en trozos de 1 cm.
3. Cocer la borraja en agua con poca sal y a los 10 o 15 minutos añadir los dados de patata. Cuando esté todo cocido, escurrimos y lo reservamos.
4. Los garbanzos los habremos cocido previamente o también se pueden utilizar ya cocidos en conserva.
5. Si la borraja y patatas están muy calientes todavía, enfriar con agua en el escurridor.
6. Mezclamos la borraja, la patata, los garbanzos y los ajos picados y se adorna con el huevo duro picado grueso y unas tiritas de pimiento rojo asado quedando preparado para aliñar al gusto con vinagreta de aceite y vinagre. Podéis probar a añadirle a la vinagreta una cucharadita de mostaza y ajedrea o albahaca picada.

**Consejo:** La ensalada está muy rica templada, aunque en verano podemos refrescarla previamente en la nevera.