

Borrajitas rebozadas

Para 3-4 personas

Ingredientes

800 gr - 1 kg de borraja

1 huevo

Harina

Aceite de oliva virgen

Sal

Azúcar (opcional)

Canela (opcional)

Pimentón (opcional)

Preparación

1. Cortaremos los tallos de la borraja en trozos de unos 5 cm, las hojas también se pueden cortar en trozos y añadir, aunque no les gustan a todos. No es necesario limpiar los pinchos pues se desharán con el hervor.
2. Ponemos la borraja en una olla a presión con unas 4 tazas de agua y una cucharada de sal, cerramos la olla y dejamos que hierva unos 10-15 minutos, si utilizamos una olla normal duplicar el tiempo y el agua.
3. Escurrir la borraja una vez cocida.
4. Preparar una masa con huevo y un poco de harina. Untamos la borraja con la masa y la freímos en una sartén.
5. Servir calientes con azúcar y canela si se quieren dulces o sino con pimentón si se prefieren saladas.