

Pollo con ajos y borraja

Para 4-5 personas

Ingredientes

1 pollo

600 gr de borraja

1 cabeza de ajos

1 taza de aceite de oliva

Preparación

1. Ponemos en una cazuela el pollo en trozos grandes con dos vasos de agua, 1 taza de aceite de oliva y los dientes pelados de una cabeza de ajos. Calentamos hasta que comience a hervir.
2. Si estamos cocinando un pollo de corral, le costará entre 1 hora y $\frac{1}{4}$ y 1 hora y $\frac{1}{2}$. Si es un pollo convencional, será necesario menos tiempo.
3. 20 minutos antes de terminar la cocción, añadimos la borraja cortada y lavada para que se cocine con el pollo. Si no sabemos exactamente cuanto tiempo cocer el pollo, entonces coceremos la borraja por separado, sin que se cuezca demasiado y la añadiremos al final de la cocción del guiso del pollo, dejándolo todo junto al fuego otros 5 minutos.