

Alubias blancas con borraja

Para 3-4 personas

Ingredientes

1/2 kg de alubias

1 cabeza de ajos

4 hojas de laurel

4 cucharadas de aceite de oliva

1/2 kg de borraja

sal

Preparación:

1. En una cazuela con agua fría pondremos las judías, que habremos tenido la noche anterior a remojo, la cabeza de ajos, el laurel y el aceite de oliva.
2. Una vez que empiezan a hervir aconsejan "asustarlas" con un poco de agua fría, dos o tres veces.
3. Unos 20 minutos antes de que termine su cocción, le añadiremos la borraja lavada y cortada para cocer junto con las alubias.