

Borraja gratinada

Para 3-4 personas

Ingredientes

1,2 kg de borraja

100 gr de cebolla picada

3 o 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

2 cucharadas de harina

Queso para gratinar

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. Cocer la borraja en agua con poca sal y cuando esté tierna escurrirla y colocarla en una fuente para el horno. El caldo lo reservamos.
3. Colocamos el aceite en una sartén con la cebolla picada hasta que se poche. Entonces añadimos la harina hasta que se deshaga y por último añadimos poco a poco caldo de la cocción de la borraja hasta conseguir una especie de bechamel. Repartir la salsa por encima borraja.
4. Finalmente se puede poner una capa de queso por encima y gratinar unos minutos en el horno.