

Crespillos de borraja

Una $\frac{1}{2}$ hora de preparación y $\frac{1}{2}$ hora de cocción
Para 4 personas

Ingredientes

10-12 hojas de borraja pequeñas y tiernas

2 yemas de huevo y $\frac{1}{2}$ naranja

7 cl de leche y 5 cl de anís dulce

1 sobre de gaseosa

Harina

1 cucharadita de anís en grano

1 cucharadita de pimentón dulce

1 cucharada sopera de azúcar

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Preparación

1. Llevar a ebullición 10 cl de agua, pasar a un vaso, añadir el anís en grano, tapar y dejar infundir durante 10 minutos.
2. Mezclar las yemas de huevo con el azúcar en un cuenco grande y batir hasta obtener una crema espumosa y suave. Añadir el anís dulce, la mitad de la infusión de anís en grano, el zumo de $\frac{1}{2}$ naranja, la leche y el sobre de gaseosa.
3. Incorporar poco a poco y mezclando con la varilla la harina necesaria para que no escurra la pasta cuando bañemos las hojas de borraja.
4. Lavar y escurrir las hojas de borraja, pasarlas por la masa y freír en una sartén con abundante aceite de oliva muy caliente hasta que se doren. Escurrir sobre papel de cocina.
5. Mezclar una cucharada de postre de pimentón con otra de sal fina y espolvorear sobre los crespillos antes de servir.

Consejo: El punto "complicado" es conseguir el equilibrio en la elaboración de la masa, que debe agarrarse a las hojas de borraja sin gotear.