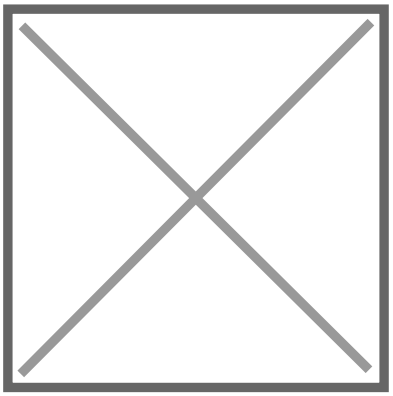
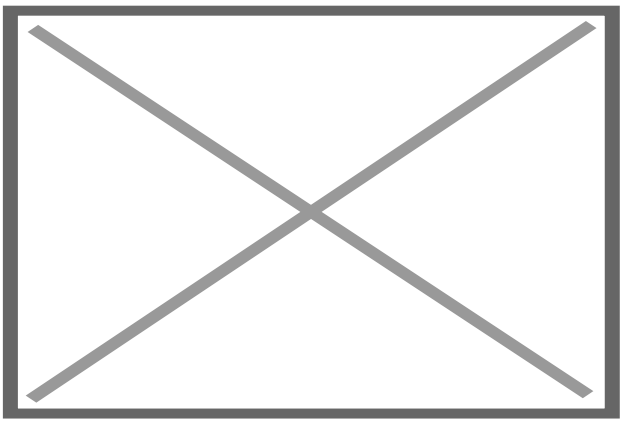


Borraja en salsa de almendra con mejillones

DescripciÃ³n

default watermark

Esta receta es de ArguiÃ±ano, aunque un poco Â«tuneadaÂ».



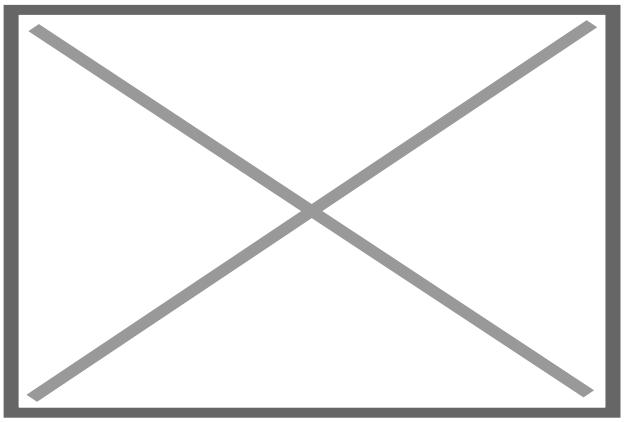
Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

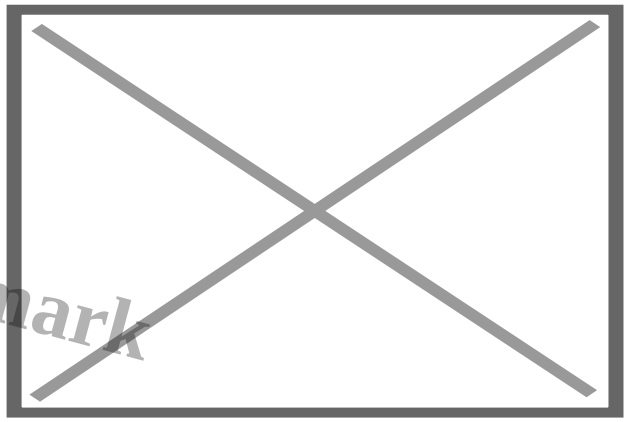
* 1 kg y 1/4 de borraja. Se puede poner de tarro aunque la tendrÃamos que escurrir y pesar.
* 80 gr de almendra molida.
* 20 mejillones.
* 2 dientes de ajo.
* 8 o 10 lonchas o lascas de jamÃ³n **muy finas.**
* Sal, aceite de oliva, vino blanco, laurel.

PreparaciÃ³n:

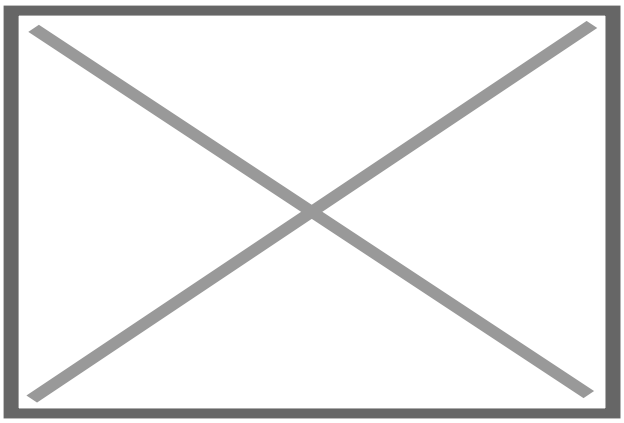
Generalmente la borraja ya viene limpia asÃ que la he lavado bajo el grifo, para evitar cualquier suciedad y tierra. Troceamos no muy menuda y la ponemos en una olla rÃ¡pida, con suficiente agua, pizca de sal y la cocemos durante 12 minutos desde que la olla empieza a hervir. Una vez cocida y cuando la olla se pueda abrir, escurrimos y la reservamos junto con dos vasos del lÃquido de cocciÃ³n. Molemos la almendra con el aparato para esos menesteres y reservamos.
Limpiamos los mejillones, tambiÃ©n bajo el grifo y los pasamos a una olla con un buen chorro de vino blanco y una hoja de laurel. Los ponemos a fuego fuerte y una vez abiertos los sacamos, colamos el lÃquido que sueltan, reservamos. Quitamos y tiramos las valvas de los mejillones y reservamos estos.

Pelamos y troceamos los dientes de ajo, los ponemos en una olla ancha y baja con un chorro de aceite de oliva, los freÃmos y sin que cojan color aÃ±adimos la almendra molida, removemos para que se tueste un poco, vamos vertiendo **poco a poco** el lÃquido de los mejillones sin dejar de remover. Hasta que consigamos una especie de Â«besamel ligeraÂ».



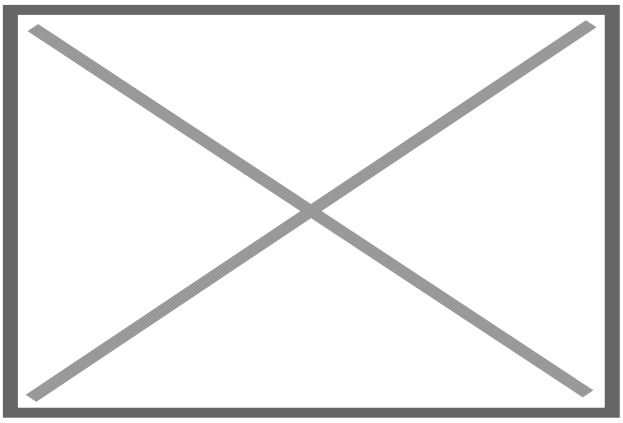


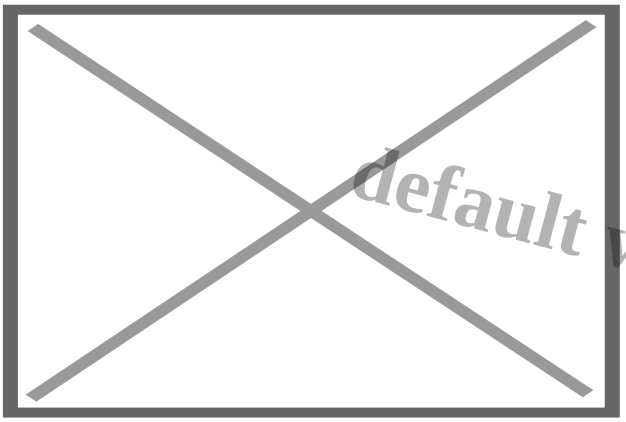
default watermark



Si con el lÃquido de los mejillones no es suficiente, aÃ±adimos el de cocciÃ³n de la borraja, pero que la besamel no quede demasiado suelta.

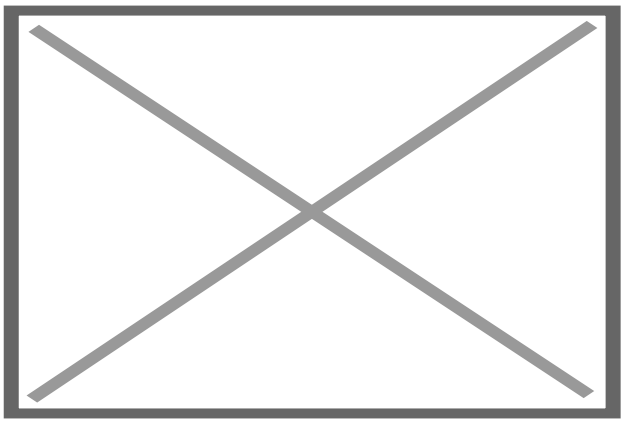
Rectificamos de sal **teniendo en cuenta que el lÃquido de los mejillones ya es salado**, echamos la borraja, removemos unos 5 minutos, agregamos los mejillones, seguimos removiendo y retiramos del fuego.





Ponemos las lascas de jamÃ³n por la superficie y dejamos un minuto. Servimos y Â¡a disfrutar del momento!

default watermark



Consejo: Como os digo siempre con los guisosâ?¦es mejor hacer la vÃspera, para que se mezclen bien los sabores. Y las lascas de jamÃ³n las pondremos justo antes de servir.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
enero 25, 2016
Autor
admin