



Borraja en salsa de almendra con mejillones

Descripci3n

Esta receta es de Argui±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 tendr±amos que escurrir y pesar.
- * 80 gr de almendra molida.
- * 20 mejillones.
- * 2 dientes de ajo.
- * 8 o 10 lonchas o lascas de jam±n **muy finas**.
- * Sal, aceite de oliva, vino blanco, laurel.

Preparaci3n:

Generalmente la borraja ya viene limpia as± que la he lavado bajo el grifo, para evitar cualquier suciedad y tierra. Troceamos no muy menuda y la ponemos en una olla r±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 l±quido de cocci3n. Molemos la almendra con el aparato para esos menesteres y reservamos.

Limpiamos los mejillones, tambi±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 l±quido 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 fre±mos y sin que cojan color a±adimos la almendra molida, removemos para que se tueste un poco, vamos vertiendo **poco a poco** el l±quido de los mejillones sin dejar de remover. Hasta que consigamos una especie de Â«besamel ligeraÂ».



Si con el líquido de los mejillones no es suficiente, añadimos el de cocción de la borraja, pero que la besamel no quede demasiado suelta.

Rectificamos de sal **teniendo en cuenta que el líquido 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!



Consejo: Como os digo siempre con los guisosÂ³!es mejor hacer la vÃ³spera, para que se mezclen bien los sabores. Y las lascas de jamÃ³n las pondremos justo antes de servir.

CategorÃ³a

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n

enero 25, 2016

Autor

admin