



Borraja, Cecina, Champiñones y Ajo Spring Violeta.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING VIOLETA

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 1 Borraja
- Cebollino
- 200 gr de Champiñones
- 50 gr de Cecina
- 4 rebanadas de Pan de Centeno tipo molde
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo, los laminamos, los cortamos en tiras y los picamos finamente.
2. Limpiamos bien la tierra de los Champiñones y los laminamos.
3. Limpiamos la Borraja de hojas y quitamos las fibras de ambos lados. La cortamos en bastones.
4. Picamos el Cebollino finamente.
5. Cortamos el Pan a tiras y estas, a su vez, en cuadrados más o menos iguales.
6. Hacemos lo mismo con la Cecina, la cortamos en tiras y estas en cuadrados pequeños.
7. En una sartén a fuego medio, añadimos un buen chorrito de Aceite de oliva y el Ajo picado.
8. Seguidamente introducimos la Borraja y esperamos a que se doren un poquito.
9. Añadimos los Champiñones, la Cecina y el Pan. Salteamos todo el conjunto para que se impregnen los sabores y sazonamos.



TERMINADO DEL PLATO:

10. En el centro de un plato llano colocamos la mezcla de ingredientes y sobre estos colocamos la Borraja.
11. Espolvoreamos el cebollino por encima y aliñamos con un chorrito de Aceite de Oliva.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Normalmente las borrajas se consumen hervidas, pero al haberlas limpiado y cortado finamente y, una vez salteadas, su textura y sabor es muy agradable.
- Podemos cambiar la Cecina por Jamón Serrano, aunque esta le aporta un sabor muy peculiar al plato y casa muy bien con el Ajo Spring Violeta.
- También podemos cambiar los Champiñones por otras setas como Hongos, Níscalos,...