BORRAJAS con almejas

Preparación:

- Ponga las almejas en agua con sal durante 1 hora aproximadamente.
- Lave y corte la borraja en trozos regulares, previamente quitando las hojas verdes.
- Eche 1 litro de agua dentro de la olla del AutoCook e introduzca las borrajas en al agua cuando esté hirviendo. Seleccione el programa **Cocer** y la opción **Corto,** ajustando manualmente 15 minutos en el temporizador. **Cierre la tapa** y pulse el botón de **Inicio.**
- Cuando suene la señal, saque las borrajas de la olla del AutoCook y enfríalas en agua con hielo para que conserven su color y reserve aparte el agua de cocción.
- Eche 2 c.s. de aceite de oliva en la olla. Introduzca el ajo picado. Seleccione el programa **Cocer** y la opción **Corto,** ajustando 5 minutos en el temporizador. Dore el ajo, eche un chorrito de vino blanco e incorpore también las almejas. **Cierre la tapa,** pulse el botón de **Inicio** y deje que se abran las almejas.
- En cuanto suene la señal, saque las almejas y reserve el caldo de cocción aparte.
- Sirva las borrajas con almejas, aceite de oliva y una pizca de sal.
- Para la salsa (opcional): Eche 3 c.s. de aceite de oliva en el AutoCook. Seleccione el programa **Estofar** y la opción **Medio.** Ajuste 13 minutos en el temporizador y pulse el botón de **Inicio.** Incorpore la cebolla y póchela con la **tapa abierta.**
- Cuando la cebolla se haya pochado, eche la harina, remueva y añada el agua de cocción de las almejas, previamente colado, y un poco del caldo de cocción de las borrajas hasta que quede una salsa homogénea y el espesor deseado.

Ingredientes:

1 l de agua

400 g de borrajas

300 g de almejas

100 ml de vino blanco

2 dientes de ajo

Aceite de oliva

Sal

Perejil

Para la salsa (opcional):

1 c.s. de harina

½ cebolla

RACIONES: 4

Programa: Cocer corto
Calorías por ración: 260 kcal
Tiempo de cocción (sin precalentamiento):
AutoCook - 33 min.
AutoCook Pro - 33 min.