

BORRAJAS CON PILPIL DE GAMBAS Y VIRUTAS DE CALAMAR

INGREDIENTES: para 4 pax

- 500 gr. Borrajas
- 1 limón
- 250 gr, gambas peladas
- 1 calamar mediano
- Ajo, perejil, sal, pimienta.
- 2 dl aceite de oliva
- Un chorrito de vino manzanilla
- 1 guindilla (opcional)



ELABORACIÓN:

Limpiamos las borrajas, hay que ser cuidadoso de quitar todos los hilos y "pelos" para que al comerlas no sean hebras. Para prepararlas podemos hacerlo tanto hervidas como al vapor según vuestra propia elección. Salteamos y reservamos hasta la hora de emplatar.

Ponemos el calamar en el congelador para que se atiese y así podremos cortar las virutas, que en principio serán tiras muy finas, y al pasarlas por la sartén será cuando adquieran la forma de viruta

Cortamos el ajo en rodajas y picamos el perejil finamente. Pelamos las gambas, y cortamos el calamar que ya estará atiesado. Reservamos

Preparamos en aceite caliente el pilpil, como siempre, si vamos a utilizar la guindilla, la ponemos lo primero junto con las rodajas de ajo, añadimos las gambas, sazonomos, y salteamos ligeramente, añadimos el perejil, un chorrito de manzanilla, apartamos y reservamos.

En una sartén muy caliente y ligeramente aceitada salteamos un momento las virutas de calamar, esto será visto y no visto, juntamos con el pilpil y servimos inmediatamente encima de las borrajas que habremos moldeado.