

## SOPA DE BORRAJAS

**INGREDIENTES:** para 4 personas

- 500 gr. borrajas
- 1 l. caldo de pollo
- Media cebolla picada fina
- 12 rebanadas de pan
- 100 gr. queso rallado
- 4 huevos
- 1 dl. de aceite de oliva virgen
- 10 gr. de harina, vinagre, sal



### **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. Las hervimos hasta que estén tiernas, y reservamos un poco del caldo.*

*Colocamos las rebanadas de pan sobre un papel de horno encima de una placa, ponemos encima de cada una, una cucharadita de queso rallado y tostamos en el horno a 170°C. hasta que el queso esté bien dorado. Reservamos.*

*Pochamos la cebolla picada fina a fuego lento hasta que esté bien tierna. Añadimos la harina, dejamos cocer moviendo ligeramente, solo un par de minutos si seguimos a fuego lento. Añadimos las borrajas y el caldo de pollo, así mismo añadimos un vaso del agua de cocción de las borrajas. Dejamos hervir y ponemos a punto de sal.*

*Mientras, hemos escalfado los huevos, como siempre en agua hirviendo con sal y vinagre.*

*Ponemos un huevo en cada plato, tres rebanadas de pan con queso, y repartimos el caldo entre todos los platos.*