

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 kg de borraja
- 2 ó 3 unidades de boletus edulis.
- 16 unidades de cocochas de bacalao.
- 150 cc de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 ajo y sal



## Tallos de borraja con boletus edulis y cocochas de bacalao



4 Pax



65 Min

Limpiamos la borraja, cortamos y cocemos durante unos minutos.

Sacamos del agua hirviendo y metemos en agua con hielo para que conserve el color y textura.

Hacemos un pil pil con las cocochas de bacalao, añadimos los boletus finamente cortados y retiramos.

Sobre el plato colocamos en el centro los tallos de borraja y a su alrededor distribuimos los boletus y las cocochas, sobre todo ello regamos ligeramente con aceite de oliva virgen extra.

Plato sencillo de elaborar y que en apenas 15 minutos tenemos listo.