



Hugo López Díaz sesión 14 y 21 de mayo 2025

## BORRAJAS A LA CREMA CON GAMBAS

Ingredientes/cantidades	
1 o 2 bandejas de borrajas	Limpiar las borrajas bien cortarlas en bastones de un grosor parecido, y cocerlas al dente.
200gr de gambas	Enfriar rápidamente con agua y hielo para cortar la cocción.
2 dientes de ajo	En una perola ponemos al fuego el aceite con el ajo picado una vez dorado añadimos las borrajas las salteamos, añadimos las gambas peladas, dejamos que cambien de color y le echamos una chorrada de vino blanco, dejamos que se evapore, y ligamos la salsa con un poquito de harina a continuación le añadimos la nata, un poquito de fumet de pescado (podemos hacer un fumet con las cabezas de las gambas) y dejamos cocer.
Vino blanco	
Harina	
Nata	
Sal y pimienta	
Caldo de pescado	Rectificamos de sal y pimienta
Aceite de oliva	