






## BORRAJA CON PATATAS

### Ingredientes

- Borraja Dantza 
- Patata entera pelada Dantza 
- 3 dientes de ajo
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- 1 cucharadita de pimentón
- ½ litro de caldo de verdura



### Preparación

1. Pelamos y picamos los dientes de ajo bien finitos.
2. Abrimos y escurrimos las patatas enteras Dantza y las cascamos introduciendo la mitad del cuchillo y partiendo las patatas en trozos. La cantidad de patatas será a nuestro gusto.
3. En una olla añadimos 4 cucharadas de Aceite Arbequina Dantza y lo ponemos a calentar a fuego medio.
4. Añadimos el ajo y, cuando comience a dorarse añadimos el pimentón.
5. Cuando ya estén los ajos listos incorporamos las patatas para que se frían un poquito y se impregnen del pimentón.
6. Añadimos una pizca de sal, mezclamos y vertemos el caldo de verdura.
7. Cuando rompa a hervir, escurrimos la Borraja Dantza y la añadimos a la olla.
8. Bajamos a fuego suave para que hierva despacito, lo dejamos 5 minutos cocinando... ¡Y listo! Servimos bien caliente y ya podemos disfrutar de este plato tan completo y saludable.