

## BORRAJA CON JAMÓN, PATATA Y PIÑONES

### Ingredientes

- 1 bote de Borraja Dantza **i**
- $\frac{3}{4}$  de bote de Patata entera Dantza **i**
- 80 g de jamón serrano
- 2 cs de piñones
- 2 dientes de ajo
- 2–3 cs de aceite Arbequina Dantza **i**
- Sal
- Pimienta negra



### Preparación

1. Abrimos la Borraja Dantza, escurrimos bien y reservamos.
2. Abrimos la Patata entera pelada Dantza, escurrimos y usamos  $\frac{3}{4}$  del tarro. Cortamos la patata en dados medianos (para que acompañe sin quitar protagonismo a la borraja).
3. En una sartén amplia, añadimos 1 cucharada de aceite arbequina Dantza.
4. Echamos los piñones y los tostamos 1–2 minutos a fuego medio, removiendo para que no se quemen. Retiramos y reservamos.
5. En la misma sartén, añadimos 1 cucharada más de aceite. Incorporamos los ajos laminados y los doramos unos segundos, hasta que empiecen a coger color.
6. Cortamos el jamón a tacos o tiras y lo añadimos a la sartén. Salteamos 30–40 segundos, lo justo para que suelte aroma sin resecarse.
7. Incorporamos la patata y salteamos 2 minutos con movimientos suaves para no romperla.
8. Si vemos la sartén seca, añadimos  $\frac{1}{2}$  cucharada de aceite. Añadimos la borraja escurrida, salpimentamos y mezclamos con cuidado.
9. Cocinamos todo junto 3–4 minutos a fuego medio, removiendo suavemente, hasta que esté bien caliente y ligado.
10. Añadimos los piñones reservados, mezclamos y apagamos el fuego.
11. Servimos al momento con un chorrito mínimo de Aceite Arbequina Dantza si queremos darle brillo y .... ¡Ya podemos disfrutar de esta receta tan saludable con un punto gourmet!