Omelet de perejil y borraja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 3 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Borraja: 6 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 1/4 Taza
Queso pecorino rallado: A gusto

Clorofila

Agua: 1/2 Taza
Perejil: 1 Taza

Ensalada

Flores de borraja: A gusto
Limon: 2 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Alcaparras: 2 cdas.
Hojas de Perejil: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Lave las hojas de borraja y blanquee.
- Pele el *echalotte* y pique
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las hojas de borraja junto con el *echalotte*.
- Condimente con pimienta y retire del fuego.
- Vierta en un bowl agregue el queso pecorino y reserve.

Clorofila

- Coloque el **perejil** con el tallo en un mixer agregue agua y procese.
- Cuele vierta en una olla y caliente sin que hierva hasta que coagule y se separe el liquido de la clorofila.
- Retire la clorofila con una cuchara y reserve.

Ensalada

- Corte las rodajas de *limón* en triangulitos.
- Pele el *echalotte* y corte en finas rodajas.
- En un bowl mezcle las hojas de *perejil*, las *alcaparras* y los triangulitos de *limón*.
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Agregue las flores de borraja.

Armado

- Coloque en un bowl los huevos junto con la sal, la pimienta, la leche y 1 cdita de clorofila
- Mezcle.
- En una sartén con *manteca* caliente, agregue los huevos y mezcle con cuchara de madera, incorpore la preparación de borraja reservada, doble a la mitad y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato la omelet de borraja y acompañe con la ensalada de *perejil* y flores de borraja

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/omelet-de-perejil-y-borraja