



ENSALADA DE BORUJA O PAMPLINA

Ingredientes

- 1 naranja
- 1 cebolletas
- 300gr de buruja
- aceite
- vinagre
- sal



Elaboración

Seleccionar la boruja, lavarla y escurrirla bien. Cortar la cebolleta en juliana y muy fina. Pelar la naranja y poner los gajos en un bol, incorporar el resto de los ingredientes y echar sal aceite y vinagre al gusto. Dejar reposar durante media hora en la nevera y servir. Se puede comer como ensalada o añadir agua fría y comer con cuchara, como lo hacían nuestros abuelos.

Descripción

Montia fontana = boruja o pamplina

Hierva relativamente fácil de reconocer: se localiza en zonas sombrías muy húmedas y a las orillas de fuentes y torrentes de agua clara no estancada.