**Nombre:** Paté de borraja

**Tipo de receta**: vegana

**Dificultad**: muy baja

**Tiempo de preparación**: 25’

**Apetitosidad**: +++

**Ingredientes**:

* Fruto seco crudo, en este caso almendra
* Borraja
* 1 diente de ajo
* aceite y sal al gusto

**Preparación**: dejar en remojo el fruto seco un par de horas para que sea más fácil de batir, lavar la borraja, no hace falta quitarle los pinchitos porque al cocerla se ablandan y no se notan. Hervir la borraja hasta que se quede blandita y dejar escurrir el agua lo máximo posible. Batir borrajo y almendras en el vaso de la batidora con el diente de ajo la sal y el aceite.

Variante: sofreír el ajo con la borraja hasta que se quede blanda y añadir después el fruto seco remojado, batir y añadir la sal y el aceite que se quiera.

Se puede variar añadiendo especias según gustos.

Si se deja un poquito más líquido se puede tomar como si fuese una salsa acompañando a la pasta.