

LAS RECETAS DE EUBACTERIA

Antonio Espinosa Lozano

Las collejas

Ahora llega el tiempo de las collejas y de la hierba.

Antiguamente, nuestras abuelas aprovechaban lo que la madre naturaleza nos daba en cada temporada, lo mismo que en otoño se cojen las setas, ahora le toca el turno a las collejas (*Silene vulgaris*).

Con las collejas podemos hacer unos platos muy apetitosos, desde tortilla, potaje, salteadas con ajos e incluso un pastel de collejas.



Silene

Hemos de tener en cuenta que al coger las collejas no tenemos que arrancar la mata, porque al hacerlo le

arrancamos la vida al cortarlas no, porque vuelven a brotar, además de que los animales también tienen que comer.

Receta de la tortilla de collejas (para 4 personas)

INGREDIENTES

- 8 huevos
- Aceite al gusto
- 400 grs de collejas ya limpias
- sal al gusto

EJECUCIÓN:

- Limpiamos las collejas, hoja a hoja y las escaldamos en un poco de agua hirviendo, escurriéndolas a continuación, pasándolas por agua fría antes, para que no pierdan el color.
- Aparte batimos los huevos.
- Salteamos las collejas en el aceite, habiéndolas escurrido bien y a continuación procedemos a cuajarla echándole el huevo y la sal necesaria.
- Esto lo podemos acompañar de una ensalada murciana de tomate en conserva con sus correspondientes aceitunas de cuquillo.



Ensalada

Aunque no pega bien en el menú, podemos hacer una ensalada de linzones o picopájaro (*Sonchus tenerrimus*) que ahora también es la temporada