

Receta de Navajas a la Plancha con Salsa de Ajo y Perejil

17 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es un plato muy apropiado para los entrantes de la cena de Navidad, las navajas son moluscos bivalvos que habitan en los fondos marinos enterradas en la arena, podemos encontrarlas en los mercados sobre todo en invierno y resultan exquisitas como aperitivo en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Navajas
- Aceite de oliva
- Ajos
- Perejil
- Sal gorda
- Sal Maldon

Modo de Preparación

1. Meter las navajas con agua y sal en un recipiente alto, meterlas en vertical
2. Cambiar el agua varias veces hasta que hayan soltado la arena
3. Sacarlas y ponerlas a escurrir
4. En el vaso de la batidora echar los ajos pelados, el perejil, un poco de sal y aceite de oliva y batir muy bien todo hasta lograr una salsa, reservarla
5. En una plancha o sartén a fuego fuerte, poner sal gorda y encima unas gotas de aceite de oliva
6. Colocar encima las navajas con la carne hacia abajo tocando la plancha caliente, hacerlas vuelta y vuelta para que no se endurezcan y queden chiclosas
7. Ponerlas en una fuente y repartir por encima la salsa antes preparada
8. Añadir un poco de sal Maldon que les da un toque especial y....buen provecho!!!