

NAVAJAS a la SIDRA

INGREDIENTES

- 1 kg de navajas
- 100 ml aceite oliva virgen extra.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharada perejil picado.
- Sal gorda escamas Maldon
- Chorro sidra asturiana

OPCIONAL

- Laurel
- Vino blanco



NAVAJAS A LA SIDRA

ELABORACIÓN

- Desbarbar las navajas antes de cocinar. Las navajas han de ser muy frescas. Este proceso se llama “desbabar” a poner las navajas con abundante sal. Colocar las navajas en un recipiente redondo tipo botella de plástico o tupper redondeado. Colocar en el recipiente las navajas como si fuesen lápices.
- Llenar de agua con sal y dejarlas así durante un par de horas, para soltar la arena de una manera más rápida y toda concentrada en el fondo del recipiente.
- También se puede colocarlas en un bol grande con abundante agua fría, un buen puñado de sal gruesa y cambiando tres veces el agua. Sacar las navajas y escurrirlas en papel absorbente o en un trapo de cocina de algodón. Hasta que se retire un poco de agua y reservar.
- Preparar las navajas a la pancha. Pelar y picar los dientes de ajo. Han de quedar muy picados. Coger un poco de perejil fresco, lavarlo y escurrirlo. Cortarlos lo más finamente posible. Mezclar con un poco de sal y aceite de oliva virgen extra. Batir con la batidora hasta lograr una salsa homogénea. Reservar.
- Calentar la plancha a alta temperatura, añadir sal gorda. Poner por encima unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Justo donde vamos a poner las navajas con la carne tocando la plancha caliente.
- Ponerlas en la plancha, vuelta y vuelta un minuto, como máximo dos.
- Al tostar mucho correremos el peligro de que nos queden chiclosas o duras..
- Colocar las navajas en una fuente con un buen trozo de pan de leña para poder empapar toda la miga en el caldito. Repartir por encima una cucharadita de salsa o aliño que tenemos reservada.
- Añadir un poco de sal en escamas tipo Maldon. Espolvorear con un poco más de perejil picado. Esto es opcional y más bien como adorno. Servir inmediatamente.

NAVAJAS



por...
Antón