



Navajas con Algas y Ajo Negro.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
15 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 8 dientes de Ajo Negro
- 1 Lata Navajas al Natural
- Algas Deshidratadas
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Vinagre de Jerez
- Sal

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Negro y los reservamos.
2. Hidratamos en agua las Algas durante 5 minutos y las escurrimos. Luego las introducimos en agua hirviendo y sal durante 3 minutos, las escurrimos y reservamos.
3. Limpiamos las Navajas, retirándoles el intestino y quedándonos solamente con la carne. Picamos algunas de ellas en dados finos.
4. En un bol colocamos 1 parte de Vinagre de Arroz por tres partes de Aceite de Oliva, una pizca de sal y las Navajas picadas, y mezclamos bien.



TERMINADO DEL PLATO:

5. En un plato llano colocamos las Navajas en forma de estrella, sin que se toquen entre ellas, dejando un círculo en el centro del plato.
6. Entre Navaja y Navaja vamos a ir colocando alternamente un diente de Ajo Negro y una cucharadita de Navajas picadas.
7. En el hueco que hemos dejado en el centro del plato colocamos las Algas y las aliñamos con la Vinagreta de las Navajas picadas.



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Este es un plato muy rico en sabor y muy sencillo de hacer, pues está hecho a partir de una lata de conservas.
- Si lo preferimos, podemos usar Navajas Frescas en lugar de en conserva, marcándolas a la plancha sutilmente, para que no pierdan su jugosidad.
- La parte negra que tiene la Navaja es mejor quitársela siempre, así evitaremos encontrarnos con tierra cuando la estamos comiendo.