



NAVAJAS A LA PLANCHA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 2h 5 min 2 min

Ingredientes

Navajas: según cantidad necesaria
Diente de ajo: 1 unidad
Perejil: cantidad necesaria
Sal marina gruesa: cantidad necesaria
Aceite de oliva: cantidad necesaria
Limón: cantidad necesaria



Preparación

1. En primer lugar, se tienen que tener al menos 2 horas en un recipiente con agua hasta cubrirlas y sal marina gruesa para que suelten la arena e impurezas.
2. Pasado este tiempo y con un cuchillo se las abre a lo largo sin llegar a romperlas para poder separarlas a la mitad.
3. Seguidamente se pasan una a una por el chorro de agua del grifo ayudándose de los dedos para su mejor limpieza.
4. Colocarlas en un escurridor con la vulva de la carne hacia abajo para que escurran el exceso de agua.
5. Preparar el aderezo picando muy finamente tanto el ajo como el perejil.
6. En un bol pequeño se mezcla todo con unas gotas de limón y aceite de oliva y lo reservamos.
7. Previo calentamiento de la plancha, ponemos unas gotas de aceite y disponemos las navajas de forma que no se junten mucho y con el caparazón hacia abajo.
8. Echamos a cada una un poco de sal y las rociamos con el aliño reservado.
9. Las tenemos sin darlas la vuelta durante un tiempo de 2 minutos.
10. Una vez pasado el tiempo indicado, se retiran en una fuente amplia.
11. Se sirven muy calientes y se pueden acompañar con el zumo de un limón para rociarlas al gusto de cada comensal.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Navajas a la plancha	Pescados y Mariscos	01	21-02-2026	