



NAVAJAS

con ajopere

Ingredientes:

1 manojo de navajas
agua con gas
2 dientes de ajo
perejil fresco
sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Con unas horas de antelación colocamos las navajas en vertical en un recipiente y cubrimos con agua con gas. Reservamos.

Preparamos un ajopere. Para ello, preparamos un majado de perejil y ajo y cubrimos con AOVE, reservamos.

Escurremos las navajas y cocinamos a la plancha en una carmela o grill a fuego muy fuerte. Rociamos ligeramente del ajopere. A la hora de servir damos un punto de sal y añadimos más ajopere.

Conlaszarpasenlamasa