

# Navajas a la Plancha

Navajas a la Plancha, marisco típico en Galicia, la forma más común de comerlas es a la plancha, habiendo también otras formas de hacerlas.

Para los que no las conozcan existen navajas y longueirones, las navajas son más pequeñas y tienen la concha ligeramente curva, mientras que el longueirón es más grande y su concha es recta con forma rectangular.

La navaja es un marisco más apreciado por tener una carne más fina que el longueirón, también los precios de uno y otro son diferentes.

## ingredientes

- 1 manojo de Navajas
- 3 dientes de Ajo
- Perejil
- 6 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

## elaboración Navajas a la Plancha

Lo primero será poner nuestras navajas con agua y sal para que suelten la posible arena que llevan algunas dentro.

Lo mejor es ponerlas en un recipiente en el que puedan quedar en vertical para que se desprenda más fácilmente la arena, las dejaremos allí unas 2 horas.

Pasado este tiempo las sacamos y las dejamos escurrir.

En una plancha pondremos unas gotas de aceite y cuando este bien caliente incorporaremos nuestras navajas con un poco de sal.

Las dejaremos en la plancha contando desde que se abran un minuto, si se deja demasiado tiempo se comienzan a secar y pierden todo su sabor y jugosidad, las retiramos y las ponemos en una fuente.

Habremos preparado una salsa triturando los ajos con el perejil, sal y el aceite de oliva virgen, obtendremos una salsa con un color verde potente con la que regaremos nuestras navajas.

Ya tenemos nuestras navajas a la plancha.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.