INGREDIENTES

- [ ] 16 navajas congeladas enteras Aligator
- [ ] 1 lima
- [ ] 150 ml leche de coco
- [ ] Albahaca fresca
- [ ] 1 trocito de jengibre fresco
- [ ] 1 cebolla

Navajas con leche de coco, jengibre y albahaca

45 Media

4 Personas

Cómo prepararlo

¡Feliz viernes! ¿Pensando en platos sorprendentes para estos días de fiestas navideñas? Pues hoy os traemos una propuesta que os va a encantar.

Las navajas son uno de los bivalvos que más nos gustan por su elegancia inherente. Con pocos complementos están riquísimas y visten cualquier mesa con un aperitivo sabroso, saludable y de calidad. Eso sí, son ligeras y piden algún otro plato de acompañamiento para quedarse a gusto.

Hoy os proponemos unas navajas originales con una salsa dulzona, con la leche de coco, y un poco atrevida con el jengibre. Estas fiestas también son para sorprender a los invitados, ¿no? Pues... ¡dentro receta!

- Limpiar bien las navajas. Podéis dejarlas en agua 1 hora y, cuando vayáis a cocinarlas, pasarlas por debajo del grifo una a una.
- Cocer las navajas al vapor durante 2 minutos.
- Cortar en pequeños trocitos la cebolla y el medio puerro y cocerlo todo en una paella a fuego lento.
- Añadir el zumo de una lima y la leche de coco y cocerlo todo lentamente.
- Agregar el jengibre rallado y la albahaca fresca.
- Poner toda la mezcla en el vaso de la batidora y dejarlo fino.
- Colar la sala y esparcirla por encima de las navajas.
- Decorar con un poco de albahaca fresca triturada con aceite de oliva virgen extra.

La cocina de Aligator

caprabo con EROSKI

EROSKI

Carrefour

Dia %

SPAR

PIEDRA

Alcampo

HiperDino

GM

unide supermercados

Cecosa

AHORRAMAS

SABECO