Navalles a la planxa

La carn de la navalla és molt apreciada i gustosíssima quan és ben cuinada però moltes vegades, ja sigui per la mala qualitat o per la mala cocció, la carn pot resultar gomosa i difícil de mastegar. El secret és donar-li una cocció a foc viu i molt curta.

Per 6 perones
Temps: 25 min.
Ingredients:

- – Navalles fresques
- – Sal gruixuda
- – Pebre negre
- – Limona

Elaboració:

PAS 1: Abans de cuinarles és molt important treure’n la sorra.

Penseu que aquests mol.luscs viuen enterrats a la sorra del mar i en van plens.
Es posen en vertical en un bol amb aigua i sal en la mateixa concentració que el mar, o sigui, 35gr. de sal per litre d'aigua. S'han d'anar girant perque la treguin pels dos costats. Un cop netes ja es poden posar a la parrilla.

PAS 2: Posem les navalles a la parrilla ben calenta. A mesura que es vagin obrint li aneu posant la sal, el pebre i el suc de llimona.

PAS 3: No les torreu, no necessiten massa cocció, quan us semblin cuitetes treieu-les. Si us passeu us quedaràn gomoses.

Bon Profit!