

Navajas a la plancha



Las **navajas a la plancha** es la mejor manera para degustar este **marisco**. Para ello tan solo debes:

1. Añadir en la plancha **aceite de oliva virgen** junto con unas **arenas de sal** y esperar a que esté muy caliente.
2. Añade las **navajas** dejando que se cocinen en su **propia concha** y vierte un chorro de limón por encima de ellas.
3. Finalmente, cuando veas que las **navajas** se han despegado de su concha significará que ya están listas y las podrás retirar.

Ahora solo queda disfrutar!