

Navajas al natural: Tartar de navajas y remolacha y Espárrago blanco con mayonesa de navaja y huevas

Preparación

Para el tartar: Separar las navajas del caldo de expedición, reservar ambos. Montar el caldo de las almejas con un poco de aceite de oliva. Picar fino la almeja, el cebollino, la aceituna y la cebolleta, mezclar todo, poner a punto de sal y ligar con la mayonesa Para la remolacha: Escurrir la remolacha, licuar y colar por fino, salpimentar, reservar. Poner sobre un plato hondo la remolacha, sobre esta el tartar de navaja y terminar con el óxalis. Para los espárragos: Separar las navajas del caldo de expedición, reservar ambos. Triturar la navaja con el caldo, montar como una mayonesa, pero sin huevo, reservar. Poner sobre un plato el espárrago cortado, cubrir con la mayonesa, terminar con la anchoa y la albahaca.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el tartar:

1 lata de navajas al natural

Cebollino

Cebolleta

Aceituna negra

Mayonesa aligerada

Aceite de oliva

Sal

Para la remolacha:

1 bolsa de remolacha cocida

Brotes de oxalis

Para los espárragos:

Caldo de navaja

1 navaja

Aceite de oliva suave

1 lata de espárragos

Una lata de huevas de trucha

1 lata de anchoas

Brotos de albahaca.

Utensilios

Cuchillos y Cucharas

Tablas de cortar

Colador

Boles diferentes tamaños

Guante

Licuada

Plato hondo y llano para el emplatado

Batidora

Instructor destacado



Pepe Solla

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD