

# Ensalada tibia de navajas

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Brotos de lechugas:** 100 g

**Brotos:** 100 g

**Ajo:** 1 Diente

**Lemongrass:** 1 Unidad

**Perejil:**

**Naranja:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Flores comestibles:** 1 Puñado

**Nabo:** 1 Unidad

**Pomelo:** 1 Unidad

**Navajas:** 24 Unidades

**Remolacha cocida:** 1 Unidad

**Sal en escamas:**

**Aceite De Oliva:**

### Para el alioli de lima:

**Jugo De Lima:** 1 Unidad

**Aceite suave:**

**Pimienta:**

**Huevo:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Sal:**

### Para la vinagreta balsámica:

**Aceite:** 3 Chorrillo

**Pimienta:**

**Aceto balsámico:** 1 Chorrillo

**Sal:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Hervimos el lemongrass en agua.
- Cuando rompa el hervor, agregamos las navajas hasta que se abran con un poco de sal.
- Luego, cortamos láminas muy finas de *nabo* y *zanahoria* y reservamos en agua con hielo.

## Para hacer el alioli de lima

- Ponemos en una batidora un *huevo* con un *ajo*, sal, pimienta y el *jugo* de la lima
- Comenzamos a triturar mientras vamos agregando poco a poco el aceite suave hasta formar el alioli.
- Por otro lado, preparamos la vinagreta con el aceto balsámico, el aceite, sal y pimienta.
- Por otro lado, sacamos unos gajos de *naranja* y de *pomelo* y cortamos la *remolacha* fina.

## Para el emplatado

- En la base del plato colocamos los brotes, los gajos de *naranja* y *pomelo*, unas flores y la *remolacha*.
- A último momento pasamos por la parrilla las navajas junto con un *ajo* picado
- Cuando estén listas y aún en la parrilla agregamos *perejil* fresco picado
- Salamos y las ponemos sobre la base de vegetales.
- Aliñamos con el alioli y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-navajas>