Pescado con melón, tomates y ajo



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Perejil: 1 Ramillete
Melon: 2 Rodajas
Sal:
Tomatitos cherry: 10 Unidades
Ajos tiernos: 2 Unidades
Chile verde fresco: 1 Unidad
Navajas frescas: 10 Unidades
Aceite De Oliva:
Menta: 1 Ramillete

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sart&eacute

- N al fuego colocamos un chorrito de aceite de oliva.
- Mientras la sartén se calienta, cortamos los ajitos tiernos en rodajas finas desechando las raíces y la parte verde del tallo y lo añadimos a la sartén.
- Por otra parte, lavamos y escurrimos las navajas y las incluimos en la sartén con los ajos
- Dejamos que se cocinen tapados hasta que las navajas se abran.
- Luego, desechamos la cáscara y las semillas de las rodajas de melón y cortamos en trozos pequeños
- Reservamos.
- Picamos los ramilletes de *perejil* y *menta*
- Cortamos en rodajas pequeñas la punta del *chile* sin llegar a las semillas
- Reservamos.
- Por otro lado, cortamos los tomatitos limpios por la mitad y los añadimos al bol con el melón
- En el mismo bol, exprimimos una lima vertiendo un poco de su *jugo*
- Luego, añadimos un puñado de *perejil* picado, *menta*, un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal
- Removemos para que los ingredientes se integren.
- Retiramos las navajas de la sartén y las emplatamos cubriendo con la mezcla de melón, *tomate*, *perejil*, *menta* y *chile*.

- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-mel-n-tomates-y-ajo-2