



Navajas con escabeche y kimchi

REYEXPDB006
Chef Omar Morales

INGREDIENTES

12 ud	navajas frescas
10 gr	ajo tierno cortado fino
1 ud	guindilla cortada en rodajas y si es posible alga kombu
60 gr	zanahoria cortada en cubitos
60 gr	cebolla tierna cortada en cubitos
s/c	flor de sal
1 ud	rama de tomillo
130 ml	caldo de pescado o marino
40 ml	vinagre de vino blanco
100 gr	aceite de oliva
15 gr	kimchi en conserva (de preferencia ECO)

TÉCNICA - COCCIÓN - GESTOS

- 1** Pochar el ajo con el aceite de oliva. Antes de que coja color, añadimos la cebolla tierna, la guindilla dulce fresca y la zanahoria.
- 2** Lo rehogamos a fuego muy suave para evitar que coja color.
- 3** Una vez que las verduras estén levemente pochadas, añadimos el kombu, el tomillo y la pimienta.
- 4** Le damos dos vueltas y lo mojamos con el caldo de pescado o marino

TÉCNICA - COCCIÓN - GESTOS

- 5 Levantamos el hervor a fuego muy flojo.
- 6 Incorporamos las navajas, lo tapamos y lo cocinamos a fuego suave.
- 7 Una vez cocinadas las navajas, añadimos el vinagre y la conserva de kimchi
- 8 Lo llevamos a ebullición y lo dejamos reposar fuera del fuego. Es recomendable comer el plato al día siguiente.

- 9

Tras el pescado azul, especialmente la sardina y algunos túnidos, los mariscos, especialmente moluscos, son los frutos del mar que más encontramos en conserva. Aunque, normalmente, los moluscos se preparan al natural, sin aliño alguno, la lata clásica de marisco en escabeche es de mejillones. Las navajas escabechadas forman parte de la cocina evolutiva y divertida de los cocineros que desean abrir mentes y que parten del concepto: moluscos en escabeche.