



Recetas

VASCO COELHO

EUSKALDUNA STUDIO

CARBONARA DE NAVAJAS

Ingredientes:

16 u. de navajas
120 gr. de tocino ahumado
8 yemas de huevo
Sal
Pimienta

Elaboración:

Ponemos las navajas en una vaporera y las abrimos al vapor por tiempo de 1:30 minutos. Las abrimos a la longitudinal y retiramos los restos de arena.

En un baño maria, batimos las yemas con y un poco de pimienta hasta crear una crema.

Cortar el tocino en pedazos pequeños y freír. Colocar en papel absorbente para absorber las grasa excedentes.

Con la ayuda de un tenedor, enrollar las navajas previamente cortadas, pasar en la crema de huevo emulsionada y terminar con pequeños detalles de tocino frito.