



## Receta

### Ingredientes

- 300 g de navajas/10 navajas
- 1 paquete de paella de verduras selección con 6 verduras
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 20 g de hojas de Perejil fresco
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Sal marina para las navajas en remojo

### Preparación

- 1** – Limpiar las navajas y colocar en un recipiente con agua de mar o mineral y abundante sal. De esta manera vamos a desbabarlas para eliminar cualquier resto de arena que pudieran tener. Es recomendable colocarlas de pie.
- 2** – Mientras tanto con un paquete de paella de verduras selección 6 verduras de Trevijano, solamente tenéis que calentar una cazuela baja con 2 cucharadas de aove, y añadir el arroz. Remover todo 1 minuto. Añadir 750 ml de agua caliente y una pizca de sal. Cocinar 20 minutos, los 5 primero a fuego fuerte, luego medio. Reposar .
- 3** – Una vez las navajas estén limpias , poner en una sartén 1 cucharada de AOVE al fuego y añadir las navajas escurridas. Cocinamos las navajas durante unos instantes hasta que estén todas abiertas con un poco de pimienta recién molida, pimentón dulce; y las retiramos del fuego, sinó se volverían chiclosas y duras. **IMPORTANTE.**
- 4** – Retirar la carne de la navaja y cortar a trocitos con una tijera. Servir la paella sobre las conchas vacías de las navajas . Añadir los trocitos de navaja por encima, el perejil fresco picado y emplatar .



40'



Paella 6 verduras

Información nutricional	100 g
Valor energético	1042,04 kJ 247,19 kcal
Grasas (g)	6,44
de las cuales Saturadas (g)	1,28
Hidratos de carbono (g)	46,32
de los cuales azúcares	4,02
Fibra alimentaria (g)	1,80
Proteínas (g)	12,65
Sal (g)	1,03