

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Pilarpv



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

PONER LA SAL DESPUES DE ASADO EL PESCADO O LA CARNE

## Descripción:

Esta sal es ideal para la carne y el pescado en la plancha y para las tostadas de aceite, esta muy buena

## Ingredientes para 10 personas :

- DOS CUCHARADAS SOPERAS de Sal Maldón
- 1\2 CUCHARADA DE POSTRE de PIMIENTA
- 1 CUCHARADA DE POSTRE de PIMENTÓN DULCE O PICANTE DE LA VERA
- 1 CUCHARADA DE POSTRE de SEMILLAS DE SÉSAMO O AJONJOLI
- 1 RALLADURA DE LIMA O LIMÓ,

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN.** Ponemos todos los ingredientes en el mortero, machacamos hasta conseguir el grosor deseado. Extendemos en un plato y dejamos unas horas hasta que se halla secado y la ponemos en un salero.