

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Josefa Gomez



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.