

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

También puedes usar casi cualquier tipo de pescado, como la lubina, el mujol, el mero o salmonete. Es simple cuestión de gusto!

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Una dorada de 450 gramos aproximadamente
- 3 rodajas de limón cortadas a la mitad
- 2 kilos de sal gorda
- Agua

Preparación:

Paso 1

1Precalentar el horno a 180°C 2Introducir las medias rodajas de limón dentro de la dorada, para ello realiza un pequeño corte en el cuello. 3Humedecer la sal con un poco de agua, hasta que quede con una textura parecida a la nieve. 4Esparcir una capa de sal gorda sobre la bandeja, aproximadamente de un dedo de grosor. 5Colocar encima el pescado, la bandeja debe ser lo suficientemente grande para poder apoyar la pieza entera. 6Cubrirla con una capa de sal y aplastar hasta que quede una capa sólida. 7Introducir en el horno. 8Hornear durante 30 minutos 9Romper la capa de sal con mucho cuidado de no romper el pescado.