Dorada a la sal

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Tambien 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 180ºC 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 un 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 solida. 7Introducir en el horno. 8Hornear durante 30 minutos 9Romper la capa de sal con mucho cuidado de no romper el pescado.