



Dorada a la sal

Dorada a la sal

Mas recetas Pescados en <http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php>

Ingredientes:

1 dorada grande (de 1kg. y 1/2, aproximadamente), 1kg. de sal gruesa y salsa alioli (al gusto).

Pasos a seguir:

- 1) Se lava el pescado (no se le quitan las vísceras ni las escamas).
- 2) Se cubre el fondo de una bandeja de sal gruesa y se moja un poco.
- 3) Se coloca encima la dorada.
- 4) Se cubre la dorada con el resto de sal.
- 5) Se introduce la bandeja en el horno (previamente calentado) media hora, aproximadamente.
- 6) Se retira del horno.
- 7) Se le saca la capa de sal con mucho cuidado sin arrancarle la piel de la dorada.
- 8) Se sirve caliente acompañada de salsa alioli al gusto.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/dorada-a-la-sal-84.php>