

Dorada a la Sal

Es importante decir al pescadero que es para cocinar "a la sal", que no le quite las escamas, y que le retire las vísceras justo por la parte de las branquias, sin rasgar la tripa y sin cortar aletas. De esta forma el pescado se cocinará en su propio jugo y no estará salado, porque no hay orificios por donde penetrar la sal.

INGREDIENTES:

- 1 Dorada de medio kilo
- 400g Sal gruesa
- 100g Sal fina
- ½ tacita de agua
- Tomillo (opcional)
- ½ Limón (opcional)

2
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 200°C
2. En un bol mezclar la sal gruesa con la fina y añadir el agua poco a poco removiendo con las manos. Debe tener textura como de "arena mojada"
3. Colocar en una fuente para horno, como ½ centímetro de la sal que hemos preparado, dándole la forma de la dorada.
4. Por la abertura por donde se han sacado las vísceras, se pueden poner unas ramitas de tomillo y unas rodajitas de limón, si se desea.
5. Colocar la dorada sobre el lecho de sal y tapar apretando con el resto de sal, dejando a la vista la cola.
6. Introducir en el horno a 200°C unos 20-25 minutos (nos daremos cuenta que está hecha porque suena hueca la sal al golpearla y la punta de la cola está doradita)
7. Al sacar del horno, dar un par de golpes secos con el torso de una cuchara a la costra de sal que se soltará de una pieza y se podrá retirar fácilmente.
8. Servir con unas verduritas o con ensalada