

Trucha a la sal

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo de total de preparación: 50 minutos



INGREDIENTES:

- 4 truchas a ración
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 4 patatas
- Mayonesa

ELABORACIÓN:

- Limpiar las truchas quitándoles las vísceras y procurando no romper la piel (se puede pedir preparado así en la pescadería).
- Cubrir la base de una fuente refractaria con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima las truchas y cubrirlas con el resto de la sal.
- Precalentar el horno a 220°C, introducir la fuente y hornear durante 20 minutos. Pasado este tiempo, sacar las truchas de la sal.
- Servirlas sin piel, acompañadas de patatas al vapor. Puedes acompañar el plato también con alguna salsa o con mayonesa.