

Sardinas a la sal

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo de total de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES:

- 20 unidades de sardinas grandes
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**

ELABORACIÓN:

- Limpiar las sardinas, sin quitar las escamas ni la cabeza. Precalentar el horno a 220°C.
- Forrar una bandeja con papel de aluminio y cubrir la base con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**. Colocar las sardinas encima y cubrirlas con el resto de la **Sal Costa Alta Cocina**. Introducir la bandeja en el horno, ya caliente, durante 10 minutos.
- Retirar la sal de las sardinas y servir al momento.