

Salmonetes con salsa de tomate crudo y aceitunas a la sal

Tiempo de cocción: 18 minutos

Tiempo total de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES:

- 8 salmonetes grandes
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 200 g de tomate de rama
- 200 g de cebolla tierna
- 20 g de aceitunas verdes deshuesadas
- 20 g de alcaparras en vinagre
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- 1 cucharada de orégano picado
- Perejil

ELABORACIÓN:

- Abrir los salmonetes por el vientre, quitar las vísceras y lavarlos, manteniendo la escama.
- En una fuente poner una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima alguna hoja de perejil, los salmonetes y cubrir con el resto de **Sal Costa Alta Cocina**.
- Hornear a 220°C durante 18 minutos.
- Mientras, preparar la salsa: picar el tomate y la cebolla a daditos, añadir las alcaparras, las aceitunas cortadas a rodajas, el orégano... Y condimentar con el vinagre y el aceite.
- Retirar la sal del pescado y servirlo con la salsa preparada.