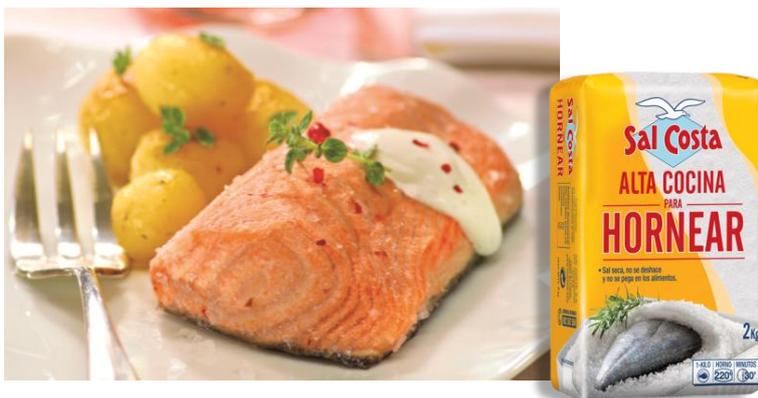


Salmón en costra de sal, pimienta rosa y tomillo con guarnición de patatitas doradas

Tiempo de cocción: 18 minutos

Tiempo total de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES:

- 600 g de lomo de salmón
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 800 g de patatas mini
- 40 g de mantequilla
- 30 g de pimienta rosa
- 50 g de crema agria
- **Sal Costa Flor de sal**
- Tomillo
- Perejil

ELABORACIÓN:

- Mezclar la **Sal Costa Alta Cocina** con la pimienta rosa, el tomillo y humedecer con unas gotas de agua. En una fuente, formar un lecho con la mezcla, añadir una capa de perejil, colocar el lomo de salmón con la piel hacia arriba y cubrir con el resto de sal.
- Hornear a 220º durante 18 minutos.
- Mientras, hervir las patatitas con piel. Cuando estén hechas, pelarlas y saltearlas con la mantequilla, unas hojas de tomillo, **Sal Costa Flor de Sal** y pimienta rosa.
- Servir el salmón con las patatitas y una cucharada de crema agria. Elaborar la salsa mezclando 200 g de crema de leche con 1 ó 2 cucharadas de zumo de limón, o utilizar “creme fraîche” ya preparada.