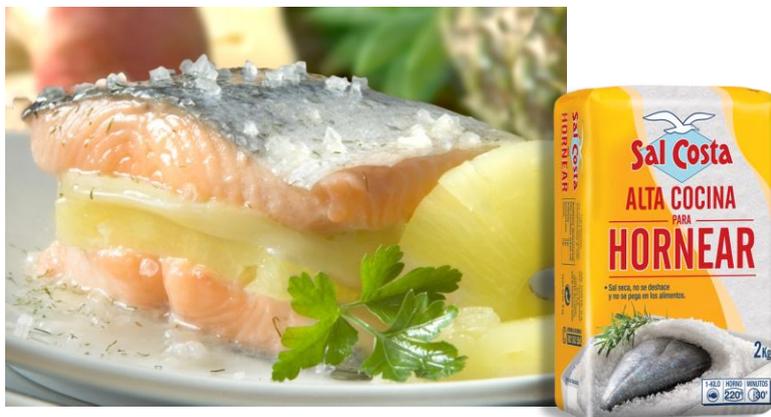


Salmón al horno con piña y queso

Tiempo de cocción: 25 minutos

Tiempo de total de preparación: 45 minutos



INGREDIENTES:

- 1 salmón de 2 kg
- 1 piña natural
- 8 lonchas de queso
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- Endibias
- Aceite
- Vinagre

ELABORACIÓN:

- Limpiar el salmón cortándole la cabeza, abrirlo en dos mitades como un libro y quitarle la espina central (se puede pedir preparado así en la pescadería).
- Cubrir una de las mitades con la mitad de las lonchas de queso sin que sobresalgan del pescado, y colocar encima la piña en medias rodajas. Volver a cubrir con el resto de las lonchas de queso y colocar encima la otra mitad del salmón, cerrándolo.
- Cubrir la base de una fuente refractaria con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina** y colocar encima el salmón, cubriéndolo con el resto de la sal.
- Precalentar el horno a 220°C y hornear el salmón durante 25 minutos. Sacar el salmón del horno y quitarle la sal.
- Disponer el salmón en una bandeja y acompañarlo con endibias frescas aliñadas con aceite y vinagre.