

### Merluza rellena a la sal

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total de preparación: 60 minutos



#### INGREDIENTES:

- 1 merluza de 2 kg
- 400 g de salmón en filetes finos
- 4 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- Endibias
- Un vaso de aceite de oliva suave
- 1 limón
- Pepinillos en aceite de oliva
- Cebollita
- Alcaparras
- Pimienta molida
- Unos granos de **Sal Costa Tradicional 1883**
- Patatas hervidas al vapor

#### ELABORACIÓN:

- Precalentar el horno a temperatura máxima durante 10 minutos. Forrar una bandeja con papel de aluminio untado con aceite de oliva y unas gotas de agua.
- Abrir la merluza en dos mitades como un libro y quitarle la espina. Limpiarla, rellenarla con el salmón y cerrarla sujetando el borde con los palillos. Untarla con aceite de oliva y envolverla en hojas de endibia. Cubrir con **Sal Costa Alta Cocina** y hornear durante 30 minutos a 220°C. Sacar la merluza y quitar la costra de sal.
- Para preparar la salsa, colocar en un recipiente el aceite de oliva suave con el zumo de limón y batir hasta que espese. Añadir las alcaparras, la cebollita picada y los pepinillos picados, la **Sal Costa Tradicional 1883** y la pimienta.
- Servir en una bandeja adornada con hojas de endibia y patatas hervidas al vapor, acompañado todo con la salsa.