

PESCADOS

Lenguado a la sal

Tiempo de cocción: 13 minutos

Tiempo total de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES:

- 4 lenguados
- 500 g de Sal **Costa Alta Cocina**

ELABORACIÓN:

- Limpiar los lenguados quitando las cabezas y espinas laterales.
- Cubrir la base de una sartén con **Sal Costa Alta Cocina** y colocar los lenguados durante 8 minutos. Darles la vuelta y cocer 5 minutos más.
- Una vez cocidos, retirar la piel y la espina central.
- Servirlos con un chorrito de aceite y acompañados de ensalada.

