

### Dorada o lubina a la sal

Tiempo de cocción: 15-20 minutos

Tiempo total de preparación: 25 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 4 piezas de dorada de ración, de unos 300/400 g
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- Agua

#### **ELABORACIÓN:**

- Limpiar la tripa de los pescados sin abrirles el vientre, conservando las escamas y la cabeza (se puede pedir preparado así en la pescadería).
- Precalentar el horno a 220°C.
- Cubrir la base de una fuente para el horno con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima las doradas, y cubrirlas con más sal. Humedecer la superficie de la sal con unas gotas de agua y presionar con las manos.
- Poner la fuente en el horno durante 15 minutos.
- Retirar la bandeja del horno y sacar las doradas rápidamente de la sal. De esta forma, quedarán enteras y la piel no se enganchará a la sal.
- Servir acompañado de un buen aceite de oliva virgen y una pizca de sal.
- Acompañar con la guarnición deseada, como verduras salteadas con cebolla caramelizada, o con arroz blanco.
- El toque final: cortar unos ajos tiernos a trocitos y mezclarlos con la base de **Sal Costa Alta Cocina** antes de cubrir las doradas, así se le añade un poco más de sabor.