

Besugo a la sal con angulas

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total de preparación: 40 minutos



INGREDIENTES:

- 1 besugo de 2 kg
- 300 g de angulas cocidas
- **Sal Costa Alta Cocina**
- 1 diente de ajo fileteado
- Pimienta
- Aceite
- Zumo de medio limón

ELABORACIÓN:

- Sazonar el besugo con sal, pimienta y rociar por dentro con el zumo de limón.
- Cubrir la base de una bandeja con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima el besugo y cubrirlo con el resto de la **Sal Costa Alta Cocina** ligeramente humedecida. Introducir la bandeja en el horno a 220°C durante unos 30 minutos. Quitar la costra y reservar el besugo.
- En una sartén, saltear las angulas con aceite y el ajo fileteado durante un minuto. Abrir el besugo, limpiarlo de espinas y cortarlo en trozos.
- Servir los trozos de besugo con la piel en el fondo de un plato y repartir las angulas por encima.