

Receta de Dorada a la Sal

30 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para este último viernes del mes de octubre, os dejo una rica y sencilla receta de pescado, en esta ocasión se trata de unas **Doradas a la Sal**, uno de los pescados más ricos y que seguro os va a encantar así cocinado.

Ingredientes

- Doradas de ración (según comensales)
- Sal gruesa (el doble de lo que pesen las doradas)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º
2. Lavar las doradas bajo el grifo y dejar escurrir
3. Esparcir sobre la bandeja una capa de sal
4. Colocar encima las doradas y cubrirlas totalmente de sal
5. Meter al horno y mantener unos 35 minutos aproximadamente
6. Pasado el tiempo, retirar la capa de sal y servir el pescado ya limpio
7. Podéis acompañar de unas patatas fritas, asadas o una ensalada y....buen provecho!!!