

Dorada a la sal

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Pescados, Segundos



INGREDIENTES

1 Dorada de 3/4 de Kilo

1 Yema de huevo

Hierbas aromáticas (perejil, eneldo, estragón o albahaca)

1,5 ã 2 Kg. de Sal gruesa

PREPARACIÓN

Mezcla la sal con la yema de huevo y humedecer con agua. Dejar reposar unos minutos y cubrir con ella el fondo de una fuente alargada. Limpiar la dorada y sazonarla por dentro y por fuera con las hierbas y colocarla en la fuente. Cubrir completamente con sal. Introducir la fuente en el horno precalentado a 200° durante 35 minutos.

Al terminar sacarlo del horno y quitar la costra de sal.

Presentar con salsa mayonesa u holandesa..

Se puede usar est© metodo para preparar otros pescado o incluso carnes.