



Dorada a la sal

Ingredientes

- 4 doradas de ración
- 2 Kg de sal para hornear.

Preparación

Pedir en la pescadería que nos limpien las doradas pero no las escamen .

Precalentar el horno a 200° .

En una fuente poner una capa de sal y encima poner las doradas .

Cubrir con sal (una capa como de 1 cm) .

Meter al horno durante 20 minutos .

Cuando se saque del horno dejar enfriar durante 5 minutos, retirar la costra de sal y la piel .

Servir con unas rodajas de limón .

.