

Será por recetas



Lubina a la sal

Pescados

 4 Personas

 60 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 1 lubina de kg y medio ó 2 kg
- 1 kg de sal gorda
- Harina
- Perejil
- 1 tazón de mayonesa casera

Elaboración

Pedir en la pescadería que limpien de tripas la lubina haciendo la menor incisión posible en el vientre del pez.

Por esta ranura, meter el ramito de perejil. No es conveniente quitarle las escamas.

Mezclar el kilo de sal con un vaso de harina, y poner la mitad de la mezcla en una besuguera, formando una capa.

Poner encima la lubina y cubrirla con el resto de la mezcla.

Meter al horno caliente durante 40 minutos. Llevar a la mesa la fuente, tras romper y quitar la capa superior de sal, despellejando con cuidado el lomo a la vista, pues la piel saldrá entera. Acompañar con mayonesa.



Autor receta de Lubina a la sal

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012