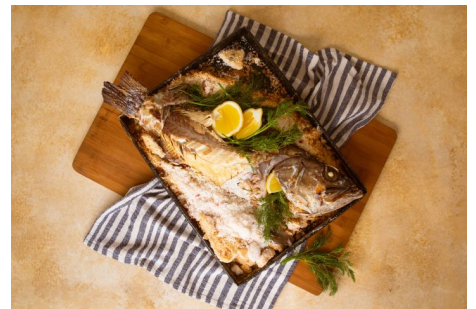


Chernia A La Sal

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Tomillo: 5 Ramillete

Ají molido: 5 Unidades

Chernia Eviscerada: 1 unidad

Claros de huevo: 4 unidad

Limon: 1 unidad

Perejil: 1 Atado

Sal gruesa: 4 kg

Agua: c/n

Cebolla Morada: 1 unidad

Ciboulette: ½ Atado

Eneldo: 1 Atado

Morrón Rojo: 1 unidad

Romero: 5 Ramas

Croquetas De Papa

Almendras fileteadas: c/n

Harina: c/n

Nuez Moscada: c/n

Pimienta: c/n

Yemas de huevo: 3 unidad

Huevo: 3 unidad

Papa: 1 k

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl sal gruesa, *cebolla* y *morròn* picados, *ají* molido, hierbas (*romero*, *tomillo*, *ciboulette*) picado groseramente, claras de huevos y agua de poco hasta tener una textura de
- Arena húmeda.
- Realizar en una asadera grande un zócalo con parte de la sal y apoyar la chernia entera eviscerada y descamada.
- Agregar en la parte eviscerada *eneldo*, *perejil* y el *limòn* en rodajas.
- Cubrir bien compacto con la mezcla de sal restante dejando afuera de la sal la cabeza y la cola del pescado.
- Cocinar en horno a 180ª Grados por 1 hora

- Retirar la costra de sal que cubre el pescado, retirar la piel y servir porciones acompañado
- Con las croquetas de *papa*

Para las croquetas de papa

- Cocinar las papas en agua hirviendo con sal en cubos grandes.
- Escurrir bien y pisar en caliente como para hacer un *pùrè*.
- Agregar sal, pimienta, nuez moscada, yemas de *huevo*, *harina* de a poco y mezclar hasta tener un puré seco que no se pegue en los dedos.
- Dar forma cilíndrica a las croquetas y pasarlas por *harina*, luego por *huevo* batido y terminar
- Pasándolas por almendras fileteadas.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* por sus lados, secar en papel absorbente y reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chernia-a-la-sal>