Pescado a la sal



Ingredientes

Pescado Blanco: 1 Pieza
Agua: Cantidad necesaria
Hierbas frescas: A gusto
Sal gruesa: 2 kg
Limon: 2 Unidades

para el pure

Zanahoria: 6 Unidades
Manteca: 40 gr
Agua: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 Ramita
Jengibre: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar sal gruesa y agua agregándosela de a poco hasta tener una textura de arena húmeda.
- Colocar en el interior del pescado rodajas de *limón* y *tomillo* fresco.
- Cubrir la base de una asadera con sal gruesa, acomodar las corvinas por encima y agregar la sal restante cubriendo por completo el pescado.
- Llevar a horno a 180ªC por 90 minutos.
- Una vez formada la costra dura de sal, retirar con cuidado y extraer los filets.
- Servir con el puré de zanahorias

Para el puré

- Cortar zanahorias en rodajas y en una olla con aceite de oliva y *manteca* cocinar las zanahorias con sal, pimienta, *tomillo* hasta *dorar* y que estén tiernas.
- Añadir un poco de agua para levantar el fondo de cocción, *condimentar* con *jengibre* rallado y trabajar con el pisa pure hasta tener una textura lisa.

Consulta la receta original en