

Pescado a la Sal, Salmoriglio y Papas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Papas medianas: 4 Unidades

Corvina entera eviscerada: 1 Kilo

Limones: 2 Unidades

Perejil: c/n

Sal Marina: 1 Kilo

Chauchas rollizas cocidas: 250 Gramos

Agua: 1/3 Taza

Orégano: c/n

Romero: c/n

Salmoriglio

Orégano fresco: 1 Taza

Dientes de ajo: 2 Unidades

Oliva: 125 c.c.

Sal semigruesa: c/n

Limon: 1 unidad

Peperoncino: c/n

Preparación de la Receta

- Humedecer la sal para poder “moldearla” sobre el pescado.
- Colocar la sal en un bol y agregar de a cucharadas el agua para ir viendo si necesita de a poco.

Salmoriglio

- En un mortero colocar las hojas de *orégano* y los ajos, agregar una pizca de sal y comenzar a presionar para formar una mezcla cremosa.
- Agregar el *peperoncino*, el jugo de medio *limón* y su ralladura y terminar con oliva para unir, reservar.

Armado

- Colocar las hierbas y las rodajas de *limón* cortada finas adentro del pescado y atarlo.
- Colocar en una placa para horno una base de 1/2 cm de la mezcla de sal, agregar el pescado y cubrir con el resto de la sal dejando libre la cabeza y la cola.
- La cobertura debería tener 1 cm de espesor.
- Cocinar el pescado a 200 grados durante 20 minutos.
- Retirar del horno y en la misma placa, con la ayuda de una cuchara, golpear suavemente la sal de los costados primero para no romper la carne, luego ir descubriendo el pescado *cocido*.
- Cocinar las papas peladas en agua, una vez cocidas retirar del fuego, rociar con oliva mezclar con las chauchas, *condimentar* con sal y aceite de oliva.
- Servir acompañado el pescado con la salsa salmoriglio y unas papas al natural con chauchas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-a-la-sal-salmoriglio-y-papas>