# 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**