Pescado en costra de sal

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Besugo: 1 Unidad
Pimienta negra molida gruesa: 10 g
Hinojos: 2 Unidades

Costra de sal

Tomillo: 1 cda.
Harina: 160 grs.
Laurel: 2 Hojas
Sal gruesa: 1 k
Pimienta negra molida gruesa: 300 g
Orégano: 1 cda.

Pimientos asados al ajillo

Perejil picado: 30 g
Vinagre de jerez: 20 cc
Pimientos Verdes: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Pimientos rojos: 2 Unidades
Ajo picado: 3 Dientes
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimientos Amarillos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Enjuague el interior del pescado, seque con un lienzo y rellene con las hojas de *hinojo*, agregue los granos de pimienta molidos y sal fina
- Reserve.

Costra de sal

- En un bowl mezcle la sal con la *harina*, el *orégano*, *tomillo*, *laurel* y pimienta.

Armado

- En fuente para horno, coloque la mitad de la costra de sal, coloque el pescado y cubra con el reto de la costra de sal.
- Lleve a horno precalentado a 200° durante 20 minutos.

Pimientos asados al ajillo

- Queme la piel de los pimientos sobre el fuego de la hornalla, luego colóquelos en una bolsa plástica a sudar, luego de unos minutos retire la piel, con ayuda del agua
- Corte los extremos, retire las semillas y corte en juliana.
- En un bowl mezcle el *ajo*, el *perejil*, el *vinagre* de jerez, el aceite, sal y pimienta.
- Coloque los pimientos en un plato y condimente con la vinagreta de *ajo*.

Presentación

- Sirva el pescado en la fuente y acompañe con los pimientos asados al ajillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-en-costra-de-sal