

Dorada a la sal con cítricos

15 min
media

Ingredientes

Ingredientes para 2 personas

- Lomo de una dorada de 600 g aprox.
- 50 g de pasta (tallarines) de tinta de calamar
- 250 g de sal gorda
- Una lima
- Una rama de menta
- Mantequilla
- Aceite de oliva
- Lima deshidratada
- Sal negra

Preparación

Elaboración

- Cubrir la base de una bandeja con sal gorda y disponer encima unas rodajas gruesas de lima y unas hojas de menta.
- Colocar el lomo de dorada y disponer encima el resto de sal, sin cubrir la dorada del todo.
- Meterla en el horno a 180º entre 5-10 minutos.
- Disponer en una sartén la pasta, previamente hervida, y saltearla ligeramente con un poco de aceite de oliva, lima, menta y mantequilla para que se impregne de sabor. Reservar.

- Retirar la sal de encima de la dorada y levantar un poco la piel.

Emplatado

- Disponer una base de pasta de tinta de calamar en el plato, colocar encima la dorada, unas rodajas de lima deshidratada y sazonar con sal negra. Se puede decorar el plato con salsa de tinta de calamar.