

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:40
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/dorada-a-la-sal-con-pimientos-fritos.html>

Dorada a la sal con pimientos fritos

INGREDIENTES

1 dorada,
1 kg. de tomates,
1 cebolla,
1/2 kilo de pimientos italianos
2 ajos,
3 huevos,
sal gorda en cantidad suficiente.

PREPARACIÓN

En una fuente de horno engrasada con aceite de oliva, se coloca la dorada una vez limpia y lavada.

Se cubre por completo con sal gorda y se hornea durante aproximadamente media hora.

Se saca y con los golpes convenientes, se le quita la sal.

Se sirve acompañada de una salsa que se elabora de la siguiente manera: se fríen pequeños trozos de cebolla, ajos y tomates. Aparte se baten 3 claras de huevo con sal y se añaden a las cebollas, ajos y tomates ya fritos, fríos y pasados. Se esparce sobre la dorada y se calienta unos minutos.

Se sirve acompañada de una ración de pimientos fritos.