

DORADA A LA SAL

INGREDIENTES:

- 1 dorada grande
- Sal gorda, aproximadamente el doble del peso de la dorada

Para La vinagreta:

- 1 cebolla en rodajas
- 2 pimientos verdes en rodajas
- 2 huevos duros
- 200g. (2 cubiletes) de aceite
- 50 g (112 cubilete) de vinagre
- Sal

PREPARACIÓN

Cubra el fondo de una bandeja de horno con sal gorda y coloque encima la dorada entera, con vísceras y escamas.

A continuación, cúbrala con sal, tapándola totalmente, presionando con las manos para que la sal se quede compacta, e introduzca en el horno, precalentado a 220°, unos 20 minutos. Dependerá del tamaño de la dorada.

Mientras tanto, prepare la vinagreta. Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Compruebe que los trocitos son del tamaño deseado, si no es así, trocee unos segundos más. Rectifique la sazón. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Cuando la dorada esté horneada, sírvala en el mismo recipiente, junto -con la vinagreta en salsera aparte.