



DORADA A LA SAL

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de dorada
- 1800 g de sal grossa

LA PREPARACIÓ

- Netegeu la dorada sense llevar-li el cap.
- En una safata de forn, poseu una capa de sal. Col·loqueu-hi al damunt la dorada i cobriu-la completament de sal.
- Fiqueu-la a forn fort uns 20 minuts.
- Traieu-la del forn, trenqueu la capa de sal i retireu el peix.
- Separeu els lloms i serviu-los condimentats al gust.
-



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 0 g	Grases 4.2 g
Kcal 106	Proteïnes 17.2 g