



## PESCADO EN COSTRA DE SAL

### 2 porciones

#### Ingredientes:

- 2 huachinangos enteros y limpios (400 gr c/u, aproximadamente)
- 6 ramas de perejil
- 6 ramas de cilantro
- 4 cebollitas cambray rebanadas
- 2 kilos de sal de grano
- 4 claras de huevo

#### HORNO PRECALENTADO A 180° C

#### Método de preparación:

1. Por la parte de debajo de los pescados, coloca unas ramas de perejil, cilantro y un poco de cebollitas. Si es muy pequeña la abertura, puedes ampliarla con un cuchillo.
2. En un bowl mezcla la sal de grano con las claras hasta que se humedezca de manera uniforme.
3. Coloca una tercera parte de la mezcla de sal sobre una charola para hornear (deben caber bien los dos pescados). Coloca los pescados y cubre bien con el resto de la sal.
4. Hornea por 35 minutos. Rompe la costra con la ayuda de un cuchillo y saca los pescados. Retira el exceso de sal.
5. Sirve y ofrece con ensalada.

**NOTA:** *Si tus pescados son más grandes, debes de hornearlos por un poco más de tiempo. En cuanto salgan del horno, debes romper la costra y servirlos. Si los dejas enfriar, la costra se hará muy dura y no podrás sacarlos.*

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de horneado: 35 minutos

Grado de dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*

Fácil: \*\*

Medio: \*\*\*

Difícil: \*\*\*\*

Muy Difícil: \*\*\*\*\*