

Ingredientes

Merluza: 2 lomos*

Lima: 1

Tomillo seco: 1 cdta

*Lubina... pescado blanco

,
,
,
,
,
,
,

Sal gruesa: 250g

Romero seco: 1 cdta

Instrucciones

- En un bol, juntar la sal con el tomillo, romero y peladura de la lima
- Se puede echar cualquier aromatizante que se quiera
- Poner en una sartén a fuego medio la sal distribuida por el fondo
- Echar agua para humedecer la sal y poner por encima el pescado con la piel hacia abajo
- Cocinar tapado 5 min