

В момента, бъдейки близо до морето има възможност да похапвам доста риба. Испанците имат безбройни рецепти, по които приготвят всякакви морски дарове, но аз съм особено впечатлен от простичката за приготвяне и изключително вкусно получаваща се печена риба в морска сол.



Както става ясно от снимките по-долу, единственото, от което имаме нужда е една или няколко изчистени от вътрешностите риби, малко хартия за готвене и около 300-400 гр морска сол (тази на снимката е специално за готвене на риба и месо). На снимката това е lubina (което според гугъл трябва да е вид (морски) костур), макар че може да се използва какъв и да е вид заместител. Аз предпочитам ципурата пред костура, но в случая просто нямах под ръка.



Рибата се покрива равномерно със сол. Слойт сол е не повече от 7-8 мм като дебелина (ако се сложи повече ми се струва, че се захабява солта).



Покрива се цялата риба, включително главата, въпреки че в последствие тя не се яде (или поне аз не я ям)...



... и се слага в предварително загрята фурна на температура от 200° за половин час, печейки я отгоре и отдолу.



Когато се извади от фурната солта се е „бетонирала“ и с леки почуквания може да се разчупи слоя и да се махне внимателно. В противен случай рибата става на пихтия ☐



След като се открие рибата просто се сервира докато е топла. На мен ми харесва в комбинация със салата от домати, лук, черен пипер, сол и лимон ☐



Забележка: мислех си, че това е испанска рецепта, но в една книга с български рецепти видях, че по същия начин може да се приготви пиле, така че вече не съм сигурен.