



## Orada a la sal

### Ingredients per a dos persones

- 2 orades de ració
- 2 kg de sal per al forn
- Llimona
- Farigola, romaní o d'altres herbes aromàtiques
- Oli d'oliva verge



### Elaboració

1. Demanar a la peixateria que treguin les tripes, però no les escates
2. Renteu bé el peix.
3. Prepareu una safata de forn. Poseu-hi una capa d'un cm de gruix a la part inferior de la safata i esteneu-la bé. Col·loqueu a sobre, unes branquetes de farigola, romaní i unes rodanxes de llimona.
4. Col·loqueu el peix a la safata i cobriu-lo amb una bona capa de sal (heu de fer una muntanya de sal).
5. Coure a 220° durant uns 25 minuts.
6. Passat el temps, traieu la safata del forn i trenqueu la capa de sal amb ajuda d'un ganivet. Traieu les orades i serviu-les immediatament.
7. Amaniu-les amb oli d'oliva verge i acompanyeu-les de verdures i/o patates al vapor.