

Spaniens salt och Saltinbakad Dorada

Längs främst Spaniens östkust, från Katalonien södra spets ner till Cabo de Cata, ser du Saliner. En **Salin** är en anläggning för utvinning av koksalt ur havsvatten. Den består av en grund bassäng där man släpper in vattnet och låter det avdunsta. Kvar på bassängens botten finns då det salt som vattnet innehöll och som nu lätt kan transporteras bort och renas, om saltet inte exporteras som vägsalt till Sverige.

Bara i Murcia regionen runt San Pedro del Pinatar produceras 80.000 ton salt. En stor del av saltet säljs efter torkning som det är. Det salt som skall användas till matlagning renas noga och kan sedan malas fint.

Grovt salt i matlagningen – sal gorda - används till saltade fisk- och köttträtter, som till exempel räkor, bläckfisk eller grön paprika (Galiciens Pimientos de padrón). Den kanske godaste fiskrätten är Dorada a la Sal.

Det här behöver du:

- 1 rensad Dorada på drygt 1 kg (ej filéad)
- Saften av en halv citron
- Persilja
- Kvistar av timjan och Rosmarin
- Peppar
- Olja till formen
- 2 kg grovt havssalt

Skölj fisken och torka av den. Fyll fisken med alla kryddor och droppa i citronsaften.

Ta en tredjedel av saltet och strö botten på en eldfast form. Lägg i fisken. Täck fisken med resten av saltet.

Sätt in fisken i en 200 gradig ugn i 30 minuter.

När fisken är klar, krossa saltskorpan försiktigt och ta bort saltet som ligger ovanpå fisken. Tag av skinnet. Lossa filén från benen. Tag bort ryggbenet. Lossa nästa filé.

