



*coquelets a la sal*

Ingredientes para 2 unidades:

2 coquelets de corral o picantones en su defecto

1 kilo de sal gorda para asar  
pimentón de la Vera

Preparación:

Espolvoreamos de pimentón las coquelets.

Colocamos papel de hornear en la cazuela de la Crock-Pot y encima una cama de sal gorda especial para asar.

Encima, colocamos las coquelets.

Cubrimos con sal y sobre ésta un trapo limpio. Tapamos y cocinamos en ALTA durante 2-3 horas.

En mi caso fueron necesarias 3 horas.

Retirar la costra de sal y...a disfrutar!

[Con las zarpas en la masa](#)