



# Recetas

## Pargo al Horno con Mojo Criollo

El plato emblemático de la mesa venezolana en los días santos se viste de gala con una técnica ancestral que rinde homenaje a nuestras costas, siendo también una opción estupenda para convertir cualquier ocasión en un momento memorable. El Pargo en Costra de Sal es la forma más noble de honrar nuestros sabores marinos, utilizando un método que mantiene el pescado increíblemente jugoso sin necesidad de grasas extras. Con el toque vibrante de un mojo casero y la pureza de nuestra Sal Bahía, transformamos un ingrediente sencillo en una obra maestra culinaria para celebrar la unión y la calidez de nuestro hogar.



Intermedio



50 mins



Horno



4-6

### Ingredientes

- 1 pargo entero de 1.5 kg (limpio y con sus escamas para proteger la carne).
- 2 a 3 kg de Sal Bahía (el elemento esencial para la costra).
- 2 claras de huevo (para compactar la mezcla).
- 1 limón cortado en rodajas.

### Para el Mojo Criollo:

- 6 dientes de ajo machacados.
- ½ taza de aceite vegetal o de oliva.
- 1 puñado de cilantro o perejil fresco picadito.
- Jugo de un limón.
- Sal Bahía.
- Pimienta al gusto.

### Utensilios

- Bandeja grande para hornear.
- Bol grande para mezclar.
- Cuchillo y tabla de picar.
- Mortero o tazón pequeño (para el mojo).



### Preparación

**La base de sal:** En un bol grande, combina los kilos de Sal Bahía con las claras de huevo y un chorrito de agua hasta obtener una consistencia de arena húmeda.

**Cama de sabor:** Extiende una capa de 1 cm de la mezcla de sal en la bandeja. Coloca el pargo encima y rellena su cavidad con las rodajas de limón para aromatizar desde adentro.

**El sellado maestro:** Cubre totalmente el pescado con el resto de la Sal Bahía, presionando firmemente para crear un "horno natural" que atrape todos los jugos.

**Horneado:** Lleva al horno precalentado a 200 °C durante 30 a 35 minutos, hasta que la costra esté sólida y protectora.

**El Mojo Criollo:** Mientras tanto, mezcla el ajo, el aceite y el cilantro. Ajusta con Sal Bahía para resaltar el frescor del campo venezolano.

**Servir:** Rompe la costra con cuidado frente a tus invitados. Retira la piel y baña los filetes blancos y jugosos con el mojo criollo.

**Un toque Bahía:** La magia de esta receta reside en el equilibrio entre la técnica y la sencillez. Al usar Sal Bahía para crear la costra, permitimos que el pescado se cocine en su propia esencia, absorbiendo solo el punto exacto de salinidad que define nuestra sazón con tradición. Es una experiencia de sabor compartida que refuerza el vínculo familiar en cada bocado, demostrando que en Venezuela sabemos reinventar lo mejor del mar con la calidez de nuestro hogar.