

Salmón macerado

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

Salmón

Pimienta negra — en grano

Laurel

Cebollas

Aceite oliva

Vinagre vino tinto

Zumo de limón

Sal gorda

Ajos

Aceite oliva

Salsa

Mostaza — en grano

Eneldo — picado

Zumo de limón

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Machacar ajo + sal gorda + zumo de limón + vinagre de vino + aceite.

Poner en pyrex capas de cebolla en juliana y de salmón fresco cortado muy fino. Terminar y empezar por cebolla.

+ la salsa del mortero + laurel en trocitos + pimienta en grano.

Tapar pegado a la superficie con film. Cerrar el pyrex con más film.

Dejar en el frigo varios días.

Se puede hacer tb con mero o bacalao fresco.

Se sirve con esta salsa:

SALSA:

Mostaza en grano+eneldo picado + zumo de limón + pimienta. Mezclar. + aceite montando como una mayonesa.

MAVILLUM