

Salmón marinado

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

INGREDIENTES

0

Sal marina

Azúcar

Pimienta negra — en grano machacada

Salmón

ELABORACIÓN

Esta receta y la del salmón macerado q os pongo luego salen estupendas. Son de Menchu Puerto.

Quitarle todas las espinas.

Mezclar: (4 c de sal marina + 4 c de azúcar + pimienta en grano machacada) = (1).

Frotar los lomos bien con (1).

Echar en un pyrex sal (1). Encima poner el salmón con la piel para abajo. Encima unas ramas de eneldo. Recomponer el salmón poniendo la otra mitad de la cola encima.

Encima poner más (1) y eneldo. Tapar con film. Poner un peso encima.

Dejar en frigorífico 48 horas. Cada 8 horas darle la vuelta.

Antes de cortarlo, meterlo un poco en el congelador para cortarlo mejor.

Limpiarlo con un papel con aceite. Cortar en lonchas finas.

Servir con u chorrito de aceite o con la salsa del salmón macerado.