

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 16/04/2018 11:24

Actualizado: 16/04/2018 11:25

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salm%c3%b3n-marinado-al-estilo-noruega.html>

Salmón marinado al estilo noruego

INGREDIENTES

½ Cebolla
½ pimiento verde
2 ajos
½ lata de tomate triturado (natural)
pulpa de pimiento choricero
fumet
bacalao
langostinos

PREPARACIÓN

El salmón debe ser congelado al menos 24 horas. Una vez descongelado lentamente, secar con papel absorbente. Abrirlo de arriba abajo en dos mitades y quitarles todas las espinas con una pinza.

El pescado se frota a continuación con una mezcla de sal y azúcar a razón de dos cucharadas de sal y una de azúcar por cada kilo de salmón.

Colocar una de las mitades con la piel hacia abajo, en una fuente profunda, sazonar con una cucharada de pimienta gruesamente molida por cada kilo de pescado. A continuación se esparce sobre la superficie del salmón el eneldo lavado y cortado en ramitas de tamaño mediano.

La otra mitad del salmón, con la piel hacia arriba se coloca encima, de manera que la parte de la cola coincida con la del lomo de la otra mitad, cubriendo también de eneldo.

Dejar el pescado a una temperatura entre 8 y 10 grados con algo de peso encima. Cada diez horas dar la vuelta a la pieza y verter por encima el jugo que haya soltado. Dejar marinar dos días.

Para servir retirar parte de las especias y cortarlo en lonchas muy finas y sesgadas empezando por la parte gruesa.

Se suele servir con salsa de mostaza y patatas hervidas