

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:20
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salm%c3%b3n-marinado-al-estilo-peri.html>

Salmón marinado al estilo Peri

INGREDIENTES

2 lomos de salmón de 1 kilo cada uno
1 kilo de sal gorda
½ kilo de azúcar
50 gr. de eneldo finamente picado
Pimienta blanca molida

PREPARACIÓN

Preparar el salmón en dos lomos libres de raspa y espinas. Pimentarlos suavemente.

Mezclar en un recipiente la sal, azúcar y eneldo.

Poner una capa de la mezcla anterior en una fuente, encima un lomo de salmón con la piel hacia abajo.

Cubrir con mas mezcla el lomo y encima ponemos el otro lomo con la piel hacia arriba.

Tapar completamente los dos lomos con la mezcla de marinar.

Tapar con films transparente y poner un peso de 1 kilo encima (1 tetra bricks de leche o zumo) y meter en el frigorífico.

Dejar marinar 48 horas.

Pasado ese tiempo, limpiar bajo un chorro de agua fría el salmón hasta que quede limpio. Secar con un paño y cortar en lonchas muy finas en el sentido de las capas de la carne.