

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:20
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salm%c3%b3n-marinado-con-salsa-de-mostaza.html>

Salmón marinado con salsa de mostaza

INGREDIENTES

- dos rajas de salmón fresco sin piel
- dos limones
- dos cucharadas soperas de ginebra
- unas ramitas de eneldo para decorar
- unas lonchas de limón para decorar

Salsa para acompañar :

- un cartoncito de nata para cocinar
- dos cucharadas de mostaza fuerte
- pimienta negra recién molida
- un huevo duro

PREPARACIÓN

Lavar las rajas de salmón, secarlas bien con papel de cocina.

Untar el salmón con la ginebra. Lo más fácil es mojar los dedos en la ginebra o utilizar un pincel de cocina.

Colocar en una fiambra y meter durante 30 minutos en el congelador.

Con un cuchillo muy afilado se parten las rajas en láminas lo más finas posibles.

Rociar con el zumo de limón y guardar durante al menos seis horas en la nevera.

Guardar dos lonchas de huevo para decorar y picar el resto muy fino (clara y yema).

Mezclar con la nata, la mostaza y la pimienta. Verter la salsa en una salsera.

Colocar el salmón en los platos, decorar con con un poco de eneldo y una loncha de limón.

Servir la salsa aparte y acompañar con tostadas de pan de molde sin corteza.