

Creador: Loli Murgui Per **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:
ninguno

Descripción:

Ingredientes: 200 g de salmón en una pieza (limpio de espinas)
Eneldo 150 g de sal gorda para marinar 150 g de azúcar granillo

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de Salmon Fresco
- sal
- 150 g de Azucar
- 150 g de sal
- Cantidad necesaria de Eneldo

Preparación:

Paso 1

Preparación: - Tan sencillo como mezclar el azúcar, la sal y el eneldo en un bol. En un molde de vidrio que veamos que quepa bien la pieza, le ponemos una capa de la mezcla, enjuagamos bien el salmón y con la piel hacia arriba lo pondremos en el recipiente, tapamos bien todo el salmón con la mezcla que queda y le pondremos encima un papel film de plástico, y otro de papel de plata, bien tapado todo el recipiente, a continuación le pondremos peso encima, y lo dejaremos en el frigorífico dos días, sera suficiente para que se quede jugoso, yo lo deje tres por que me gusta que quede seco, depende del peso del salmón y del gusto de cada uno, el mínimo son 24 horas. - Al cabo del tiempo de marinación la mezcla se encontrara húmeda, y habrá soltado el jugo del salmón, eso es buena señal, estará perfecto. Lo sacamos y le limpiamos los restos bajo del grifo del agua fría, si quedan restos de eneldo no pasa nada. - Y ya estará listo para el consumo, lo cortáis finito o a cubos, como prefiráis para hacer pinchos, canapés etc. Que a proveche, están riquísimos.