

Creador: ELIA **Recetizador:** minichef



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 trozo grande de Salmón
- 1/2 taza de Sal
- Eneldo
- 1 taza de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Comprar un trozo de salmón y que lo partan por la mitad y limpiar las espinas pero dejar la piel.

Paso 2

Se pone en una bandeja de aluminio o sobre base de aluminio, se hace una mezcla de ½ taza de sal por 1 de azúcar, un poco de hierba de Eneldo, se mezcla todo y se cubre encima.

Paso 3

Después se pone el salmón, otra capa de la mezcla. Así tantas capas como queramos.

Paso 4

Dejas macerar dentro de la nevera 48 horas tapado. Después se saca el salmón y se corta en lonchitas.