# TIMBAL DE SALMÓN MARINADO Y CREMA DE AGUACATE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo

**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
*Si no deseamos marinar nosotros mismos el salmón, lo compraremos ahumado que sale exquisito igual.*

**Descripción:**
*Ideal combinación de sabores*

## Ingredientes para 6 personas :

- 800 gr de salmón fresco
- 1 kg de sal gorda
- 1 kg o 1/2 de azúcar, depende si lo queremos mas o menos dulce
- Eneldo
- 2 aguacates
- 350 gr de queso mascarpone
- un chorrito de nata
- sal

## Preparación:

### Paso 1

IMPORTANTE: *Congelar las piezas a marinar por 72 h mínimo para evitar posibles parásitos. Marinamos el salmón: mezclamos bien la sal gorda con el azúcar. En un recipiente rectangular y amplio ponemos una capa de sal y azúcar mezclados y vamos disponiendo los lomos de salmón bien estirados y que no se superpongan entre sí. Espolvoreamos eneldo y tapamos bien con otra capa de sal y azúcar. Disponemos otra capa de salmón, eneldo por encima y tapamos bien con sal y azúcar. Si fuera posible que os cupiera todo realizando una sola capa mejor. Lo dejamos en el frigorífico 24 horas mínimo.*

### Paso 2

*Sacamos los lomos que habrán segregado mucha grasa al estar en salazón. Se limpia bien y se le quita el exceso de sal y azúcar. Si alguno se ha desecado demasiado lo hidratamos unos minutos y quedará perfecto. Una vez los tengamos limpios con el molde que eligamos para montar el timbal cortamos círculos de salmón. Los restos los podréis picar para hacer una deliciosa ensalada o tostas de salmón con queso de huntar, servirlo como*

*aperitivo con un poco de eneldo... Lo que más os guste.*

## Paso 3

*Pelamos y troceamos los aguacates y lo disponemos en el vaso de la batidora con el queso y un poco de nata y muy poca sal. Puede quedaros demasiado espeso y denso por lo que id añadiendo nata o leche si preferís hasta que quede una crema suave y homogénea, bien mezclada pero ¡ojo! no demasiado liquida para que os monte en el timbal. Lo dejamos reposar y enfriar en el frigorífico mínimo una hora para que nos coja cuerpo.*

## Paso 4

*Emplatamos ayudándonos del molde. Espolvoreamos con un pelín de eneldo o cebollino picado. Espero que os guste.*