Com preparar el salmó marinat

M’encanta el salmó fumat o marinat i quina millor manera de degustar-ho si el prepares tu mateix. Avui prepararem salmó marinat. És molt fàcil, econòmic i el millor ès que està molt bo.

1. Primer i important compra un salmó de bona qualitat (de tota manera jo el congelo abans de marinar durant 48 h)
2. Demana al peixater que obri en dues parts el tros de salmó i que tregui les espines, però que deixi la pell.

INGREDIENTS:

1 INGREDIENTS

- 1 llom d’uns 700 gr aproximadament.
- 250 gr de sal.
- 250 gr de sucre. Mateixa quantitat de sal que de sucre.
- Anet fresc(optatiu)

2 PREPARACIÓ

PREPARACIÓ:

1. En un bol barregem el sucre i la sal, barregem bé perquè quedi tot ben barrejat.
2. En una safata fonda posem una capa d'questa mescla, col·loquem el salmó amb la pell cap avall i tapem amb la barreja restant, has de cobrir bé el tros de salmó i cobrir-lo amb film transparent. Posar un pes a sobre (val un tetrabrik ple)
3. Col·loquem en el frigorífic durant 24 hores, passat aquest temps retirem el nostre salmó i rentem amb aigua per llevar les restes d'aquesta mescla.
4. Assequem una mica amb paper de cuina i ja esta llest per menjar.

Aquest salmó el pots guardar a la nevera no més de 5 o 6 dies, si veus que no el vas a consumir tot, el pots congelar marinat i tornar-ho a treure quan l'hagis de consumir. Si el vols

tenir a punt per anar menjant, jo el guardo a la nevera tallat ven finet i el cobreixo d’oli, així el pots tenir uns 15 dies a la nevera

---

Salmorejo de remolatxa Thermomix

Ja ha arribat la epoca dels plats refrescants i un dels més populars és el “salmorejo” i perquè no de remolatxa. El color és espectacular i el sabor és especial i molt bo
S’acompanya amb formatge de cabra lleugerament congelat per donar-li cremosidad en fondre’s en la boca.

INGREDIENTS:

- 80g d’oli d’oliva
- 100g de formatge de cabra
- 1 dents d’all
- 500g de remolatxa bullida
- 300g de tomàquets madurs
- 1 culleradeta de sal
- 40g de molla i pa blanc (del dia anterior)
- 15g de vinagre
- 100g d’aigua

PREPARACIÓ:

1. Col·loqua en una gerra sobre la tapa del thermomix i pesa en ella l’oli i reserva.
2. Posa en el got el formatge de cabra i trosseja **6seg/vel4**. Aboca en un bol i reserva en el congelador.
3. Posa en el got l’all, la remolatxa, el tomàquet i la sal. Tritura **30seg/vel5.**
4. Afegeix el pa, el vinagre i l’aigua i tritura **1min/vel10.** Amb l’espàtula baixa els ingredients cap al fons del got. Barreja **1min/vel5** i amb la maquina en marxa, aboca a poc a poc l’oli sobre la tapa al voltant del gotet, fins que acabi d’incorporar-ho.
5. Aboca el salmorejo en una safata i reserva a la nevera. Serveix el salmorejo decorat amb el formatge de cabra.

Coca de llardons

Seguiré amb les receptes de coca. Aquesta setmana la de Llardons. Ja sé que engreixa, però per un trosset un cop a

l’any….. ens podem donar aquest capritx.

INGREDIENTS:

- 200 gr. de llardons o chicharrones
- 100 gr. de llet sencera
- 100 gr. d’aigua
- 200 gr. de llard de porc, a temperatura ambient
- 25 gr. de llevat premsat fresc
- 400 gr. de farina de força
- 1 culleradeta de sal
- ½ culleradeta de anís en gra (opcional)
- 50 gr. de pinyons
- sucre pel damunt de la coca

PREPARACIÓ:

1. Posem els llardons en el got de la Thermomix i triturem durant **10 segons, a velocitat** 5. Retirem del got i reservem.
2. Sense rentar el got, tirem la llet, l'aigua i el llard de porc. Programem **2 minuts, temperatura 37º i velocitat 2**. Si el llard no s'ha desfet del tot, programem **1 minut més**, a la mateixa temperatura i velocitat.
3. Afegim el llevat i programem **10 segons, a velocitat 3.** Agreguem la farina, la sal i el anís. Programem **1 minut, got tancat i velocitat espiga**.
4. Incorporem els llardons reservats i programem **30 segons, got tancat i velocitat espiga**.
5. Precalentem el forn a 200º.
6. Folrem una safata de forn amb paper de forn. Tirem damunt la massa que tenim en el got i amb les mans i un corró les estirem fins a formar un rectangle i deixant la massa molt fina (també podem dividir la massa en dues per fer dues coques més petites).
7. Posem per sobre de la massa els pinyons i espolsem amb sucre, de manera que tota la massa quedi coberta.
8. Fornegem durant 10-15 minuts, a 200º o fins que estigui daurada.