

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 és 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'aquesta 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