



<https://www.mepillasquisando.com>



SALMON MARINADO CASERO Y FÁCIL



INGREDIENTES:

- 3 Kg. de Salmón.
- 2 Kr. De Sal gruesa seca.
- 2 Cucharadas de Eneldo seco.
- 1 L. de Aceite de Girasol.

ELABORACIÓN:

Lavamos el salmón bajo el grifo solo con agua, secamos muy bien con papel de cocina. Abrimos el salmón y le quitamos la espina central, le dejamos la piel. Con unas pinzas quitamos las espinas. Las notaremos con la yema de los dedos. Untamos la carne del salmón con eneldo y frotamos con las manos para que se pegue bien. En una fuente o bandeja profunda, ponemos una cama de sal y encima uno de los lados del salmón. Si cabe el otro en la misma bandeja, ponemos los dos. Los cubrimos totalmente con sal y tapamos con un paño limpio. Metemos en el frigorífico 3 días. Sacamos y quitamos toda la sal. Cortamos láminas muy finas o hacemos taquitos. Introducimos en un taper y cubrimos con aceite de girasol. Esta preparación podemos congelarla.

<https://www.mepillasquisando.com>