Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Salmón ahumado casero (sin ahumar)

+4h 6 raciones

Ingredientes

- Lomo de salmón fresco
- Sal gorda
- Azúcar
- Ralladura de limón
- Pimienta negra
- Eneldo (opcional)

Elaboración

1. Mezcla sal gorda, azúcar, ralladura de limón y pimienta
2. En una fuente o tupper, pon un poco de mezcla abajo
3. Coloca el salmón con la piel hacia abajo
4. Cubre bien por arriba con la mezcla
5. Pon film y un peso ligero encima
6. Deja en la nevera de 12 a 24 h (12 h para un resultado más jugoso, 24 h para uno más firme)
7. Lava rápido el salmón, sécalo muy bien y córtalo fino

RECOMENDACIONES

Sal gorda: cura sin cocer el pescado
Piel hacia abajo: protege la carne y la grasa
Ralladura > zumo: aroma sin pasarse
El tiempo es el ingrediente secreto

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone