Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Salmón curado ahumado con soplete

6 raciones

Ingredientes

- Salmón
- Azúcar, misma cantidad que la sal
- Sal, misma cantidad que el azúcar
- Pimentón de la vera
- Aroma de humo
- Aceite en crudo

Elaboración

1. Cubrir el salmón con sal y azúcar en la misma cantidad
2. Añadir pimentón de la vera y un poco de aroma de humo
3. Cubrir, añadir peso y dejar en la nevera
4. Lavar bien el salmón
5. Pasar el soplete
6. Terminar con aceite en crudo

RECOMENDACIONES

Salmón previamente congelado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone

cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone