Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Salmón curado en remolacha

+4h · 4 raciones · 524 kcal

Ingredientes

- **500 g** de lomo de salmón
- **250 g** de sal gruesa
- **250 g** de azúcar
- **1** tarrito de remolacha rallada/en tiras finas

POR RACIÓN

Proteínas	**26 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**67 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Mezcla directamente la sal, el azúcar y la remolacha con su propio jugo hasta tener una mezcla húmeda
2. Pon una capa en el fondo, coloca el salmón encima y lo cubres completamente con el resto
3. A la nevera 12 horas con peso
4. Después retira toda la mezcla, enjuaga el salmón con agua fría y seca muy bien
5. Corta finito

RECOMENDACIONES

Ideal para un aperitivo, una tostada o simplemente con un poquito de AOVE

Hecho con CookNest

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