HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Salmón curado

+4h 4 raciones

Ingredientes

Salmón

Sal y azúcar a partes iguales (cantidad depende del trozo de salmón a cubrir)

Elaboración

1. En un bol, mezclar a partes iguales sal y azúcar
2. Mezclar bien y con esta mezcla cubrir toda la base del recipiente donde se vaya a curar el salmón
3. Colocar el trozo de salmón sobre la base de sal y azúcar y cubrirlo entero con el resto de la mezcla
4. Debe quedar enterrado completamente
5. Dejar curar en el frigorífico durante al menos 12 horas
6. Pasadas las horas, limpiar el salmón con un chorrito de agua para quitarle el exceso de sal y azúcar
7. Cortar el salmón en láminas lo más finas posible

RECOMENDACIONES

Se puede comer tal cual o encima de una tostada con un poco de mantequilla, a modo de aperitivo.

Hecho con CookNest