Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Salmón marinado

8 raciones 97 kcal

Ingredientes

- 2 lomos de salmón
- La mitad de sal marina gorda y la otra mitad de azúcar (para cubrir por todas partes)
- Eneldo fresco
- Ralladura de limón
- Aceite de oliva virgen extra de buena calidad

POR RACIÓN

Proteínas	7,8 g
Grasas	6,9 g
Hidratos	0,8 g
Fibra	0,2 g

Elaboración

1. Poner en un táper una cantidad generosa de sal, azúcar, eneldo y ralladura de limón
2. Colocar el lomo de salmón previamente congelado en el táper
3. Cubrir bien el salmón por todas partes con la mezcla de la base
4. Introducir en la nevera un mínimo de 24 horas
5. Quitar todo el exceso con agua
6. Trocear en lonchas
7. Regar con un poco de aceite
8. Acompañar con eneldo, alcaparras o lo que más te guste

RECOMENDACIONES

El salmón debe estar previamente congelado y ser de buena calidad. Marinarlo al menos 24 horas en la nevera (el creador lo dejó 36 horas). Se puede servir en tostas, con queso brie, alcaparras o aguacate.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta