

Salmón ahumado con salsa tártara

+4h 2 raciones

Ingredientes

- 2 lomos de salmón
- Sal gorda y azúcar, suficiente para cubrir bien
- Ralladura de medio limón

SALSA TÁRTARA

- 1/2 huevo duro
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza, alcaparras, pepinillos, cebollino y perejil
- Un chorreoncito de limón
- Pimienta molida al gusto

Elaboración

1. Congelar el salmón antes de prepararlo para evitar anisakis
2. Una vez descongelado, curar el salmón durante 28 horas con sal gorda y azúcar, cubriéndolo bien

RECOMENDACIONES

El tiempo de curado puede ser un poco más corto o más largo; el autor considera que 28 horas es el ideal tras varias pruebas. Si no hay ralladura de limón, el eneldo también va bien.

Hecho con CookNest

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