

APERITIVOS / ENTRANTES

Salmón marinado con cítricos y eneldo

+4h · 8 raciones · 254 kcal

Ingredientes

- **1** lomo de salmón
- **400 gramos** de azúcar
- **400 gramos** de sal
- Una lima
- Un limón
- Eneldo seco o fresco
- AOVE

POR RACIÓN

Proteínas	**4 g**
Grasas	**4,4 g**
Hidratos	**52 g**
Fibra	**0,4 g**

Elaboración

1. Si el salmón es fresco, debes congelarlo durante al menos 5 días para evitar el riesgo de anisakis.
2. Preparamos la marinada mezclando la sal, el azúcar, el limón y la lima picados, y el eneldo.
3. En un recipiente, ponemos una cama de la mezcla de sal y encima colocamos el lomo de salmón descongelado y limpio.
4. Cubrimos con el resto de mezcla y tapamos el recipiente.
5. Llevamos a la nevera durante 24 horas.
6. Sacamos de la nevera y limpiamos el salmón de sal y cítricos. Lavamos bajo el grifo.
7. Secamos bien y untamos con aceite de oliva para conservarlo y que no se reseque.
8. Puedes hacerlo lonchas o dados, depende del uso que le vayas a dar.

RECOMENDACIONES

Disfruta de este delicioso salmón: solo con pan y mantequilla está de vicio, pero también lo puedes usar en ensaladas o bocadillos.

Hecho con CookNest