

Receta de Salmón Marinado Al Eneldo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta para preparar el salmón marinado, es muy fácil de hacer y queda muy rico para tomar en cualquier momento.

Ingredientes

- Por cada kg de salmón:
- Salmón en un trozo (1kg)
- Sal gorda (medio kg)
- Azúcar (250grs)
- Cilantros (al gusto)
- Eneldo o espliego (al gusto)

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar la sal, el azúcar, los cilantros y el eneldo
 2. En una fuente colocar el salmón sin lavar
 3. Cubrirlo con la mezcla preparada y meter al frigorífico durante tres días
 4. Lavar ligeramente y meter al congelador sobre un cuarto de hora
 5. Cortar en filetes finos y conservar en una fuente con aceite de oliva, comer cuando os apetezca y...buen provecho!!!
-